

Germany
Feller



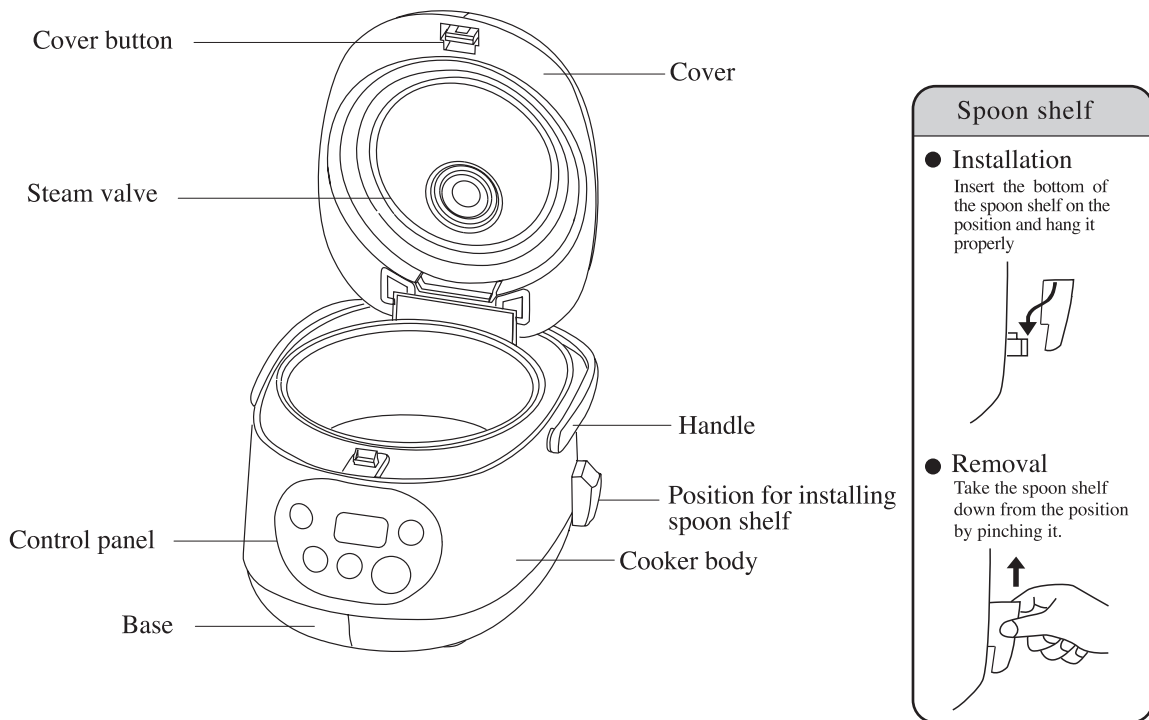
RC 35 D

**Rice
Cooker**







PRODUCT INTRODUCTION

The series intelligence-controlled electric rice cooker has smooth and fashionable shape, with functions of crispy rice, Cake, making Yoghurt, warm-keeping and cold rice heating. It can automatically judge the quantity of rice water and control heating power. Three-dimensional heating, 15-hour random timing, making cooking easier and more convenient!

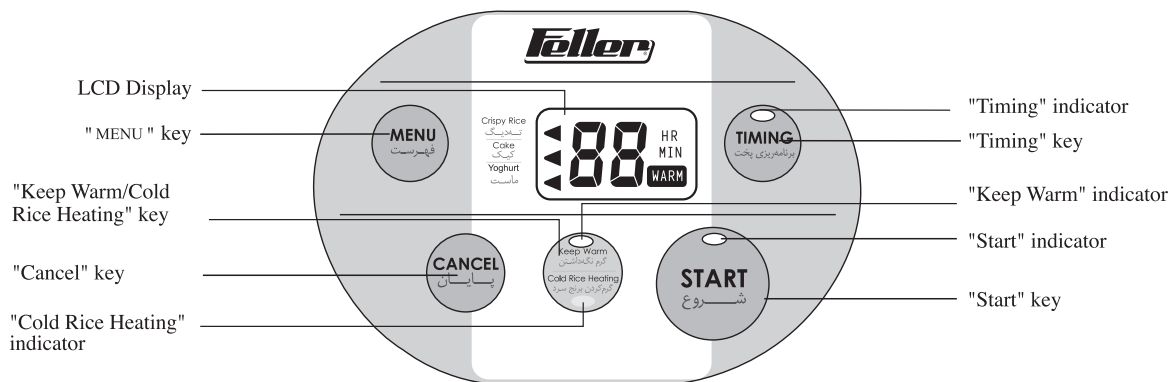
PRINCIPAL BODY



PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Power Supply	Rated Power (W)	Rice Quantity (Cup)	Cooking Mode	L X W X H (mm)	Weight (Kg)
RC 35 D	220V ~ /50Hz	645	1 - 5.5	Three-dimensional heating	324X244X203	2.7
Accessories	Spoon	SoupIadle	Spoon Shelf	Measuring cup	Food steamer	Power cord components
						

OPERATION SECTION



1 Display

1. When power is not supplied, nothing is shown on the display.
2. After power-on, the electric rice cooker is at standby, with the display point to "crispy rice" function.



2 MENU

1. After power-on, press the "MENU" key to select various functions.
2. "◀" points to a corresponding function, and the function cycling selection is in the following order:

Crispy rice → Cake → Yoghurt
 ▲

3 "Start" Key

After power-on, press the "Start" key after selection of a certain function, then the "Start" indicator lights up, entering the working process of this function.

4 "Keep Warm/Cold Rice Heating" Key

1. After selection of the warm-keeping or cold rice heating function, a corresponding indicator lights up.
2. During the warm-keeping, time is shown on the display (in hour), and text of "Warm" also appears.
3. "--" appears on the display during the cold rice heating.
4. Through this key, you can select the two functions repeatedly.
5. After the cooking, the electric rice cooker will enter the process of warm-keeping automatically.
6. After finishing Yoghurt cooking, "keep warm" indicator is flickering, and the "warm" text flashes, suggesting that the rice can be served.

5 "Timing" Key

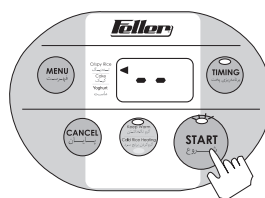
1. When performing crispy rice, making porridge or boiling soup, you can select the timing function.
2. Timing function is used for presetting ending time.
3. After selection of the timing function, use the "Timing" key to adjust the ending time. When the key is pressed one time, 1 hour will be increased, realizing the cycle 1 → 2 → 3... 15 → 1 (For crispy rice, the cycle is 2 → 3 → ... → 15 → 2)

Crispy Rice

1. Make appropriate preparation.
 - add water according the following table.

Rice quantity (measuring cup/150g)	1	2	3	4	5	6
water quantity (measuring cup)	2	3	4	5	6	7
Butter (g)	20	40	60	80	100	120
Salt (g)	2	5	7	9	11	12

- RC 35 D: It's Suggested that RC 35 D is suitable for 1~3cup.
 - RC 55 D: It's Suggested that RC 55 D is suitable for 1~6cup.
2. After power-on, press the "MENU" key to select the "Crispy Rice".
 3. Press the "Start" key, and the "Start" indicator lights up, entering the working process of "crispy rice" showing "--".



3. After crispy rice, the unit enters the warm-keeping process automatically.

Operation Steps:

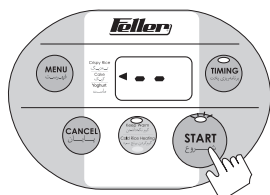
1. Using a measuring cup, put rice into the inner pot. Wash the rice clean, remove the water as much as possible, and then add water as described in the above table with the measuring cup.
2. Put some salt according to your taste and butter into the water, mix it well then put it into pot.
3. After power-on, select the crispy rice mode and heat up.
4. When steam giving out of the pot, mix to have the butter spread evenly.
5. When cooking is completed, open the upper cover, place a plate on the inner pot, and turn them out. Then you can enjoy it.

Cake Function

1. Smear a layer of edible oil across the bottom of the inner pot, and put the mixed cake material into the inner pot.
2. After power on, press the "MENU" key to select the "Cake" function.



3. Press the "Start" key, and the "Start" indicator lights up, entering the working process of "Cake" showing "--".



4. After cake baking, the unit enters the warm-keeping process automatically.
- It is recommended to eat the cake within 30 minutes after entering the warm-keeping condition.

Method of making cake:

1. Material preparation:

Small quantity: 3 eggs; 100g caster sugar (about 2/3 measuring cup); 100g cake flour (about 1 measuring cup); 50g butter (about 1/3 measuring cup); 18g milk (about 1/10 measuring cup)

Large quantity: 5 eggs; 180g caster sugar (about 6/5 measuring cup); 180g cake flour (about 9/5 measuring cup); 80g butter (about 2/3 measuring cup); 36g milk (about 1/5 measuring cup)

- The proportion of material can be adjusted according to personal tastes.
- RC 35 D is only used for making small quantity of cake.
- If too much material is used, cake effect may be affected and even the cake may be half cooked.

2. Add caster sugar to the egg, and mix them with an egg beater until bubbles come up.

- The container and beater must be clean. Bubbles cannot come out of the egg if grease is contained.
- Never carry out the mixing inside the inner pot to avoid scuffing its non-sticking coating.
- If the temperature of egg is too low, heat it with 40°C warm water. In this case, the cake is soft and elastic.
- Continue to mix until the material flows down in the form of thread when lifting the beater.

3. Add cake flour, and mix with a wooden ladle.

- Rotate the wooden ladle in a big movement, to make sure the material is fully mixed.

4. After adding milk and melted butter, stir and mix quickly.

- Melt the butter with warm water to make it become liquid.

- If not stirred thoroughly, the cake may contain big bubbles, and the taste is unsatisfactory.
- If stirred excessively, the cake may harden, without bubbles.
- Carry out the cooking immediately before the bubbles disappear.

The Recipe for "Yoghurt", using this Rice Cooker

To make yoghurt, pasteurized or sterilized milk must be used.

Making the yoghurt "STARTER"

For each liter of milk, 3 full table-spoons of yoghurt are required. First, we stir the yoghurt in a different separate pot (not the unit pot), until it gets totally even (there are no lumps in it). Then add some of the milk to the stirred yoghurt, in order to make it finer.

First Method(Recommended):

First we boil the milk in a totally different pot (not the unit pot), on the oven and for at least half an hour. Then, we must wait for the milk to cool down; its temperature must be at most (maximum) 45°C when the milk reached the proper temperature, we pour it into the unit pot, add the above prepared starter to it, stir and mix them, until the yoghurt (starter) is totally solved inside the milk. Now, we should choose the "Yoghurt" function and push the "START" button. The required time for the yoghurt to get stiff, depending on the amount and the type (fat percentage) of the milk, will last from 3 to 8 hours.

When the set time is over, and after making sure of our yoghurt being stiff, we remove the pot from the unit and put it inside fridge. The longer the yoghurt stays in the fridge, the better the final results would be.

Second Method:

In this method there is no need to boil the milk before using it to make yoghurt. We just pour the milk inside the unit pot, add the above prepared starter to it, stir and mix them, until the yoghurt (starter) is totally solved inside the milk.

Now, we should choose the "Yoghurt" function and push the "START" button. The required time for the yoghurt to get stiff, depending on the amount and the type (fat percentage) of the milk, will last from 3 to 8 hours.

When the set time is over, and after making sure of our yoghurt being stiff, we remove the pot from the unit and put it inside the fridge. The longer the yoghurt stays in the fridge, the better the final results will be.

Notes:

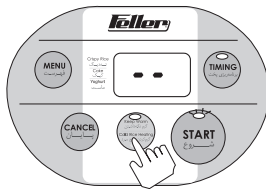
- 1) Don't mix or even try to mix the content of the pot, during the function time (while the unit is working).
- 2) Before starting the process, wash the dishes to be used carefully and dry them. It is essential that the dishes used in this process be totally clean and dry, as it can affect the taste and the quality of the yoghurt.
- 3) Do NOT open the unit door, during the yoghurt function.

- 4) Depending on your personal taste, you can also add some salt to the starter.
- 5) The required time for the yoghurt to get stiff, depending on the amount and the type (fat percentage) of the milk ,will last from 3 to 8 hours; which is adjustable by means of "TIME " and " HOURS " buttons.

Model	Rice quantity
RC 35 D	Below the water level Mark 3

Cold Rice Heating

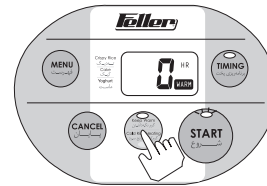
1. Put cold rice in the inner pot and loosen it.
2. After power supply is connected, press the " Keep Warm/Cold Rice Heating " key twice to enter the process of "Cold Rice Heating", with "- -" showing on the display.



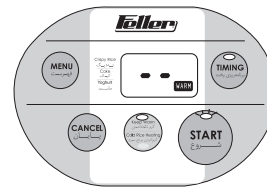
3. After the completion of heating, the unit comes into the process of warm-keeping automatically.
 - It is recommended to spray some water over the cold rice before heating to stop it from becoming too dry.
 - Make sure the rice is loose. If it is in agglomerating state, heating may cause the rice to become burnt or much drier.
 - After the heating, loosen the rice again, making it hard for the rice to agglomerate.
 - Repeated use of "Cold Rice Heating" function or too little rice may cause the rice to become burnt or sticky to the bottom of the cooker.
 - When the rice is too much, it cannot be heated completely. For the function of "Cold Rice Heating", rice quantity can follow the standards in the table:

Keep Warm

1. Make appropriate preparation.
2. After power supply is connected, press the keep warm /Cold Rice Heating" key, the keep warm indicator lights up, and the cooker enters the state of warm keeping The display shows the time of warm keeping, and the text of "Warm" is bright.



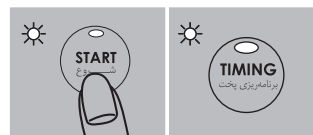
3. The time of warm-keeping is shown in hour. (Shown clockwise) 0 → 1 → 2 → - → 23 hours. If the time is equal to or greater than 24 hours, "- -" appears on the display.



Special Hint: the product can keep warm for 24 hours.

Timing Function

- For crispy rice, and making Yoghurt , timing setting can be made to preset the ending time of cooking.
 - The period of timing falls in 15 hours.
- For example:** to have rice cooked within 3 hours (crispy rice)
1. First make appropriate preparation.
 2. After power supply is connected, press the " MENU " key to select the function of crispy rice.
 3. Press the "Timing" key, showing the ending time of cooking.
 - The "Start" and "Timing" indicator flicker.
 - The LCD "HR" text is bright, showing the preset ending time in hour.
 4. Set 3 hours as the ending time by pressing the "Timing" key (1 hour is increased when the key is pressed one time).
 5. Press the "Start" key, the "Start" and "Timing" indicator light up, with the ending time showing on the display.
 - After entering the working process, the "Start" indicator lights up, "- -" appearing on the display.
 - Before entering the working process, the countdown ending time is shown on the display.



CLEANING METHODS

- Take the inner pot and food steamer out of the electric rice cooker, wash it with household liquefied detergent and rinse with fresh water and then wipe it dry with soft cloth.
 - * Never use a metal brush or other harsh tools to wash the inner pot in order to avoid damage to the non-sticking coating.
- Rice grains or other sundries may stick to the cooking plate. Fine sand paper can be used for grinding them off and wiping it cleanly with soft cloth for the full contact to the inner pot and cooking plate.

SAFETY PRECAUTIONS

1. The earthed wall socket should be used and the plug must be inserted fixedly. Never use a multipurpose socket or use other electric appliances at the same time.
2. When not in use, please pull the power cord out of the socket.
3. Insert the power cord into the socket thoroughly; otherwise the elements may be burnt out by poor connection.
4. The electric rice cooker cannot be placed in a place that is unstable, wet or near fire or heat sources; otherwise it will be damaged or troubled.
5. When cooking, the steam port is extremely hot and do not have your face or hands close to it in order to avoid scald.
6. It is strictly prohibited to wash the body and cover of electric rice cooker with water or immerse them in water to avoid danger caused by the damaged insulating property of the electric appliance.
7. If the power cord is damaged, it must be replaced with a special power cord.
8. Do not heat the inner pot on other stoves to prevent deformation.
9. The period of warm keeping should not exceed 24 hours to avoid abnormal taste.
10. Do not let a child operate the product alone. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.

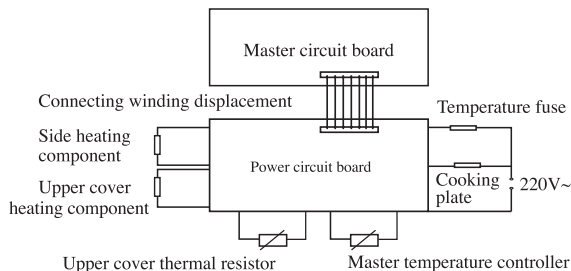
GUARANTEE OF MAINTENANCE SERVICE

1. The guarantee period of electric rice cooker is one year.(It is only for household products)
2. The guarantee period starts from the date indicated on the product invoice.
3. One of the following cases is not included in the scope of guarantee repair:
 - It is damaged by unsuitable operation, maintenance or storage of consumer
 - It is damaged due to disassembly and repair by any person except maintenance personnel
 - Without valid invoices
 - It is damaged by force majeure
4. The customer service center of this company will serve you wholeheartedly no matter whether your purchased product is within the range of guarantee period or not. If your product has trouble, please contact the local special maintenance office or customer service center of this company.

TROUBLE SHOOTING

No.	Malfunction	Cause	Solution
1	Indicator is not bright Cooking plate does not heat	1.Circuit of electric Rice cooker is not connected to power supply 2.Power wiring board is damaged 3.Circuit connection breaks down 4.Master circuit board is damaged	1.Check whether the switch, plug and socket, fuse and leading wire of power supply are in good condition and insert them reliably. 2.Sent to the designated service department for maintenance.
	Cooking plate heats	Master circuit board is damaged	Sent to the designated service department for maintenance.
2	Indicator is bright Cooking plate is not warm	1.Failure of the master temperature sensor 2.Components of the cooking plate are burnt out 3.Circuit board disconnects partially 4.Power circuit board is damaged	Sent to the designated service department for maintenance.
3	LCD display shows C1, C2, C3 and C4	1.Master temperature sensor is short or broken 2.Thermal resistor of the upper cover is short or broken 3.Master circuit board is damaged 4.Power circuit board is damaged	Sent to the designated service department for maintenance.
4	Rice is half cooked or time of cooking is too long	1.Time of keeping warm is not enough 2.Cooking plate is deformed 3.Inner pot is declined and one side is not contacted 4.There is foreign matter between the inner pot and cooking plate 5.Inner pot is deformed 6.Master circuit board is damaged 7.Master temperature sensor is out of work	1.Cook rice according to required conditions 2.Fine sand paper can be used for correcting slight deformation but the severe deformed one should be sent to the maintenance department for replacement. 3.Turn the inner pot lightly to make it return to normal 4.Clean it up with 320# sand paper 5.Sent to the designated service department for a new inner pot 6.Sent to the designated service department for maintenance 7.Sent to the designated service department for maintenance
5	Cook rice burnt or cannot keep warm automatically or keep warm abnormally	1.Master circuit board is damaged 2.Temperature controller on the upper cover is abnormal	Sent to the designated service department for maintenance.
6	Overflow happens when making porridge	1.Master circuit board is damaged 2.Temperature sensor on the upper cover	Sent to the designated service department for maintenance.
7	Rice or porridge does not boil within a long time	1.Master circuit board is damaged 2.Temperature sensor on the upper cover is abnormal	Sent to the designated service department for maintenance.

Circuit Diagram



Special Statement

All information in this manual is checked carefully. If there is any printing error or mistaken contents, company will reserve the right of interpretation.

In addition: If new technical improvement is made for product, it will be compiled into new edition of instruction manual without further notification; If the appearance or color of product has been improved, the real product shall prevail.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Reiskocher

RC35 D

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Reiskochers. Sie haben ein modernes und zuverlässiges Gerät gekauft, mit dem Sie sicher gern und oft leckeren Reis oder aber Kuchen, Suppe und Porridge zubereiten werden. Wie bei jedem technischen Gerät gilt es auch bei diesem Reiskocher einige grundlegende Dinge zu beachten und einzuhalten.

Bitte lesen Sie deshalb diese Gebrauchsanweisung genau durch und heben Sie sie auf.

Bitte beachten Sie auch die Sicherheitshinweise mit besonderer Sorgfalt.

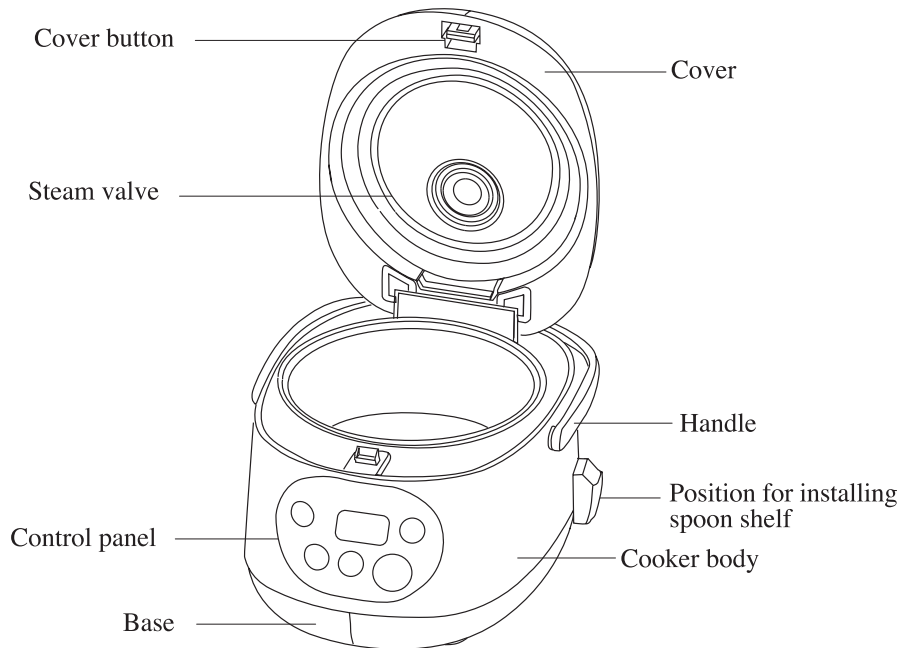
Unsere Serie der intelligenten elektrischen Reiskocher hat eine gleichmäßige und moderne Form. Alle Geräte haben folgende Funktionen: Zubereitung von knusperigem Reis, Kuchen, Porridge und Suppe; Warmhalten und Erhitzen von kaltem Reis. Die Geräte dieser Serie können die Menge des Reiswassers automatisch beurteilen und die Heizleistung kontrollieren. Dreidimensionales Erhitzen und die Möglichkeit der 15-Stunden-Timing-Funktion (Vorprogrammierung) machen das Kochen einfacher und bequemer.

Sicherheitshinweise

1. Bitte verwenden Sie eine geerdete Wandsteckdose und achten Sie darauf, dass der Stecker fest eingesteckt ist. Verwenden Sie niemals eine Mehrfachsteckdose oder andere elektrische Gegenstände zur selben Zeit.
2. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker bitte aus der Steckdose (immer am Stecker ziehen, nie am Kabel!).
3. Platzieren Sie das Kabel sorgfältig in dem dafür vorgesehen Bodensockel; anderenfalls könnten die Elemente durch einen anderen schlechten Anschluss ausbrennen.
4. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich auf einem trockenen und ebenen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines heißen Gas- oder elektrischen Brenners oder in einen geheizten Ofen. Bitte benutzen Sie dieses Gerät nicht im Freien. Halten Sie es von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
5. Während des Kochens ist die Dampföffnung ziemlich heiß. Halten Sie bitte Gesicht und Hände davon fern, um Verbrühungen zu vermeiden.
6. Tauchen Sie weder das Kabel, den Motor, den Stecker noch das ganze Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies könnte zu einem elektrischen Schlag führen.
7. Nehmen Sie bitte kein Gerät in Betrieb, welches ein beschädigtes Kabel oder einen beschädigten Stecker hat, eine Fehlfunktion hatte oder in irgendeiner Art und Weise beschädigt ist. Geben Sie ein solches Gerät an unseren Kundendienst zur Überprüfung.
8. Erhitzen Sie den inneren Topf nicht auf anderen Öfen, um Deformationen zu vermeiden.
9. Die Dauer des Warmhaltens sollte ein Maximum von 24 Stunden nicht überschreiten, um einen ungewöhnlichen/abnormalen Geschmack zu verhindern.
Sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird. Sorgen Sie bitte dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.


Produktbeschreibung

PRINCIPAL BODY

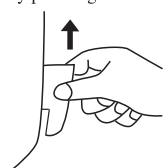


Spoon shelf





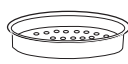

- **Installation**
Insert the bottom of the spoon shelf on the position and hang it properly



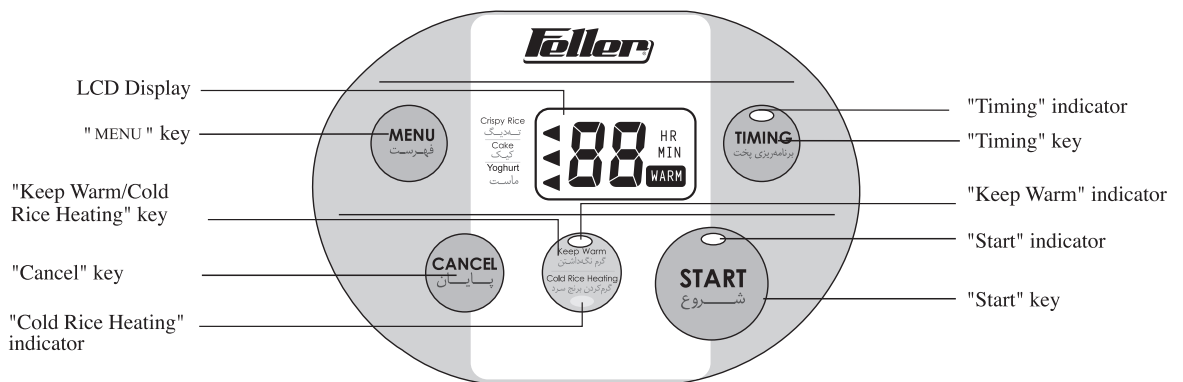
- **Removal**
Take the spoon shelf down from the position by pinching it.



Produktspezifikationen

Model	Power Supply	Rated Power (W)	Rice Quantity (Cup)	Cooking Mode	L X W X H (mm)	Weight (Kg)
RC 35 D	220V ~ /50Hz	645	1 - 5.5	Three-dimensional heating	324X244X203	2.7
Accessories	Spoon	SoupLadle	Spoon Shelf	Measuring cup	Food steamer	Power cord components
						

Bedienungshinweise



1 Display

1. Wenn das Gerät nicht am Netzanschluss angeschlossen ist, wird auf dem Display nichts angezeigt.
2. Nachdem Sie das Gerät angeschlossen haben, befindet sich der elektrische Reiskocher im Standby-Modus. In der Anzeige erscheint die „Crispy Rice“-Funktion.



2 MENU

1. Nachdem Sie den Reiskocher angeschlossen haben, drücken Sie die Taste „Menu“, um aus den verschiedenen Funktionen auszuwählen.
2. „◀“ führt zu einer entsprechenden Funktion und die Reihenfolge der Auswahlmöglichkeiten sieht wie folgt aus:
Knuspriger Reis (Crispy Rice) → Kuchen (Cake) → Yoghurt/Suppen (Yoghurt)

3 "Start" - Taste

Nachdem Sie sich für eine der Funktionen entschieden haben, drücken Sie die „Start“-Taste. Die „Start“-Anzeigelampe beginnt zu leuchten und der Arbeitsprozess der ausgewählten Funktion wird eingeleitet.

4 "Warmhalte-/Kalten Reis aufwärmen" - Taste

1. Nachdem Sie sich für die Funktion Warmhalten/Aufwärmen von kaltem Reis entschieden haben und die Taste gedrückt haben, wird die entsprechende Anzeigelampe leuchten.
2. Während des Warmhaltens wird auf dem Display die Zeit (in Stunden) angezeigt. Zusätzlich erscheint der Schriftzug „Warm“.
3. „-“ erscheint im Display während kalter Reis erhitzt wird.
4. Mit dieser Taste können Sie die beiden Funktionen wiederholt auswählen.
5. Nach dem Kochen, wird der elektronische Reiskocher automatisch in die Warmhalte-Funktion übergehen.
6. Nachdem die Funktion Yoghurt/Suppe beendet ist, flackert die „Warmhalte“-Anzeigelampe und der Schriftzug „Warm“ blinkt, als Hinweis dafür, dass der Reis servierfertig ist.

5 „Timing“ - Taste

1. Wenn Sie knusprigen Reis zubereiten, Yoghurt machen oder Suppen auf-/kochen, können Sie die „Timing“-Funktion auswählen.
2. Mit der „Timing“-Funktion kann das Ende des jeweiligen Zubereitungsprozesses im Voraus eingestellt werden.
3. Nachdem Sie die „Timing“-Funktion gewählt haben, benutzen Sie die „Timing“-Taste um die Endzeit einzugeben.
4. Wenn die Taste einmal gedrückt wird, erhöht sich die Stundenzahl jeweils um eine Stunde, unter Berücksichtigung der Reihenfolge 1→2→3...15→1 (für knusprigen Reis ist die Reihenfolge 2→3...→15→2)

Knuspriger Reis (Crispy Rice)

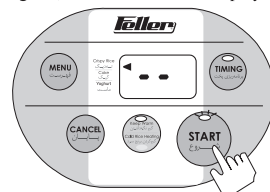
1. Treffen Sie die folgenden Vorbereitungen:

- Fügen Sie Wasser entsprechend der Tabelle hinzu

Rice quantity (measuring cup/150g)	1	2	3	4	5	6
water quantity (measuring cup)	2	3	4	5	6	7
Butter (g)	20	40	60	80	100	120
Salt (g)	2	5	7	9	11	12

- **RC 35 D**: Bei diesem Gerät sind auf Grund des Fassungsvermögens 1-3 Messbecher angemessen.
- **RC 55 D**: Bei diesem Gerät sind auf Grund des Fassungsvermögens 1-6 Messbecher angemessen.

2. Nachdem Sie das Gerät angeschlossen haben, drücken Sie die „Menu“-Taste, um die Funktion „Knuspriger Reis (Crispy Rice)“ auszuwählen.
3. Drücken Sie die „Start“-Taste.
Die „Start“-Anzeigelampe beginnt zu leuchten. Wenn der Arbeitsprozess „knuspriger Reis“ beginnt, erscheint auf dem Display „-“,



4. Nachdem der Kochvorgang „Crispy Rice“ abgeschlossen ist, wechselt das Gerät automatisch in die „Warmhalte“-Funktion.

Anwendung „Crispy Rice“:

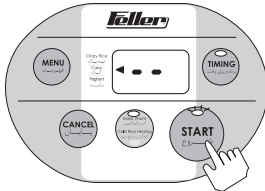
1. Verwenden Sie einen Messbecher und befüllen Sie den inneren Topf mit Reis. Waschen Sie den Reis und schütten Sie anschließend so viel wie möglich von dem Wasser weg. Befüllen Sie den Messbecher mit so viel Wasser wie zuvor in der Tabelle beschrieben wurde, um es später hinzuzufügen.
2. Geben Sie Salz und etwas Butter nach Ihrem Geschmack in das Wasser. Mischen Sie es gut durch und geben Sie es in den Topf.
3. Wenn das Gerät angeschlossen ist, wählen Sie den „Crispy Rice“-Modus aus und erhitzen Sie es.
4. Wenn Dampf aus dem Topf tritt, mischen Sie alles nochmals gut durch, um die Butter gleichmäßig zu verteilen.
5. Wenn der Kochvorgang beendet ist, öffnen Sie die obere Abdeckung, platzieren Sie eine Platte oder ähnliches Gefäß auf dem inneren Topf und drehen Sie alles zusammen um. Dann können Sie den Reis genießen.

Kuchen

1. Bestreichen Sie den Boden des inneren Topfes mit einer Schicht Speiseöl und geben Sie anschließend die bereits vermischten Zutaten für den Kuchen in den Topf.
2. Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, drücken Sie die Taste „Menu“ um die „Cake“- Funktion auszuwählen.



3. Drücken Sie die „Start“- Taste. Die „Start“-Anzeigelampe beginnt zu leuchten. Wenn der Arbeitsprozess „Kuchen“ beginnt, erscheint auf dem Display „- -“.



4. Nachdem der Kuchen fertig gebacken ist, wechselt das Gerät automatisch in die „Warmhalte“- Funktion.

- Wir empfehlen, den Kuchen innerhalb von 30 Minuten, nachdem die „Warmhalte“- Funktion eingesetzt hat, zu essen.

Einen Kuchen backen:

1. Vorbereitung der Zutaten:

Kleine Menge: 3 Eier;

- 100 g Zucker (ca. 2/3 des Messbechers);
- 100 g Mehl (ca. 1 Messbecher);
- 50 g Butter (ca. 2/3 des Messbechers);
- 18 g Milch (ca. 1/10 des Messbechers)

Große Menge: 5 Eier;

- 180 g Zucker (ca. 6/5 des Messbechers);
- 180 g Mehl (ca. 9/5 des Messbechers);
- 80 g Butter (ca. 2/3 des Messbechers);
- 36 g Milch (ca. 1/5 des Messbechers)

- Die Anteile der Zutaten können dem persönlichen Geschmack entsprechend angepasst werden.
 - Mit dem RC 35 D kann nur eine kleine Menge Kuchen zubereitet werden.
 - Wenn Sie zuviel von den Zutaten verwenden, kann die Konsistenz des Kuchens beeinträchtigt werden und es besteht die Möglichkeit, dass der Kuchen nur halb gar und nicht ganz durchgebacken ist.
2. Geben Sie den Zucker zu den Eiern und verrühren Sie beides mit einem Schneebesen bis es schaumig ist.
 - Das Rührgefäß und der Schneebesen müssen sauber sein. Wenn Rückstände von Fett auf den Geräten sind, wird es unmöglich die Zutaten schaumig zu schlagen.
 - Mixen Sie die Zutaten niemals in dem inneren Topf, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
 - Wenn die Eier zu kalt sind, erhitzen Sie sie im Wasserbad mit 40°C warmem Wasser. In diesem Fall wird der Kuchen sehr weich und locker.
 - Mixen Sie die Zutaten so lange weiter, bis die Masse in Fadenform vom Schneebesen fließt, wenn Sie ihn anheben.
 3. Fügen Sie das Mehl hinzu und verrühren Sie alles mit einem Holzlöffel.
 - Rühren Sie mit dem Holzlöffel in großen kreisenden Bewegungen, um sicherzustellen, dass die Zutaten alle gut miteinander vermischt sind.

4. Nachdem Sie die Milch und die geschmolzene Butter hinzugefügt haben, verrühren Sie alles schnell miteinander.

- Schmelzen Sie die Butter in einem Wasserbad, damit sie flüssig wird.
- Wenn Sie die Zutaten nicht gründlich genug miteinander verrührt haben, kann der Kuchen große Blasen bekommen und der Geschmack kann unzufriedenstellend sein.
- Wenn Sie die Zutaten übermäßig stark miteinander verrühren, kann der Kuchen zu fest werden.
- Führen Sie, wenn Sie die Zutaten ordnungsgemäß vermischt haben, sofort den Back- bzw. Garvorgang durch, damit die Masse nicht wieder in sich zusammen fällt.

Yoghurt und Suppe

1. Bereiten Sie alles entsprechend vor.

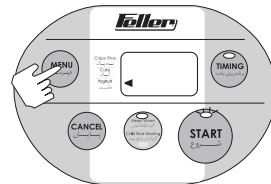
- Befüllen Sie den inneren Topf bis zur Markierung für die Yoghurt zubereitung mit Wasser.

Rice	Water level
0.5 cup of rice	4
0.75 cup of rice	6
1 cup of rice	8
1.5cup of rice	10

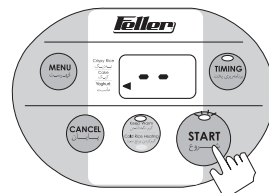
2. Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, drücken Sie die Taste „Menu“ um die „Yoghurt“- Funktion auszuwählen.
 3. Nachdem die Zubereitung von Yoghurt und Suppe abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Die Zubereitungszeit für Yoghurt beträgt 1 Stunde.

Zubereitung: Porridge

1. Füllen Sie den gewaschenen Reis in den inneren Topf.
2. Füllen Sie den Topf mit Wasser bis zu der entsprechenden Markierung.
3. Drücken Sie die Funktionsauswahl Taste, um die Funktion „Yoghurt“ auszuwählen.



4. Drücken Sie die „Start“- Taste. Die „Start“- Anzeigelampe beginnt zu leuchten. Wenn der Arbeitsprozess „Yoghurt“ beginnt, erscheint auf dem Display „- -“.



5. Nachdem Sie Yoghurt zubereitet haben, rühren Sie den ganzen Reis mit einem Löffel gut um.

Anmerkung: Nach der Zubereitung von Yoghurt blinkt die „Warmhalte“- Anzeige, um darauf hinzuweisen, dass das Gerät nicht in der „Warmhalte“- Funktion ist. Daher sollte der Reis so schnell wie möglich serviert werden, um ein Verkleben zu vermeiden.

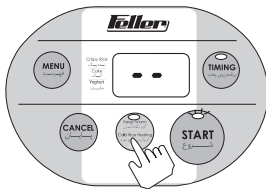
● **Zur Information:** Garzeiten für Reis für verschiedene Funktionen

Function	crispy rice	Cake	Yoghurt
Time (minute)	60~100	40~50	60

Die Garzeit kann abhängig von der elektrischen Spannung, der Wassermenge, der Reismenge, der Wassertemperatur und der Reisqualität etwas variieren.

Kalten Reis erhitzen

1. Füllen Sie den kalten Reis in den inneren Topf und lockern Sie den Reis etwas auf.
2. Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, drücken Sie die Taste „Keep Warm/Cold Rice Heating“ zwei Mal, um den Arbeitsprozess zu starten. Während des Arbeitsprozesses erscheint auf dem Display „- -“



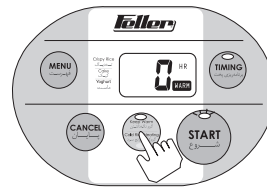
3. Nachdem das Erhitzen abgeschlossen ist, wechselt das Gerät automatisch in die „Warmhalte“-Funktion.

- Es wird empfohlen, den Reis, bevor man ihn erhitzt mit etwas Wasser zu befeuchten, damit er nicht zu trocken wird.
- Vergewissern Sie sich, dass der Reis aufgelockert ist. Wenn der Reis verklebt ist, kann das Erhitzen dazu führen, dass der Reis anbrennt oder zu trocken wird.
- Lockern Sie den Reis nach dem Erhitzen erneut auf, um ein Verkleben zu vermeiden.
- Die wiederholte Nutzung der „Cold Rice Heating“ - Funktion oder das Einfüllen von zu wenig Reis, kann dazu führen, dass der Reis anbrennt oder am Boden des Reiskochers festklebt.
- Wenn zuviel Reis eingefüllt wird, wird nicht alles komplett erhitzt.
- Für die „Cold Rice Heating“ - Funktion können Sie sich für die Reismenge an der folgenden Tabelle orientieren:

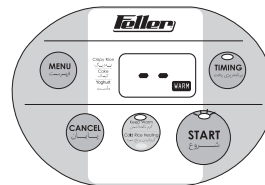
Model	Rice quantity
RC 35 D	Below the water level Mark 3

Warmhalten

1. Treffen Sie die entsprechenden Vorbereitungen
2. Nachdem das Gerät angeschlossen und eingeschaltet ist, drücken Sie die „Keep Warm/Cold Rice Heating“ – Taste ein Mal. Die „Warmhalte“ - Anzeigelampe leuchtet auf und der Reiskocher befindet sich im Status des Warmhaltens. Das Display zeigt die Warmhaltezeit und der Schriftzug „Warm“ leuchtet.



3. Die Zeit des Warmhaltens wird in Stunden angezeigt. (Im Uhrzeigersinn) 0 → 1 → 2 → → 24 Stunden. Ist die Zeit gleich oder mehr als 24 Stunden erscheint „- -“, auf dem Display.



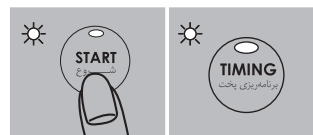
Hinweis: Das Gerät kann für 24 Stunden warmhalten.

Timing-Funktion

- Für knusprigen Reis und die Zubereitung von Yoghurt kann die Timing-Funktion genutzt werden, um das Ende der Garzeit zu programmieren.
- Der Zeitraum der möglichen Voreinstellung liegt bei 15 Stunden.

Beispiel: knusprigen Reis innerhalb von 3 Stunden kochen (Crispy Rice)

1. Treffen Sie zuerst alle entsprechenden Vorbereitungen.
2. Nachdem Sie das Gerät angeschlossen haben, drücken Sie die „Menu“ - Taste um die „Crispy Rice“ - Funktion auszuwählen.
3. Drücken Sie die „Timing“ - Taste.
Die Zeit, zu der der Kochvorgang endet wird angezeigt.
- Die „Start“- und „Timing“- Anzeigelampe blinkt.
- Der LCD „HR“ - Text leuchtet und zeigt die voreingestellte Endzeit in Stunden an.
4. Stellen Sie 3 Stunden als Endzeit ein, indem Sie die „Timing“- Taste drücken (die Zeit erhöht sich jeweils um 1 Stunde mit jedem Tastendruck).
5. Drücken Sie die „Start“- Taste. Die „Start“- und „Timing“- Anzeigelampe leuchtet auf und auf dem Display erscheint die Endzeit des Kochvorgangs.
- Bevor der Arbeitsprozess gestartet wird, wird der Countdown der Kochendzeit auf dem Display angezeigt.
- Nachdem der Arbeitsprozess gestartet wurde, leuchtet die „Start“- Anzeigelampe auf und „- -“, erscheint auf dem Display.



Reinigung

- Nehmen Sie den inneren Topf und den Einsatz aus dem elektrischen Reiskocher heraus und waschen Sie sie mit flüssigem haushaltsüblichem Reinigungsmittel, spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Lappen ab.
Verwenden Sie niemals eine Drahtbürste oder andere raue Mittel für die Reinigung des inneren Topfes, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden!
- Reiskörner oder andere Dinge können an der Kochplatte festkleben. Feines Schleifpapier kann verwendet werden, um solche Dinge abzureiben. Anschließend mit einem weichen Lappen sauber machen, um den vollen Kontakt zwischen der Kochplatte und dem inneren Topf zu gewährleisten.

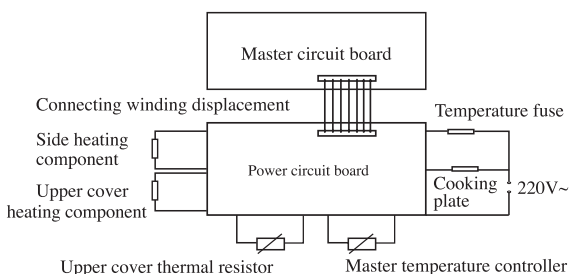
Garantie Wartungsdienst

1. Die Garantielaufzeit dieses elektrischen Reiskochers beträgt 1 Jahr (nur für Haushaltsprodukte)
2. Die Garantiezeit beginnt mit dem Rechnungsdatum der Produktrechnung.
3. Eine Reparatur als Garantieleistung kann nicht erfolgen, wenn einer der folgenden Punkte eintritt:
 - Beschädigung des Gerätes durch unsachgemäßen Betrieb, unsachgemäße Instandhaltung oder unsachgemäße Aufbewahrung des Konsumenten.
 - Beschädigung des Gerätes während der Demontage oder Reparatur durch irgendeine Person – mit Ausnahme eines qualifizierten Wartungsdienstmitarbeiters.
 - Ohne gültige Rechnung.
 - Beschädigung durch höhere Gewalt.
4. Das Kundenservice-Center dieser Firma wird Ihnen voll und ganz zur Verfügung stehen, unabhängig davon, ob sich Ihr gekauftes Produkt noch im Rahmen der Garantie befindet oder nicht. Wenn Sie Schwierigkeiten mit Ihrem Produkt haben, wenden Sie sich bitte an einen spezialisierten Wartungsdienst vor Ort oder das Kundenservice-Center dieser Firma.

Problembehebung

Nr.	Fehlfunktion	Möglicher Grund	Lösung
1	Anzeige leuchtet nicht: Kochplatte heizt nicht	1. Der Kreislauf des elektrischen Reiskochers ist nicht an den elektrischen Netzwerkanschluss angeschlossen. 2. Die Schaltung ist defekt. 3. Der Stromkreislauf ist zusammengebrochen. 4. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt.	1. Überprüfen Sie, ob der Schalter, der Stecker und die Steckdose, die Sicherung und die führende Leitung der Spannungs-Versorgung in einem guten Zustand sind und verbinden Sie sie betriebssicher. 2. Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
	Kochplatte heizt	Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
2	Anzeige leuchtet: Kochplatte wird nicht warm	1. Ausfall des Haupttemperatursensors 2. Komponenten der Kochplatte sind durchgebrannt 3. Die Elektronikkarte ist teilweise nicht verbunden 4. Die Hauptstromplatte ist defekt	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
3	LCD-Display zeigt C1, C2, C3 und C4 an	1. Haupttemperatursensor ist brüchig oder gebrochen 2. Der thermische Widerstand der oberen Abdeckung ist brüchig oder gebrochen 3. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 4. Die Hauptstromplatte ist defekt	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
4	Der Reis ist nur zur Hälfte gekocht und die Kochzeit ist zu lang	1. Warmhaltezeit ist nicht lang genug 2. Die Kochplatte ist deformiert 3. Der innere Topf hat sich geneigt und eine Seite hat keinen Kontakt 4. Eine fremde Sache befindet sich zwischen dem inneren Topf und der Kochplatte 5. Der innere Topf ist verformt 6. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 7. Der Haupttemperatursensor ist ausgefallen	1. Kochen Sie Reis entsprechend den erforderlichen Bedingungen 2. Feines Schleifpapier kann verwendet werden, um leichte Deformationen zu korrigieren. Bei stärkeren Deformationen sollten Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung schicken 3. Drehen Sie den inneren Topf leicht, um ihn wieder in die Normalposition zu bringen 4. Säubern Sie ihn mit 320# Schleifpapier 5. Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung, um einen neuen inneren Topf zu erhalten 6. Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung 7. Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
5	Gekochter Reis ist verbrannt oder kann nicht automatisch warmgehalten werden oder wird abnormal warmgehalten	1. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 2. Temperaturkontrolle auf der oberen Abdeckung ist abnormal	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
6	Bei der Zubereitung von Porridge läuft es über	1. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 2. Temperatursensor auf der oberen Abdeckung ist defekt	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung
7	Reis oder Porridge kocht nicht innerhalb einer langen Zeit	1. Die Hauptelektronikkarte ist beschädigt 2. Temperatursensor auf der oberen Abdeckung ist defekt	Schicken Sie das Gerät zu einem ausgewiesenen Servicecenter für Wartung, Reparatur und Instandhaltung

Circuit Diagram



Alle Informationen in dieser Gebrauchsanweisung wurden sorgfältig überprüft. Sollten dennoch irgendwelche Druckfehler oder irrtümliche Inhalte vorhanden sein, behält sich die Firma das Interpretationsrecht vor.

Wenn neue technische Verbesserungen für das Produkt gemacht werden, werden diese in eine neue Version der Gebrauchsanweisung veröffentlicht, ohne dass dies zusätzlich bekannt gegeben wird.

<p>۱. برنج را مطابق با شرایط لازم بپزید.</p> <p>۲. برای اصلاح تغییرات جزئی، می‌توان از کاغذ نرم سنباده استفاده کرد ولی تغییرات زیاد در شکل را باید با فرستادن دستگاه به یکی از مراکز خدماتی فلر رفع کرد.</p> <p>۳. دیگ پخت را اندکی بپرخانید تا درست جا بیفتد.</p> <p>۴. آن را با کاغذ سنباده‌ی نمره‌ی ۳۲۰ تمیز کنید.</p> <p>۵. برای تعویض با یک دیگ نو، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> <p>۶. برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> <p>۷. برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>	<p>۱. زمان گرم‌نگه‌داشتن کافی نیست.</p> <p>۲. صفحه‌ی پخت تغییر شکل داده است.</p> <p>۳. دیگ داخلی کج قرار داده شده و یک سمت آن با صفحه‌ی پخت در تماس نیست.</p> <p>۴. جسمی خارجی بین دیگ داخلی و صفحه‌ی پخت گیر کرده یا وجود دارد.</p> <p>۵. دیگ داخلی تغییر شکل داده است.</p> <p>۶. تخته‌مدار اصلی آسیب دیده است.</p> <p>۷. حسگر اصلی دما کار نمی‌کند.</p>	<p>برنج نیم‌پز می‌شود (کامل نمی‌پزد) یا زمان پخت زیادی طولانی می‌شود.</p>	۴
<p>برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>	<p>۱. تخته‌مدار اصلی آسیب دیده است.</p> <p>۲. کنترلگر دما (ترموستات) روی درپوش بالایی بد کار می‌کند.</p>	<p>برنج را در حین پخت می‌سوزاند یا نمی‌تواند به‌طور خودکار آن را گرم نگه دارد یا به‌صورتی غیرعادی گرم نگه می‌دارد.</p>	۵

دورانداختن دستگاه مطابق با اصول زیست‌محیطی



شما می‌توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی دورانداختنی را به مراکز ویژه‌ی جمع‌آوری این دستگاه‌ها تحویل دهید.

- دانه‌های برنج یا دیگر غلات خشک ممکن است به صفحه‌ی پخت بچسبند. برای برطرف کردن آنها می‌توان از سنباده‌ی نرم استفاده کرد و سپس روی سطوح موردنظر پارچه‌ی نرمی کشید تا تمیز شوند و تماس کامل بین صفحه‌ی پخت و دیگ داخلی پدید آید.

رفع اشکال

ردیف	مشکل	علت	چاره/راه‌حل
۱	صفحه‌ی پخت داغ نمی‌شود (نمی‌کند)	<p>۱. مدار برقی پلوپز به برق وصل نیست.</p> <p>۲. سیم‌کشی آسیب دیده است.</p> <p>۳. مدار برقی قطعی دارد.</p> <p>۴. تخته/مدار اصلی آسیب دیده است.</p>	<p>۱. ببینید کلید، دوشاخه، پریز، فیوز، و سیم‌کشی اصلی برق مصرفی در وضعیت مناسبی باشد.</p> <p>۲. برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>
۲	صفحه‌ی پخت داغ می‌شود (می‌کند)	<p>تخته‌مدار اصلی آسیب دیده است.</p>	<p>برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>
۳	صفحه‌ی پخت گرم نمی‌شود (نمی‌کند)	<p>۱. حسگر اصلی دما خراب شده است.</p> <p>۲. اجزای صفحه‌ی پخت سوخته است.</p> <p>۳. تخته‌مدار دچار قطعی موضعی شده است.</p> <p>۴. تخته‌مدار برقی آسیب دیده است.</p>	<p>برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>
۳	صفحه‌ی نمایش LCD نوشته‌های C4 و C3 و C2 و C4 را نشان می‌دهد.	<p>۱. حسگر اصلی دما اتصالی کرده یا خراب شده است.</p> <p>۲. مقاومت گرمایی درپوش بالایی پلوپز اتصالی کرده یا خراب شده است.</p> <p>۳. تخته‌مدار اصلی آسیب دیده است.</p> <p>۴. تخته‌مدار برقی آسیب دیده است.</p>	<p>برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p>

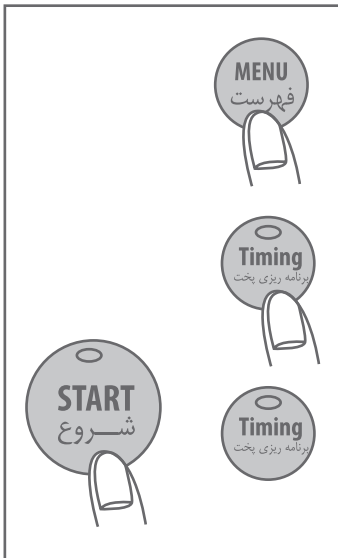


این دستگاه می تواند مواد غذایی را به مدت ۲۴ ساعت گرم نگه دارد.

عملکرد زمان بندی

می توان از عملکرد زمان بندی برای عملکردهای برنج ته دیگ دار و ماست بندی استفاده و زمان اتمام پخت را از پیش تنظیم نمود.

- پخت در مدت زمان ۱۵ ساعت رخ می دهد.
- نمونه:** برای پختن برنج در عرض ۳ ساعت (ته دیگ دار)
 ۱. مواد لازم را به اندازه ی کافی آماده کنید.
 ۲. پس از وصل کردن برق، دکمه ی "انتخاب عملکرد" را فشار دهید تا عملکرد "برنج ته دیگ دار" را انتخاب نمایید.
 ۳. دکمه ی "زمان بندی" را فشار دهید تا زمان پایان پخت نشان داده شود.
- چراغ های نشانگر "آغاز" و "زمان بندی" روشن و خاموش می شوند.



- نوشته ی HR یا "ساعت" روی صفحه نمایش LCD روشن شده، زمان از پیش تنظیم شده برای پایان پخت را به ساعت نشان می دهد.
- ۴. سه ساعت را، با فشار دادن دکمه ی "زمان بندی" به عنوان زمان پایان، تنظیم کنید (با هر بار فشار دادن دکمه، یک ساعت اضافه می شود).
- ۵. دکمه ی "آغاز" را فشار دهید تا چراغ نشانگر "آغاز" روشن شود و زمان پایان در صفحه ی نمایش ظاهر گردد.
- پس از ورود به فرآیند کاری، زمان پایان با شمارش معکوس در صفحه ی نمایش نشان داده می شود.

تمیزکاری

- دیگ داخلی و شبکه ی بخارپزی را از درون پلویز در آورده، آنها را با آب و مایع ظرف شویی بشویید و آب بکشید و سپس با دستمالی نرم خشک کنید.
- هرگز از برس یا اسکاچ های زبر و سیم ظرف شویی برای شستن دیگ داخلی استفاده نکنید تا مانع از آسیب دیدن پوشش نچسب آن شوید.

۳. پس از پایان فرآیند گرم کردن، پلوپز به طور خودکار وارد فرایند گرم نگه داشتن می شود.

• برای جلوگیری از خشک شدن برنج، توصیه می شود پیش از گرم کردن، مقداری آب روی آن بپاشید.

• برنج نباید گلوله شده باشد؛ در غیر این صورت، گرم کردن باعث سوختگی یا خشک تر شدن برنج می شود.

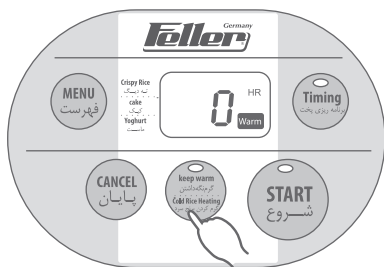
• پس از گرم کردن، برنج ها را دوباره از هم باز کنید تا دیگر گلوله نشوند.

• استفاده ی مکرر از عملکرد "گرم کردن برنج سرد" یا مقدار خیلی کم برنج ممکن است باعث سوختن یا خمیر شدن و چسبیدن برنج به ته پلوپز شود.

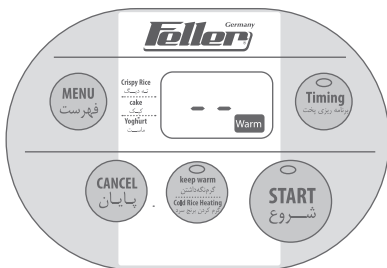
• اگر مقدار برنج خیلی زیاد باشد، نمی توان آن را کاملاً گرم کرد.

گرم نگه داشتن

۱. مواد لازم را به اندازه ی کافی آماده کنید.



۲. پس از وصل برق، دکمه ی "گرم نگه داشتن / گرم کردن برنج سرد" را فشار دهید. چراغ نشانگر "گرم نگه داشتن" روشن می شود و پلوپز وارد حالت "گرم نگه داشتن" می گردد. صفحه ی نمایش زمان گرم نگه داشتن را نشان داده، نوشته ی "گرم" یا WARM در صفحه روشن می شود.



۳. مدت زمان گرم نگه داشتن به ساعت نشان داده می شود. اگر زمان برابر با یا بیشتر از ۲۴ ساعت باشد، نوشته ی "--" در صفحه ی نمایش ظاهر می شود.



توجه:

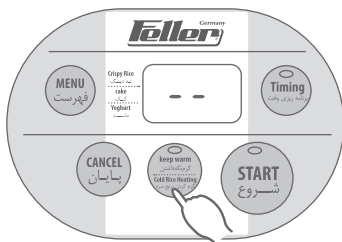
زمان از پیش تنظیم شده دستگاه جهت عملکرد ماست ۶ ساعت بوده که با توجه به نوع شیر و مایه ماست انتخاب شده ممکن است بعد از سپری شدن زمانی کمتر از ۶ ساعت ماست بسته شود. از این رو پیشنهاد می گردد جهت حصول اطمینان از سفت شدن زود هنگام ماست بعد از سپری شدن ۳، ۴ و ۵ ساعت از آغاز پخت از مواد داخل دیگ بازدید به عمل آید و در صورت مشاهده سفت شدن ماست دکمه‌ی "CANCEL" را فشار دهید. سپس دیگ را در آورده و درون یخچال قرار دهید. هرچه ماست تهیه شده، زمان بیشتری درون یخچال بماند، بهتر خواهد شد.



نکته‌ها:

- ۱) در تمام طول مدت عملکرد دستگاه، از هم زدن مواد درون آن خودداری نمایید.
- ۲) ظرف‌های مورد استفاده را قبل از شروع کار کاملاً شسته، پاک و خشک نمایید؛ ظروف مورد استفاده در تهیه ی ماست باید کاملاً تمیز باشند (زیرا آلودگی می توانند بر طعم یا کیفیت ماست تاثیر بگذارند).
- ۳) در طول عملکرد دستگاه از بازکردن در آن خودداری نمایید.
- ۴) برحسب ذائقه ی شخصی و به دلخواه، می توانید مقداری نمک به مایه‌ی اولیه ماست اضافه نمایید.
- ۵) در صورت پیروی از روش دوم برای تهیه ی ماست، حتماً از شیر پرچرب استفاده نمایید.

گرم کردن برنج سرد



۱. برنج سرد را در دیگ داخلی ریخته، دانه های آن را تا جایی که می شود از هم باز کنید تا گلوله نباشد.
۲. پس از وصل برق، دکمه‌ی "گرم نگه داشتن/ گرم کردن برنج سرد" را دو بار فشار دهید تا وارد فرآیند "گرم کردن برنج سرد" شود و نوشته‌ی "--" در صفحه‌ی نمایش ظاهر گردد.

برای تهیه ماست باید از شیر تازه‌ی پاستوریزه یا استریلیزه استفاده نمود.

تهیه‌ی مایه‌ی ماست:

به ازای هر لیتر شیر، ۳ قاشق غذاخوری ماست مورد نیاز است. ابتدا ماست را در ظرفی جداگانه خوب به هم می‌زنیم تا کاملاً یکنواخت گردد (گلوله گلوله نباشد). سپس کمی از شیر را به ماست زده شده اضافه می‌کنیم تا اندکی رقیق تر شود. مایه‌ی ماست آماده است.

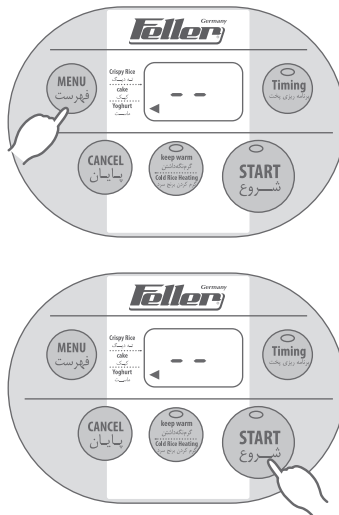
روش اول (روش پیشنهادی):

ابتدا شیر را به مدت حداقل نیم ساعت درون ظرفی جداگانه و به غیر از دیگ دستگاه، بر روی اجاق گاز بجوشانید. سپس باید صبر کنید تا دمای آن، به حداکثر ۴۵ درجه‌ی سانتی گراد برسد. پس از رسیدن به این دما، مایه‌ی ماستی که به روش بالا آماده کرده‌ایم را به آن اضافه می‌نماییم، آنها را کمی هم می‌زنیم، تا مایه‌ی ماست کاملاً درون شیر حل شود.

روش دوم:

در این روش نیازی نیست پیش از آغاز عملیات، شیر را بجوشانیم. فقط شیر را درون دستگاه می‌ریزیم و مایه‌ی ماستی که به روش بالا آماده کرده‌ایم را به آن اضافه می‌نماییم، سپس آنها را کمی به هم می‌زنیم تا مایه‌ی ماست، کاملاً درون شیر حل شود.

اکنون توسط دکمه "فهرست" عملکرد "Yogurt" را انتخاب نموده و دکمه‌ی آغاز "START" را می‌زنیم.



(حدود یک پیمانه)، ۵۰ گرم کره (حدود یک سوم پیمانه)، ۱۸ گرم شیر (حدود یک دهم پیمانه).

مقدار زیاد: ۵ تخم مرغ، ۱۸۰ گرم شکر (حدود یک و یک پنجم پیمانه)، ۱۸۰ گرم آرد کیک (حدود یک و چهار پنجم پیمانه)، ۸۰ گرم کره (حدود دو سوم پیمانه)، ۳۶ گرم شیر (حدود یک پنجم پیمانه).

- نسبت مواد را می توان متناسب با ذائقه‌ی شخصی تنظیم کرد.
- اگر از مواد زیادی استفاده شود، پخت کیک تحت تأثیر قرار می گیرد و ممکن است خام بماند و کامل نپزد.

۲. شکر را به تخم مرغ افزوده، با تخم مرغ زن بزنید تا کف کند.

- ظرف و تخم مرغ زن را باید کامل خالی کرد. اگر روغن یا کره بزنید، تخم مرغ کف نمی کند.
- هرگز مخلوط کردن تخم مرغ را درون دیگ داخلی انجام ندهید تا پوشش نچسب آن آسیب نیبند.
- اگر دمای تخم مرغ خیلی پایین بود، آن را با آب گرم ۴۰ درجه‌ی سانتی گراد گرم کنید. بدین ترتیب، کیک نرم و حجیم می شود.
- آن قدر به هم زدن ادامه دهید تا، زمانی که تخم مرغ زن را بلند می کنید، مثل یک رشته (نخ) به درون ظرف جاری شود.

۳. آرد کیک را اضافه کرده، با ملاقه‌ای چوبی هم بزنید.


- ملاقه‌ی چوبی را (در دوره‌های کامل و بزرگ) در ظرف بچرخانید تا کاملاً مخلوط شوند.

۴. پس از افزودن شیر و کره‌ی ذوب شده، آنها را سریعاً هم بزنید و مخلوط کنید.

- کره را با آب گرم ذوب کنید تا مایع شود.
- اگر کاملاً هم نزنید، در کیک حفره‌هایی بزرگ به وجود خواهد آمد و مزه‌ی آن خوب نخواهد شد.
- اگر بیش از اندازه مواد را مخلوط کنید، کیک ممکن است سفت شود و پف نکند.
- بلافاصله و پیش از ناپدید شدن حباب‌های کف، پخت را انجام دهید.

۱. لایه‌ای از روغن خوراکی را در ته دیگ داخلی پخش کنید و مایه‌ی کیک را نیز به درون دیگ بریزید.
۲. پس از وصل کردن برق، دکمه‌ی "انتخاب عملکرد" را فشار دهید و عملکرد کیک (Cake) را انتخاب نمایید.




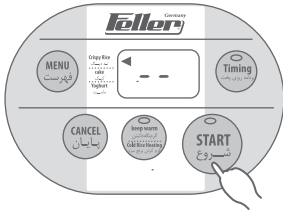


نکته: تفاوتها با دو حالت دیگر

۱. برنج ته‌دیگ‌دار: این عملکرد برای مقادیر مختلف برنج با نتایج یکسان مناسب است. آن را برای مقادیر زیاد برنج توصیه می‌کنیم.

۲. کیک: این عملکرد برای کیک و ترجیحاً مقادیر متوسط و کم برنج مناسب است.





۳. دکمه‌ی "آغاز" را فشار دهید؛ چراغ نشانگر "آغاز" روشن می‌شود و دستگاه وارد فرایند "کیک" شده، نوشته‌ی " - - " در صفحه‌ی نمایش ظاهر می‌گردد.

۴. پس از پایان فرایند "کیک"، پلوپز به‌طور خودکار وارد فرایند "گرم‌نگه‌داشتن" می‌شود.

 - توصیه می‌شود کیک را در عرض ۳۰ دقیقه پس از ورود به فرایند "گرم‌نگه‌داشتن" مصرف کنید.

روش درست‌کردن کیک

۱. آماده‌سازی مواد لازم: مقدار کم: ۳ تخم مرغ، ۱۰۰ گرم شکر (حدود دوسوم پیمانه)، ۱۰۰ گرم آرد کیک

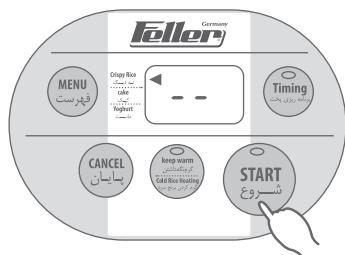
برنج ته‌دیگ‌دار

به اندازه‌ی مناسب، مواد لازم را آماده کنید.

• مطابق جدول زیر آب اضافه کنید:

۶	۵	۴	۳	۲	مقدار برنج (پیمانه / ۱۵۰ گرم)
۷	۶	۵	۴	۳	مقدار آب (پیمانه / ۱۵۰ گرم)
۱۲۰	۱۰۰	۸۰	۶۰	۴۰	کره (گرم)
۱۲	۱۱	۹	۷	۵	نمک (گرم)

۲. پس از وصل کردن برق، دکمه‌ی "فهرست پخت" را فشار دهید تا عملکرد "برنج ته‌دیگ‌دار" را برگزینید.



۳. دکمه "آغاز" را فشار دهید؛ چراغ‌های نشانگر آغاز عملکرد روشن می‌شوند و دستگاه فرآیند پخت برنج ته‌دیگ‌دار را آغاز می‌کند و علامت " - - " ظاهر می‌شود.

۴. پس از عملکرد "برنج ته‌دیگ‌دار"، پلوپز به‌طور خودکار وارد فرآیند "گرم نگه داشتن" می‌شود.

مراحل کار

۱. با استفاده از پیمانه، برنج را در دیگ داخلی بریزید و خوب بشوید. سپس تا جایی که می‌شود آب آن را بگیرید و سپس، به مقداری که در جدول بالا آمده، در آن آب بریزید (با پیمانه).

۲. مطابق ذائقه، نمک اضافه کنید و کره یا روغن رانیز در آب بریزید و خوب مخلوط کنید.

۳. پس از وصل کردن برق، حالت "برنج ته‌دیگ‌دار" را انتخاب کنید تا پلوپز گرم شود.

۴. هنگامی که بخار از پلوپز بیرون زد، مواد غذایی را مخلوط نمایید تا کره یا روغن به‌طور یکنواخت و یک‌دست پخش شود.

۵. پس از پایان یافتن فرایند پخت، درپوش بالایی را بردارید و بشقاب‌ی را سروته بر روی دیگ داخلی قرار دهید و سپس بشقاب و دیگ را محکم (با دست کش تنور یا فر) گرفته، در آورید و سروته کنید. در این حالت، برنج (مثل کیک) درون بشقاب جای می‌گیرد و می‌توانید از آن لذت ببرید.

دکمه‌ی "انتخاب عملکرد"

- پس از وصل برق، دکمه‌ی "انتخاب عملکرد" را برای گزینش عملکردهای مختلف فشار دهید.
- نماد ◀ به عملکرد مربوط اشاره می‌کند. چرخه‌ی انتخاب عملکرد به ترتیب زیر است:



دکمه‌ی آغاز

پس از وصل برق و انتخاب عملکرد موردنظر، دکمه‌ی "آغاز" (start) را فشار دهید. چراغ نشانگر "آغاز" روشن می‌شود و پلویز وارد فرآیند کاری عملکرد انتخابی می‌گردد.

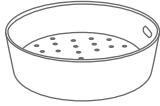
دکمه‌ی "گرم‌نگه‌داشتن/گرم‌کردن برنج سرد"

۱. پس از انتخاب عملکرد "گرم‌نگه‌داشتن / گرم‌کردن برنج سرد"، چراغ نشانگر مربوط به آن روشن می‌شود.
۲. در طی فرایند "گرم‌نگه‌داشتن"، زمان در صفحه‌ی نمایش (به ساعت) نشان داده و نوشته‌ی "WARM" یا گرم نیز ظاهر می‌شود.
۳. در طی فرایند "گرم‌کردن برنج سرد"، نوشته‌ی "--" در صفحه ظاهر می‌شود.
۴. با این دکمه، می‌توانید هر دو عملکرد را بارها به تناوب انتخاب نمایید.
۵. پس از پایان فرایند پخت، پلویز به‌طور خودکار وارد فرایند "گرم‌نگه‌داشتن" می‌شود.
۶. پس از پایان پخت سوپ/آش، چراغ نشانگر "گرم‌نگه‌داشتن" روشن و خاموش می‌شود و نوشته‌ی "WARM" چشمک می‌زند تا اعلام کند می‌توانید برنج را سرو کنید.

دکمه‌ی "زمان‌بندی"

۱. به هنگام درست‌کردن برنج ته‌دیگ‌دار، سوپ، یا آش، می‌توانید از عملکرد "زمان‌بندی" استفاده کنید.
۲. عملکرد زمان‌بندی برای تنظیم کردن پیشاپیش زمان پایان به کار می‌رود.
۳. پس از انتخاب عملکرد زمان‌بندی، از دکمه‌ی "TIMING" برای تنظیم زمان پایان فرایند استفاده کنید. اگر آن را یک بار فشار دهید، یک ساعت اضافه می‌شود (با چرخه ۱→۲→۳→۴→۵→۶→۷→۸→۹→۱۰→۱۱→۱۲). در مورد برنج ته‌دیگ‌دار، چرخه‌ی زمانی به‌صورت ۲→۳→۴→۵→۶→۷→۸→۹→۱۰→۱۱→۱۲ است.

لوازم جانبی



ظرف بخارپزی



محل نگهداری کفگیر



قاشق



پیمانه‌ی اندازه‌گیری

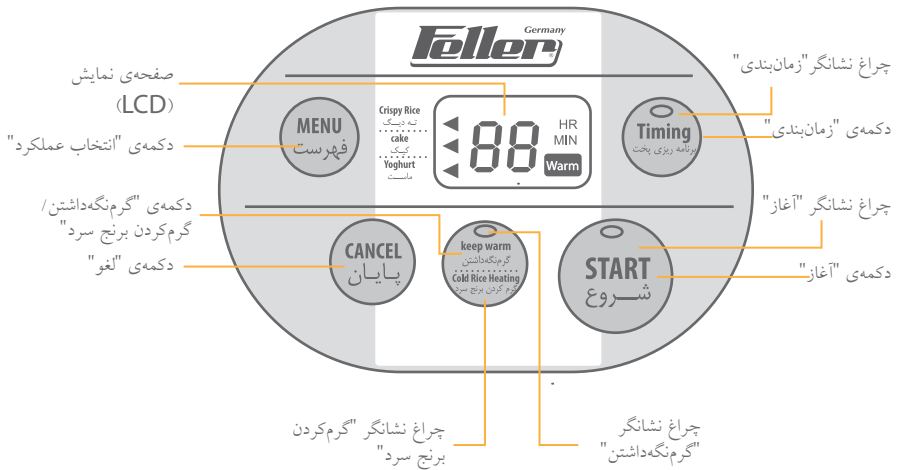


کفگیر



سیم برق

روش کار با دستگاه



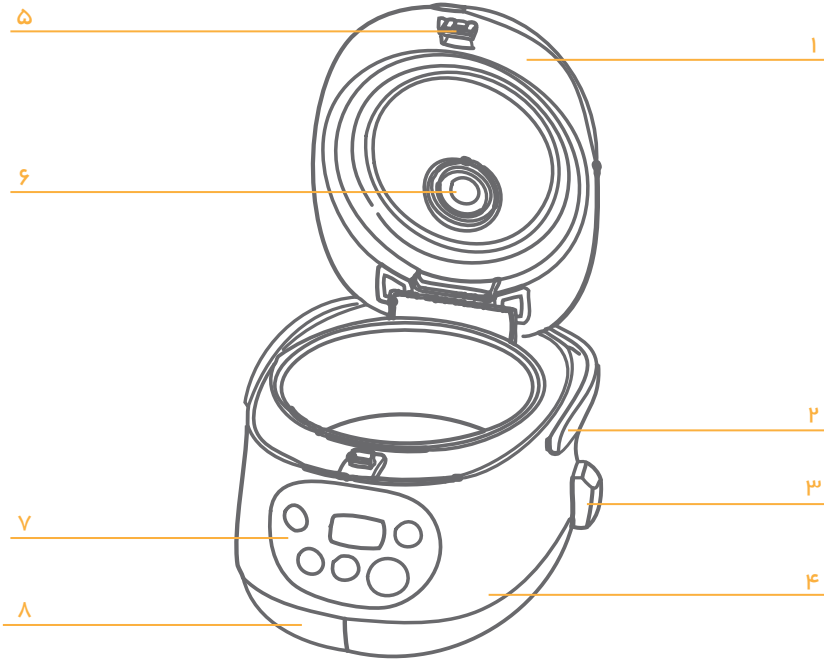
۱. صفحه‌ی نمایش

۱. اگر برق نداشته باشد، این صفحه هیچ چیزی نشان نمی‌دهد.
۲. پس از وصل کردن برق، پلویز برقی در حالت "آماده‌به‌کار" (stand-by) است و صفحه‌ی نمایش، عملکرد "برنج ته‌دیگ‌دار" را نشان می‌دهد.

Crispy Rice
ته دیگ
.....
cake
کیک
.....
Yoghurt
ماست



سری پلوپزهای برقی با کنترل هوشمند شکلی با لبه‌های ملایم و طراحی باب روز دارد. این پلوپزها دارای عملکردهای پخت برنج ته‌دیگ‌دار، کیک، سوپ/آش، و گرم کردن برنج سرد هستند. همچنین می‌توانند مقدار برنج، آب، و توان گرمایشی را بر آورد کنند. گرمایش ۳ بعدی و برنامه‌پذیری زمانی ۱۵ ساعته از دیگر ویژگی‌های این دستگاه‌هاست که کار پخت را آسان‌تر و راحت‌تر کرده است.



- | | |
|-------------------------|-----------------|
| ۱. درپوش | ۵. دکمه‌ی درپوش |
| ۲. دستگیره | ۶. دریچه‌ی بخار |
| ۳. محل قراردادن جاقاشقی | ۷. صفحه‌ی کنترل |
| ۴. بدنه‌ی پلوپز | ۸. پایه |

• برداشتن



نگهدارنده‌ی قاشق یا ملاقه را با دو انگشت گرفته، از محل ویژه‌اش خارج کنید.

• نصب



قطعه‌ی نگهدارنده‌ی قاشق یا ملاقه را به درستی در محل خود نصب کنید.

RC 35 D

پیش از استفاده، لطفاً دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید.
این دستگاه مختص مصارف خانگی است.



نکات ایمنی

۱. از پریزی باید استفاده کنید که ارت شده باشد و دوشاخه را نیز پس از وارد کردن به پریز باید در جایش محکم کنید. هرگز از پریزهای چند منظوره استفاده نکنید. همچنین چند وسیله‌ی برقی را هم‌زمان به کار نیندازید.
۲. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، لطفاً دوشاخه‌اش را از پریز برق جدا نمایید.
۳. سیم برق را کاملاً وارد محل مناسب خود در دستگاه کنید؛ در غیر این صورت، المنت‌های آن ممکن است در اثر اتصال ناقص بسوزند.
۴. پلوپز را نمی‌توان و نباید در جایی ناپایدار، مرطوب، یا در نزدیکی آتش یا منابع گرمایی قرار داد؛ در غیر این صورت، آسیب می‌بیند یا دچار مشکل یا خرابی می‌شود.
۵. به هنگام پخت، قسمت بخاردهنده بسیار داغ است؛ دست و صورت خود را در نزدیکی آن نگیرید تا از سوختگی جلوگیری شود.
۶. از شست و شوی بدنه‌ی دستگاه و درپوش آن در آب یا فرو بردن دستگاه در آب مطلقاً بپرهیزید تا از خطرهای ناشی از آسیب دیدن خصوصیات ایمنی و عایق‌پوشی این دستگاه برقی در امان باشید.
۷. اگر سیم برق دستگاه آسیب دید، آن را باید با سیم برق ویژه‌ای از همان نوع و با همان مشخصات برقی تعویض نمود. این امر توسط مرکز خدمات پس از فروش فلر صورت می‌گیرد.
۸. از حرارت دادن دیگ داخلی بر روی اجاق‌های گاز یا برقی خودداری نمایید تا از تغییر شکل آن جلوگیری شود.
۹. مدت گرم‌نگه‌داشتن باید از ۲۴ ساعت بیشتر باشد تا از تغییر غیرعادی طعم و مزه‌ی غذا جلوگیری شود.
۱۰. به کودکان اجازه‌ی کار کردن با دستگاه را ندهید. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید تا از برق‌گرفتگی، سوختگی، و دیگر خطرهای احتمالی جلوگیری شود.

لوازم جانبی

وزن (کیلوگرم)	طول×عرض×ارتفاع (میلی‌متر)	حالت پخت	گنجایش برنج	توان	برق	مدل
۲/۷	۳۲۴×۲۴۴×۲۰۳	گرمایش بعدی	۶-۲ پیمانه	۶۴۵ وات	۲۲۰ ولت ۵۰ هرتز	RC 35 D

Germany
Feller



RC 35 D

پلوپز