

Germany
Feller

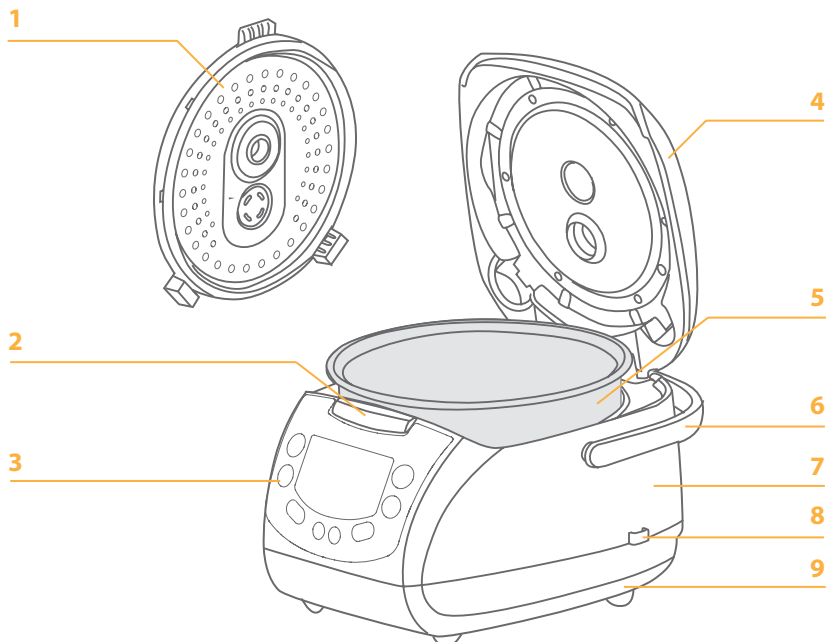


RC 151 D

**Rice
Cooker**

Before operating this unit, Please read the instruction manual carefully.
This product is for household use only.

PRODUCT INTRODUCTION



- 1. Inner Lid
- 2. Catch Button
- 3. Control Panel
- 4. Up Lid
- 5. Inner Pot

- 6. Handle
- 7. Main Unit
- 8. Receptacle
- 9. Base

ACCESSORIES

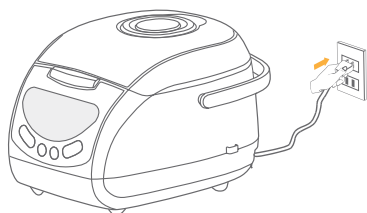
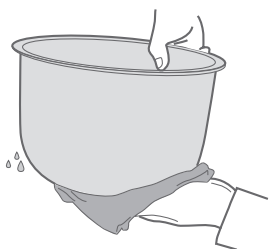
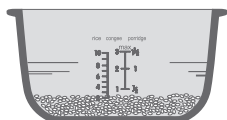
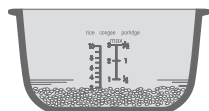




WARNING

1. After every use, please clean the moveable cover plate to prevent steam vent jamming from causing any accident or damage to the rice cooker.
2. During operation, never have your face or hands close to the steam port in order to avoid scald.
3. Please use an individual earthed socket of 10 A rated current, and joint use of the same socket with other appliance may cause fire.
4. In operation, never cover the steam port with a cloth, as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
5. No reconstruction
6. Any person other than technicians of after sale service centre of Feller is not allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.
7. Never use the following modes for operation to avoid fire and electric shock due to damaged power cords:
Power cord processing, forced bending, approach to high temperature, binding, bearing heavy objects, etc.
8. Any dust in the plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.
9. The plug must be inserted into the socket thoroughly to avoid fire, electric shock or short circuit.
10. When the power cord plug is damaged or a socket becomes wet, never use the appliance to avoid fire, electric shock or short circuit.
11. Never pull off the plug with a wet hand to avoid electric shock and injury.
12. During operation, do not move or shake the rice cooker.
13. Do not let children operate the product unattended. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.
14. Do not place the rice cooker on a location which is unstable or wet or approaches to fire or heat source, otherwise this may cause damage or accident
15. Never soak or dip the rice cooker in water or any liquid.
16. Never insert a pin, wire or other object into the intake hole and steam vent on the bottom of the appliance to avoid electric shock.
17. The damaged power cord shall be replaced with a special flexible cord or a special component bought from the Feller company.
18. The height above sea level for normal operation of the product is within 0-2000 m.

PREPARATION



1. Weigh out required rice (A measuring cup of rice is about 150 g).

- Wash rice in another container and make sure to wash it clean.
- It is best not to wash rice directly inside the pot in order to avoid scuffing the inner pot.

2. Put the cleaned rice into the inner pot and fill it with water to a corresponding water level (e.g. if cooking 3 cups of rice, water should be added to Mark 3). The water quantity can be increased or decreased reasonably according to personal practices.

- Never have water to exceed the highest water level.

3. Wipe up the external surface of inner pot with dry cloth, putting it into the electric rice cooker. Then press down the cover of electric rice cooker until a sound of "click" is heard.

- Never heat the inner pot on other stoves to avoid deformation caused by high temperatures; it is not allowed to use any other container, instead of the inner pot, on the electric hot tray.
- To steam food over water, add appropriate amount of water to prevent water from surpassing the food steamer in boiling.

4. After power-on, select the cooking menu needed by using the "Menu" key, with the "Δ" on the display pointing to a corresponding menu.

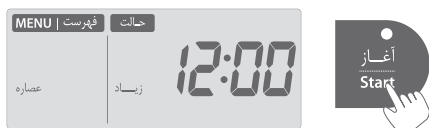
1. After power-on, set a menu required for cooking by using "Menu", a corresponding menu flashing.

• If Refined Cooking menu is selected, select mode by pressing "Mode", the corresponding mode menu flashing.



2. After pressing "Start" enter the work process of a corresponding menu, and the "Start" indicator illuminates.

• If "Start" is not pressed after selection of a menu, a sound prompt is given always after some time. You can also cancel current setting and return to standby by pressing the "Nutrition Warm/OFF" key.



3. **Stewing:** When cooking is about to end, the Refined Cooking (accurate, slightly soft, slightly hard) menu will go into the stewing stage automatically, and display the countdown of cooking end.

Example: Refined cooking standard menu stewing display.



4. After completion of cooking, enter into the nutrition warming state automatically.

• To prevent the rice from agglomerating and reducing its taste, it is best to loosen the rice within 30 minutes.

• After quick cooking, it is recommended to eat the rice after 10 minute nutrition warm keeping.



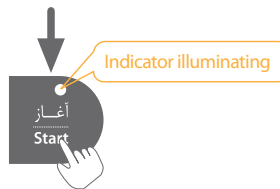
PORRIDGE

1. After the preparation

- For water used for congee, refer to the graph below:
Contrast table of rice and water used for making porridge

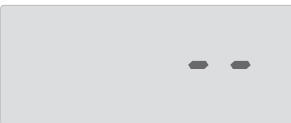
Rice Amount (cup)	Corresponding 30 inner pot water mark	Corresponding 40/50 inner pot water mark
$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	
$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$
1		1
$1\frac{1}{2}$		$1\frac{1}{2}$

- After power supply is connected, press the "Menu" key to select the "Porridge" menu, and press the "Start" key to enter the working process of porridge.



Note: The working process of porridge menu is 2 hs.
The working time of menu is between 40 mm - 1 h.

- Press the "Start" key, and the "Start" indicator lights up, entering the working state of "Porridge", with "—" appearing on the display. After Porridge, stir with a rice ladle evenly.



BROWN, MIXED

1. After power-on, press "Menu" to select Brown or Mixed menu and press "Start" to enter work process.



2. Stewing

When cooking is about to end, the Brown or Mixed menu will go into the stewing stage automatically, and display the countdown of cooking end.



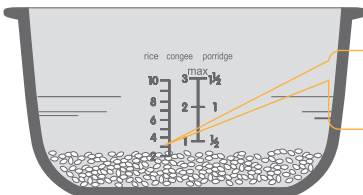
Easy function: during stewing, press the key to display «current time».



3. After completion of cooking, enter into the nutrition warming state automatically.
 - To prevent the rice from agglomerating and reducing its taste, it is best to loosen the rice within 30 minutes.

CRISPY RICE

1. Measure up appropriate amount of rice, wash and add some water.



for 3 cups of crispy rice, add water to rice mark 3.

2. Put melted margarine and salt to rice water according to the reference table, and mix them well with a rice ladle.

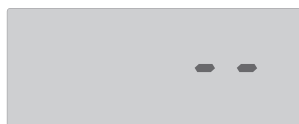
Fragrant (cup)	Margarine (g)	Salt (g)
3	60	6
4	80	8
5	100	10

3. After preparation, put the inner pot into the rice cooker, put on the cover, and after power-on, enter into standby.

4. Press “Menu” to select Crispy Rice. Press “Start” to start.



5. After completion of Crispy Rice, the indicator illuminates, and LCD displays “—”, indicating the appliance is not in warming state, and the food shall be served as soon as possible.



CAKE

1. Material preparation

Materials shall not be placed too much as this may affect effect and even half-cooking.

	Sugar (g)	Self-raising powder (g)	Egg	Plant Oil (g)
Small amount	100	120	3	30
Large amount	180	200	5	50

2. Mix sugar and egg evenly.

Put weighed caster sugar into a container and add egg, and mix them until bubbles come up.

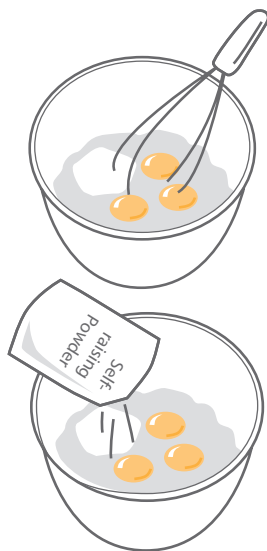
If the temperature of egg is too low, heat the container with 40 °C warm water. In this case, the cake is soft and elastic. However, the temperature shall not be too high to prevent egg from agglomeration.

Continue to mix until bubbles appear and the egg flows down in the form of thread when lifting the beater.

3. Add self-raising powder and mix it well.

Add self-raising powder to the mixed sugar and egg, and mix them well.

Mixing shall be adequate until mixture is even and free of lumpish dough.



4. Add margarine, stir and mix quickly.

Till now, cake materials have been prepared completely. Melt the margarine into liquid before mixing. 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 in the electric rice cooker immediately before the bubbles disappear. You can also add some condensed milk according to your taste.

Use to cake menu

1. Put the prepared cake material into the rice cooker; complete earlier preparation. Smear the side of the inner pot with a layer of edible oil to avoid sticking to the pot and facilitate taking out the cakes and cleaning.

2. Press "Menu" to select the Cake menu

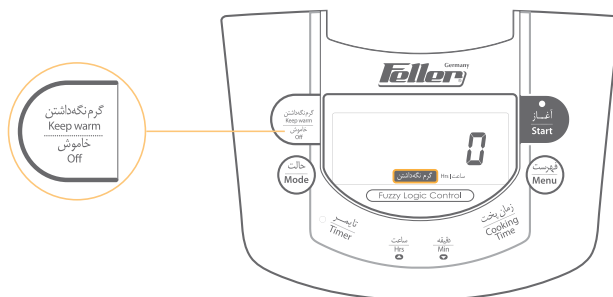
3. Press "Start" to work.

NUTRITION WARM

1. Auto warm-keeping

After the cooking process ends, the Refined Cooking (standard, slightly soft, slightly hard), Super-quick Rice Cooking, Brown Rice menu will give out music prompt, and go into the warm-keeping condition automatically.

2. In standby, press "Nutrition Warm/OFF" to keep warm.



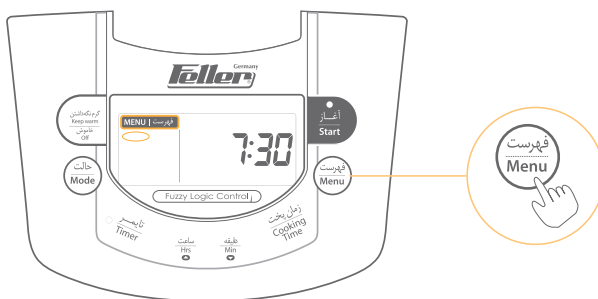
Warm Tips

- To maintain good effect of rice; loosen the rice with a rice ladle within 30 minutes after completion of cooking and entering into warm-keeping condition.
- It is recommended that the warm-keeping time should not exceed 12h, otherwise odor may occur.
- The elapsed time of warm-keeping varies from 0 to 11 hs, and if 12h is exceeded, "current time" is displayed, but warm-keeping continues.

PRESET FUNCTION

Example: to have rice cooked well at 7:30 (standard cooking)

1. After power supply is connected, Press "Menu" to select the menu of standard cooking.



2. Press "Preset" to enter the setting state of preset time.

- The display will show the characters of "End" "Time".
- The presetting indicator flashes.

When pressing the Hour key, adjust the hour part of the ending time, the hour part increasing by 1 hour each time the "Hour" key is pressed. You can

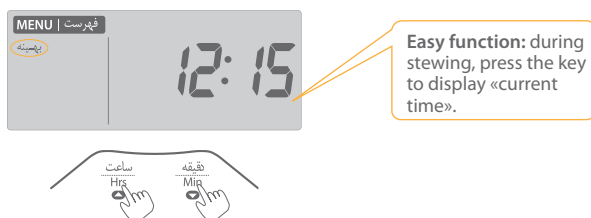
also press and hold the “Hour” key, making the hour progress automatically and adjusting the hour to 7.

When pressing the “Minute” key, adjust the minute part of the ending time, the minute part increasing by 10 minutes each time the “Minute” key is pressed. You can also press and hold the “Minute” key, making the minute progress automatically and adjusting the minute to “30”.



3. After pressing the “Start” key, enter the presetting standby state, the “Start” indicator and “Preset” indicator illuminate, and the display shows the ending time.

4. After entering the presetting cooking state, the “Start” indicator illuminates and the “Preset” indicator goes out and the display shows the ending time of cooking.



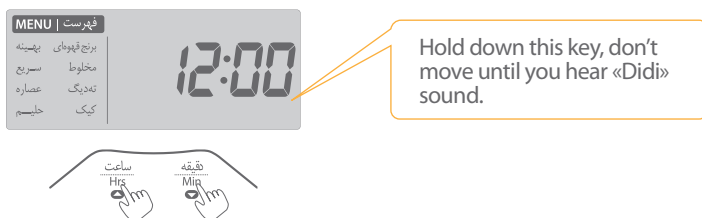
CLOCK ADJUSTMENT

If finding the inaccuracy of the clock on the product; please make adjustment according to the following steps:

1. Connect power supply to enter standby.



2. Press the “Hour or “Minute” key for 1s, entering the hour setting state.

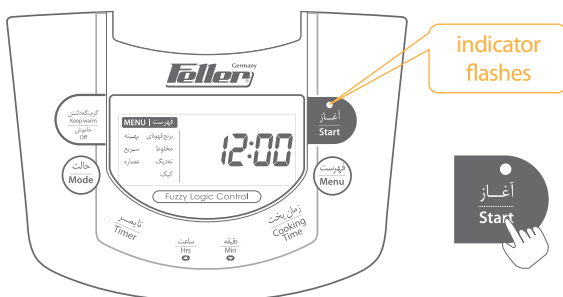


3. Adjust time with the “Hour” or “Minute” key.

1 h increases each time the “Hour” key is pressed and quick accumulation achieved if the key is kept pressed.

1 min increases each time the “Minute” key is pressed and quick accumulation achieved if the key is kept pressed.

4. 6 seconds after completion of clock adjustment, the clock confirms automatically or is confirmed by pressing the “Start” key.



BATTERY AND POWER FAILURE MEMORY

This product is provided with the power failure memory menu.

• Power failure in presetting:

Timing continues, and after power resumes, waiting continues if the heating start time has not reached, and heating starts immediately if the time is exceeded.

• Power failure in warm-keeping:

Timing continues, and after power resumes, the appliance will be in standby if the time of power failure exceeds 2 hs, and will continue warm-keeping if the time is within 2 hs.

• Power failure in heating:

After power resumes, the appliance will be in standby if the time of power

failure exceeds 2 hs, and will continue heating until the end if the time is within 2 hs.

To stop the operation, press “keep warm/OFF” to return to the standby frame and unplug the appliance.

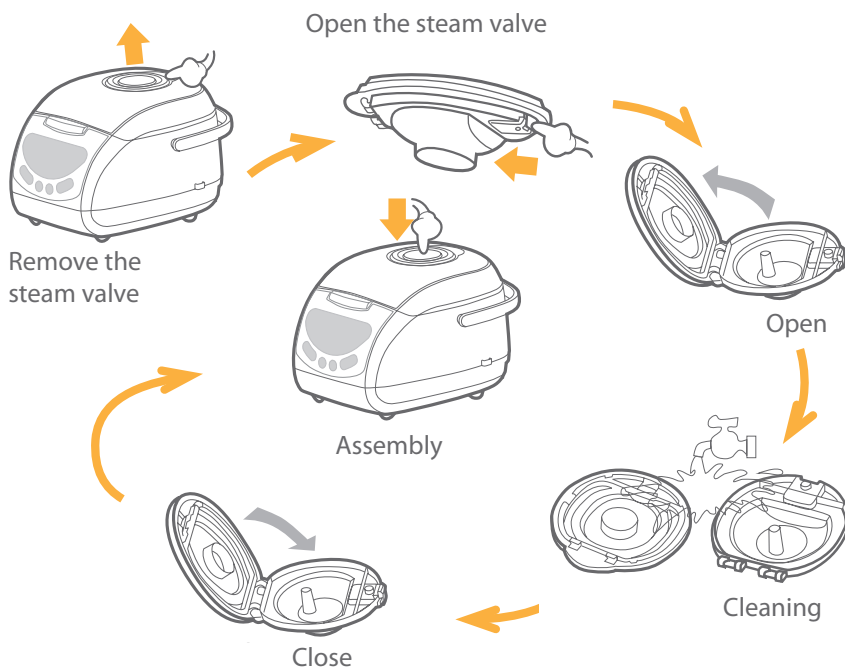
In case of power failure, the built-in battery provides power supply to the clock display.

Caution:

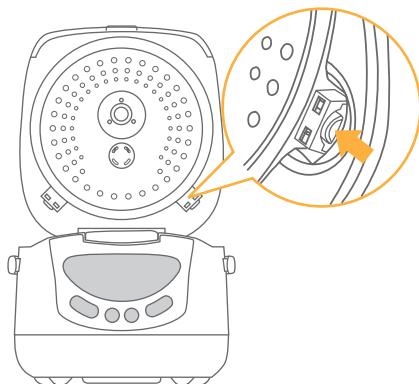
- A new battery has a service life of 5 years;
- If the battery is about to be used up, battery replacement shall be carried out in after sale service centre of Feller.
- Never place the battery into fire or water.
- Never heat, decompose or recharge the battery.



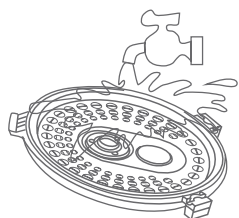
CLEANING & MAINTENANCE (STEAM VALVE)



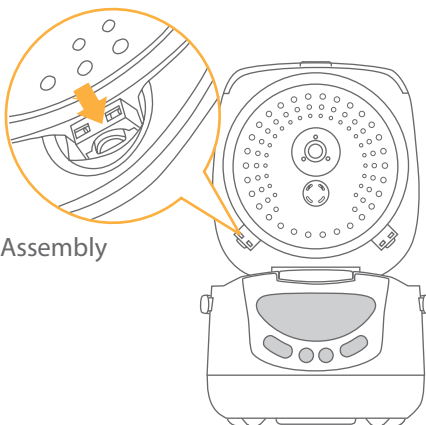
CLEANING & MAINTENANCE (COVER PLATE)



Open Lid, Remove cover plate



Cleaning



Assembly

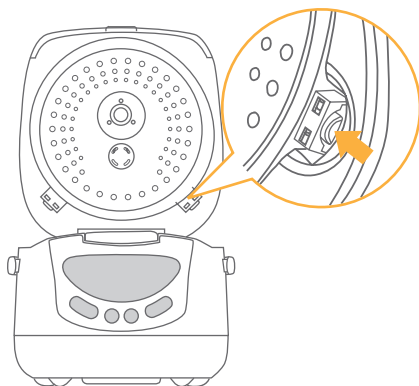
Note

=====

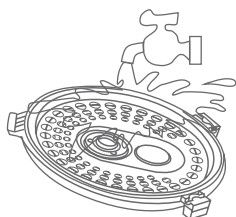
=====

=====

.....



باز کردن درپوش و جدا نمودن صفحه



تمیزکاری



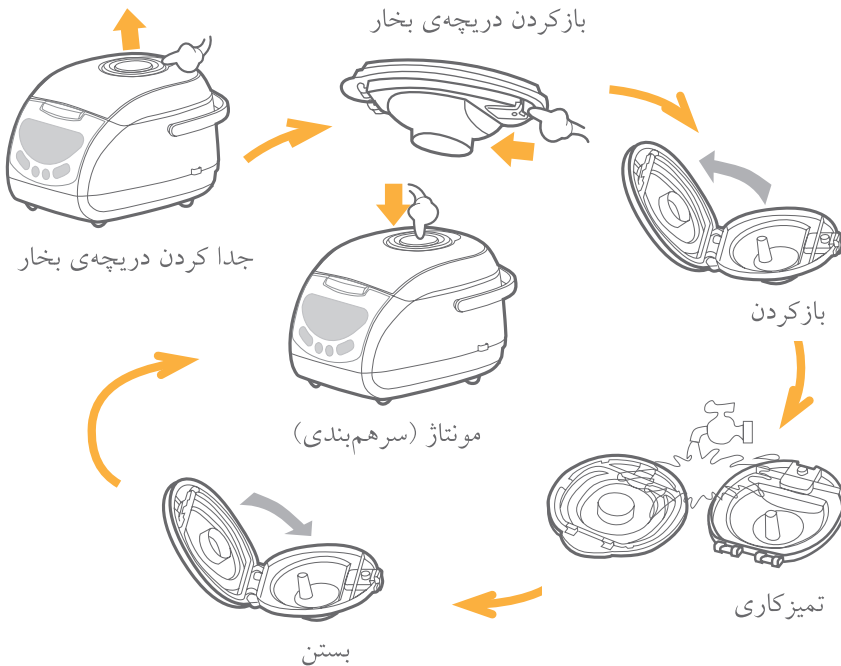
مونتاژ (سرهم بندی)



احتیاط:

- یک باتری نو، طول عمری برابر با ۵ سال دارد.
- چنانچه باتری در اواخر مدت زمان کارکرد خود است، تعویض آن باید توسط مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر انجام شود.
- هرگز باتری را درون آتش یا آب قرار ندهید.
- هرگز باتری را شارژ نکرده، آن را حرارت نداده و خرد نکنید.

تمیزکاری و نگهداری (دریچه‌ی بخار)



۳. زمان را با استفاده از دکمه‌های «ساعت» یا «دقیقه» اصلاح نمایید.
با هربار فشار دادن دکمه‌ی «ساعت»، ۱ ساعت به زمان افزوده می‌گردد و با نگه داشتن آن، این افزایش سریع‌تر خواهد بود.
۴. ۶ ثانیه پس از اصلاح زمان، ساعت به طور خودکار یا با فشار دادن دکمه‌ی «آغاز» تأیید خواهد شد.



حافظه در زمان خرابی باتری و قطع برق

این دستگاه دارای عملکرد مناسب حافظه در زمان قطع برق است.

• قطع برق در حالت پیش-تنظیم:

زمان ادامه می‌یابد و پس از برقراری مجدد جریان برق، چنانچه زمان گرم کردن نرسیده باشد، انتظار ادامه می‌یابد و اگر زمان از مقدار معین تجاوز کرده باشد، بلافاصله حرارت‌دهی شروع می‌شود.

• قطع برق در حالت گرم نگه داشتن:

زمان ادامه می‌یابد و پس از برقراری مجدد جریان برق، چنانچه مدت زمان قطع برق بیش از ۲ ساعت باشد، دستگاه در حالت انتظار قرار می‌گیرد و اگر این زمان کمتر از ۲ ساعت باشد، به گرم نگه داشتن ادامه می‌دهد.

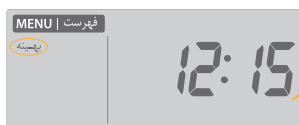
• قطع برق در زمان حرارت‌دهی:

پس از برقراری مجدد جریان، چنانچه مدت زمان قطع برق بیش از ۲ ساعت باشد، دستگاه در حالت انتظار قرار می‌گیرد و اگر این زمان کمتر از ۲ ساعت باشد، به حرارت‌دهی ادامه می‌دهد تا زمان به‌پایان رسد.

برای متوقف کردن عملیات، دکمه‌ی «گرم‌نگه‌داشتن» را فشار دهید تا به حالت انتظار بازگشته، سپس سیم دستگاه را از پریز برق جدا نمایید.

در زمان قطع جریان برق، باتری داخلی، توان لازم برای نشان دادن ساعت را فراهم می‌کند.

۳. پس از فشار دادن دکمه‌ی «آغاز»، وارد عملکرد «پیش-تنظیم» می‌شوید. نمایشگر «آغاز» و «پیش-تنظیم» روشن شده و صفحه، مدت زمان خاتمه را نشان می‌دهد.
۴. پس از وارد شدن به وضعیت «پیش-تنظیم»، نشانگر «آغاز» روشن شده و نشانگر «پیش-تنظیم» خاموش می‌شود و صفحه، مدت زمان خاتمه‌ی طبخ را نشان می‌دهد.



عملکرد ساده: در زمان استفاده از حالت «پیش-تنظیم»، این دکمه را فشار دهید تا زمان جاری را نشان دهد.



اصلاح زمان

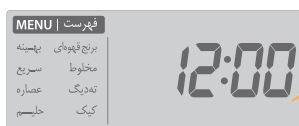
چنانچه مدت زمان کار دستگاه صحیح نبود، لطفاً طبق مراحل زیر، زمان را اصلاح نمایید:

۱. سیم برق را متصل نمایید تا وارد حالت انتظار شوید.



نشانگر چشمک می‌زند.

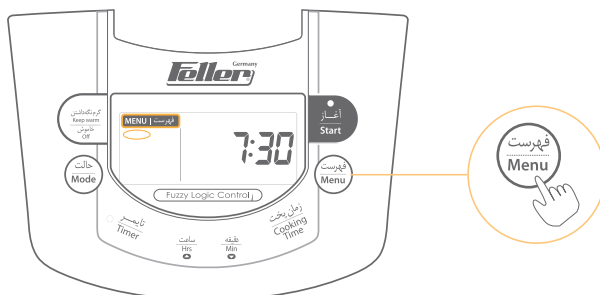
۲. دکمه‌های «ساعت» یا «دقیقه» را به مدت ۱ ثانیه فشار دهید تا وارد قسمت تنظیم آن گردید.



دکمه را نگه دارید تا صدایی شبیه «دی دی» شنیده شود.



مثال: پخت مناسب برنج به مدت ۷:۳۰ ساعت (پخت استاندارد)
 ۱. پس از اتصال سیم برق، دکمه‌ی عملکرد را فشار دهید و حالت طبخ استاندارد را انتخاب نمایید.



۲. دکمه‌ی «Preset» (پیش-تنظیم) را فشار دهید تا حالت مذکور انتخاب گردد.
 • صفحه نمایش، شاخصه‌های «زمان» و «پایان» را نشان می‌دهد.

• نشانگر وضعیت «پیش-تنظیم» روشن خواهد شد.
 در زمان فشار دادن دکمه‌ی «ساعت»، برای تنظیم کردن مقدار ساعت پایان کار، با هر بار فشار دادن دکمه، ۱ ساعت افزوده می‌شود. هم چنین می‌توانید دکمه‌ی «ساعت» را فشار داده و نگه دارید تا افزایش زمان، بطور خودکار انجام شده و زمان را روی عدد ۷ تنظیم نمایید.
 در زمان فشار دادن دکمه‌ی «دقیقه»، برای تنظیم کردن مقدار دقیقه‌ی پایان کار، با هر بار فشار دادن دکمه، ۱۰ دقیقه افزوده می‌شود. هم چنین می‌توانید دکمه‌ی «دقیقه» را فشار داده و نگه دارید تا افزایش زمان را به طور خودکار انجام شده و زمان را روی عدد ۳۰ تنظیم نمایید.



هم چنین می‌توانید طبق سلیقه‌ی خود، مقداری شیر خشک نیز اضافه نمایید.

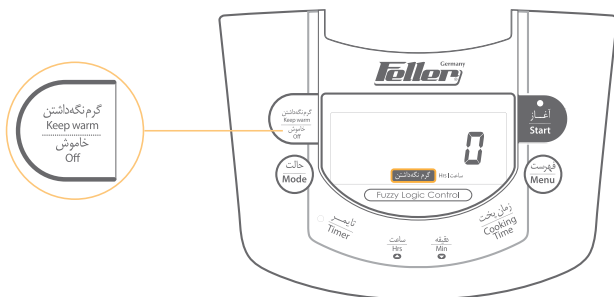
استفاده از عملکرد طبخ کیک

۱. مواد آماده‌شده‌ی کیک را درون قابلمه‌ی پلوپز بریزید. فرآیند آماده‌سازی فوق را تمام کنید. بدنه‌ی قابلمه‌ی داخلی را با لایه‌ای از روغن خوراکی بپوشانید تا مانع از چسبیدن کیک به ظرف شده و درآوردن کیک و تمیزکاری ظرف آسان شود.
۲. دکمه‌ی «فهرست» را فشار دهید و عملکرد پخت کیک را انتخاب نمایید.
۳. برای شروع کار، دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید.

گرم‌نگه‌داشتن مواد غذایی

۱. گرم‌نگه‌داشتن خودکار

- پس از این که فرآیند طبخ، طبخ بهینه (استاندارد، کمی نرم، کمی سخت)، پخت سریع، پخت برنج و پخت برنج قهوه‌ای به پایان رسید، صدایی به گوش می‌رسد و دستگاه به طور خودکار، وارد حالت گرم نگه‌داشتن می‌شود.
۲. در حالت انتظار، دکمه‌ی «گرم نگه‌داشتن/خاموش کردن» را فشار دهید تا مواد غذایی گرم بمانند.



نکاتی درباره‌ی عملکرد گرم نگه‌داشتن:

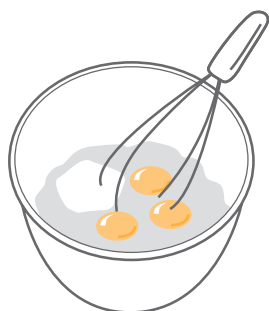
- برای نگه‌داشتن وضعیت مطلوب برنج، ۳۰ دقیقه پس از اتمام طبخ، آن را با ملاقه نرم نمایید و در حالت گرم‌نگه‌داشتن قرار دهید.
- پیشنهاد می‌شود که مدت زمان گرم‌نگه‌داشتن بیش از ۱۲ ساعت نباشد، در غیر این صورت غذا بو می‌گیرد.
- مدت زمان گرم‌نگه‌داشتن از ۰ تا ۱۱ ساعت متغیر است و اگر از ۱۲ ساعت بیشتر شود، «Current Time» (زمان جاری) نشان داده خواهد شد، اما گرم نگه‌داشتن ادامه می‌یابد.



۱. مواد آماده‌سازی

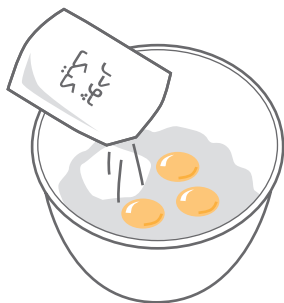
شکر (گرم)	پودر کیک (گرم)	تخم مرغ (عدد)	روغن گیاهی (گرم)	
۱۰۰	۱۲۰	۳	۳۰	مقدار کم
۱۸۰	۲۰۰	۵	۵۰	مقدار زیاد

مواد نباید خیلی بیشتر از مقادیر فوق باشند زیرا ممکن است باعث نیم‌پخته شدن کیک گردند.



۲. شکر و تخم مرغ را مخلوط نمایید تا یکدست گردد. مقدار کافی شکر نرم را درون ظرف ریخته و تخم مرغ را به آن اضافه نمایید. آن‌ها را با هم مخلوط کنید تا شروع به حباب زدن کند.

اگر دمای تخم مرغ خیلی کم باشد، ظرف را با آب ۴۰ درجه‌ی سانتی‌گراد گرم نمایید. در این مورد، کیک نرم خواهد بود و کش می‌آید. البته، دما نباید خیلی زیاد باشد تا باعث بسته شدن تخم مرغ گردد. به ترکیب کردن ادامه دهید تا حباب‌ها ظاهر شوند و در زمان برداشتن هم‌زن، رگه رگه شود.



۳. پودر کیک را به مواد حاصل اضافه کنید و به خوبی مخلوط نمایید.

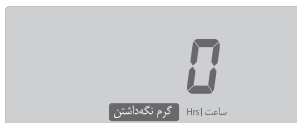
پودر کیک را به مخلوط شکر و تخم مرغ اضافه نمایید و آن‌ها را بخوبی با هم ترکیب کنید. ترکیب کردن باید به اندازه‌ی کافی باشد تا مخلوط، یکدست گردد و فاقد دانه‌های ریز باشد.

۴. مارگارین را اضافه نمایید و به سرعت با هم مخلوط نمایید. تا اینجا، مواد کیک به طور کامل آماده شده‌اند.

مارگارین را پیش از ترکیب کردن، ذوب نمایید. اگر مواد به خوبی مخلوط نشوند، کیک ممکن است حباب داشته باشد و خوش طعم نباشد.

اگر کیک بیش از حد مخلوط گردد ممکن است سخت شده و حباب نداشته باشد. بلافاصله پس از این‌که حباب‌ها ناپدید شدند، مواد را درون قابلمه‌ی پلوپز بریزید.

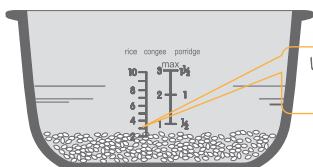
۳. پس از تکمیل طبخ غذا، دستگاه بطور خودکار وارد مرحله ی گرم نگه داشتن مواد غذایی می شود.



- بهترین کار برای جلوگیری از به هم چسبیدن و از بین رفتن طعم برنج، نرم کردن آن پس از ۳۰ دقیقه است.

ته دیگ

۱. میزان مناسبی برنج را شسته و مقداری آب اضافه نمایید.



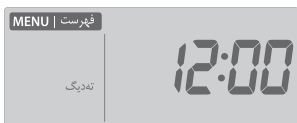
برای ۳ پیمانه برنج برای ته دیگ، تا خط نشانه ی سوم، آب اضافه نمایید.

۲. بر اساس جدول مرجع، مارگارین ذوب شده و نمک را درون آب و برنج بریزید و آن ها را با ملاقه، به خوبی مخلوط نمایید.

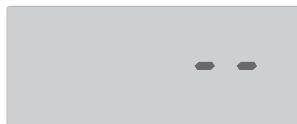
نمک (بر حسب گرم)	مارگارین (بر حسب گرم)	طعم دهنده (بر حسب فنجان)
۶	۶۰	۳
۸	۸۰	۴
۱۰	۱۰۰	۵

۳. پس از آماده سازی، قابلمه ی داخلی را درون پلوپز قرار دهید، درپوش را ببندید و پس از روشن کردن، وارد حالت انتظار شوید.

۴. دکمه ی «فهرست» را فشار دهید و «ته دیگ» را انتخاب نمایید. دکمه ی «آغاز» را برای شروع طبخ، فشار دهید.



۵. پس از اتمام پخت ته دیگ، چراغ نشانگر روشن شده و صفحه ی LCD، علامت «—» را نشان می دهد که بیانگر آن است که دستگاه در حالت گرم کردن نیست و غذا هرچه سریع تر باید سرو گردد.

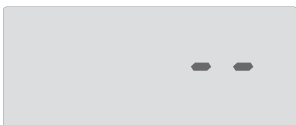


۲. پس از اتصال سیم برق، دکمه‌ی «فهرست» را فشار دهید و عملکرد طبخ «حلیم» را انتخاب نمایید. سپس دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید تا فرآیند طبخ حلیم شروع گردد.

توجه: مدت زمان عملکرد طبخ حلیم، ۲ ساعت است. مدت زمان عملکرد، بین ۴۰ دقیقه تا ۱ ساعت است.



۳. دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید. نمایشگر «آغاز» روشن می‌شود و با وارد کردن حالت «حلیم»، علامت «---» روی صفحه به نمایش درمی‌آید. پس از آماده شده حلیم، مخلوط را توسط ملاقه ترکیب کنید تا یکدست گردد.



برنج قهوه‌ای، برنج مخلوط

۱. پس از روشن کردن دستگاه، دکمه‌ی «فهرست» را فشار دهید و برنج قهوه‌ای یا مخلوط را انتخاب نمایید. سپس دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید تا وارد فرآیند کاری شوید.



۲. دم کشیدن

زمانی که طبخ نزدیک به اتمام است، عملکردهای طبخ برنج قهوه‌ای یا مخلوط، به‌طور خودکار وارد مرحله‌ی دم کشیدن می‌گردند و شمارش معکوس، زمان اتمام طبخ را نشان می‌دهد.



۳. **دم کشیدن:** وقتی طبخ غذا روبه اتمام است، پخت بهینه (صحیح، کمی نرم ، کمی سخت) به طور خودکار وارد مرحله ی دم کشیدن می گردد و شمارش معکوس، زمان اتمام طبخ را نشان می دهد.



عملکرد آسان: در حین دم کشیدن، برای نمایش زمان جاری، دکمه را فشار دهید.



۴. پس از تکمیل طبخ غذا، دستگاه به طور خودکار وارد مرحله ی گرم نگه داشتن مواد غذایی می شود.

• بهترین کار برای جلوگیری از به هم چسبیدن و از بین رفتن طعم برنج، نرم کردن آن پس از ۳۰ دقیقه است.



• بعد از پخت سریع، پیشنهاد می گردد که پس از ۱۰ دقیقه گرم نگه داشتن، برنج را میل نمایید.

حلیم

۱. پس از آماده سازی

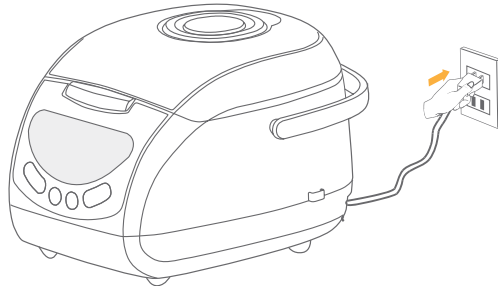
• برای دانستن مقدار لازم آب در حلیم، به جدول زیر رجوع کنید:

جدول هم سنجی برنج و آب مصرفی برای تهیه ی حلیم

مقدار برنج (بر حسب پیمانه)	مشابه با مقدار ۳۰ نشان داده شده در قابلمه داخلی	مشابه با مقدار ۴۰/۵۰ نشان داده شده در قابلمه داخلی
$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	
$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$
۱		۱
$1\frac{1}{2}$		$1\frac{1}{2}$

تا مانع از قرار گرفتن ظرف بخارپز در آب جوش گردد.

۴. پس از روشن کردن دستگاه، با استفاده از دکمه‌ی فهرست (Menu) نحوه‌ی طبخ را انتخاب نمایید، در صفحه‌ی نمایش با علامت «Δ» به عملکرد مشابه اشاره می‌شود.



طبخ بهینه/طبخ سریع/عصاره

۱. پس از روشن کردن دستگاه، با استفاده از دکمه‌ی «Menu» (فهرست)، عملکرد مورد نیاز را تنظیم نمایید؛ کارکرد مربوط چشمک خواهد زد.
- اگر طبخ بهینه‌ی انتخاب شده، با فشار دادن «Mode» (حالت) و انتخاب حالت مورد نظر، وضعیت مربوط چشمک خواهد زد.



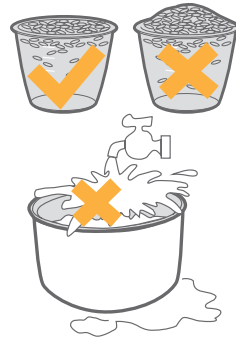
۲. پس از فشار دادن دکمه‌ی «Start» (آغاز)، فرآیند کاری مربوط را وارد کنید؛ نشانگر «Start» روشن می‌شود.
- اگر دکمه‌ی «Start» پس از انتخاب یک فهرست فشار داده نشود، همیشه پس از چند لحظه، صدایی به گوش می‌رسد. هم چنین شما می‌توانید تنظیمات فعلی را لغو کرده و با فشار دادن دکمه‌ی «Nutrition Warm/Off» (گرم گردن غذا/خاموش کردن) به حالت انتظار باز گردید.



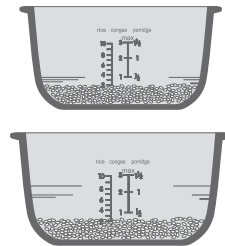
ولتاژ/فرکانس: ۲۲۰-۲۴۰ ولت/۵۰-۶۰ هرتز
توان: ۹۰۰ وات
مقدار برنج: ۲ تا ۱۰ پیمانه
وزن: ۴ کیلوگرم
ابعاد: ۳۵۷×۲۷۳×۲۴۰ میلی متر
روش حرارت دهی: حرارت دهی سه بعدی

آماده سازی

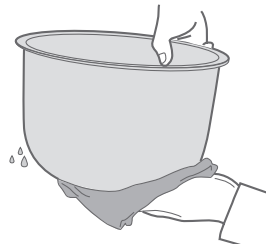
۱. مقدار برنج مورد نیاز را وزن کنید (هر پیمانه برنج، حدود ۱۵۰ گرم است).
- برنج را در ظرف دیگری، به طور کامل بشویید.
- بهتر است که برنج را مستقیماً درون قابلمه‌ی داخلی نشوید تا از خراشیده شدن آن جلوگیری گردد.



۲. برنج شسته شده را درون قابلمه‌ی داخلی بریزید و مشابه با مقدار برنج، ظرف را از آب پر کنید. (به طور مثال، اگر ۳ پیمانه برنج طبخ می‌شود، باید تا نشانه‌ی ۳، آب اضافه نمود) مقدار آب می‌تواند براساس تجربیات شخصی افزایش یا کاهش یابد.
- هرگز نباید مقدار آب از بالاترین سطح ممکن، بیشتر باشد.



۳. سطح بیرونی قابلمه را با یک پارچه‌ی خشک، تمیز کرده و آنرا درون پلوپز برقی قرار دهید. سپس پوشش دستگاه را پایین آورید تا صدای «کلیک» شنیده شود.
- هرگز قابلمه‌ی داخلی را توسط سایر لوازم حرارتی گرم نکنید تا به دلیل دماهای زیاد، باعث تغییر شکل قابلمه نشود. استفاده از سایر ظروف به جای قابلمه‌ی داخلی بر روی صفحه‌ی داغ برقی، مجاز نمی‌باشد.
- برای بخارپز کردن غذا، مقدار مناسبی آب اضافه نمایید



نکنید تا مانع از برق‌گرفتگی گردد.

۱۷. سیم برق آسیب‌دیده باید توسط مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر و با یک سیم مخصوص منعطف یا قطعه‌ای ویژه تعویض گردد.

۱۸. ارتفاع از سطح دریا، به منظور عملکرد معمولی دستگاه، ۰ تا ۲۰۰۰ متر است.

احتیاط

۱. قابلمه‌ی داخلی باید به درستی درون پلوپز قرار گیرد تا از گرم شدن بیش‌ازحد یا واقعه‌ای غیر طبیعی جلوگیری گردد.

۲. از افتادن قابلمه‌ی داخلی جلوگیری کنید زیرا ممکن است باعث تغییر شکل آن گردد.

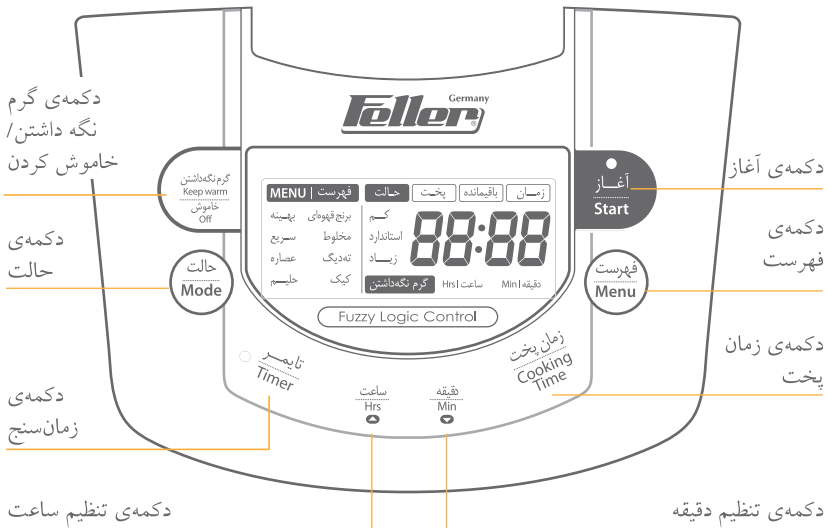
۳. با اجسام سخت به قابلمه‌ی داخلی ضربه نزنید تا از تغییر شکل آن اجتناب گردد.

۴. به دلیل دمای زیاد، در زمان عملکرد دستگاه یا بلافاصله پس از استفاده، قابلمه‌ی داخلی را لمس نکنید تا باعث سوختن پوست نشود.

۵. پیش از اینکه پلوپز شروع به کار کند، مطمئن شوید که آب درون قابلمه‌ی داخلی را خشک کرده‌اید تا باعث بروز خرابی نشود.

۶. پیش از اینکه پلوپز شروع به کار کند، لطفاً قطرات آب و دانه‌های برنج را از بین قابلمه‌ی داخلی و صفحه‌ی حرارتی برطرف کنید تا باعث ایجاد حرارت بیش از حد یا اتصال کوتاه نشود.

قسمت عملکرد



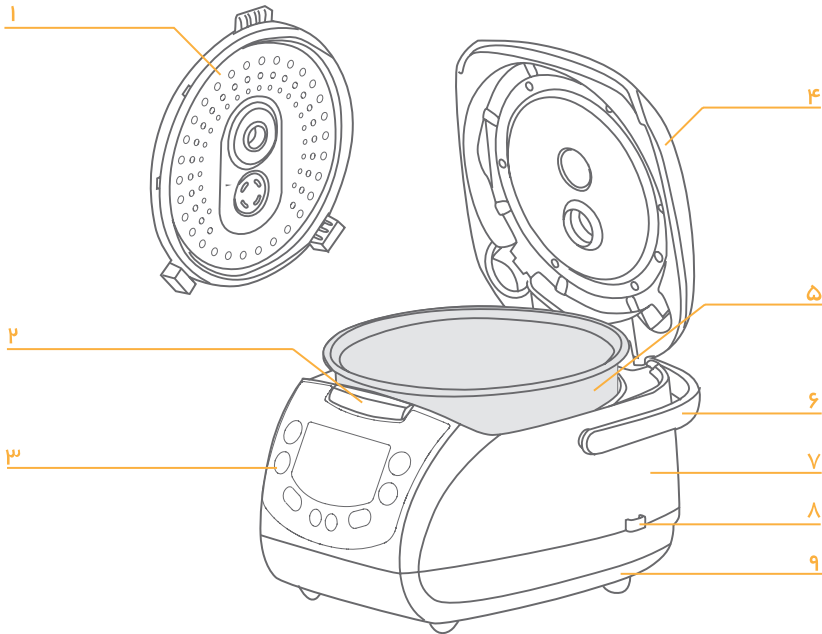


۱. لطفاً پس از هربار استفاده، صفحه‌ی درپوش متحرک را تمیز نمایید تا مانع از مسدود شدن منافذ خروج بخار شده و از بروز هر گونه حادثه یا آسیب دیدن دستگاه پلوپز جلوگیری شود.
۲. در طی عملکرد، هرگز صورت یا دستان خود را در نزدیکی مسیر بخار قرار ندهید تا باعث سوختگی پوست نگردد.
۳. لطفاً از یک پریز جداگانه با جریان برق ۱۰ آمپر که دارای سیم اتصال به زمین است (ارت) استفاده نمایید. استفاده از یک پریز برای دو وسیله ممکن است باعث آتش‌سوزی گردد.
۴. در زمان عملکرد، هرگز محل خروج بخار را با یک پارچه نپوشانید زیرا این امر ممکن است باعث بروز حادثه یا آسیب دیدن پلوپز گردد.
۵. دستگاه قابل تجدید ظاهر نیست.
۶. به منظور اجتناب از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا صدمه، هیچ شخصی به جز افراد ماهر مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر، مجاز به جداسازی قطعات یا تعمیر دستگاه نیست.
۷. برای جلوگیری نمودن از آسیب‌دیدگی سیم برق و بروز آتش‌سوزی و برق‌گرفتگی، هرگز اقدامات زیر را انجام ندهید:
- تعمیرسیم برق، به شدت خم کردن سیم، نزدیک کردن به سطوح با دمای بالا، چسب زدن، کشیدن اجسام سنگین با سیم برق و اقدامات مشابه.
۸. باید هرگونه آلودگی، مرتباً از دوشاخه زدوده گردد تا باعث ایجاد آتش‌سوزی نشود.
۹. دوشاخه بایستی بطور کامل وارد پریز گردد تا باعث آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا اتصال کوتاه نشود.
۱۰. زمانی که دوشاخه یا سیم برق آسیب دیده یا دوشاخه مرطوب است، هرگز از دستگاه استفاده نکنید تا از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا اتصال کوتاه اجتناب گردد.
۱۱. هرگز با دست مرطوب، دوشاخه را از پریز جدا نکنید تا مانع از برق‌گرفتگی یا صدمه گردد.
۱۲. در زمان عملکرد، پلوپز را حرکت یا تکان ندهید.
۱۳. اجازه ندهید کودکان، بدون مراقبت با دستگاه کار کنند. دستگاه را دور از دسترس اطفال قرار دهید تا از برق‌گرفتگی، سوختگی پوست و سایر حوادث خطرناک اجتناب گردد.
۱۴. پلوپز را در مکان ناپایدار، مرطوب یا در نزدیکی آتش و منابع حرارتی قرار ندهید؛ در غیر این صورت ممکن است باعث صدمه یا حادثه گردد.
۱۵. هرگز پلوپز را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرده یا غوطه ور نسازید.
۱۶. سوزن، سیم یا هر جسم دیگری را به روزنه‌ی خروج بخار در زیر دستگاه وارد

RC 151

پیش از استفاده، لطفاً دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید.
این دستگاه فقط برای استفاده‌ی خانگی می‌باشد.

معرفی محصول



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| ۱. درپوش داخلی | ۶. دستگیره |
| ۲. دکمه‌ی باز کردن درب | ۷. بدنه‌ی دستگاه |
| ۳. صفحه‌ی کنترل | ۸. لبه‌ی نگهدارنده‌ی لوازم |
| ۴. درپوش بالایی | ۹. پایه |
| ۵. قابلمه‌ی داخلی | |

لوازم



- | | | | | | |
|-------|-------------|-------------------|--------|------------|---------------|
| کفگیر | ملاقه‌ی سوپ | نگهدارنده‌ی کفگیر | پیمانه | ظرف بخارپز | اجزاء سیم برق |
|-------|-------------|-------------------|--------|------------|---------------|

Feller Germany



RC 151 D

پلويز