

Germany
Feller



English

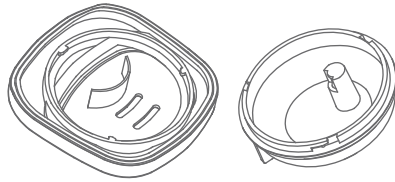
فارسی



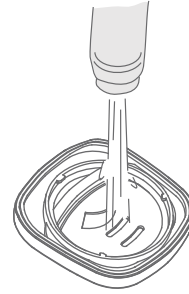
RC 96 D

Rice Cooker

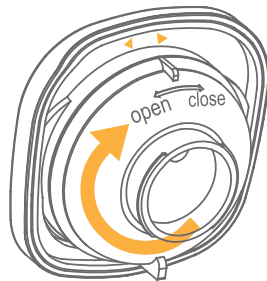
3. A sketch of opening



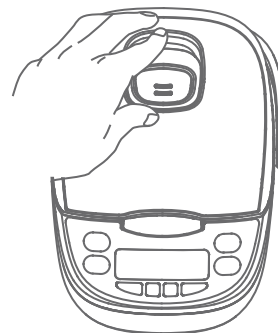
4. Wash it with water after opening. If the gasket falls off, push it in.



5. Fold and press it firmly. When a clear sound is heard, it indicates completion of assembly.



6. Press down forcibly to install the steam valve.

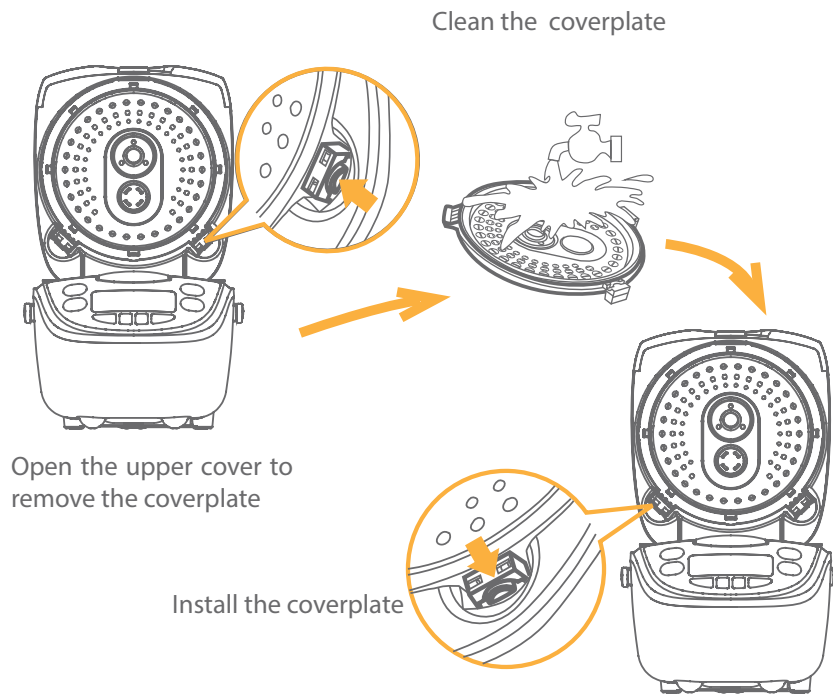


ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

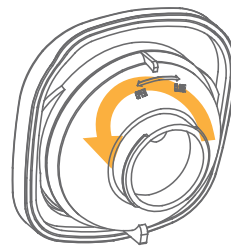
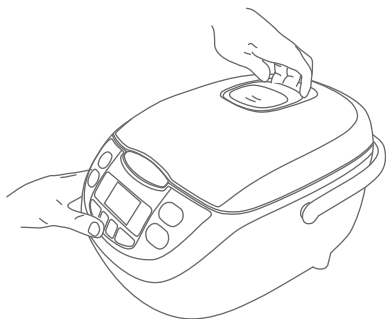
HOW TO REMOVE AND CLEAN THE COVERPLATE



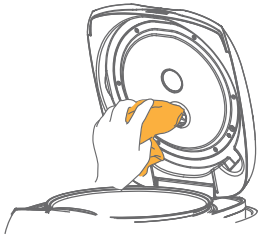
HOW TO REMOVE AND CLEAN THE STEAM VALVE

1. Removal of steam valve:
with a hand, hold the rear
side, and lift it up.

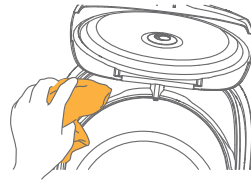
2. Open it by pushing
the snap inwards.



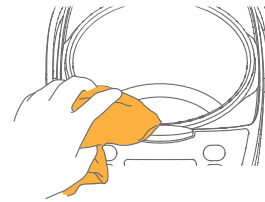
CLEANING AND MAINTENANCE



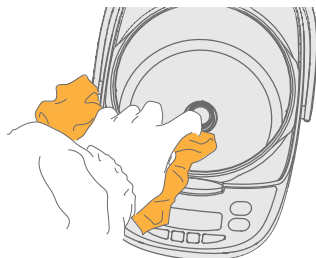
Wipe the appearance with a dry rag. Use diluted household detergent, but never wash it with water directly.



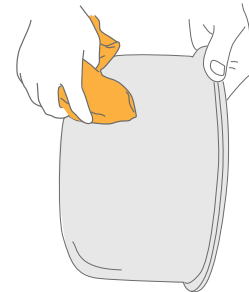
The water in the water storage tank can be wiped dry with a semi-dry rag.



Rice grains can be removed with a toothpick or rag.

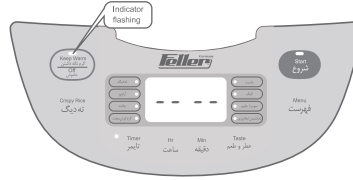


Any water on the heating plate can be wiped dry with a rag.



Before putting in the inner pot, be sure to wipe away the water and rice grains around and on the bottom.

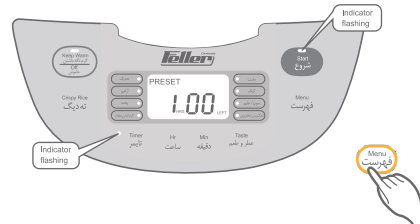
When PotridgelSoup cooking finished, the rice cooler will not switch to keep warm automatically. But the warming indicator light starts to flash to remind you cooking ready.



1. Press "TIMER" to set preset mode.



2. Press "MENU" to set time



3. Press "HR" and "MIN" buttons to adjust the desired time.



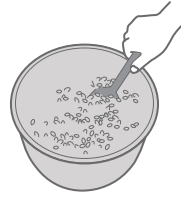
4. Press "START" to start presetting mode. The indicator lights on "MENU" and "TIMER" buttons turn on.



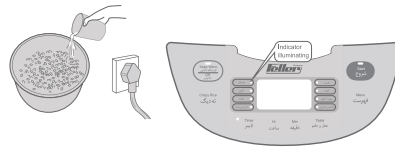
5. When the rice cooker starts the cooking, the indicator light on "START" button turns on and the indicator light on "TIMER" button turns off.

COLD RICE HEATING

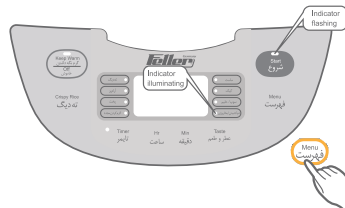
1. Put the cold rice into the inner cooking pot and have the rice loosen.



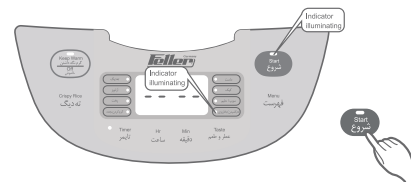
2. Spilling the appropriate amount of water on the rice and finish the preparation steps mentioned before.



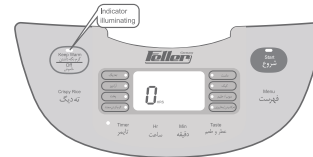
3. Press "MENU" to set cold rice heating mode.



4. Press "START" button.



5. After the cold rice heating finished, the digital display will show as follows.

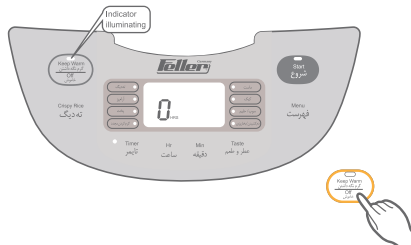


COOKING FINISH, PRESET FUNCTION

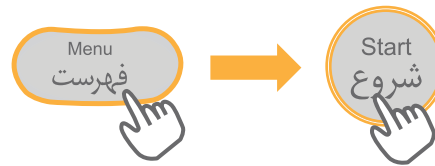
Auto warm-keeping

The rice cooker will automatically switch to keep warm mode after finishing the following cooking mode: Refined cooking, Super quick cooking, Standard cooking, Minor cereals and Cold rice heating.

2. Press "Keep Warm" button for warming when the rice cooker is in ready status.



- When the cooking has finished the rice cooker's control panel will display as follows.

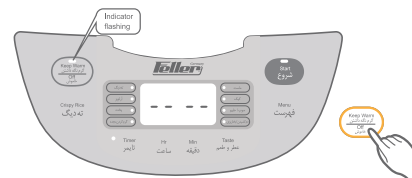
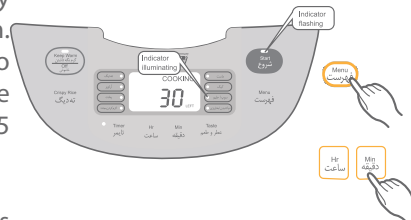
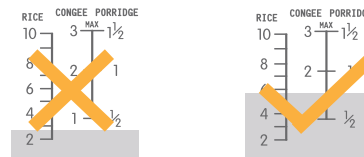


Note: after porridge/soup, the "Warm-keeping" indicator flashes, indicating that the unit is not in warm-keeping state and the rice should be served as soon as possible to prevent it from agglomeration.



STEAMING, COLD RICE HEATING

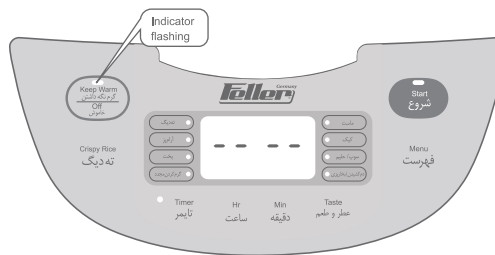
1. Adding the appropriate amount of water no lower than the rice level mark 3 in the inner cooking pot, and also not to cover the steamed food .
2. Turn on the rice cooker and then Press "MENU" to set steaming mode. To start time setting by pressing "COOKING" button. Press "HRS" and "MIN" buttons to adjust the desired steaming time which can be from 10 mins to 2.5 hours.
3. The original time setting for steaming function is 10 mins. If boils dry within 10 mins, the rice cooker will shut down automatically. Otherwise it'll automatically stop the steaming when the original setting time is up. After the steaming finished the digital display will show "- -" to remind you steaming ready.



4. Press "START" button



5. When the cooking has finished the rice cooker's control panel will display as follows.



- making Crispy Rice or porridge/Soup, never have the total amount of rice and water to exceed the maximum water mark.

CRISPY RICE

- For water used for Crispy Rice, refer to the graph below: Contrast table of rice and waster used for making Crispy Rice.

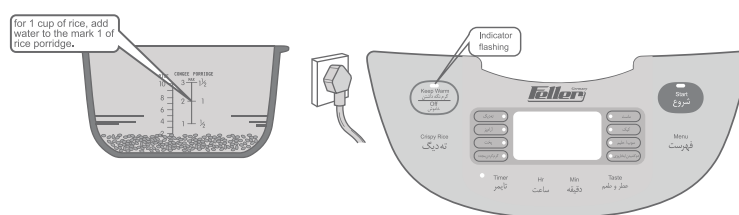
Rice quantity (measuring cup/150g)	3	4	5	6
Water quantity	4	5	6	7
Butter (g)	60	80	100	120
Salt(g)	8	9	11	12

PORRIDGE / SOUP - GRISPY RICE

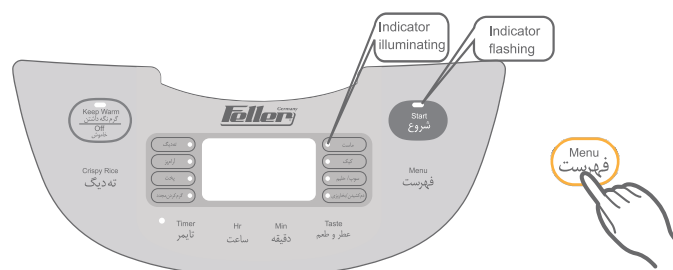
Porridge Soup preparation

According to the amount of rice added, by reference to the mark inside the inner spot, add appropriate water and close the upper cover and after power-on, enter into standby.

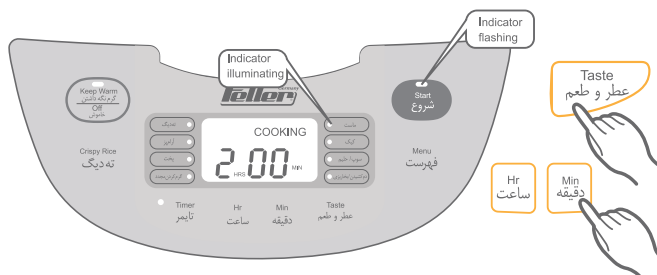
Insert the power plug, make sure the unit is in ready status.



2. Press "MENU" to set Porridge Soup mode.



3. Press "COOKING" to set cooking time mode, then press "HR" and "MIN" buttons to adjust the desired time which can be from 1 hour to 4 hours.



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. If too much material is used, cake effect may be affected and even the cake may be half cooked.

2. Add castet sugar to the egg, and mix them with an egg beater until bubbles come up.
 - 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.
 - 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.
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. Aftet 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 in the electric rice cooker immediately before the bubbles disappear.

YOGHURT:

1. Ptes "Yoghurt" continuously to increase or decrease Yoghurt cooking time by 1 hours.

2. The default working time of Yoghurt function is six hours.

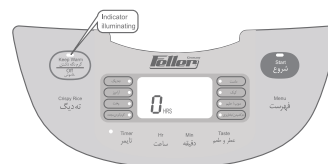
REFINED COOKING, SLOW COOKING

Refined Cooking

Press "MENU" to set Refined cooking mode then press "START" to start Refined cooking.

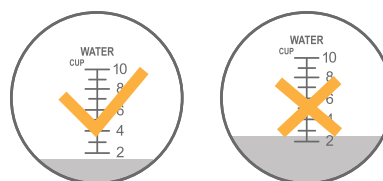


When the cooking has finished, the rice cooker's control panel will display as follows.



1. When pressing slow cooker continuously, default cooking time is 2 hours.

2. The water quantity should be 80% of the inner pot level in slow cooker function.



CAKE, YOGHURT

CAKE:

1. Smear the bottom and side of the inner pot with a layer of edible oil, and pour mixed cake material into the inner pot.

2. After power-on, when the "Cake" key is pressed and the "Cake" function is selected, the "Cake" indicator is bright, and within 10s, the nixie tube displays "-".

After 10s, the Cake function is confirmed, the nixie tube gives dynamic rotary display, indicating that the unit enters the cake baking process.

3. After baking process, the unit goes into the standby mode automatically, the Refined Cooking indicator flashes, and the nixie tube displays "-".

It is suggested to eat the cake as soon as the function ends to avoid influence on taste.

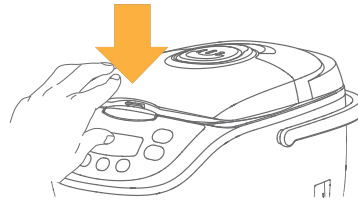
1. Material preparation:

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; 180

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 plate.

- To steam food over water, add appropriate amount of water to prevent water from surpassing the food steam in boiling.



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



5. Press the "Start" key to enter the working process of a corresponding function. The "Start" indicator lights up, and "-" appears on the display.

- Entering state of stewing rice. The display shows remaining stewing time in countdown.

Only refined cooking and quick cooking are equipped with stewing process. According to the judgment of rice and water quantity by the computer program during cooking, the stewing time is automatically set to 5min or 10min.

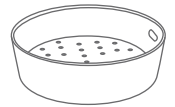


6. After cooking, the unit enters the warm-keeping state automatically.

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



ACCESSORIES



Steam Cooking
Container



Spatula
Holder



Soup Ladle



Measuring Cup



Spatula

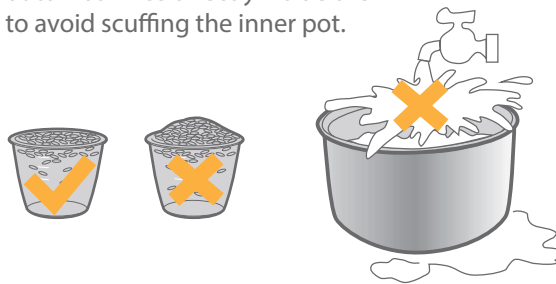


Power Cord

PREPARATION

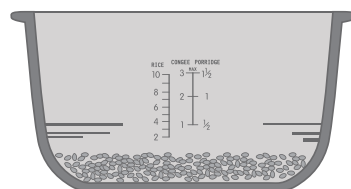
1. Weigh out required rice (A measuring cup of rice is about 150g);

- 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.

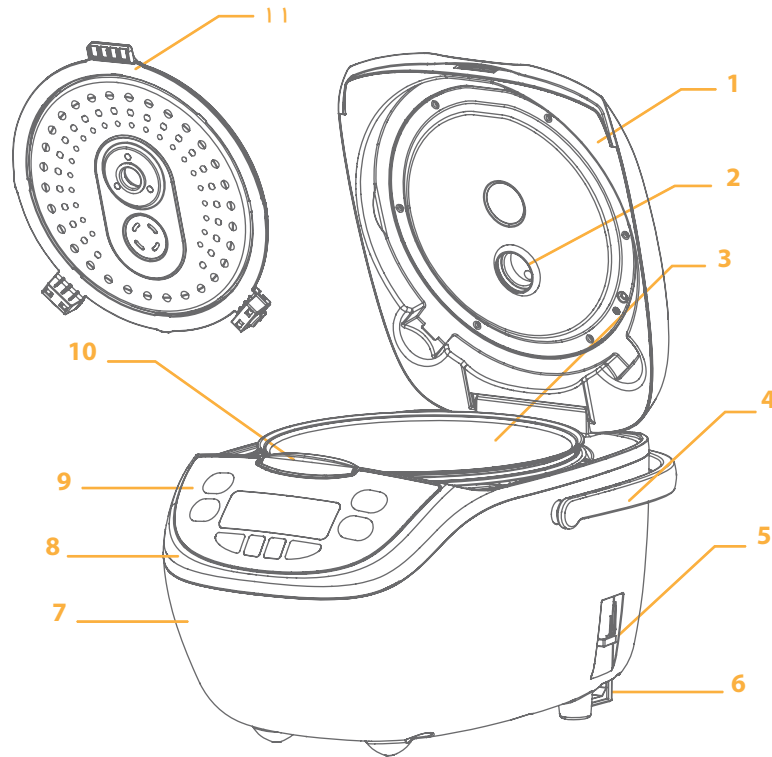
- Never have water to exceed the highest water level.



PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Rated Voltage	Rated Power	Cooking Capacity(L)	Rice Quantity(Cup)	Heating Model	LXWXH(mm)	Weight(kg)
RC 61 D	220V~	640	1.0	5.5	Direct Heating	352X251X214 mm	2.9
RC 96 D	50Hz	900	1.8	10		38hX284X249 mm	3

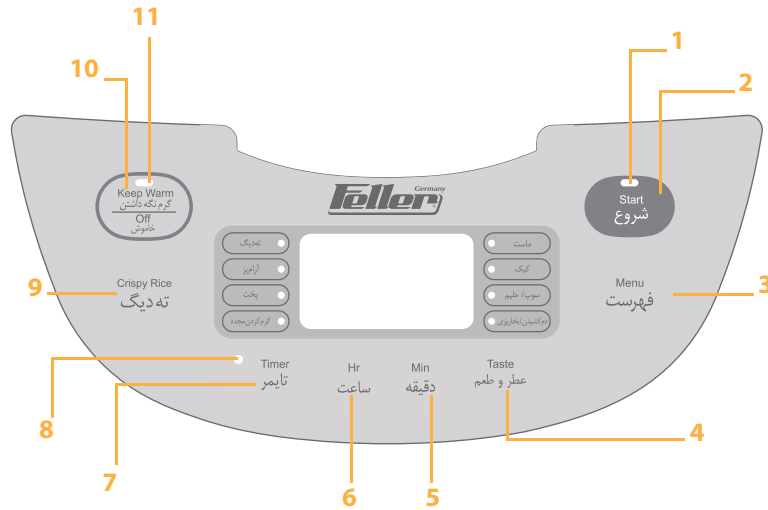
PRODUCT INTRODUCTION



- 1. Upper cover
- 2. Steam assembly
- 3. Inner pot
- 4. Handle
- 5. Position for installing the spoon shelf
- 6. Socket
- 7. Base
- 8. Body
- 9. Control panel
- 10. Open button
- 11. Removable cover

PRODUCT INTRODUCTION

RC96/RC61 The electric rice cooker, controlled by artificial intelligence, has smooth and fashionable shape, with many functions such as Crispy Rice, Slow Cooking, Refined Cooking, Yoghurt, Cake, Potridge/Soup, Steam, Cold Rice Heating and warm-keeping, To meet your different requirement. It can automatically judge water flow, control heating power. 24 hour arbitrary timing, making cooking much easier!



1. "START" indicator
2. "START" key
3. "MENU" key
4. "TASTE" key
5. "MIN" key
6. "Hr" key
7. "TIMER" key
8. "TIMER" indicator
9. "CRISPY RICE" key
10. "KEEP WARM/OFF" key
11. "KEEP WARM/OFF" indicator

injury.

- 13.** During operation, do not move or shake the rice cooker.
- 14.** Do not let a child operate the product unattended. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.
- 15.** 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.
- 16.** Never soak or dip the rice cooker in water.
- 17.** 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.
- 18.** The damaged power cord shall be replaced with a special flexible cord or a special component bought from Feller.
- 19.** The rice cooker must match the supplied inner pot to avoid overheating or abnormal circumstances.
- 20.** Do not have the inner pot fall off, which may cause deformation.
- 21.** Do not hit the inner pot with a hard object to avoid deformation.
- 22.** During use or immediately after use, do not touch the inner pot with hands to avoid scald due to high-temperature.
- 23.** Before the rice cooker works, be sure to wipe away the water inside the inner pot to avoid any fault.
- 24.** Before the rice cooker works, please remove water drops and rice grains between the inner pot and heating plate to avoid overheating or short circuit.
- 25.** The height above sea level for normal operation of the product is within 0-2000m.

Dear customer!
Thanks for your worthwhile choice and confidence to Feller brand.
We really hope that you enjoy operating this product.

PRODUCT SPECIFICATION

1. Never use this appliance to cook any food that may jam the steam vent: Foliaceous food (e.g. laver, Chinese cabbage) or strip food (e.g. kelp) and fragmentary foods (e.g. corn grit), as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
2. During operation, never have your face or hands close to the steam pot in order to avoid scald.
3. Please use an individual earthed socket of 10A rated current.
4. Joint use of the same socket with other appliance may cause fire.
5. In operation, never cover the steam pot with a cloth, as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
6. No reconstruction
Any person other than a repair technician is not allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.
7. Fire or electric shock may be caused if 220V AC is not used. Never use a damaged power cord.
8. 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.
9. Any dust in the plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.
10. The plug must be inserted into the socket thoroughly to avoid fire, electric shock or short circuit.
11. When the power cord plug is damaged or a socket becomes wet, never use the appliance to avoid fire, electric shock or short circuit.
12. Never pull off the plug with a wet hand to avoid electric shock and



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۰۲۱ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

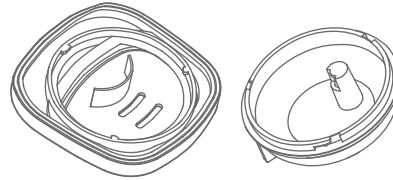
۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸
www.atd-group.com

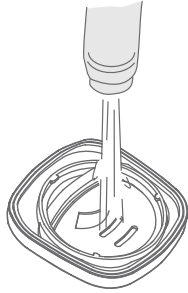


۳. تصویر باز شدن قطعه

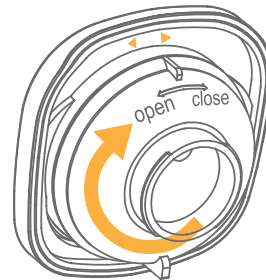
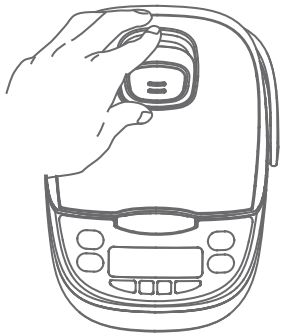


۵. آن را فشار داده و در محل خود قرار دهید. پس از به گوش رسیدن صدا، می‌توان مطمئن شد قطعه به درستی در محل خود قرار گرفته است.

۴. پس از باز نمودن، آن را با آب بشویید. اگر واشر دور قطعه جدا شد، آن را نصب نمایید.



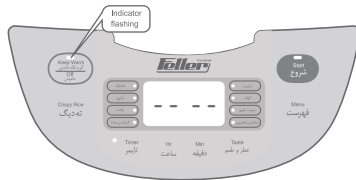
۶. برای نصب نمودن سوپاپ بخار، آن را با کمی فشار مونتاژ نمایید.



دور انداختن دستگاه مطابق با اصول زیست‌محیطی



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



پس از اتمام عملکرد حلیم/سوپ و ته‌دیگ، دستگاه بطور خودکار وارد مرحله گرم نگه داشتن نمی‌شود. اما نشانگر گرم نگه داشتن چشمک زده و آماده بودن غذا را اعلام می‌کند.

عملکرد پیش تنظیم (TIMER)



۱. برای تنظیم زمان، دکمه‌ی منو را فشار دهید و عملکرد موردنظر را انتخاب کنید.



۲. بعد از تنظیم عملکرد، دکمه‌ی تایمر را فشار دهید.



۳. برای انتخاب مقادیر زمان، دکمه‌های ساعت و دقیقه را فشار دهید.



۴. برای شروع شدن، دکمه‌ی آغاز را فشار دهید. نشانگرهای منو و تایمر روشن خواهند شد.



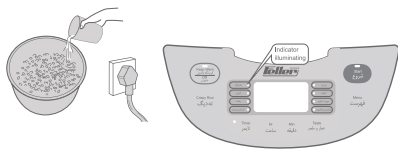
۵. زمانیکه دستگاه شروع به پخت می‌کند، نشانگر آغاز روشن و نشانگر تایمر خاموش خواهد شد.

گرم کردن برنج

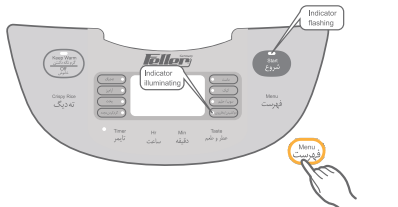
۱. برنج سرد را درون قابلمه ریخته و آنها را با ملاقه، نرم نمایید.



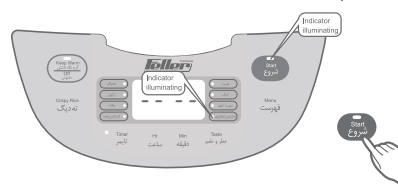
۲. مقدار مناسبی آب درون قابلمه ریخته و مانند مرحله ی فوق عمل نمایید.



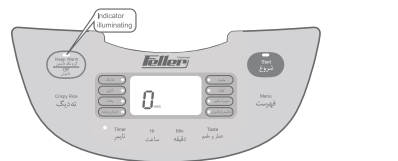
۳. دکمه ی منو را فشار داده و عملکرد گرم نمودن برنج سرد را انتخاب نمایید.



۴. دکمه ی آغاز را فشار دهید.



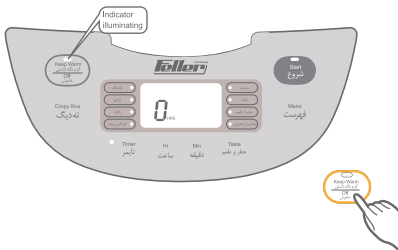
۵. پس از پایان عملکرد، صفحه ی نمایش مانند زیر خواهد بود:



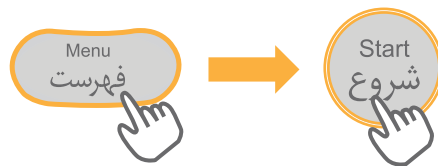
پایان پخت، عملکرد پیش تنظیم

گرم نگه داشتن بطور اتوماتیک

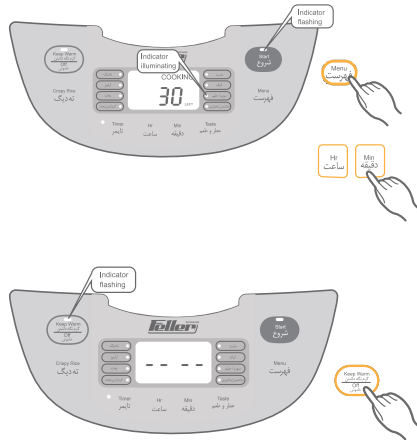
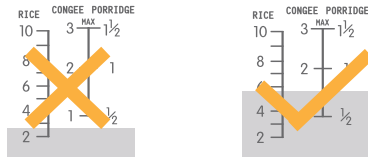
- دستگاه بطور اتوماتیک، پس از اتمام مراحل زیر وارد عملکرد گرم نگه داشتن می شود:
- پخت بهینه، بسیار سریع، استاندارد، گرم کردن برنج، دم کشیدن و بخارپزی.
- زمانیکه دستگاه آماده است، دکمه ی گرم نگه داشتن را فشار دهید.



۶	۵	۴	۳	مقدار برنج (پیمانه)
۷	۶	۵	۴	مقدار آب (پیمانه)
۱۲۰	۱۰۰	۸۰	۶۰	مقدار کره (گرم)
۱۲	۱۱	۹	۸	مقدار نمک (گرم)



بخار پز کردن، گرم کردن برنج سرد



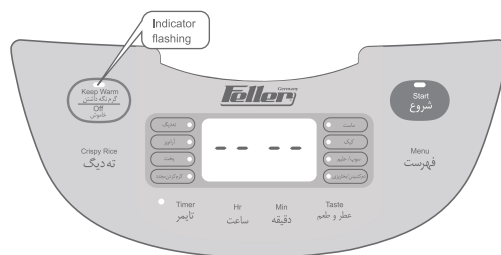
بخار پز کردن

۱. مقدار مناسبی آب درون قابلمه ریخته (مواد را داخل سبب بخارپزی بچینید) و سطح مواد غذایی را نپوشانید.
۲. دستگاه را روشن نموده و برای تنظیم حالت، دکمه‌ی منو را فشار دهید. برای تنظیم زمان، دکمه‌های ساعت و دقیقه را فشار دهید. زمان از ۱۰ دقیقه تا ۲.۵ ساعت قابل تنظیم است.
۳. زمان اولیه برای بخارپزی ۱۰ دقیقه است. اگر دستگاه ۱۰ دقیقه بدون آب بماند، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. پس از پایان ۱۰ دقیقه عملکرد بخارپزی به اتمام خواهد رسید. پس از پایان زمان، صفحه نمایش " - - " را نشان می‌دهد و مواد غذایی بخارپز شده آماده هستند.

۴. دکمه‌ی آغاز را فشار دهید.



۵. پس از پایان پخت، صفحه نمایش مانند زیر خواهد بود:



- زمان پخت ته دیگ یا حلیم/سوپ، هرگز مقدار آب نباید از بیشترین درجه‌ی داخل ظرف بیشتر باشد.
- بعد پایان عملکرد حلیم/سوپ و ته‌دیگ دستگاه وارد عملکرد گرم نگه‌داشتن نمی‌شود و مستقیم وارد حالت آماده به کار می‌شود.

۱. پخت برنج با ته دیگ

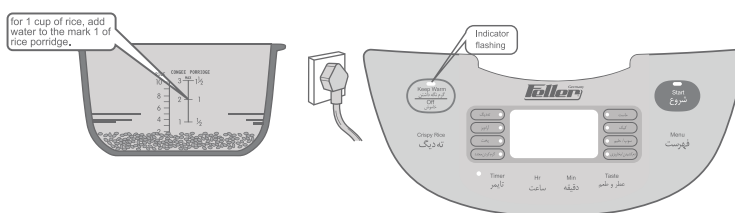
- برای اندازه گیری آب، از مقادیر جدول صفحه بعد استفاده نمایید:
- پس از اتصال دوشاخه به پریز برق، دکمه‌ی منو را فشار داده و تنظیم‌های گوناگون C1، ته‌دیگ کم رنگ C2، ته دیگ معمولی یا C3، ته‌دیگ برشته را برای ته دیگ انتخاب نمایید.

ته‌دیگ، حلیم/سوپ

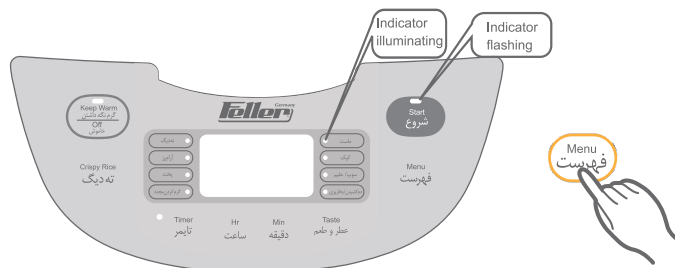
۱) حلیم/سوپ

۱. بر اساس مقدار برنج و نشانه‌های داخل قابلمه، مقدار مناسبی آب اضافه نموده و درپوش بالایی را ببندید. پس از روشن نمودن دستگاه، وارد مرحله‌ی انتظار خواهید شد.

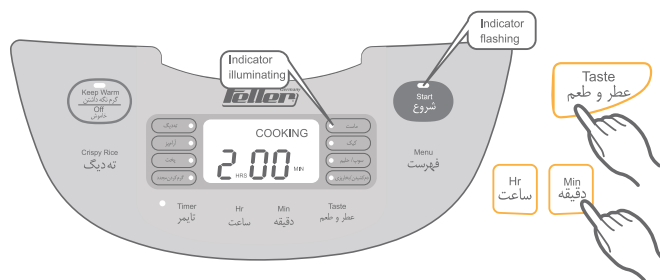
دوشاخه را به پریز برق متصل نموده و آن را محکم کنید.



۲. دکمه‌ی "فهرست" را فشار دهید و "حلیم/سوپ" را انتخاب نمایید.



۳. برای تنظیم زمان، دکمه‌های ساعت و دقیقه را فشار دهید. ساعت از ۱ تا ۴ ساعت قابل تنظیم است.



عدد ۶ و COOKING چشمک می زند. توصیه می شود که بلافاصله کیک را سرو کنید.

۱. آماده کردن مواد اولیه:

مقدار کم: ۳ عدد تخم مرغ، ۱۰۰ گرم شکر (دو سوم پیمانه)، ۱۰۰ گرم آرد کیک (حدوداً یک پیمانه)، ۵۰ گرم کره (حدوداً یک سوم پیمانه)، ۱۸ گرم شیر (یک دهم پیمانه)، مقدار زیاد: ۵ عدد تخم مرغ، ۱۸۰ گرم شکر، ۱۸۰ گرم آرد کیک، ۸۰ گرم کره، ۳۶ گرم شیر

- نسبت مواد را می توان بر اساس ذائقه شخصی تنظیم کرد.
 - اگر بیش از حد معمول مواد اولیه بریزید؛ کیک شکل نمی گیرد یا وسط آن نپخته می ماند.
 - ۲. شکر را به تخم مرغ اضافه کنید و بزنیید تا حباب ها شکل بگیرند.
 - اگر تخم مرغ ها یخچالی اند؛ آن ها را در آب ۴۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. در این حالت، کیک نرم و انعطاف پذیر می شود.
 - مخلوط کردن مواد را ادامه دهید تا وقتی که هم زن را بالا می آورید؛ مواد اولیه کش بیاید.
 - هم زن و ظرف باید تمیز باشند. اگر روغنی باشند؛ حباب ها شکل نمی گیرند.
 - هیچگاه عمل هم زنی را در داخل ظرف دستگاه انجام ندهید تا به لایه نجسب آن آسیبی وارد نشود.
 - ۳. آرد کیک را بریزید و با ملاقه چوبی به هم بزنیید.
 - ملاقه را بچرخانید تا مطمئن شوید که مواد کاملاً مخلوط شده اند.
 - ۴. پس از اضافه کردن شیر و کره آب شده، به سرعت آن را به هم بزنیید.
 - اگر مواد را خوب به هم نزنید؛ کیک ممکن است حباب های بزرگ داشته باشد و طعم آن دلخواه نخواهد بود.
 - اگر بیش از حد لازم هم بزنیید؛ کیک سفت می شود و بدون حباب از کار در می آید.
- پیش از این که حباب ها ناپدید شوند؛ پخت را در پلوپز برقی انجام دهید.

ماست بندی:

۱. بعد از انتخاب عملکرد ماست بندی، می توانید زمان عملکرد ماست بندی را به میزان ۱ ساعت با دکمه های ساعت و دقیقه کم یا زیاد نمایید.
۲. زمان پیش تنظیم برای عملکرد ماست بند برابر ۶ ساعت است. که می توان تا ۱۰ ساعت زمان را اضافه نمود.

پخت بهینه و آرام‌پزی

۱. پخت بهینه:

با فشار دادن دکمه‌ی فهرست، عملکرد پخت را انتخاب نموده که عنوان F2 به معنای پخت بهینه روی صفحه‌ی دیجیتال ظاهر می‌گردد که با دکمه‌ی عطر و طعم به F1 به معنای پخت سریع و F3 به معنای پخت زیاد قابل تغییر می‌باشد. برای شروع، دکمه‌ی آغاز را فشار دهید.



۲. پس از پایان پخت، صفحه نمایش مانند روبرو خواهد بود.



۱. برای آرام‌پز کردن مواد غذایی با دکمه‌ی فهرست عملکرد آرام‌پزی را انتخاب نموده، زمان پیش فرض دستگاه ۶ ساعت می‌باشد که با دکمه‌های ساعت و دقیقه می‌توان این زمان را از ۲ تا ۱۰ ساعت تنظیم کنید.

۱. با فشار دادن دکمه ساعت بطور مستمر، زمان به صورت یک ساعته تغییر می‌کند و با فشار دادن دکمه‌ی دقیقه زمان ۳۰ دقیقه قابل تغییر است.

۲. در حالت آرام‌پزی، حجم آب درون قابلمه باید در حدود ۸۰٪ مواد غذایی درون آن باشد.

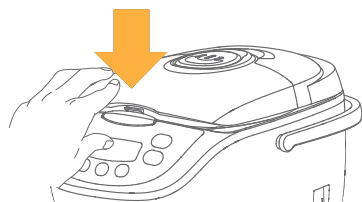
کیک و ماست بندی

کیک:

۱. اندکی روغن به کف ظرف و دیواره‌های آن بمالید و مواد مخلوط کیک را در ظرف بریزید.

۲. پس از روشن کردن دستگاه، پس از زدن کلید عملکرد پخت کیک، نشانگر آن روشن می‌شود و در ظرف ۱۰ ثانیه، نمایشگر "--" را نشان می‌دهد و پس از آن، پخت کیک تایید می‌شود و پخت کیک آغاز می‌شود.

۳. پس از پایان پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت آماده به کار می‌شود. نشانگر



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 بجای قابلمه‌ی داخلی بر روی صفحه‌ی حرارتی الکتریکی، مجاز نیست.

• برای بخارپز کردن غذا، مقدار مناسبی آب اضافه نمایید تا مانع از قرار گرفتن ظرف بخارپز در آب جوش گردد.

۴. پس از روشن کردن دستگاه، با استفاده از دکمه‌ی منو، عملکرد پخت مطلوب را انتخاب نمایید. صفحه‌ی نمایش، عملکرد را نشان می‌دهد.

۵. برای شروع عملکرد، دکمه‌ی آغاز را فشار دهید. نشانگر آغاز روشن شده و "-" روی صفحه نشان داده می‌شود.

• تنها عملکردهای پخت بهینه و پخت سریع دارای فرآیند دم کشیدن هستند. طبق برنامه‌ی رایانه‌ای میزان آب و برنج، زمان دم کشیدن بین ۵ تا ۱۰ دقیقه خواهد بود.

۶. پس از پخت، دستگاه بطور خودکار وارد عملکرد گرم نگهداشتن می‌شود.

• برای جلوگیری از بهم چسبیدن برنج و از دست دادن طعم، بهتر است پس از ۳۰ دقیقه برنج را با استفاده از ملاقه، نرم نمایید.

لوازم جانبی



ظرف بخارپزی



محل نگهداری کفگیر



ملاقه‌ی سوپ



پیمانه‌ی اندازه‌گیری



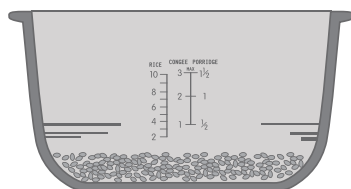
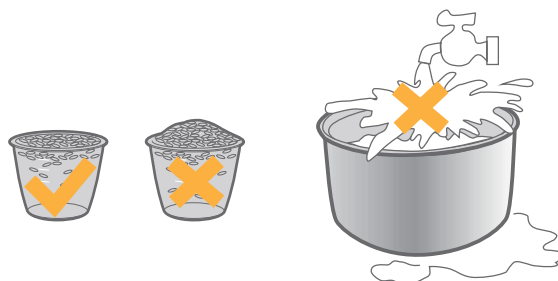
کفگیر



سیم برق

آماده‌سازی

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

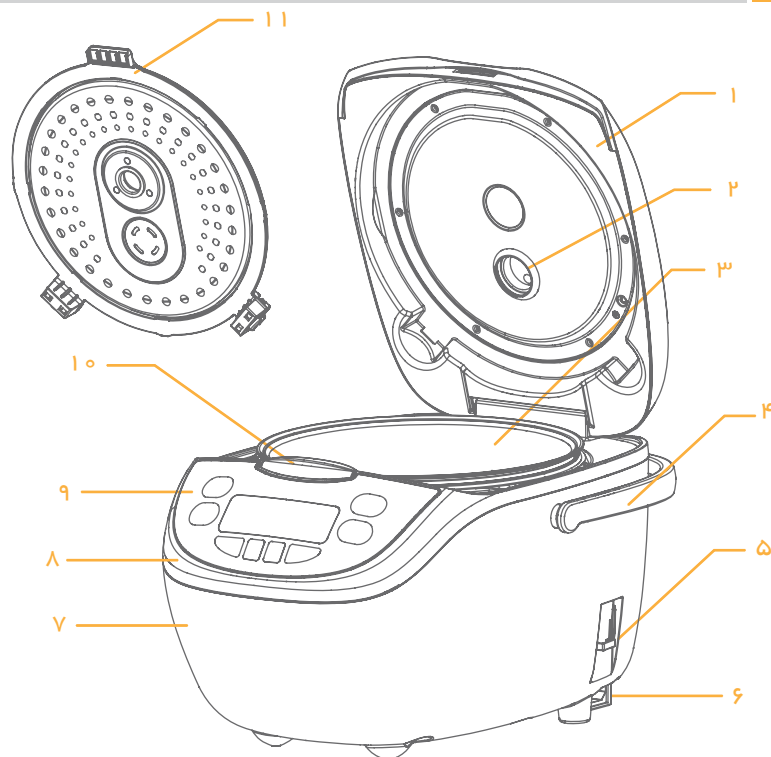


۲. برنج شسته شده را درون قابلمه‌ی داخلی بریزید و مشابه با مقدار برنج، ظرف را از آب پر کنید. (بطور مثال، اگر ۳ پیمانه برنج طبخ می‌شود، باید تا نشانه‌ی ۳، آب اضافه نمود) مقدار آب می‌تواند براساس تجربیات شخصی افزایش یا کاهش یابد.
 - هرگز نباید مقدار آب از بالاترین سطح

مشخصات دستگاه

مدل	ولتاژ مصرفی	توان	ظرفیت دیگ داخلی (لیتر)	ظرفیت برنج (پیمانه)	حرارت دهی	طول×عرض×ارتفاع	وزن
RC 61 D	ولت ۲۲۰ هرتز ۵۰	وات ۶۴۰	۳	۵.۵	مستقیم	۳۵۲*۲۵۱*۲۱۴ میلی متر	۲/۹ کیلوگرم
RC 96 D	ولت ۲۲۰ هرتز ۵۰	وات ۹۰۰	۵	۱۰	مستقیم	۳۸۷*۲۸۴*۲۴۹ میلی متر	۳/۷ کیلوگرم

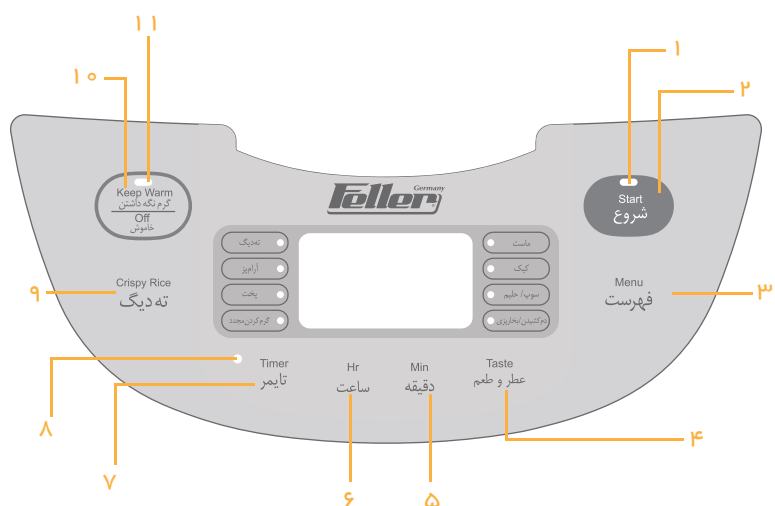
معرفی دستگاه



- ۱. پوشش بالایی
- ۲. قسمت بخاردهی
- ۳. قابلمه داخلی
- ۴. دستگیره
- ۵. محل قرار دادن قاشق
- ۶. سیم برق
- ۷. پایه
- ۸. بدنه
- ۹. صفحه کنترل
- ۱۰. دکمه‌ی باز نمودن در
- ۱۱. پوشش جداشدنی

معرفی دستگاه

این دستگاه دارای ظاهری زیبا و به روز، همراه با عملکردهای متعددی همچون پخت استاندارد، پخت بسیار سریع، بهینه، حلیم/ سوپ، بخارپز، کیک، ماست بندی، آرام پزی، ته دیگ و گرم نگه داشتن است. انتخاب مواد غذایی که از حالت نرم به متوسط و سپس به کمی سخت تغییر می کند، ذائقه‌ی شما را جلب می کند. و صفحه‌ی نمایش منحنی پخت، شما را قادر می سازد در زمان پخت، نظارت دقیقی به آن داشته باشید. علاوه بر آن، پلوپز کاملا هوشمند مجهز به حالت بررسی هوشمندانه‌ی مقدار آب و برنج و نیز کنترل دمای حرارت و زمان است. این دستگاه دارای زمان بندی ۲۴ ساعته است و آشپزی را بسیار آسان تر می کند.



- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| ۱. نشانگر آغاز | ۷. دکمه ی تایمر |
| ۲. دکمه ی آغاز | ۸. نشانگر تایمر |
| ۳. دکمه ی منو (فهرست) | ۹. دکمه ی پخت ته دیگ |
| ۴. دکمه ی انتخاب طعم | ۱۰. دکمه ی گرم نگه داشتن / خاموش کردن |
| ۵. دکمه ی تنظیم دقیقه | ۱۱. نشانگر گرم نگه داشتن / خاموش کردن |
| ۶. دکمه ی تنظیم ساعت | |

- مرطوب از پریش برق جدا نکنید.
۱۲. پلوپز را در حین عملکرد، جابجا نکرده یا تکان ندهید.
۱۳. اجازه ندهید کودکان، به تنهایی و بدون مراقبت با دستگاه کار کنند. به منظور جلوگیری از برق گرفتگی، سوختگی و سایر حوادث خطرناک، دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید.
۱۴. پلوپز را در محلی ناپایدار، مرطوب یا نزدیک به آتش یا منبع حرارتی قرار ندهید؛ در غیر اینصورت ممکن است باعث آسیب یا بروز حادثه گردد.
۱۵. هیچ‌گاه پلوپز را در آب فرو نبرید.
۱۶. هیچ‌گاه سوزن، سیم یا سایر اشیاء را در روزنه‌ی محل خروج بخار در قسمت زیرین دستگاه وارد نکنید تا مانع برق گرفتگی گردد.
۱۷. سیم برق آسیب دیده باید با یک سیم منعطف ویژه یا یک سیم اصلی که از مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر تهیه شده، تعویض گردد.
۱۸. پلوپز باید به درستی به قابلمه‌ی داخلی متصل داشته باشد تا مانع از افزایش بیش از حد حرارت یا بروز وضعیتی غیرعادی گردد.
۱۹. اجازه ندهید قابلمه‌ی داخلی به زمین بیفتد زیرا ممکن است باعث تغییر شکل آن گردد.
۲۰. برای جلوگیری از تغییر شکل قابلمه‌ی داخلی، با اجسام سخت به آن ضربه نزنید.
۲۱. در حین عملکرد یا بلافاصله پس از استفاده، قابلمه‌ی داخلی را لمس نکنید تا مانع از سوختن دست، به دلیل دمای بالا شود.
۲۲. پیش از بکاربردن پلوپز و به منظور جلوگیری از هرگونه صدمه، مطمئن شوید که آب موجود در قسمت زیرین قابلمه‌ی داخلی را خشک کرده‌اید.
۲۳. لطفاً پیش از بکار بردن پلوپز، لطفاً قطرات آب و دانه‌های برنج بین قابلمه‌ی داخلی و صفحه‌ی حرارتی را برطرف نمایید تا مانع از بالا رفتن بیش از حد حرارت یا اتصال کوتاه گردد.
۲۴. ارتفاع از سطح دریا برای عملکرد معمولی دستگاه بین ۰ تا ۲۰۰۰ متر است.

RC 96 | RC 61

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند فلر امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

 نکات ایمنی

۱. هرگز از این دستگاه برای پختن مواد غذایی که ممکن است دریچه‌ی بخار را مسدود نماید استفاده نکنید: مواد غذایی برگدار (مانند انواع کلم و کاهو) یا غذاهایی که دارای قطعات باریک هستند (مانند بعضی سبزیجات دریایی) و غذاهایی که از دانه‌های ریز تهیه می‌شوند (مانند دانه‌های ذرت) ممکن است باعث بروز حادثه یا آسیب دیدن دستگاه شوند.
۲. در حین عملکرد، صورت و دستان خود را نزدیک به مسیر خروج بخار قرار ندهید تا مانع از سوختگی پوست گردد.
۳. لطفاً از یک پریز جداگانه‌ی ارت شده (دارای سیم اتصال به زمین) و ۱۰ آمپر استفاده نمایید. استفاده‌ی مشترک از یک پریز برق برای چندین دستگاه ممکن است باعث آتش‌سوزی گردد.
۴. در حین استفاده، دریچه‌ی خروج بخار را با پارچه نپوشانید؛ زیرا ممکن است باعث بروز حوادث یا آسیب دیدن پلویز گردد.
۵. نمی‌توان ساختمان دستگاه را تغییر داد.
- به منظور جلوگیری از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا صدمه‌ی جانی، هیچ فردی بجز افراد مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر، مجاز به تفکیک یا تعمیر دستگاه نیستند.
۶. چنانچه از برق ۲۲۰ ولت AC استفاده نشود ممکن است آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی ایجاد شود. هرگز از سیم برق آسیب‌دیده استفاده نکنید.
۷. برای جلوگیری از آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی ناشی از آسیب‌دیدگی‌های سیم برق، اقدامات زیر را انجام ندهید:
- تعمیر سیم برق، به شدت خم کردن، نزدیک کردن سیم به دمای زیاد، گره‌زدن، کشیدن اجسام سنگین با سیم برق و ...
۸. به منظور جلوگیری از آتش‌سوزی، باید بطور مرتب هرگونه غبار و آلودگی را از دوشاخه برطرف نمود.
۹. دوشاخه باید بطور کامل به پریز برق متصل گردد تا مانع از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا اتصال کوتاه گردد.
۱۰. زمانیکه دوشاخه‌ی سیم برق آسیب‌دیده یا پریز برق مرطوب است، به هیچ وجه از دستگاه استفاده نکنید تا مانع از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا اتصال کوتاه گردد.
۱۱. به منظور جلوگیری از برق‌گرفتگی یا صدمه‌ی فردی، هیچ‌گاه دوشاخه را با دست

Germany
Feller



RC 96 D

پلوپز



English

فارسی