

Feller Germany



RC 62/91 D



پلوپز

RC 62/91 D

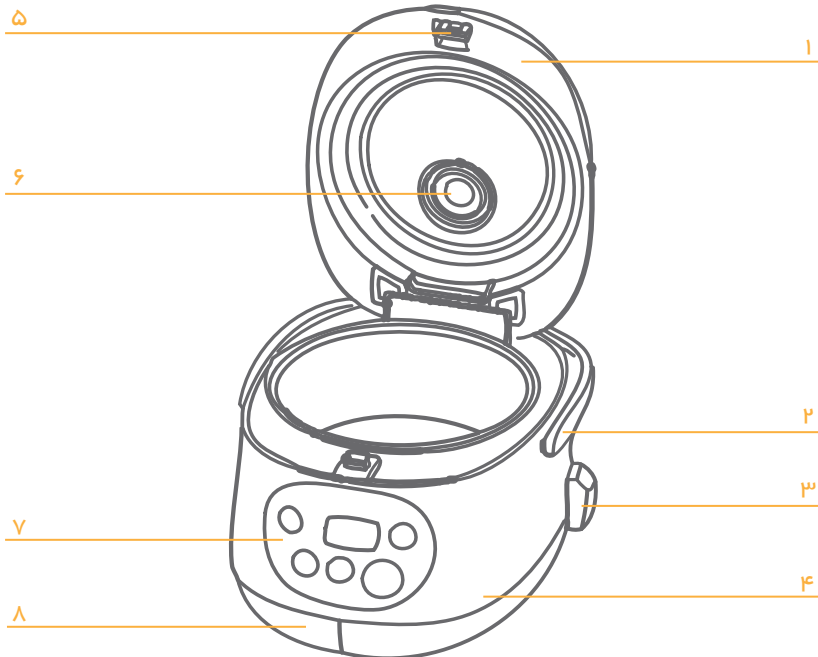
پیش از استفاده، لطفاً دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید.
این دستگاه مختص مصارف خانگی است.

مشخصات دستگاه

| وزن (کیلوگرم) | طول×عرض×ارتفاع (میلی‌متر) | حالت پخت | گنجایش برنج | توان | برق | مدل |
|------------------|------------------------------|------------------|---------------------------|--------------------|------------------------|--------------------|
| ۲/۷ ۳/۳ | ۳۲۴×۲۴۴×۲۰۳ ۳۵۷×۲۷۳×۲۴۰ | گرمایش ۳ بعدی | ۱-۴ پیمانه ۱۰-۲ پیمانه | ۶۴۵ وات ۹۱۰ وات | ۲۲۰ ولت/ ۵۰ هرتز | RC 62 D RC 91 D |

معرفی محصول

پلوپزهای برقی با کنترل هوشمند دارای ظاهری زیبا و مدرن است. این نوع پلوپزها دارای عملکردهای پخت برنج با ته‌دیگ، کیک، تهیه‌ی ماست بند و گرم‌کردن برنج سرد هستند. همچنین می‌توانند مقدار برنج، آب، و توان گرمایشی را تشخیص دهند. گرمایش ۳ بعدی و برنامه‌پذیری زمانی ۱۵ ساعته‌ی قابل تغییر از دیگر ویژگی‌های این نوع پلوپزهاست که کار پخت را آسان‌تر و راحت‌تر کرده است.



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

• نصب

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



• برداشتن

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



لوازم جانبی



ظرف بخارپزی



محل نگهداری کفگیر



قاشق سوپ



پیمانه‌ی اندازه‌گیری

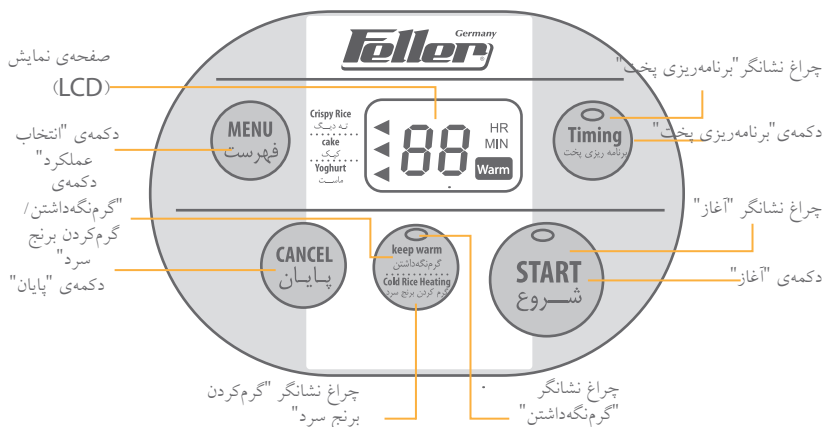


کفگیر



سیم برق

روش کار با دستگاه



۱. صفحه‌ی نمایش Display

۱. اگر دستگاه به جریان برق وصل نباشد، این صفحه هیچ عملکردی را نشان نمی‌دهد.
۲. پس از وصل کردن برق، پلویز برقی در حالت "آماده‌به‌کار" (stand-by) است و فلش روی صفحه‌ی نمایش، عملکرد "برنج با ته‌دیگ" را نشان می‌دهد.



۲. دکمه‌ی فهرست MENU

۱. بعد از روشن کردن دستگاه، برای انتخاب عملکردهای مختلف، این دکمه را فشار دهید.
۲. علامت ◀ عملکرد مربوطه را نشان می‌دهد و چرخه‌ی انتخاب عملکرد به ترتیب زیر است.



۳. دکمه‌ی آغاز START

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

۴. دکمه‌ی "گرم‌نگه‌داشتن/گرم‌کردن برنج سرد" Keep Warm/Cold Rice Heating

۱. پس از انتخاب عملکرد "گرم‌نگه‌داشتن / گرم‌کردن برنج سرد"، چراغ نشانگر مربوطه 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 "--" - روی صفحه ظاهر می‌شود.
۴. با این دکمه، می‌توانید هر دو عملکرد را چندین بار انتخاب نمایید.
۵. پس از پایان پخت، پلویز به‌طور اتوماتیک وارد فرایند "گرم‌نگه‌داشتن" می‌شود.
۶. پس از پایان تهیه‌ی ماست، چراغ نشانگر "گرم‌نگه‌داشتن" روشن و خاموش می‌شود و نوشته‌ی "WARM" چشمک می‌زند تا اعلام کند می‌توانید ماست را سرو کنید.

۵. دکمه‌ی "برنامه‌ریزی پخت" Timing

۱. هنگام عملکرد برنج با ته‌دیگ می‌توانید از عملکرد "برنامه‌ریزی پخت" استفاده کنید.
۲. عملکرد "برنامه‌ریزی پخت" برای تنظیم زمان پایان پخت به کار می‌رود.
۳. پس از انتخاب عملکرد مربوطه، از دکمه‌ی "TIMING" برای تنظیم زمان پایان پخت استفاده کنید. اگر آن را یک بار فشار دهید، یک ساعت اضافه می‌شود (با چرخه ۱→۱۵→۳→۲→۱). در مورد برنج ته‌دیگ‌دار، چرخه‌ی زمانی به صورت ۲→۱۵→۳→۲ است.

برنج با ته‌دیگ Crispy Rice

به اندازه‌ی مناسب، مواد لازم را آماده کنید.

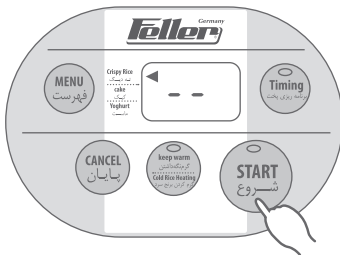
- مطابق جدول زیر آب اضافه کنید:

| | | | | | | |
|-----|-----|----|----|----|----|-------------------------------|
| ۶ | ۵ | ۴ | ۳ | ۲ | ۱ | مقدار برنج (پیمانه / ۱۵۰ گرم) |
| ۷ | ۶ | ۵ | ۴ | ۳ | ۲ | مقدار آب (پیمانه / ۱۵۰ گرم) |
| ۱۲۰ | ۱۰۰ | ۸۰ | ۶۰ | ۴۰ | ۲۰ | کره (گرم) |
| ۱۲ | ۱۱ | ۹ | ۷ | ۵ | ۲ | نمک (گرم) |

۲. پس از وصل کردن برق، دکمه‌ی "فهرست" را فشار دهید تا عملکرد "برنج با ته‌دیگ" را انتخاب کنید.

۳. دکمه "آغاز" را فشار دهید؛ چراغ نشانگر آغاز عملکرد روشن می‌شود و دستگاه فرآیند پخت برنج با ته‌دیگ را آغاز می‌کند و علامت "--" ظاهر می‌شود.

۴. پس از پایان "برنج ته‌دیگ‌دار"، پلویز به‌طور اتوماتیک وارد فرآیند "گرم نگه داشتن" می‌شود.



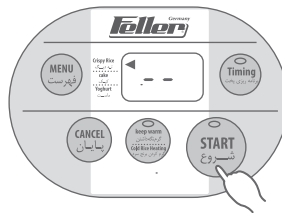
۱. با استفاده از پیمانه، برنج را در دیگ داخلی بریزید و خوب بشوید. سپس چند بار از آب بگذرانید و سپس، به مقداری که در جدول بالا آمده، در آن آب بریزید (با پیمانه).
۲. مطابق ذائقه، نمک اضافه کنید و کره یا روغن را نیز در آب بریزید و خوب مخلوط کنید.
۳. پس از وصل کردن برق، حالت "برنج با ته دیگ" را انتخاب کنید تا پلوپز گرم شود.
۴. هنگامی که بخار از پلوپز به بیرون پخش شد، مواد غذایی را مخلوط نمایید تا کره یا روغن به طور یکنواخت و یکدست پخش شود.
۵. پس از پایان یافتن فرایند پخت، درپوش بالایی را بردارید و بشقابی را 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 می گیرد و می توانید از آن لذت ببرید.

عملکرد کیک Cake

۱. لایه ای از روغن خوراکی را در ته دیگ داخلی پخش کنید سپس مایه ی کیک را نیز به درون دیگ بریزید.
۲. پس از وصل کردن برق، دکمه ی "فهرست" را فشار دهید و عملکرد کیک (Cake) را انتخاب نمایید.



۳. دکمه ی "آغاز" را فشار دهید؛ چراغ نشانگر "آغاز" روشن می شود و دستگاه وارد فرایند "کیک" شده، نوشته ی " - - " روی صفحه ی نمایش ظاهر می گردد.



۴. پس از پایان فرایند "کیک"، پلوپز به طور اتوماتیک وارد فرایند "گرم نگه داشتن" می شود.

- توصیه می شود کیک را ظرف ۳۰ دقیقه پس از ورود به فرایند "گرم نگه داشتن" مصرف کنید.

روش تهیهی کیک

۱. آماده‌سازی مواد لازم:

مقدار کم: ۳ تخم مرغ، ۱۰۰ گرم شکر (حدود دوسوم پیمانه)، ۱۰۰ گرم آرد کیک (حدود یک پیمانه)، ۵۰ گرم کره (حدود یک‌سوم پیمانه)، ۱۸ گرم شیر (حدود یک‌دهم پیمانه).

مقدار زیاد: ۵ تخم مرغ، ۱۸۰ گرم شکر (حدود یک و یک‌پنجم پیمانه)، ۱۸۰ گرم آرد کیک (حدود یک و چهارپنجم پیمانه)، ۸۰ گرم کره (حدود دوسوم پیمانه)، ۳۶ گرم شیر (حدود یک‌پنجم پیمانه).

- نسبت مواد را می‌توان متناسب با ذائقه‌ی شخصی تنظیم کرد.
- اگر از مواد بیش از مقدار معین استفاده شود، پخت کیک تحت تأثیر قرار می‌گیرد و ممکن است خام بماند و کامل نپزد.

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

- ظرف و تخم‌مرغ‌زن را باید کامل خالی کرد. اگر روغن یا کره بزنید، تخم‌مرغ کف نمی‌کند.
- هرگز مخلوط کردن تخم‌مرغ را درون دیگ داخلی انجام ندهید تا پوشش نجسب آن آسیب نبیند.
- اگر دمای تخم‌مرغ خیلی پایین بود، آن را با آب گرم ۴۰ درجه‌ی سانتی‌گراد گرم کنید. بدین ترتیب، کیک نرم و حجیم می‌شود.
- آن قدر به هم‌زدن ادامه دهید تا، زمانی که تخم‌مرغ‌زن را بلند می‌کنید، مثل یک رشته (نخ) به درون ظرف جاری شود.

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

- ملاقه‌ی چوبی را در ظرف بچرخانید (در دوره‌های کامل و بزرگ) 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 ناپدیدشدن حباب‌های کف، پخت را انجام دهید.

تهیه‌ی ماست

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.

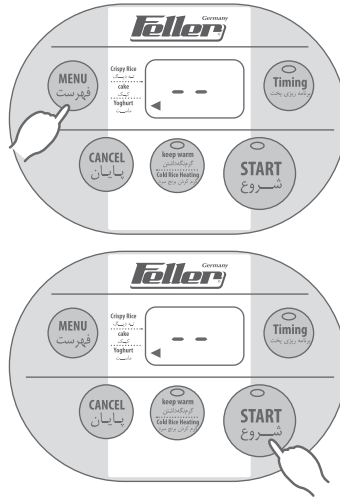
روش اول (روش پیشنهادی):

ابتدا شیر را به مدت حداقل نیم ساعت درون ظرفی جداگانه و به غیر از دیگ دستگاہ، بر روی اجاق گاز بجوشانید. سپس باید صبر کنید تا دمای آن، به حداکثر ۴۵ درجه‌ی سانتی‌گراد 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 دستگاہ 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 با استفاده از دکمه‌ی "فهرست" عملکرد "Yogurt" را انتخاب نموده و دکمه‌ی آغاز "START" را می‌زنیم.



توجه:



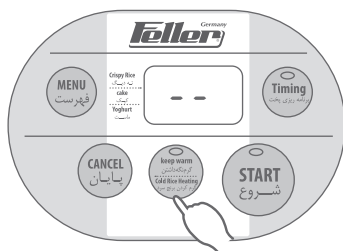
زمان از پیش تنظیم شده دستگاه جهت عملکرد ماست ۶ ساعت بوده که با توجه به نوع شیر و مایه ماست انتخاب شده ممکن است بعد از سپری شدن زمانی کمتر از ۶ ساعت ماست بسته شود. از این رو پیشنهاد می گردد جهت حصول اطمینان از سفت شدن زود هنگام ماست بعد از سپری شدن ۳، ۴ و ۵ ساعت از آغاز پخت از مواد داخل دیگ بازدید به 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 تهیه‌ی ماست باید کاملاً تمیز باشند (زیرا آلودگی می‌تواند بر طعم یا کیفیت ماست تاثیر بگذارند).
- ۳) در طول عملکرد دستگاه از بازکردن در آن خودداری نمایید.
- ۴) برحسب ذائقه‌ی شخصی و به دلخواه، می‌توانید مقداری نمک به مایه‌ی اولیه ماست اضافه نمایید.
- ۵) در صورت پیروی از روش دوم برای تهیه‌ی ماست، حتماً از شیر پرچرب استفاده نمایید.

گرم کردن برنج سرد Cold Rice Heating



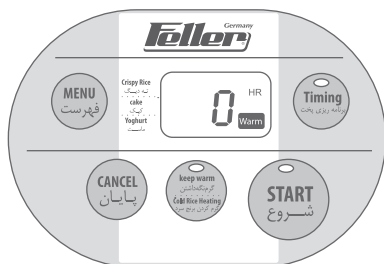
۱. برنج سرد را در دیگ داخلی ریخته، دانه های آن را تا جایی که می شود از هم باز کنید تا گلوله نباشد.

۲. پس از وصل برق، دکمه ی "گرم نگه داشتن / گرم کردن برنج سرد" را دو بار فشار دهید تا دستگاه وارد فرآیند "گرم کردن برنج سرد" شود و نوشته ی "--" روی صفحه ی نمایش ظاهر گردد.

۳. پس از پایان فرآیند گرم کردن، پلوپز به طور اتوماتیک 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 گلوله شده باشد؛ در غیر این صورت، گرم کردن باعث سوختگی یا خشکتر 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.

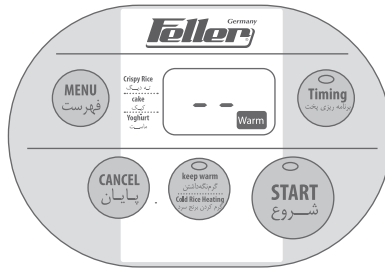
گرم نگه داشتن Keep warm



۱. مواد لازم را به شکلی مناسب 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 روی 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 "--" روی صفحه ی نمایش ظاهر می شود.



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



عملکرد برنامه ریزی پخت Timing

می توان از عملکرد برنامه ریزی پخت برای عملکردهای تهیهی برنج و ماست 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 مقدار مناسب آماده کنید.

۲. پس از وصل کردن برق، دکمه ی "انتخاب عملکرد" را فشار دهید تا عملکرد "برنج با ته دیگ" را انتخاب نمایید.

۳. دکمه ی "برنامه ریزی پخت" را فشار دهید تا زمان پایان پخت نشان داده شود.

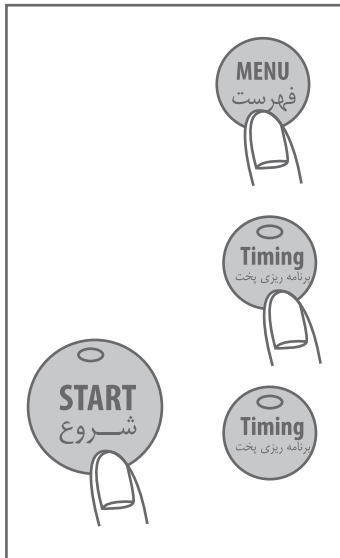
• چراغ های نشانگر "آغاز" و "برنامه ریزی پخت" روشن و خاموش می شوند.

• 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. با فشار دادن دکمه ی "برنامه ریزی پخت" سه ساعت را 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.



- دیگ داخلی و شبکه‌ی بخارپزی را از درون پلوپز در آورده، آنها را با آب و مایع ظرف‌شویی بشویید و آب بکشید و سپس با دستمالی نرم خشک کنید.
- هرگز از برس یا اسکاچ‌های زیر و سیم ظرف‌شویی برای شستن دیگ داخلی استفاده نکنید تا مانع از آسیب دیدن پوشش نچسب آن شوید.
- 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.



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 پرین برق جدا نمایید.
۳. سیم برق را کاملاً به محل مناسب خود در دستگاه وصل 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 فروبردن دستگاه در آب مطلقاً بپرهیزید تا از خطرهای ناشی از آسیب دیدن توسط قسمت‌های عایق 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 باید 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 گرم‌نگه داشتن نباید 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.

| چاره/راه حل | علت | مشکل | ردیف |
|--|--|--|------|
| <p>۱. ببینید کلید، دوشاخه، پریز، فیوز، و سیم کشی اصلی برق مصرفی در وضعیت مناسبی باشد.</p> <p>۲. برای سرویس، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> | <p>۱. مدار برقی پلوپز به برق وصل نیست.</p> <p>۲. سیم کشی آسیب دیده است.</p> <p>۳. مدار برقی قطعی دارد.</p> <p>۴. تخته/مدار اصلی آسیب دیده است.</p> | صفحه‌ی پخت داغ نمی‌شود (نمی‌کند) | ۱ |
| <p>برای سرویس، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> | <p>تخته‌مدار اصلی آسیب دیده است.</p> | صفحه‌ی پخت داغ می‌شود (می‌کند) | |
| <p>برای سرویس، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> | <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> | صفحه‌ی پخت گرم نمی‌شود (نمی‌کند) | ۲ |
| <p>برای سرویس، به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> | <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> | صفحه‌ی نمایش LCD نوشته‌های C1 و C2 و C3 و C4 را نشان می‌دهد. | ۳ |

| | | |
|--|---|---|
| <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 بچرخانید 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، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> <p>۶. برای سرویس، دستگاه را به یکی از مراکز خدماتی فلر تحویل دهید.</p> <p>۷. برای سرویس، دستگاه 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>۴</p> <p>برنج نیم‌پز می‌شود (کامل نمی‌پزد) یا زمان پخت زیادی طولانی می‌شود.</p> |
| <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>۵</p> <p>برنج را در حین پخت می‌سوزاند یا نمی‌تواند به‌طور خودکار آن را گرم نگه دارد یا به‌صورتی غیرعادی گرم نگه می‌دارد.</p> |

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.



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۲۱۰ 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

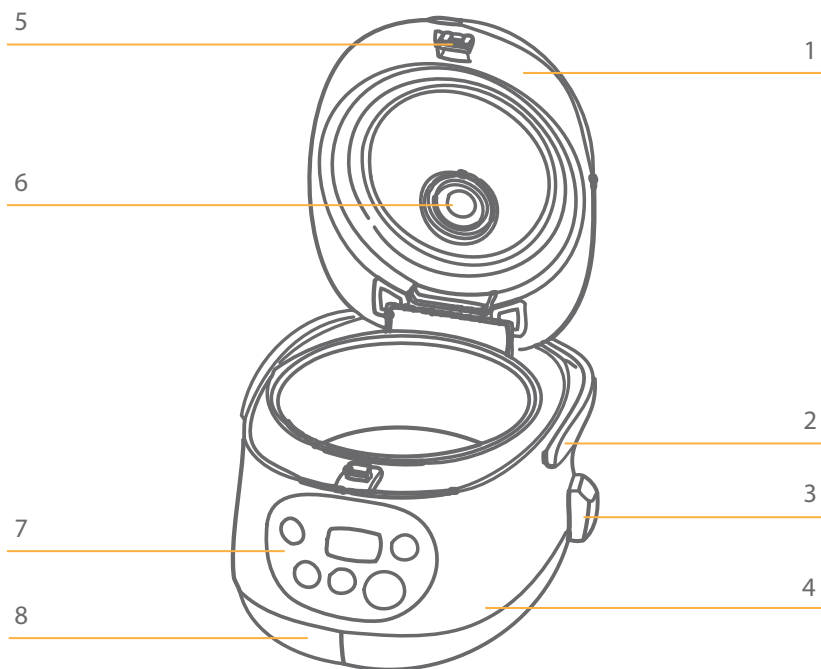


Before use, Please read the followings:

PRODUCT INFORMATION

The series intelligence-controlled electric rice cooker has smooth and fashionable shape, with functions of Crispy rice, Cake, 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 heating, making cooking easier and more convenient!

PRINCIPAL BODY



- | | |
|--|------------------|
| 1. Cover | 5. Cover button |
| 2. Handle | 6. Steam valve |
| 3. Position for installing spoon shelf | 7. Control panel |
| 4. Cooker body | 8. Base |

• Installation

Insert the bottom of the spoon shelf on the position and hang it properly.



• Removal

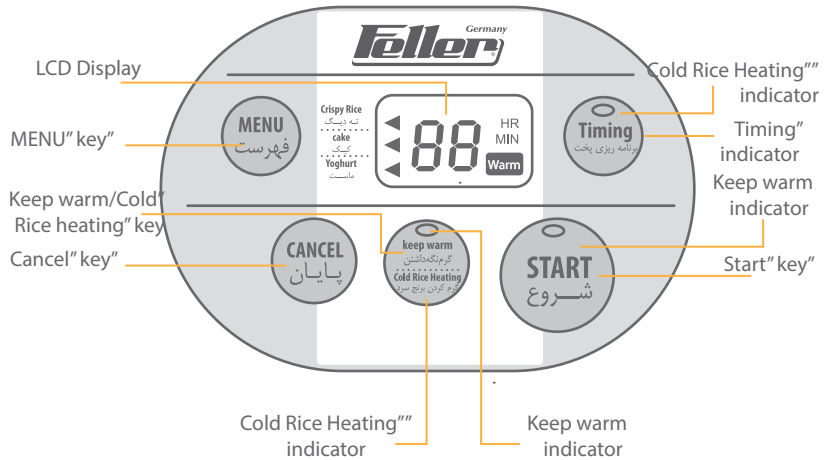
Take the spoon shelf down from the position by pinching it.



PRODUCT SPECIFICATIONS

| Model | Power supply | Rated Power (W) | Rice Quantity ((Cup | Cooking Mode | LxWxH mm) | Weight ((kg) |
|-------------|--------------|-----------------|---------------------|---------------------------|--------------|----------------------|
| RC 62 D | ~220v | 645 | 1-4 | Three-dimensional heating | 324×244×203 | 2.7 |
| RC91 D | 50HZ/ | 910 | 2-10 | | 357×273×240 | 3.3 |
| Accessories | Spoon | Soup ladle | spoon shelf | Measuring cup | Food steamer | power cord component |

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 function cycling selection is in the following order:



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 functions, 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 to the following table.

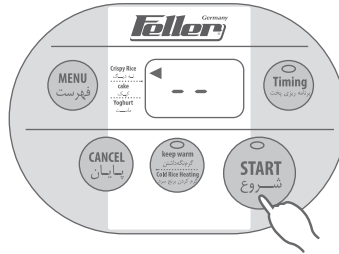
| | | | | | | |
|---------------------------------------|----|----|----|----|-----|-----|
| Rice quantity (measuring cup/150g) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Water quantity (measuring cup) | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| (Butter(g | 20 | 40 | 60 | 80 | 100 | 120 |
| (Salt(g | 2 | 5 | 7 | 9 | 11 | 12 |

RC62 D: it's suggested that RC62 D is suitable for 1~3 cups.

RC91 D: it's suggested that RC91 D is suitable for 1~6 cups.

2. After power-on, press the "MENU" key to select the "crispy rice".

3. Press the "start" key, and "Start" indicator lights up, entering the working process of "crispy rice" showing "—".



Operation Steps:

1. Using measuring cup, put rice into the inner pot. Wash the rice clean, removing the water as much as possible, and then add water 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 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.

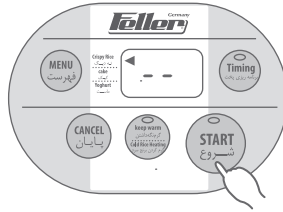
Cake Function

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: 3eggs, 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 (about1 and1.5 measuring cup), 180g cake flour (about 1and 1.5 measuring cup), 80g butter (about 2.3 measuring cup), 36g milk (about 1.5 measuring cup)

• The proportion of the material can be adjusted according to personal tastes.

• RC62 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-stick coating.

• I f the temperature of the egg is too low; heat it with 40°Cwarm 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 bid 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-spoon 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 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 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.

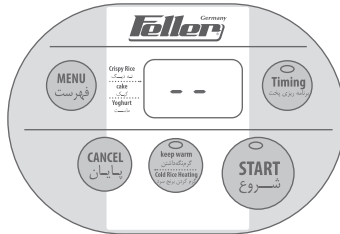
Now, we should choose the “Yoghurt” function and push the “START” button. The required time for the yoghurt to get stiff, depending on the amount and the type (fat percentage)of the milk, will last from 3 to 8 hours. When the set time is over, and making sure of our yoghurt being stiff, we remove the pot from the unit and put it inside the fridge. The longer the yoghurt stays in the fridge, the better the final results would be.

NOTE:

- 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) If you apply this second method, please use a full-fat milk

Cold Rice Heating

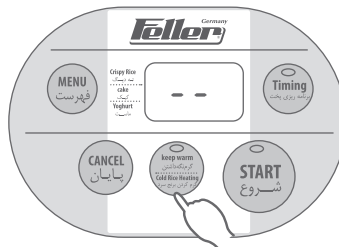
1. Put cold rice in the inner pot and loosen it.
2. After power supply is connected, press the “keep warm/cold rice heating” key twice to enter the process of “Cold Rice Heating” with “--” showing on the display.



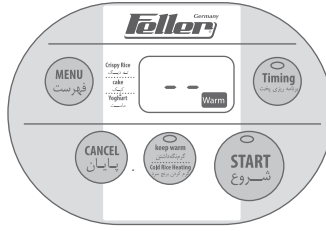
3. After the completion of heating, the unit comes into the process of warm-keeping automatically.
 - It is recommended to spray some water over the cold rice before heating to stop it from becoming too dry.
 - Make sure the rice is loose. If it is in agglomerating state, heating may cause the rice to become burnt or much drier.
 - After the heating, loosen the rice again, making it hard for the rice to agglomerate.
 - Repeat 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.

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.



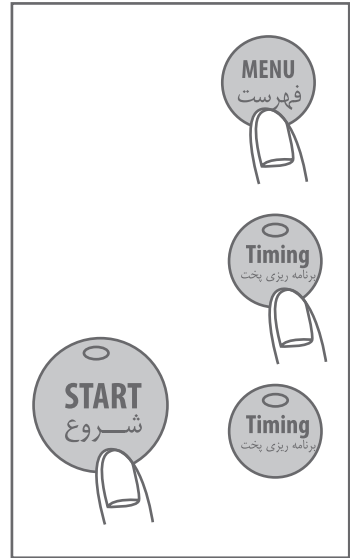
Special Hint: The product can keep warm for 24 hours

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 method

- 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-stick 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 clearly with soft cloth for the full contact to the inner pot and the 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. Other wise 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 to avoid scald.
6. It is strictly prohibited to wash the body and the 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 the other stoves to prevents 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 reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.

| 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. Send to designated service department for maintenance. |
| | | Cooking plates heats | Master circuit board is damaged. | Send to designated service department for maintenance. |
| 2 | Indicator plate 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. | Send to designated service department for maintenance. |

| | | | |
|---|--|---|--|
| 3 | LCD display shows C1, C2, C3, C4 | <ol style="list-style-type: none"> 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. | Send to designated service department for maintenance. |
| 4 | Rice is half cooked or time of cooking is too long | <ol style="list-style-type: none"> 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. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Cook rice according to required condition. 2. Fine sand paper can be used for correcting slight deformation but 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. Send to the designated service department for a new inner pot. 6. Send to designated service department for maintenance. 7. Send to designated service department for maintenance. |

| | | | |
|---|---|---|--|
| 5 | Cook rice is burnt or cannot keep warm automatically or keep warm abnormally. | 1. Master circuit board is damaged. 2. Temperature control on the upper cover is abnormal. | Send to designated service department for maintenance. |
| 6 | Overflow happens when making porridge | 1. Master circuit board is damaged. 2. Temperature control on the upper cover is abnormal. | Send to designated service department for maintenance. |
| 7 | Rice or porridge does not boil within a long time | 1. Master circuit board is damaged. 2. Temperature control on the upper cover is abnormal. | Send to designated service department for maintenance. |

THE ENVIRONMENT

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers. When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.

The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment. Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.



Germany
Feller



RC 62/91 D

**Rice
Cooker**