

**Feller** Germany



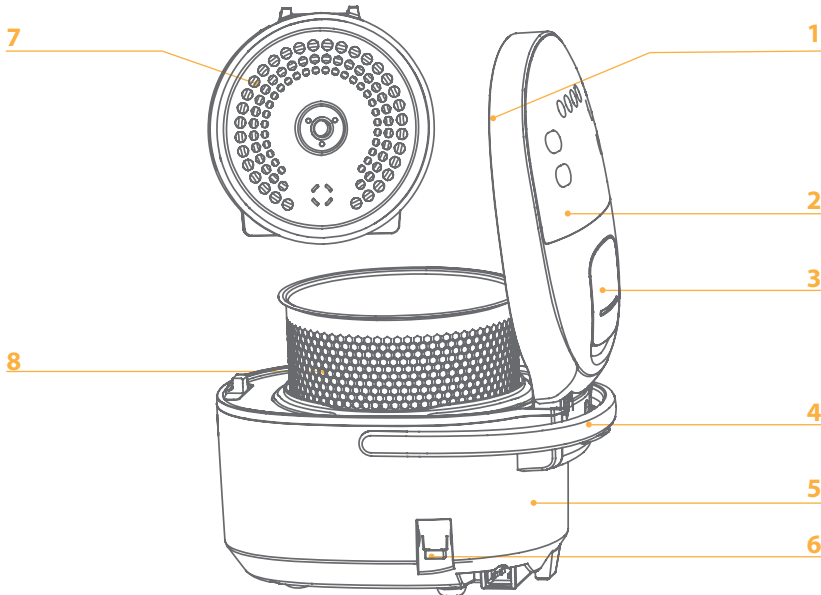
RCL 1000 DW

**Rice  
Cooker**

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

## PRODUCT INTRODUCTION

This appliance uses upper cover intelligent touch operation mode and has smooth and fashionable shape, with many functions such as standard cooking, super-quick cooking, refined cooking, rice porridge, porridge/soup, brown rice, minor cereals, mixed congee, cake, yogurt, clay pot and warm-keeping. The increased slightly soft, moderate and slightly hard texture selection meet your taste. Cooking curve display, lets you have a clear look at cooking. Furthermore, the full-intelligent rice cooker is equipped with automatic judgment of water and rice amount and control of heating temperature and time. Adopting 3D solid heating, it has 24 hour arbitrary timing, making cooking much easier!



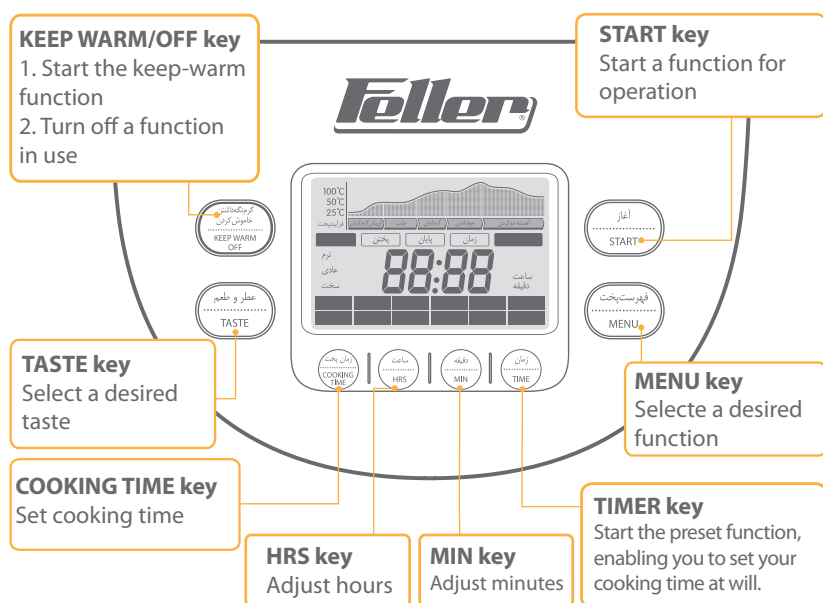
- |                  |               |
|------------------|---------------|
| 1. Up lid        | 5. Main unit  |
| 2. Control panel | 6. Receptacle |
| 3. Steam vent    | 7. Inner lid  |
| 4. Handle        | 8. Inner pot  |

## ACCESSORIES



Spatula    Soup Ladle    Spatula Holder    Cup    Steamer    Cord Components

## OPERATION



## PRODUCT SPECIFICATION

Rated Voltage: .....220 V ~ 50 Hz  
 Rated Power: .....900 W  
 Rice Quantity: .....2-8 cups  
 Heating Model: .....3D solid heating  
 Dimension (L×W×H):..... 378×287×252 mm  
 Weight: .....5.1 Kg

## SAFETY PRECAUTIONS

They shall be read before using and observed.

### Meanings of icons in the text

- Standing for "Prohibited" content
- Standing for "Warning" content

The danger caused by ignorance of the following warnings and false operation methods can be divided into two levels.

- WARNING:** can cause casualties
- CAUTION:** can cause light injuries to persons and property losses.

## WARNING

- Never use this appliance to cook any food that may jam the steam vent: Foliaceous food or strip food (e.g. kelp) and fragmentary foods (e.g. corn grit), as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
- The three functions including Refined Cooking, Quick Cooking and Crispy Rice, can be used for rice cooking only, and never used for making porridge, making soup or braising, as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
- Never open the cover during operation to avoid accidents. If opening is necessary, first press the "Nutrition Warm/OFF" key and open the cover after pressure is released.
- After every use, please clean the moveable cover plate (for cleaning methods, see Pages 23-24) to prevent steam vent jamming from causing any accident or damage to the rice cooker.
- During operation, never have your face or hands close to the steam port in order to avoid scald.
- Please use an individual earthed socket of 10A rated current,

and joint use of the same socket with other appliance may cause fire.

⊘ In operation, never cover the steam port with a cloth, as this may cause accidents or damage to the rice cooker.

⊘ No reconstruction  
Any person other than a repair technician at after sale service of Feller is not allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.

⊘ Fire or electric shock may be caused if 220V AC is not used. Never use a damaged power cord.

⊘ 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.

⊘ Any dust in the plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.

! The plug must be inserted into the socket thoroughly to avoid fire, electric shock or short circuit.

⊘ When the power cord plug is damaged or a socket becomes wet, never use the appliance to avoid fire, electric shock or short circuit.

⊘ Never pull off the plug with a wet hand to avoid electric shock and injury.

⊘ During operation, do not move or shake the rice cooker.

⊘ 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.

⊘ 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.

⊘ Never soak or dip the rice cooker in water.

⊘ 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.

! The damaged power cord shall be replaced with a special flexible cord or a special component bought from the after sale service of Feller.

! The height above sea level for normal operation of the product is within 0-2000m.

#### CAUTION

! The rice cooker must match the supplied inner pot to avoid overheat or abnormal circumstance.

⊘ Do not have the inner pot to fall off, which may cause deformation.

⊘ Do not hit the inner pot with a hard object to avoid deformation.

⊘ During use or immediately after use, do not touch the inner pot with hands to avoid scald due to high-temperature.

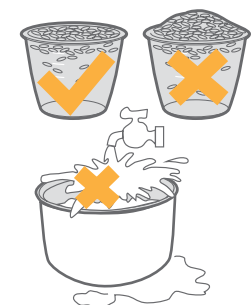
⊘ Before the rice cooker works, be sure to wipe away the water inside the inner port to avoid any fault.

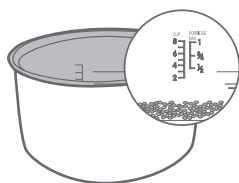
! Before the rice cooker works, please remove water drops and rice grains between the inner pot and heating plate to avoid overheat or short circuit.

#### 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 non-sticking coating of inner pot or deformation of pot body by impact.





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). Water quantity can be increased or decreased reasonably according to personal practices.

Water quantity can be increased or decreased reasonably according to personal practices.

- Never have water to exceed the highest water level, as this may cause overflow and short-circuit.

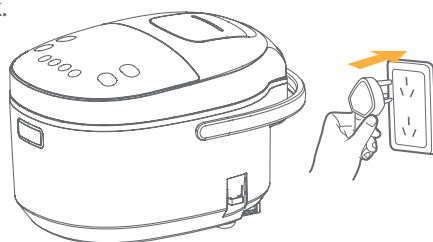
3. Wipe up the external surface of inner pot with dry cloth, putting it into the electric rice cooker. Then press down the cover until a sound of «click» is heard.

- Never heat the inner pot on other stoves to avoid deformation caused by high temperature; it is not allowed to use any other container, instead of the inner pot, on the cooking plate.

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

4. After power-on, confirm that the unit is in standby state.

- Before start, please confirm completion of the above work.



### ATTACHED: CONTRAST TABLE OF FUNCTIONS [ Time (minute) ]

Function	Standard Cooking	Super-quick Cooking	Refined Cooking	Rice Porridge	Porridge/Soup	Brown Rice
Cooking Time	35~50	25~40	45~55	35~45	Default 2h, set by yourself	60~80
Automatic Warm-keepig	Yes	Yes	Yes	No	No	Yes

Function	Minor Cereals	Cake	Clay Pot Rice	Mixed Congee	Yogurt	Steaming
Cooking Time	60~80	40~50	40~60	Default 2h	Default 8h, 6-10 h adjustable	Default 30 min, 30-150 min adjustable
Automatic Warm-keepig	Yes	No	Yes	No	No	Yes

**Note:** Taste selection function is provided (for refined cooking, but none for others.) The cooking time may vary a bit with voltage, water quantity, rice quantity, water temperature and rice quality.



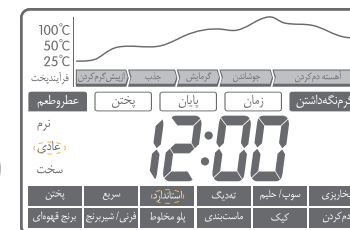
### STANDARD COOKING, SUPER-QUICK COOKING, REFINED COOKING

**Advantages of standard cooking:** rapid heating and boiling, about 5-10 min faster than refined cooking, suitable for 2-8 cup quick cooking, cooking time of about 35-50 min.

**Advantages of super-quick cooking:** complete within about 25 min for 3 cups or less. After quick cooking, it is recommended to eat the rice after some time of warm keeping.

**Advantages of refined cooking:** Midea artificial intelligent rice cooker having unique cooking procedure, automatically determining the amount of rice and water, adopting most suitable heating time and temperature, making rice crystal clear, sweet taste and rich nutrition, and beneficial to digestion and absorption. The model fitted for a variety of rice amount, recommended for 7-10 cups of rice, with cooking time of about 45-55 min.

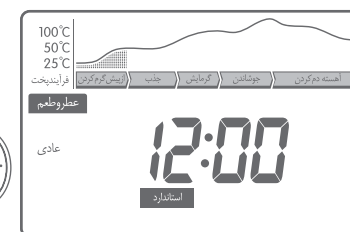
1. If Refined Cooking function is selected, select texture by pressing "Texture", the corresponding texture function flashing.



**Note:** If other function is selected, start to work simply by pressing "Start".



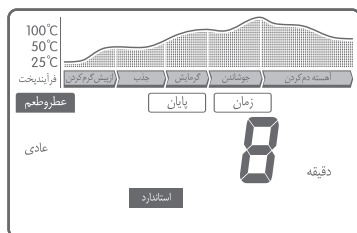
2. After pressing "Start", enter the work process of a corresponding function, and the "Start" indicator display. You can also cancel current selection by pressing the "Keep Warm/OFF" key.



### 3. Countdown

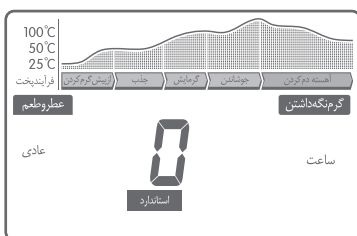
- When cooking is about to end, the Standard Cooking, Super-quick Cooking and Refined Cooking (moderate, slightly soft, slightly hard) brown rice, minor cereals and clay pot functions will go into the countdown stage automatically. (The countdown may vary with different functions and different amounts of rice)

**Example: Countdown display for refined cooking.**



- After completion of cooking, enter into the Keep Warming state automatically.

- To prevent the rice from agglomerating and reducing its taste, it is best to loosen the rice within 30 minutes.
- After super-quick cooking, it is recommended to eat the rice after 10 min Keep Warm.

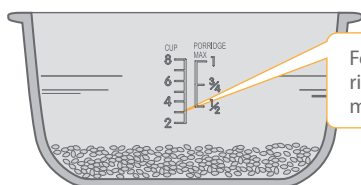


## CRISPY RICE, PORRIDGE/SOUP, MIXED CONGEE

### Crispy Rice, Porridge/Soup

1

- Measure up appropriate amount of rice, wash and add some water.
- Put melted margarine and salt to rice water according to the reference table, and mix them well with a rice ladle.



For three cups of crispy rice, add water to rice mark line 3.

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

- After preparation, put the inner pot into the rice cooker, put on the cover, and after power-on, enter into standby.
- Press "Menu" to select Crispy Rice. Press "Start" to start.
- 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.

2

### Example: default cooking time.

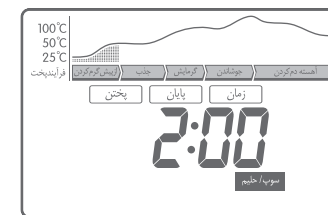
After power supply is connected, press the "Menu" key to select the "Porridge/Soup" function, and press the "Start" key to enter the working process.

### Contrast table of rice and water used for making porridge

Rice Amount (cups)	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
$1\frac{1}{2}$		$1\frac{1}{2}$

3

After completion of "Porridge/Soup", the "Keep Warm" indicator flashes, the LCD displays "END" 3 minutes, showing that the unit is not in warm-keeping state, and the food should be served earlier to avoid porridge/soup from being pasty.







For the soup/porridge function, the default working time is 2h, and you can set cooking time according to the keys “Cooking Time”, “Hour” and “Minute”. To ensure the effect of porridge/soup, the time for making soup is recommended to set at 2h.

4 After completion of “Rice Porridge” or “Porridge/Soup”, mix completely with a rice ladle.

When making rice porridge or porridge/soup, never have the total amount of rice and water to exceed the maximum water mark for “Rice Porridge” and “Porridge”.

### MIXED CONGEE

“Mixed Congee” means a kind of porridge simmered with eight different raw materials, which generally use rice, sticky rice or black sticky rice as main materials and combines with assistant materials including mung bean, red bean, haricot bean, white haricot bean, red jujube, peach seed, peanut, lotus seed, pine nut kernel, yam, lily, medlar, gordon euryale seed, and myotonin. The materials selection features of “Mixed Congee” determine its rich and complete nutrients. None of the foods in the world contains all nutrients required for the human body.

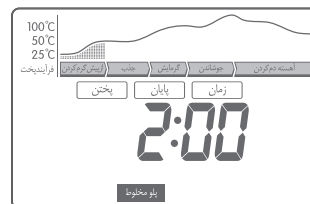
1 Preparation is made.

Reference table for mixed congee water level

Amount of rice & water	Bean (cup)	Rice amount (cup)
4 levels	0.75	$\frac{1}{4}$
5 levels	0.75	$\frac{1}{2}$
6 levels	1	$\frac{3}{4}$
7 levels	1.25	1
8 levels	1.5	1

2 After power supply is connected, press the “Menu” key to select the “Mixed Congee”, and press the “Start” key to enter the working process.

Example: default cooking time.



3 After completion of “Mixed Congee, mix completely with a rice ladle.

**Note:** The inner pot is not provided with a water mark line for making soup. Therefore, when making soup, add water depending on the amount of material, but never exceed the maximum water mark line on the first row of “Rice Porridge” and “Porridge”. Never cook any food that may block the vent hole, such as Chinese cabbage, kelp, cornmeal and corn grit, as this may cause accidents or damage to the rice cooker. Cooking time can be set up for Porridge/Soup, Yoghurt and Steaming instead of for other function.



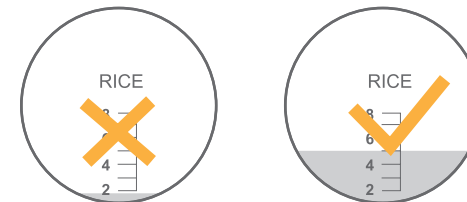
### STEAMING

1 Water level in the inner pot varies with steaming time. Please refer to the reference table. Neither have water inside the pot to be less than Mark 2 nor exceed the food to be steamed.

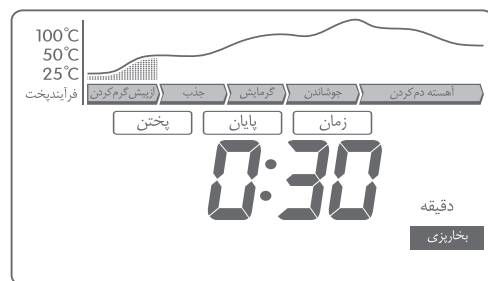
Reference table of time vs. water mark

30 min	60 min	90 min	120-150 min
2 levels	3 levels	4 levels	5 levels

**Note:** Cooking time refers to the time after the water begins to boil, and thus before water boils, no countdown begins.



2 After power supply is connected, press the “Menu” key to select the “Steaming”, and press the “Start” key to enter the steaming process, with the Start indicator illuminating and showing the steaming time.

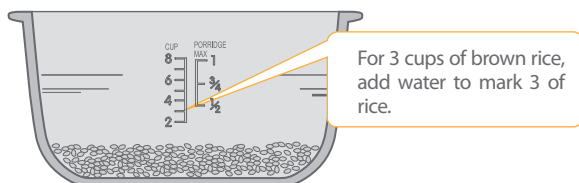


**3** The default time for steaming function is half an hour. Once water is boiled down within half an hour, the unit will jump to the warm-keeping state. If water is much enough and when half an hour elapses, the unit will enter the warm-keeping state automatically. Steaming time is adjustable within 30 min - 150 min.

### BROWN RICE, MINOR CEREALS

**1** Measure appropriate amount of rice to complete the preparation.

- For brown rice and minor cereals, add water in accordance with the rice mark line in the inner pot.

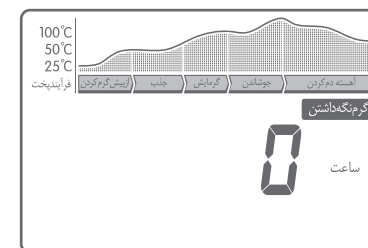


**2** After power-on, press "Menu" to select Brown Rice or Minor Cereals and press "Start" to enter work process. Display indicator flashes.

**Taking brown rice as example.**



**3** After completion of cooking, enter into the nutrition warming state automatically. "Keep Warm/Off" display indicator flashes. To prevent the rice from agglomerating and reducing its taste, it is best to loosen the rice within 30 minutes.



**Tips:** Minor cereals refer to barley, oats, buckwheat, black rice, glutinous rice, brown rice, dates and so on other than the five major crops such as paddy rice, wheat, corn, soybean and potato. Cooked in any mixed cooking method, they are delicious and nutritious, but addition of soybeans, mung beans and other hard beans is not recommended.



### CLAY POT RICE

Amount	Ingredients and seasonings				
	Peanut oil (g)	Soy sauce (g)	Cornstrach (g)	Chu hou sauce (g)	Ginger (g)
2 cups of rice	10	20	15	20	5
4 cups of rice	15	25	25	40	8

Amount	Ingredients and seasonings				
	Garlic (g)	Cured Meet (g)	Sugar (g)	Salt (g)	Water Level (g)
2 cups of rice	5	80	2	5	2 levels
4 cups of rice	8	100	4	8	4 levels



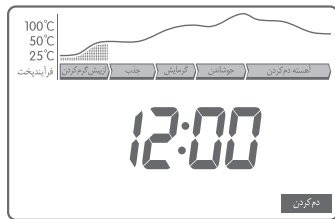
**Operation:**

1. Firstly mix the ingredients and seasonings.
2. During cooking, add and mix peanut oil; (for 2 cups of rice, add 15 g of peanut oil, and for 4 cups of rice, add 30 g of peanut oil)
3. When there is a beep, lay flat the ingredients on the rice until the work is completed.



**Note:** for clay pot rice, the minimum is 2 cups, and maximum is 4 cups. 3 cups of rice is added by reference to the table above, and appropriate accessories can also be added according to personal taste. (Using Thai rice can reach better effect.)

- 1 Before preparing for clay pot rice, please get ready accessories such as meat and vegetables in advance.
- 2 Get some rice, and after cleansing, add corresponding water and edible oil (for details, see Operation 2). Mix well and cook them together.
- 3 After preparation, put the inner pot in the rice cooker. Close the upper cover, and power on to enter the standby state.
- 4 Press the “Menu” key to select the “Clay pot Rice”, and press the “Start” key to enter the working process. “Start” display indicator flashes. **Example:** display current time



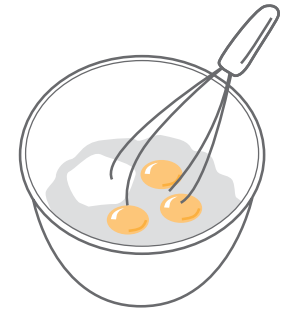
- 5 When music prompt is heard during cooking, open the upper cover, put the ingredients on the rice, and close the upper cover to wait until end of cooking.

**1** Material preparation

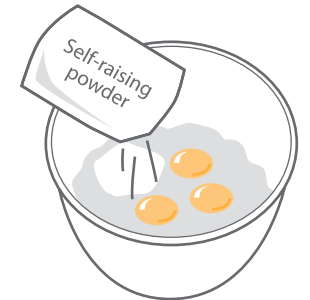
Amount	Sugar (g)	Self-raising powder (g)	Egg	Plant Oil (g)
Small Amount	100	120	3	30
Large Amount	180	200	5	50

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

- 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.



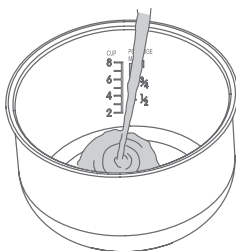
- 3 Add self-raising powder and mix it well. Add self-raising powder to the mixed sugar and egg, and mix them well. Mixing shall be adequate until mixture is even and free of lumpish dough.



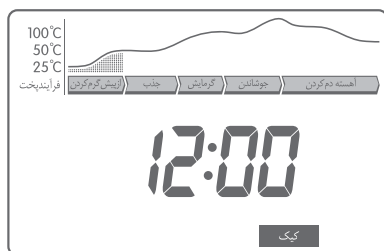
- 4 Add margarine, stir and mix quickly. Till now, cake materials have been prepared completely. Melt the margarine into liquid before mixing. If not stirred thoroughly, the cake may contain big bubbles, and the taste is unsatisfactory. If stirred excessively, the cake may harden, without bubbles. Carry 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 FUNCTION

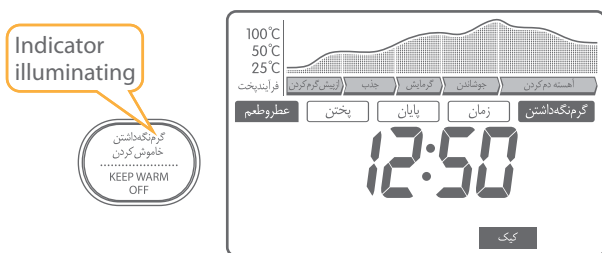
- 1 Smear the side of the inner pot with a layer of edible oil to avoid sticking to the pot. Put the prepared cake material into the rice cooker. Put the inner pot into the rice cooker, close the upper cover, and power on to enter the standby state.



- 2 Press "Menu" to select the Cake function, press "Start" to enter work process. "Start" display indicator flashes. **Example:** display current time



- 3 After completion of cake, the "Keep Warm/Off" indicator flashes, LCD displays current time indicating the appliance is not in warming state, and the food shall be served as soon as possible.



## YOGURT

- 1 In order to achieve better effect of yogurt, pure milk and plain yogurt (for fermentation) are commended.

Reference table of materials

Pure Milk	Plain Yogurt
1 L	100 ml

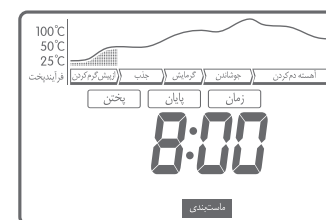
- 2 Clean and dry the inner pot, and by reference to the amount in the reference table of materials, pour the pure milk and plain yogurt into the inner pot, mixing well
- 3 Put the inner pot into the rice cooker, close the upper cover, and power on to enter the standby state.

**Note:** Be sure to dry clean the inner pot and the cover plate to prevent the growth of other microorganisms from influencing yoghurt quality and health of consumers.



- 4 Press the "Menu" key to select "Yogurt", and press the "Start" key to enter the working process. "Start" indicator flashes.
  - default cooking time is 8 h (cooking time displayed on the screen).

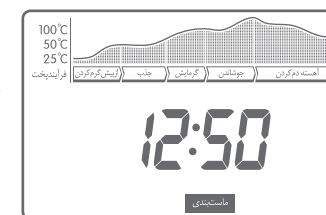
Cooking time 6-10 h, adjustable



Indicator illuminating

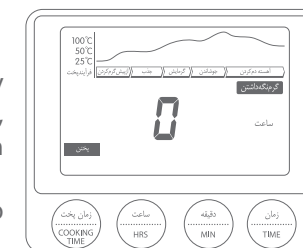


- 5 **Completion of yogurt production**  
Current time is displayed, the "Keep Warm/Off" indicator flashes, showing that the unit is not in warm-keeping state.



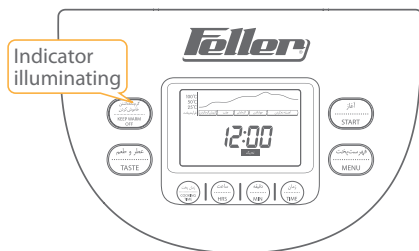
## KEEP WARM

- 1 **a. Automatic warm-keeping.**  
The appliance can keep warm automatically after end of such functions as standard cooking, super-quick cooking, Refined Cooking, brown rice, minor cereals, steaming and clay pot rice.
  - b.** In standby, press "Keep Warm/Off" to keep warm



2

After end of porridge rice, porridge/soup, mixed congee, yogurt and cake, the appliance will not keep warm automatically, but display current time, with the "Keep Warm/Off" indicator flashing and reminding you the end.

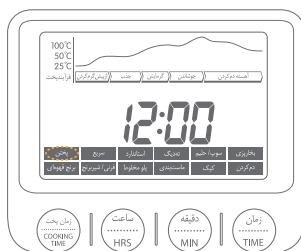


3

After use, press "Keep Warm/Off" to enter the standby state, and unplug the unit.

- When filling a bowl with rice, the attached spoon, not a metal spoon, should be used to avoid scuffing inner pot.

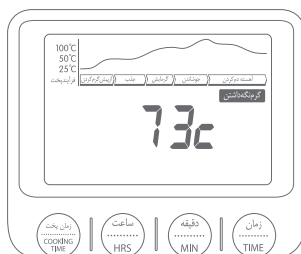
To stop warm keeping, press the "Keep Warm/Off" key to enter state of standby, and then cut off the power.



4

To adjustment the temperature of warm-keeping, in the standby state, press "Keep Warm/Off" to enter the mode of warm-keeping temperature adjustment.

- Entering into the state of warm-keeping temperature setting, and LCD will display "73°C" (default temperature)



- After the "Hour" key is pressed, warm-keeping temperature will have the change process:

73°C → 74°C → 75°C → 76°C → 77°C

- After the "Minute" key is pressed, warm-keeping temperature will have the change process:

73°C → 72°C → 71°C → 70°C → 69°C

- If, after warm-keeping temperature is set, the "Start" or "Preset" key is

pressed or after 10s without pressure of any key, the appliance can confirm a set warm-keeping temperature, and return to the standby state.

- If, within 10s after warm-keeping temperature is set, "Keep Warm/Off" is pressed, the setting can be cancelled, the warm-keeping temperature resumes to its default state, and returns to the standby state.

### KEEP 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.

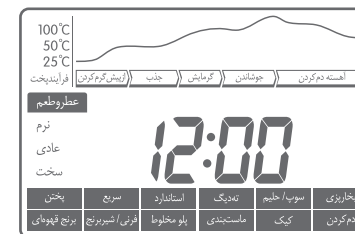
- It is recommended that the warm-keeping time should not exceed 12 h, otherwise odor may occur.

- The elapsed time of warm-keeping varies from 0 to 11h, and if 12 h is exceeded, "current time" is displayed, but warm-keeping continues.

### PRESET FUNCTION

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

1 After power supply is connected, press "Menu" to select the function of quick cooking.



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

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

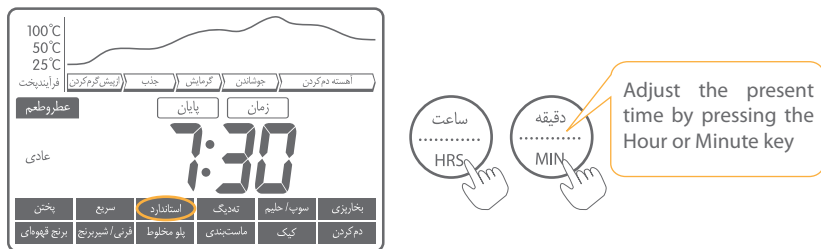
- The start indicator flashes.

1. 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".

2. 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".

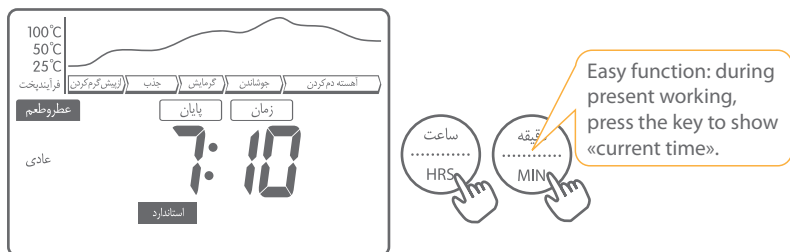
3. If no operation within 15 seconds, the system will enter the cooking function.



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



4 After the preset time elapses, a beep is heard to enter the state of preset cooking. The "Start" indicator illuminates, and the "Preset" indicator goes out, with the screen indicating the "current time".



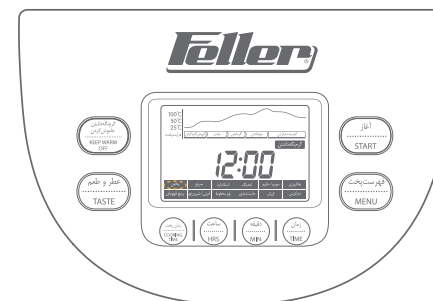
**!** Porridge, Steaming and Mixed congee display the countdown of work time.

## CLOCK ADJUSTMENT

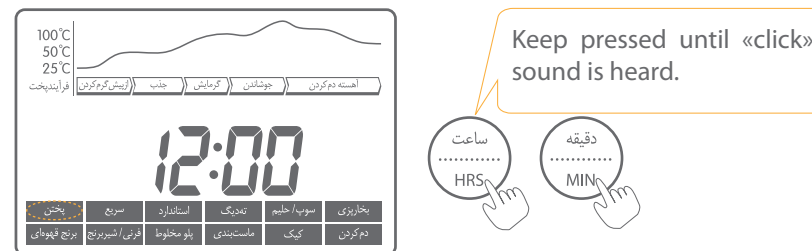


If finding the inaccuracy of the clock on the product, please make adjustment according to the following steps:

1 Connect power supply to enter standby.

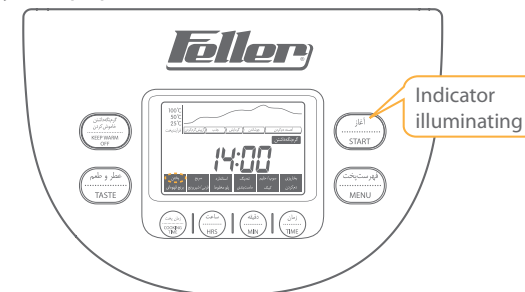


2 Press the "Hour" or "Minute" key for 1s, entering the hour setting state, with the "Start" indicator flashing (12:00 flashes)



3 Adjust time with the "Hour" or "Minute" key. 1h increases each time the "Hour" key is pressed and quick accumulation achieved if the key is kept pressed. 1min 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.



## TIPS

- In the case of power failure can not set the clock.
- Clock display, if not allowed to affect the appointment, please calibrate your display time.
- If you enter the state after the clock adjustment is not adjusted, the display flashes the number and stops flashing after about 12 seconds, automatically recognized.

## BATTERY AND POWER FAILURE MEMORY

- This product is provided with the power failure memory function.



- **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 2h, and will continue warm-keeping if the time is within 2h.
- **Power failure in heating:** after power resumes, the appliance will be in standby if the time of power failure exceeds 2h, and will continue heating until the end if the time is within 2h.

To stop the operation, press "Keep Warm/Off" to return to the standby frame and unplug the appliance.

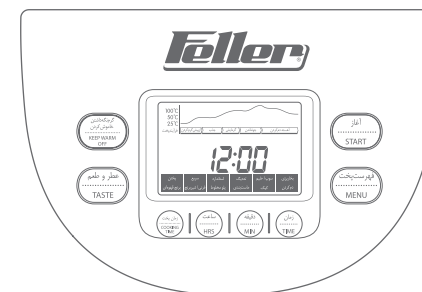
In case of power failure, the built-in battery provides power supply to the clock display.

## 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 with after sale service centre of Feller.
- Never place the battery into fire or water.
- Never heat, decompose or recharge the battery.

## In case of power failure:

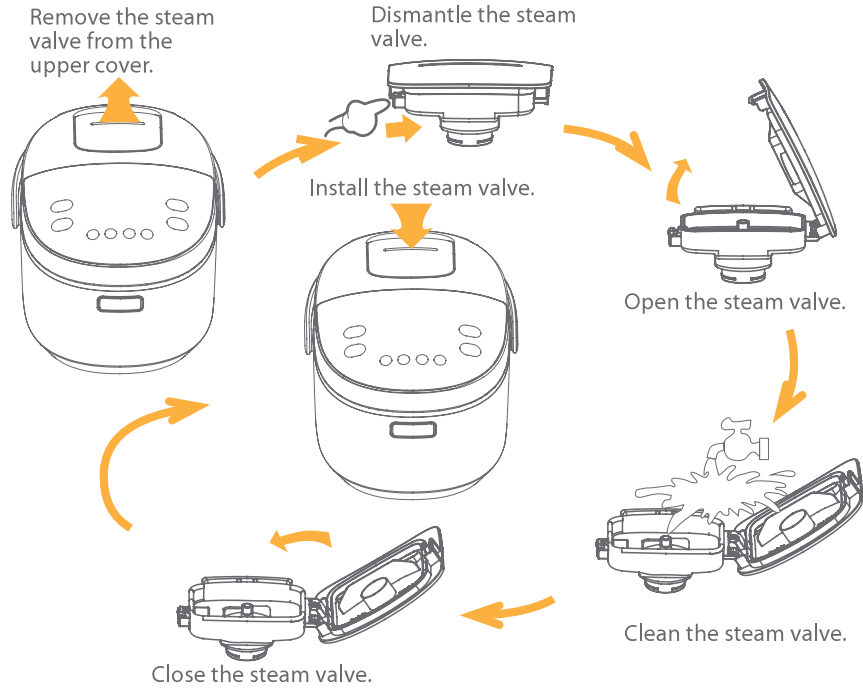
- After power failure, the LCD shows nothing. After power resumes, the LCD shows C0. Press "Keep Warm/Off" to return to standby, LCD shows 12:00 and then cooking operation is allowed.
- No power capacity of battery will intricate the preset operation. Conduct preset operation after adjustment of the clock. You can also convert the preset time into LCD time on the basis of its length. (Early battery replacement is recommended)
- Replace the battery, power-buzzer "tick" sound; clock is flashing state, the state is to remind the user calibration time. By "time" or "points" may terminate the clock flashing.



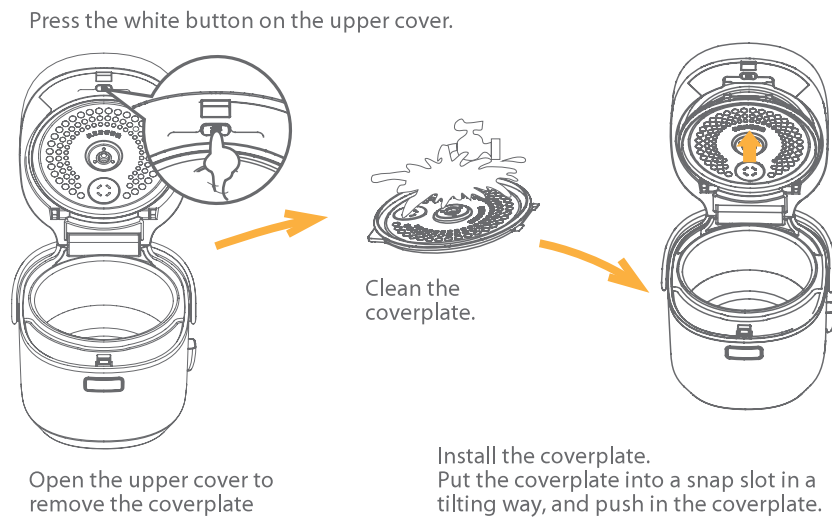
## CLEANING AND MAINTENANCE

- Take out the inner pot and steamer from the rice cooker, wash them with household detergent, rinse with clear water, and then wipe dry with soft cloth.
- Never wipe the inner pot with a metal brush or other hard utensil to avoid damage.
- Rice grains or other foreign object may be attached to the cooking plate, which can be removed with fine sand paper. Wipe the cooking plate with a soft cloth to ensure complete contact between the inner pot and the cooking plate.

### HOW TO REMOVE AND CLEAN THE STEAM VALVE



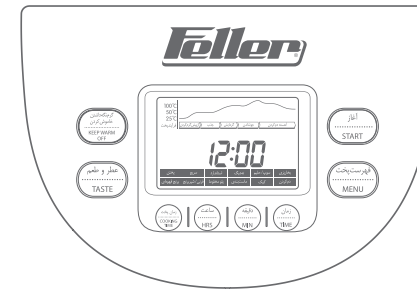
### HOW TO REMOVE AND CLEAN THE COVERPLATE



- هرگز باتری را شارژ نکرده، آن را حرارت نداده و خرد نکنید.

#### در زمان قطع برق:

• پس از قطع برق، LCD چیزی نشان نمی‌دهد. پس از برقراری مجدد جریان برق، LCD، CO را نشان می‌دهد. دکمه‌ی «گرم نگه داشتن/خاموش کردن» را برای بازگشت به حالت انتظار فشار دهید. LCD، ۱۲:۰۰ را نشان داده و سپس عملیات طبخ ممکن خواهد بود.



• هیچ مقداری از توان باتری، عملکرد «پیش‌تنظیم» را مختل نمی‌کند. پس از تنظیم زمان، عملکرد «پیش‌تنظیم» را اجرا کنید. هم چنین می‌توانید زمان پیش‌تنظیم را بر اساس مقدار آن، به زمان LCD تبدیل کنید. (باتری جدید پیشنهاد می‌گردد.)

• باتری را تعویض کنید، صدایی شبیه «تیک» به گوش می‌رسد، ساعت شروع به چشمک زدن می‌کند. این وضعیت برای یادآوری تنظیم کردن زمان به کاربر است و با استفاده از دکمه‌ی «زمان» می‌توان به آن خاتمه داد.

#### تمیزکاری و نگهداری

• قابلمه‌ی داخلی و ظرف بخارپز را از پلویزیرون بیاورید و آنها را با مایع ظرفشویی تمیز کنید. سپس آنها را آب کشیده و با یک پارچه‌ی نرم خشک نمایید.

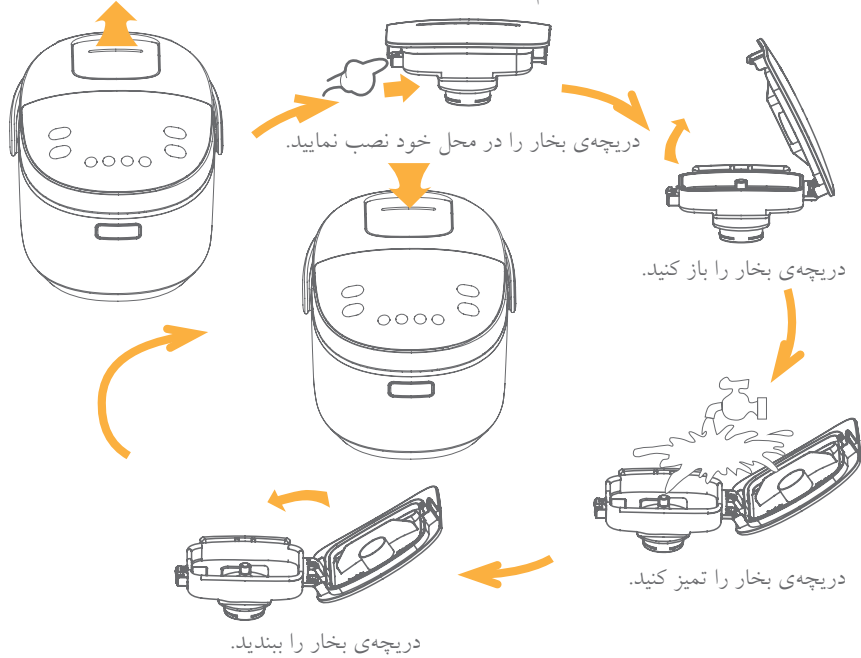
• هرگز قابلمه‌ی داخلی را با برس فلزی یا سایر لوازم سخت، تمیز نکنید تا مانع از آسیب دیدن آن شود.

• دانه‌های برنج یا سایر مواد خارجی ممکن است به صفحه‌ی پخت بچسبند، که با یک کاغذ سنباده‌ی نرم قابل زدودن هستند. صفحه‌ی پخت را با یک پارچه‌ی نرم تمیز کنید تا از تماس کامل آن با قابلمه‌ی داخلی، اطمینان حاصل شود.

#### چگونگی برداشتن و تمیز کردن دریچه‌ی بخار

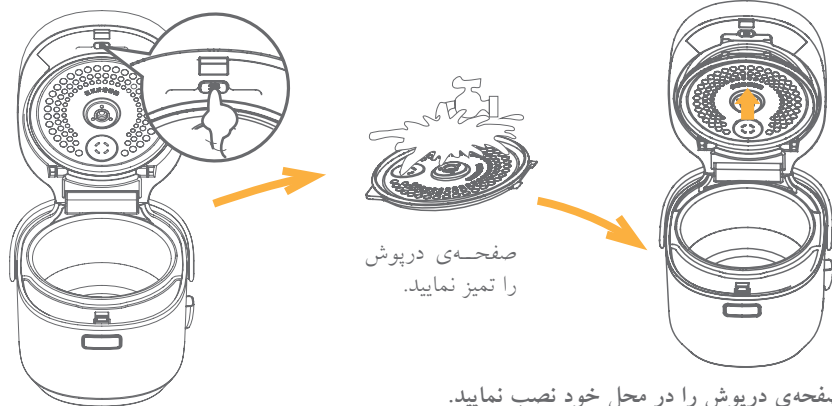
دریچه‌ی بخار را از روی درپوش بالایی جدا نمایید.

قطعات دریچه‌ی بخار را از هم باز کنید.



#### چگونگی برداشتن و تمیز کردن صفحه‌ی درپوش

دکمه‌ی سفید رنگ روی درپوش بالایی را فشار دهید.



صفحه‌ی درپوش را در محل خود نصب نمایید.

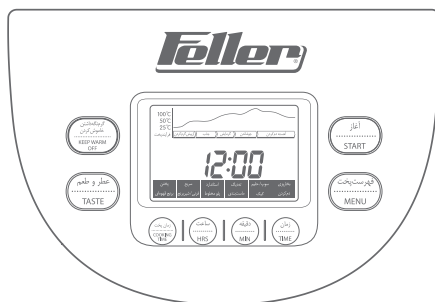
صفحه‌ی درپوش را به‌صورت واژگون، روی شیار آن قرار داده و کمی فشار دهید.

برای برداشتن صفحه‌ی فوق، درپوش بالایی را باز نمایید.



## 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 نگه‌داشتن:** 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.

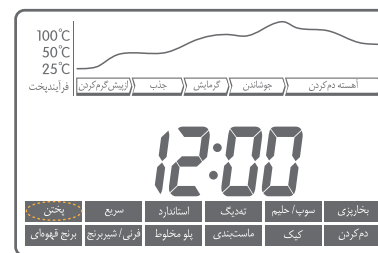
- قطع برق در زمان حرارت‌دهی:** پس از برقراری مجدد جریان، چنانچه مدت زمان قطع برق بیش از ۲ ساعت باشد، دستگاه در حالت انتظار قرار می‌گیرد و اگر این زمان کمتر از ۲ ساعت باشد، به حرارت‌دهی ادامه می‌دهد تا زمان به پایان رسد.

برای متوقف کردن عملیات، دکمه‌ی «گرم نگه داشتن» 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.

### ⚠️ 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.

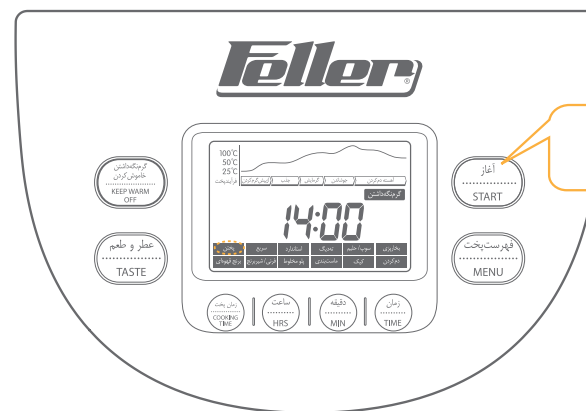


دکمه را نگه دارید تا صدایی شبیه «کلیک» شنیده شود.



- ۳** زمان را با استفاده از دکمه‌های «ساعت» یا «دقیقه» اصلاح نمایید. با هر بار فشار دادن دکمه‌ی «ساعت»، ۱ ساعت به زمان افزوده می‌گردد و با نگه داشتن آن، این افزایش سریع‌تر خواهد بود. با هر بار فشار دادن دکمه‌ی «دقیقه»، 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.



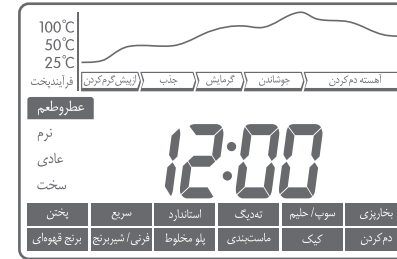
فعال بودن نمایشگر

### ! نکات مهم

- در زمان قطع برق، نمی‌توان زمان را تنظیم کرد.
- لطفاً برای استفاده از عملکردهای ساعت، زمان جاری را صفر کرده و مجدداً تنظیم نمایید.
- چنانچه زمان جاری در هنگام تنظیم اولیه‌ی زمان انتخاب نشود، صفحه‌ی نمایش ۱۲ ثانیه چشمک زده و به طور خودکار روی زمان قبلی (اولیه) تنظیم می‌شود.

مثال: پخت برنج به طور کامل در مدت ۷:۳۰ (پخت سریع)

۱ پس از اتصال دوشاخه‌ی دستگاه به پریز برق، دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب عملکرد پخت سریع فشار دهید.



۲ دکمه‌ی «پیش تنظیم» را برای وارد شدن به وضعیت تنظیم زمان، فشار دهید.

- صفحه، شاخص‌های «تمام زمان» را نشان می‌دهد.
- نشانگر آغاز، روشن می‌شود.

۱. در زمان فشار دادن دکمه‌ی «ساعت»، برای تنظیم کردن مقدار ساعت پایان کار، هر بار فشار دادن دکمه، ۱ ساعت افزوده می‌شود. هم‌چنین می‌توانید دکمه‌ی «ساعت» را فشار داده و نگه دارید تا افزایش زمان، به طور خودکار انجام شده و زمان را روی عدد ۷ تنظیم نمایید.

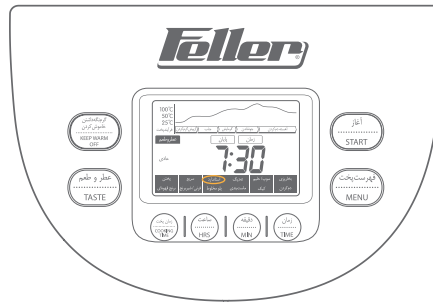
۲. در زمان فشار دادن دکمه‌ی «دقیقه»، برای تنظیم کردن مقدار دقیقه‌ی پایان کار، با هر بار فشار دادن دکمه، ۱۰ دقیقه افزوده می‌شود. هم‌چنین می‌توانید دکمه‌ی «دقیقه» را فشار داده و نگه دارید تا افزایش زمان را به طور خودکار انجام شده و زمان را روی عدد ۳۰ تنظیم نمایید.

۳. اگر به مدت ۱۵ ثانیه اقدامی انجام نشود، دستگاه وارد مرحله‌ی پخت می‌شود.

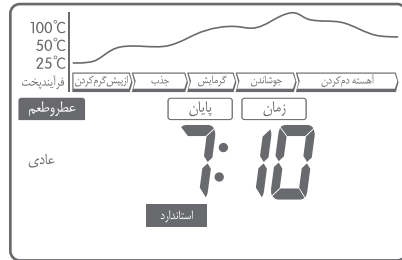


با فشار دادن دکمه‌های تنظیم ساعت یا زمان، زمان پیش تنظیم را تعیین کنید.

۴ پس از اتمام مدت زمان «پیش تنظیم»، صدایی به گوش رسیده و دستگاه وارد حالت پخت با پیش تنظیم می‌شود. نشانگر «آغاز» روشن شده، نشانگر «پیش تنظیم» محو می‌شود و صفحه‌ی نمایش، «زمان جاری» را نشان می‌دهد.



عملکرد ساده: در حین استفاده از عملکرد پیش تنظیم، این دکمه را برای نمایش «زمان جاری» فشار دهید.

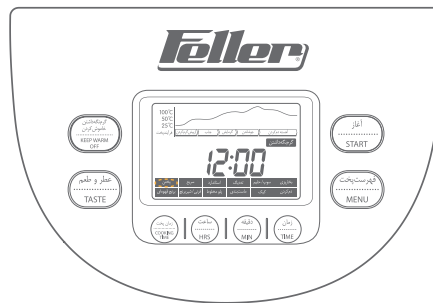


**توجه:** در حین پخت حلیم، بخارپز کردن و برنج ژاپنی، زمان کاری به طور معکوس نشان داده خواهد شد.

تنظیم ساعت

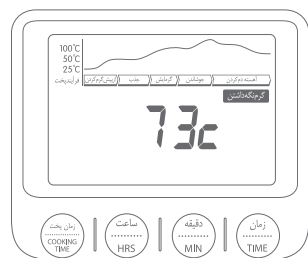
چنانچه ساعت دستگاه صحیح نبود، لطفاً طبق مراحل زیر زمان را تنظیم نمایید:

۱ سیم برق را متصل کنید و وارد حالت انتظار شوید.



۲ دکمه‌های «ساعت» یا «دقیقه» را به مدت ۱ ثانیه فشار دهید تا وارد قسمت تنظیم آن گردید. نشانگر «آغاز» روشن خواهد شد. (۱۲:۰۰ چشمک می‌زند)

۳ پس از فشار دادن دکمه‌ی «آغاز» یا «پیش تنظیم»، وارد حالت انتظار شده، نشانگر «آغاز» و «پیش تنظیم» روشن می‌شوند و صفحه، زمان پایان را نمایش می‌دهد.



برای متوقف کردن عملکرد گرم‌نگه‌داشتن، دکمه‌ی «گرم‌نگه‌داشتن/خاموش کردن» را فشار دهید تا وارد حالت انتظار شوید. سپس جریان برق را قطع کنید.

۴ برای تنظیم دمای گرم‌نگه‌داشتن، در حالت انتظار، دکمه‌ی «گرم‌نگه‌داشتن/خاموش کردن» را برای ورود به قسمت تنظیم دما، فشار دهید.

- با ورود به قسمت تنظیم گرم‌نگه‌داشتن، صفحه نمایش « $73^{\circ}\text{C}$ » (دمای پیش فرض) را نشان خواهد داد.
- پس از فشار دادن دکمه‌ی «ساعت»، دمای گرم‌نگه‌داشتن تغییر خواهند کرد:

$73^{\circ}\text{C} \rightarrow 74^{\circ}\text{C} \rightarrow 75^{\circ}\text{C} \rightarrow 76^{\circ}\text{C} \rightarrow 77^{\circ}\text{C}$

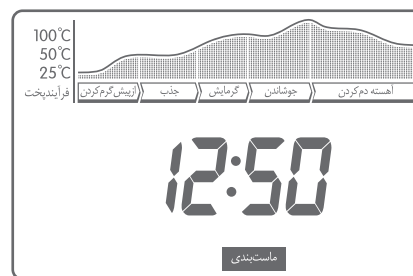
- پس از فشار دادن دکمه‌ی «دقیقه»، دمای گرم‌نگه‌داشتن تغییر خواهد کرد:

$73^{\circ}\text{C} \rightarrow 72^{\circ}\text{C} \rightarrow 71^{\circ}\text{C} \rightarrow 70^{\circ}\text{C} \rightarrow 69^{\circ}\text{C}$

- پس از تنظیم دمای گرم‌نگه‌داشتن، با فشار دادن دکمه‌ی «آغاز» یا «پیش تنظیم»، و یا عدم فشار هیچ دکمه‌ای به مدت ۱۰ ثانیه، دستگاه می‌تواند دمای گرم‌نگه‌داشتن را تایید کرده و به حالت انتظار بازگردد.
- اگر در مدت ۱۰ ثانیه پس از تنظیم دما، دکمه‌ی «گرم‌نگه‌داشتن/خاموش کردن» فشار داده شود، این تنظیم لغو شده و دمای گرم‌نگه‌داشتن به حالت پیش فرض باز می‌گردد و دستگاه وارد حالت انتظار می‌شود.

### نکات گرم نگه داشتن

- برای نگه داشتن وضعیت مطلوب برنج، آن را با ملاقه‌ی برنج و پس از ۳۰ دقیقه طبخ، نرم کنید و سپس وارد شرایط گرم‌نگه‌داشتن شوید.
- پیشنهاد می‌شود که مدت زمان گرم‌نگه‌داشتن بیش از ۱۲ ساعت نباشد؛ در غیر این صورت، ممکن است بوی مواد غذایی تغییر کند.
- مدت زمان گرم‌نگه‌داشتن از ۰ تا ۱۱ ساعت، متغیر است و اگر از ۱۲ ساعت بیشتر شود، «زمان جاری» نمایش داده شده، اما گرم‌نگه‌داشتن ادامه می‌یابد.



### ۵ اتمام تهیه‌ی ماست

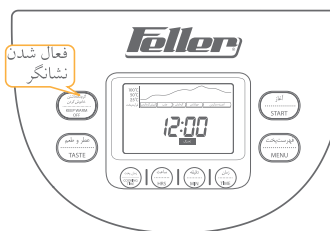
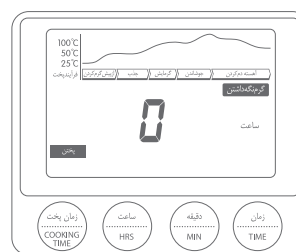
زمان جاری نمایش داده می‌شود، نشانگر «گرم‌نگه‌داشتن/خاموش کردن» چشمک می‌زند و نشان می‌دهد که دستگاه در وضعیت گرم‌نگه‌داشتن نیست.

### گرم‌نگه‌داشتن

#### ۱ الف) گرم‌نگه‌داشتن به طور خودکار

دستگاه قادر است پس از اتمام عملکردهایی مانند پخت استاندارد، بسیار سریع، بهینه، برنج قهوه‌ای، فرنی/شیربرنج، بخارپز کردن و پخت دم کردن، به طور خودکار مواد غذایی را گرم نگه دارد.

ب) در حالت انتظار، دکمه‌ی «گرم‌نگه‌داشتن/خاموش کردن» را برای گرم‌نگه‌داشتن مواد غذایی فشار دهید.

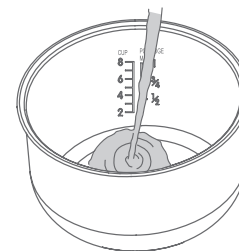


۲ پس از تهیه‌ی حلیم، حلیم/سوپ، برنج ژاپنی، ماست‌بندی و کیک، دستگاه به طور خودکار مواد غذایی را گرم نگه نمی‌دارد؛ اما زمان جاری را نشان می‌دهد و نشانگر «گرم‌نگه‌داشتن/خاموش کردن» چشمک زده و زمان اتمام را به شما یادآوری می‌کند.



۳ پس از استفاده، دکمه‌ی «گرم‌نگه‌داشتن/خاموش کردن» را برای ورود به حالت انتظار، فشار دهید.

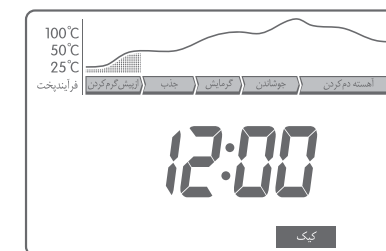
- زمان ریختن برنج در کاسه، باید از ملاقه‌ی همراه دستگاه، و نه یک ملاقه‌ی فلزی استفاده نمود تا مانع از خراشیده‌شدن قابلمه‌ی داخلی گردد.



۱ به منظور جلوگیری از چسبیدن مواد به ظرف، قسمت درونی آن را با روغن خوراکی پوشش دهید. مواد آماده شده را درون قابلمه بریزید. قابلمه‌ی داخلی را درون پلوپز قرار داده، درپوش بالایی را ببندید و برای وارد شدن به حالت انتظار، دستگاه را روشن نمایید.

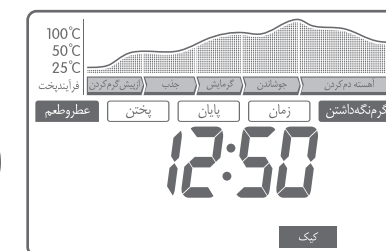
۲ دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب عملکرد کیک، و دکمه‌ی «آغاز» را برای شروع فرآیند پخت فشار دهید. نشانگر «آغاز» روشن خواهد شد.

مثال: نمایش زمان جاری



۳ پس از اتمام پخت کیک، نشانگر «گرم‌نگه‌داشتن/خاموش کردن» چشمک می‌زند و صفحه نمایش LCD، زمان جاری را به معنی فعال نبودن وضعیت گرم‌نگه‌داشتن دستگاه، نشان می‌دهد؛ غذا باید هرچه سریع‌تر سرو شود.

فعال شدن نشانگر



۱ به منظور دستیابی به نتیجه‌ی بهتر برای ماست‌بندی، شیر خالص و ماست ساده (برای تخمیر) پیشنهاد می‌شوند.

جدول هم‌سنجی مواد

ماست ساده	شیر خالص
۱۰۰ میلی‌لیتر	۱ لیتر

۲ قابلمه‌ی داخلی را شسته و خشک نمایید، و بر اساس جدول هم‌سنجی مواد، شیر خالص و ماست ساده را درون قابلمه ریخته و آنها را به‌خوبی مخلوط نمایید.

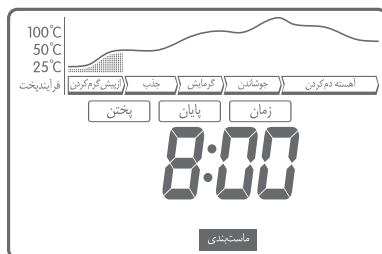
۳ قابلمه را درون پلوپز قرار داده، درپوش بالایی را بسته و برای ورود به حالت انتظار، دستگاه را روشن کنید.



**توجه:** مطمئن شوید که قابلمه‌ی داخلی و صفحه‌ی درپوش به طور کامل خشک هستند تا مانع از رشد سایر موجودات ذره‌بینی که بر کیفیت ماست و سلامتی مشتریان اثر می‌گذارند، شوند.

۴ دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب «ماست‌بندی»، و دکمه‌ی «آغاز» را برای شروع فرآیند فشار دهید. نشانگر «آغاز» روشن خواهد شد. مدت زمان پیش‌فرض تهیه‌ی ماست، ۸ ساعت است. (این مدت زمان روی صفحه، نمایش داده می‌شود.)

مدت زمان ماست‌بندی، از ۶ تا ۱۰ ساعت و قابل تنظیم است.



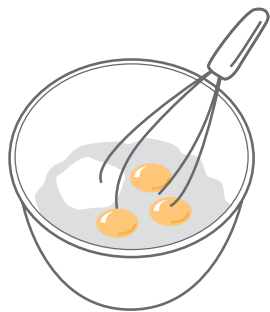
فعال شدن نشانگر



## ۱ آماده سازی مواد

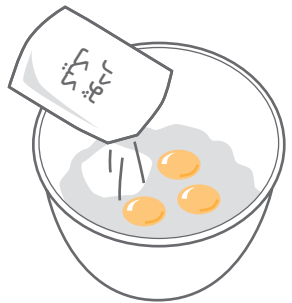
مقدار	شکر (گرم)	پودر کیک (گرم)	تخم مرغ	روغن گیاهی (گرم)
مقدار کم	۱۰۰	۱۲۰	۳	۳۰
مقدار زیاد	۱۸۰	۲۰۰	۵	۵۰

مواد نباید خیلی بیشتر از مقادیر فوق باشند، زیرا ممکن است باعث نیم پخته 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 درجه سانتی گراد گرم نمایید. در این مورد، کیک نرم خواهد بود و کش می آید. 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 هم زن، رگه رگه شود.



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

پودر کیک را به مخلوط شکر و تخم مرغ اضافه نمایید و آنها را به خوبی 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 کنید.

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 نشود.

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 قابلمه پلوپز بریزید.

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

## عملکرد:

۱. ابتدا مواد اولیه و ادویه جات را با هم ترکیب کنید.
۲. در حین پخت، روغن بادام زمینی را اضافه کرده و مخلوط نمایید. (برای ۲ پیمانه برنج، ۱۵ گرم روغن بادام زمینی، و برای ۴ پیمانه برنج، ۳۰ گرم روغن بادام زمینی اضافه نمایید.)
۳. با شنیدن صدای مخصوص دستگاه، مواد غذایی را روی برنج، به طور یک نواخت قرار دهید تا پخت به اتمام برسد.



**توجه:** برای استفاده از عملکرد دم کردن، حداقل میزان برنج برابر ۲ پیمانه و حداکثر برابر ۴ پیمانه است. طبق جدول هم سنجی، ۳ پیمانه برنج اضافه شده است و بر اساس ذائقه‌ی شخصی، می توان مواد غذایی گوناگونی به آن اضافه نمود. (اضافه کردن برنج تایلندی می تواند تأثیر بهتری داشته باشد.)

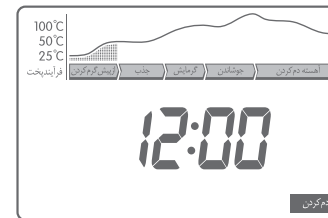
**۱** پیش از به کار بستن این عملکرد، لطفاً مواد غذایی لازم مانند گوشت و سبزیجات را از قبل آماده کنید.

**۲** مقداری برنج را شسته و به مقدار لازم آب و روغن خوراکی به آن اضافه نمایید (برای آگاهی از جزئیات، عملکرد ۲ را ملاحظه نمایید). آنها را به خوبی با هم مخلوط کنید.

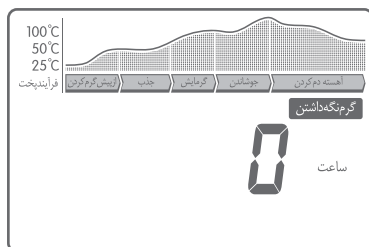
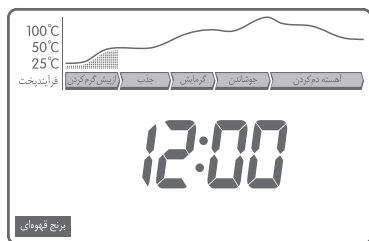
**۳** پس از آماده سازی، قابلمه‌ی داخلی را درون پلوپز قرار دهید. درپوش بالایی را بسته و دستگاه را برای ورود به حالت انتظار، روشن کنید.

**۴** دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب «دم کردن» و دکمه‌ی «آغاز» را برای شروع فرآیند پخت، فشار دهید. نشانگر «آغاز» روشن خواهد شد.

مثال: نمایش زمان جاری

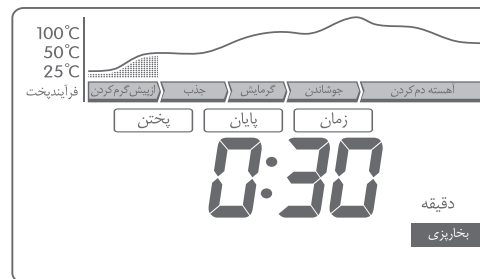


**۵** زمانی که صدای هشدار در حین پخت به گوش رسید، درپوش بالایی را باز نمایید. مواد غذایی را به برنج اضافه کرده و درپوش بالایی را ببندید و برای پایان بافتن پخت، منتظر بمانید.



**۳** پس از اتمام پخت، دستگاه به طور خودکار وارد مرحله‌ی گرم نگه داشتن می‌شود. نشانگر «گرم نگه داشتن» چشمک خواهد زد. بهترین کار برای جلوگیری از به هم چسبیدن و از بین رفتن طعم برنج، نرم کردن آن پس از گذشت ۳۰ دقیقه است.

**۲** پس از اتصال دوشاخه به پریز برق، دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب عملکرد «بخارپز کردن» و دکمه‌ی «آغاز» را برای شروع فرآیند بخارپزی فشار دهید. نشانگر «آغاز» روشن شده و مدت زمان بخارپزی را نشان می‌دهد.



**۳** مدت زمان پیش فرض برای بخارپز کردن، ۳۰ دقیقه است. زمانیکه آب به مدت نیم ساعت جوشید، دستگاه وارد مرحله‌ی گرم نگه داشتن می‌شود. اگر میزان آب کافی باشد و مدت زمان نیم ساعت نیز سپری شده باشد، دستگاه به طور خودکار وارد مرحله‌ی گرم نگه داشتن می‌شود. مدت زمان بخارپز کردن از ۳۰ تا ۱۵۰ دقیقه قابل تنظیم است.



**نکات:** مواد تشکیل دهنده‌ی فرنی/شیربرنج عبارتند از جو، جوی دوسر، گندم سیاه، برنج سیاه، برنج ژاپنی، برنج قهوه‌ای، خرما و سایر مواد مشابه، بجز دانه‌های بزرگ مانند شلتوک برنج، گندم، ذرت، سویا و سیب‌زمینی است. این مواد غذایی با هر روشی که طبخ شوند، خوشمزه و مفید خواهند بود، اما علاوه بر سویا، ماش و سایر دانه‌های سخت نیز توصیه نمی‌شوند.

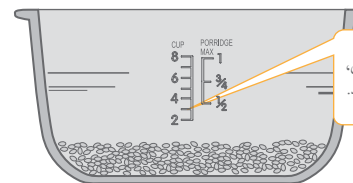
### برنج قهوه‌ای، فرنی/شیربرنج

### دم کردن

مواد لازم و ادویه‌جات / مقدار					مقدار
زنجبیل (گرم)	سس چوهو (گرم)	آرد ذرت (گرم)	سس سویا (گرم)	روغن بادام زمینی (گرم)	
۵	۲۰	۱۵	۲۰	۱۰	۲ پیمانه برنج
۸	۴۰	۲۵	۲۵	۱۵	۴ پیمانه برنج

مواد لازم و ادویه‌جات / مقدار					مقدار
سطح آب	نمک (گرم)	شکر (گرم)	گوشت (گرم)	سیر (گرم)	
سطح ۲	۵	۲	۸۰	۵	۲ پیمانه برنج
سطح ۴	۸	۴	۱۰۰	۸	۴ پیمانه برنج

**۱** میزان مناسبی برنج را برای اتمام آماده‌سازی مواد غذایی اندازه‌گیری نمایید. • برای پخت برنج قهوه‌ای و فرنی/شیربرنج، آب را برحسب نشانه‌های درون قابلمه‌ی داخلی اضافه کنید.



برای ۳ پیمانه برنج برای برنج قهوه‌ای، تا خط نشانه‌ی سوم، آب اضافه نمایید.

**۲** پس از روشن کردن دستگاه، دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب برنج قهوه‌ای یا فرنی/شیربرنج و سپس دکمه‌ی «آغاز» را برای شروع فرآیند کاری، فشار دهید. نشانگر «آغاز» چشمک خواهد زد.

پخت برنج قهوه‌ای به عنوان نمونه

زمان پخت حلیم برنج یا حلیم/سوپ، هرگز اجازه ندهید مقدار کلی برنج و آب، بیشتر از بالاترین نشانه‌ی آب برای «شیر برنج» یا «حلیم/سوپ» گردد.

### برنج ژاپنی مخلوط

«برنج ژاپنی مخلوط» گونه‌ای حلیم و ترکیبی از ۸ نوع سبزی خام است که معمولاً با برنج، برنج ژاپنی و برنج سیاه به عنوان مواد اصلی و ترکیباتی مانند ماش، لوبیای قرمز، لوبیا، لوبیا سفید، عناب، دانه‌های هلو، بادام زمینی، گنار، دانه‌های کاج، سیب زمینی هندی، سوسن، ازگیل و ... تهیه می‌شود. خواص مواد انتخاب شده برای برنج ژاپنی مخلوط، ارزش غذایی و کامل بودن آن را نشان می‌دهد. هیچ یک از غذاهای جهان، حاوی تمام مواد غذایی لازم برای بدن انسان نیست.

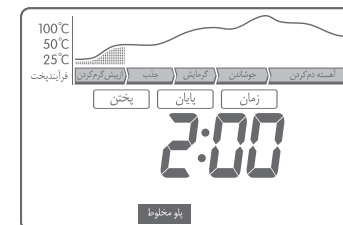
۱ مواد آماده سازی غذا فراهم شده است.

جدول هم‌سنجی سطح آب لازم برای تهیه کته‌ی مخلوط به شرح زیر است.

مقدار برنج و آب (پیمانه)	لوبیا (پیمانه)	مقدار برنج (پیمانه)
سطح ۴	۰/۷۵	$\frac{1}{4}$
سطح ۵	۰/۷۵	$\frac{1}{2}$
سطح ۶	۱	$\frac{3}{4}$
سطح ۷	۱/۲۵	۱
سطح ۸	۱/۵	۱

۲ پس از اتصال دوشاخه به پریز برق، دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب عملکرد «برنج ژاپنی مخلوط» و سپس دکمه‌ی «آغاز» را برای ورود به فرآیند کاری فشار دهید.

مثال: مدت زمان پیش‌فرض پخت



۳ پس از اتمام پخت برنج ژاپنی، آن را با یک ملاقه‌ی برنج مخلوط کنید.



**توجه:** قابلمه‌ی داخلی دارای خط نشانه‌ی میزان آب برای پخت سوپ نیست. بنابراین در زمان پخت سوپ، برحسب میزان مواد بکاررفته آب اضافه نمایید اما هرگز از بالاترین نشان «شیر برنج» و «حلیم» بیشتر نباشد. هرگز غذایی که باعث مسدود شدن روزنه‌های بخار می‌شود، مانند غذاهای برگ‌دار (مانند کلم چینی) یا غذاهایی که شامل قطعات باریک مواد غذایی هستند مانند بعضی سبزیجات دریایی) و غذاهایی که از دانه‌های ریز تهیه می‌شوند (مانند دانه‌های ذرت) را با این دستگاه طبخ نکنید زیرا ممکن است باعث ایجاد حادثه و یا آسیب دیدن دستگاه شوند. مدت زمان پخت را می‌توان برای حلیم/سوپ، ماست بندی و بخارپز کردن، به‌جای سایر عملکردها تنظیم نمود.

### بخار پز کردن

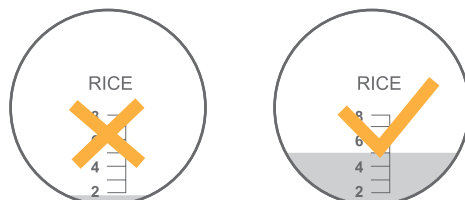
۱ مقدار آب بر حسب مدت زمان بخارپز کردن تغییر می‌کند. لطفاً به جدول هم‌سنجی مراجعه نمایید. اجازه ندهید مقدار آب کمتر از نشان ۲ در قابلمه‌ی داخلی و نیز بالاتر از غذایی که باید بخارپز گردد، باشد.

### جدول هم‌سنجی زمان و مقدار آب

۳۰ دقیقه	۶۰ دقیقه	۹۰ دقیقه	۱۵۰-۱۲۰ دقیقه
سطح ۲	سطح ۳	سطح ۴	سطح ۵

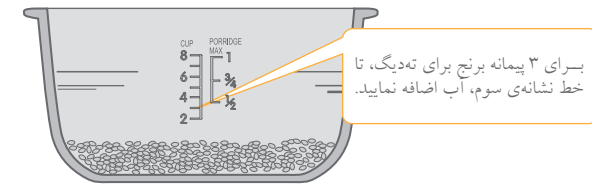


مدت پخت به زمان پس از آغاز جوشیدن آب اشاره دارد و بنابراین پیش از جوشیدن آب، شمارش معکوس زمان آغاز نخواهد شد.





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



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

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

۳. پس از آماده‌سازی، قابلمه‌ی داخلی را درون پلوپز قرار داده، درپوش را ببندید. پس از روشن کردن، دستگاه وارد حالت انتظار می‌شود.

۴. دکمه‌ی «فهرست» را فشار دهید و «ته‌دیگ» را انتخاب نمایید.

۵. پس از اتمام پخت ته‌دیگ، چراغ نشانگر روشن شده و صفحه‌ی LCD، علامت «---» را نشان می‌دهد و بیانگر آن است که دستگاه در حالت گرم کردن نیست و غذا باید هرچه سریع‌تر سرو گردد.

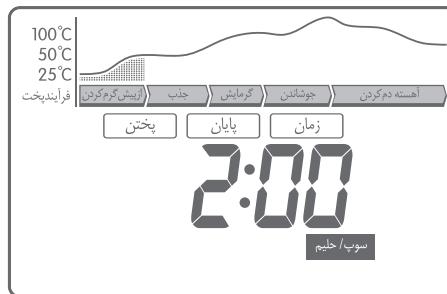
پس از اتصال سیم به پریز برق، دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب عملکرد «حلیم/سوپ» و سپس دکمه‌ی «آغاز» را برای وارد شدن به فرآیند کاری فشار دهید.

## جدول هم‌سنجی مقادیر آب و برنج برای تهیه‌ی حلیم

مقدار برنج (بر حسب فنجان)	مشابه با مقدار ۳۰ نشان داده شده در قابلمه‌ی داخلی	مشابه با مقدار ۴۰/۵۰ نشان داده شده در قابلمه‌ی 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
$1\frac{1}{2}$		$1\frac{1}{2}$

## عملکرد حلیم/سوپ

مثال: مدت زمان پیش فرض پخت



پس از اتمام عملکرد «حلیم/سوپ»، نشانگر «گرم نگه‌داشتن» چشمک می‌زند و صفحه‌ی نمایش LCD، END (پایان) را به مدت ۳ دقیقه، به معنی این که دستگاه در وضعیت گرم نگه‌داشتن نیست، نشان می‌دهد و غذا باید به منظور خمیر نشدن، هر چه سریع‌تر سرو شود.

برای عملکرد سوپ/حلیم، زمان پیش فرض برابر ۲ ساعت است. شما می‌توانید زمان پخت را با استفاده از دکمه‌های «ساعت» و «دقیقه» تنظیم نمایید. برای باقی‌ماندن ارزش غذایی سوپ، پیشنهاد می‌شود زمان بر روی ۲ ساعت تنظیم گردد.

پس از اتمام عملکرد «شیر برنج» و «حلیم/سوپ»، آنها را به طور کامل با یک

## پخت استاندارد، پخت بسیار سریع و پخت بهینه

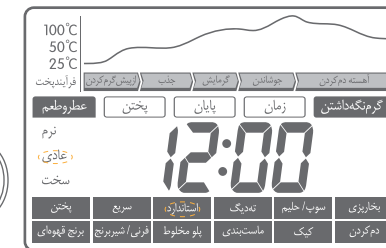
**مزایای پخت استاندارد:** حرارت دهی و جوش آمدن سریع، حدود ۱۰-۵ دقیقه سریع تر از پخت بهینه، مناسب برای پخت سریع ۸-۲ پیمانه برنج، مدت زمان پخت در حدود ۵۰-۳۵ دقیقه.

**مزایای پخت بسیار سریع:** مقدار ۳ پیمانه برنج یا کمتر از آن، در حدود ۲۵ دقیقه به طور کامل خواهد پخت. پس از پخت سریع، پیشنهاد می شود که برنج را پس از چند دقیقه گرم نگه داشتن، میل کنید.

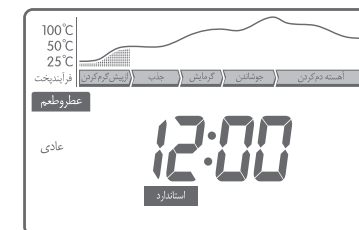
**مزایای پخت بهینه:** دارا بودن رویه‌ی پخت منحصر به فرد، تشخیص مقدار برنج و آب به طور خودکار، به کار گرفتن مناسب ترین میزان زمان و دما، سالم نگه داشتن دانه‌های برنج، طعمی خوشایند و غذایی مقوی و مناسب برای گوارش و گردش خون. این مدل برای مقادیر مختلفی برنج مناسب است اما ۱۰-۷ پیمانه برنج و حدود ۵۵-۴۵ دقیقه پیشنهاد می شود.

۱. اگر طبخ بهینه انتخاب شده، با انتخاب حالت مورد نظر، وضعیت مربوط چشمک خواهد زد.

**توجه:** اگر عملکرد دیگری انتخاب شده، با فشار دادن «آغاز»، به سادگی شروع به کار نمایید.



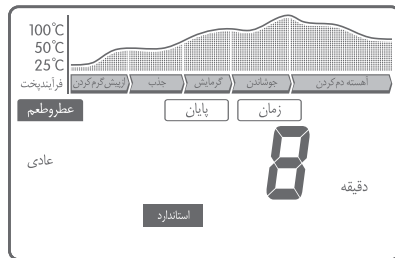
۲. پس از فشار دادن «آغاز»، به فرآیند کاری عملکرد مربوط وارد خواهید شد و نشانگر «آغاز» نمایش داده می شود.



هم چنین می توانید با فشار دادن دکمه‌ی «گرم نگه داشتن/خاموش کردن»، انتخاب جاری را لغو نمایید.

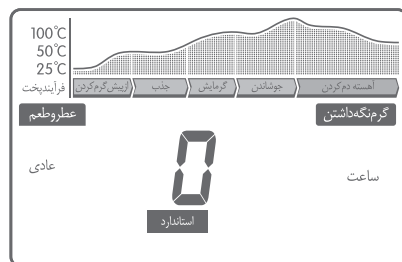
۳. شمارش معکوس

• زمانی که پخت رو به اتمام است، عملکردهای پخت استاندارد، بسیار سریع، بهینه (متوسط، کمی نرم و کمی سخت)، برنج قهوه‌ای، فرنی/شیربرنج و دم کردن به طور خودکار وارد مرحله‌ی شمارش معکوس می شوند. (شمارش معکوس ممکن است بر اساس عملکردهای گوناگون و مقادیر مختلف برنج، متفاوت باشد).  
مثال: نمایش شمارش معکوس برای پخت بهینه



۴. پس از کامل شدن پخت، دستگاه به طور خودکار وارد مرحله‌ی گرم نگه داشتن خواهد شد.

• بهترین کار برای جلوگیری از به هم چسبیدن و از بین رفتن طعم برنج، نرم کردن آن پس از ۳۰ دقیقه است.  
• پس از طبخ بسیار سریع، پیشنهاد می گردد که بعد از ۱۰ دقیقه گرم نگه داشتن، برنج را میل نمایید.

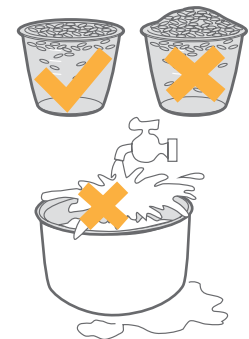


پیش از بکاربردن پلوپز و به منظور جلوگیری از هرگونه صدمه، مطمئن شوید که آب موجود در قسمت زیرین قابلمه‌ی داخلی را خشک کرده‌اید.

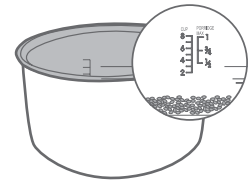
⚠️ لطفاً پیش از بکاربردن پلوپز، قطرات آب و دانه‌های برنج بین قابلمه‌ی داخلی و صفحه‌ی حرارتی را برطرف نمایید تا مانع از بالا رفتن بیش از حد حرارت یا اتصال کوتاه گردد.

### آماده‌سازی

- 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 نشویید تا از خراشیده شدن آن جلوگیری گردد.



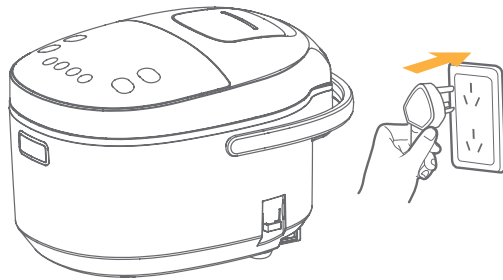
- برنج شسته شده را درون قابلمه‌ی داخلی بریزید و مشابه با مقدار برنج، ظرف را از آب پر کنید. (به طور مثال، اگر ۳ پیمانه برنج طبخ می‌شود، باید تا نشانه‌ی ۳، آب اضافه نمود) مقدار آب می‌تواند براساس تجربیات شخصی افزایش یا کاهش یابد.
- هرگز نباید مقدار آب از بالاترین سطح ممکن، بیشتر باشد.



- سطح بیرونی قابلمه را با یک پارچه‌ی خشک، تمیز کرده و آن را 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 تا مانع از قرارگرفتن ظرف بخارپز در آب شود.



۴. پس از روشن کردن دستگاه، مطمئن شوید که پلوپز در وضعیت انتظار قرار دارد. پیش از آغاز کار، از اتمام مراحل فوق اطمینان حاصل نمایید.



### ضمیمه: جدول هم‌سنجی عملکردها (زمان - دقیقه)

عملکرد	پخت استاندارد	پخت بسیار سریع	پخت بهینه	شیر برنج	حلیم / سوپ	برنج قهوه‌ای
مدت زمان پخت	۳۵-۵۰	۲۵-۴۰	۴۵-۵۵	۳۵-۴۵	پیش فرض، ۲ ساعت؛ به دلخواه تنظیم کنید.	۶۰-۸۰
به طور خودکار گرم نگه داشتن	بله	بله	بله	خیر	خیر	بله
عملکرد	فرنی / شیربرنج	کیک	دم کردن	برنج ژاپنی مخلوط	ماست‌بندی	بخارپز کردن
مدت زمان پخت	۶۰-۸۰	۴۰-۵۰	۴۰-۶۰	پیش فرض، ۲ ساعت	پیش فرض، ۸ ساعت؛ قابل تنظیم از ۶ تا ۱۰ ساعت	پیش فرض، ۳۰ دقیقه؛ قابل تنظیم از ۳۰ تا ۱۵۰ دقیقه
به طور خودکار گرم نگه داشتن	بله	خیر	بله	خیر	خیر	بله

**توجه:** عملکرد انتخاب طعم تنها برای پخت بهینه، و نه سایر عملکردها، فراهم شده‌است. مدت زمان پخت ممکن است بر اساس ولتاژ، مقدار آب، مقدار برنج، دمای آب و کیفیت برنج اندکی متفاوت باشد.



⚠️ 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.

⚠️ در حین استفاده، دریچه‌ی خروج بخار را با پارچه نپوشانید؛ زیرا ممکن است باعث بروز حوادث یا آسیب‌دیدن پلوپز گردد.

⚠️ این دستگاه قابل تجدید ظاهر نیست. به منظور جلوگیری از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا صدمه‌ی جانی، هیچ فردی به جز افراد مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت فلر، مجاز به تفکیک یا تعمیر دستگاه نیستند.

⚠️ چنانچه از برق ۲۲۰ ولت AC استفاده نشود ممکن است آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی ایجاد شود. هرگز از سیم برق آسیب‌دیده استفاده نکنید.

⚠️ برای جلوگیری از آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی ناشی از آسیب‌دیدگی‌های سیم برق، هرگز 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 ...

⚠️ به منظور جلوگیری از آتش‌سوزی، باید به طور مرتب هرگونه غبار و آلودگی را از دوشاخه برطرف نمود.

⚠️ دوشاخه باید به طور کامل وارد به پریز برق متصل گردد تا مانع از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا اتصال کوتاه گردد.

⚠️ 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.

⚠️ به منظور جلوگیری از برق‌گرفتگی یا صدمه‌ی فردی، هیچ‌گاه دوشاخه را با دست مرطوب از پریز برق جدا نکنید.

⚠️ پلوپز را در حین عملکرد، جابجا نکرده یا تکان ندهید.

⚠️ اجازه ندهید کودکان، به تنهایی و بدون مراقبت با دستگاه کار کنند. به منظور جلوگیری از برق‌گرفتگی، سوختگی و سایر حوادث خطرناک، دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید.

⚠️ 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.

⚠️ هیچ‌گاه پلوپز را در آب فرو نبرده یا در معرض آن قرار ندهید.

⚠️ هیچ‌گاه یک سوزن، سیم یا سایر اشیاء را در روزه‌ی محل خروج بخار در قسمت زیرین دستگاه وارد نکنید تا مانع از برق‌گرفتگی گردد.

⚠️ سیم برق آسیب‌دیده باید با یک سیم معطف ویژه یا یک سیم اصلی که از مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت فلر خریداری شده، تعویض گردد.

⚠️ ارتفاع از سطح آب برای عملکرد معمولی دستگاه بین ۰ تا ۲۰۰۰ متر است.

#### ⚠️ احتیاط

⚠️ پلوپز باید به درستی با قابلمه‌ی داخلی اتصال داشته باشد تا مانع از افزایش بیش از حد حرارت یا بروز وضعیتی غیرعادی گردد.

⚠️ اجازه ندهید قابلمه‌ی داخلی به زمین بیفتد زیرا ممکن است دچار تغییر شکل آن شود.

⚠️ برای جلوگیری از تغییر شکل قابلمه‌ی داخلی، با اجسام سخت به آن ضربه نزنید.

⚠️ در حین عملکرد یا بلافاصله پس از استفاده، قابلمه‌ی داخلی را لمس نکنید تا مانع از سوختن دست، به دلیل دمای بالا شود.



اجزاء سیم برق  
ظرف بخارپز  
پیمانه  
نگهدارنده کفگیر  
ملاقه‌ی سوپ  
کفگیر



ولتاژ/ فرکانس: ..... ۲۲۰-۲۴۰ ولت/ ۵۰-۶۰ هرتز  
توان: ..... ۹۰۰ وات  
مقدار برنج: ..... ۲ تا ۸ پیمانه  
روش حرارت دهی: ..... حرارت دهی سه‌بعدی  
ابعاد (طول×عرض×ارتفاع): ..... ۳۷۸×۲۸۷×۲۵۲ میلی‌متر  
وزن: ..... ۵/۱ کیلوگرم

قبل از استفاده و راه‌اندازی دستگاه، باید این موارد مطالعه شوند.

مفهوم نمادهای موجود در متن

⚠️ به معنی «ممنوع بودن»  
⚠️ به معنی «هشدار و احتیاط»

خطر ایجاد شده به دلیل نادیده گرفتن هشدارهای زیر و روش‌های عملکرد نادرست، به دو سطح تقسیم می‌شوند.

⚠️ **هشدار:** می‌تواند باعث صدمه گردد.

⚠️ **احتیاط:** می‌تواند باعث جراحات خفیف فردی و خسارات مالی گردد.

هشدار

⚠️ هرگز از این دستگاه برای پختن مواد غذایی که ممکن است دریچه‌ی بخار را مسدود نماید استفاده نکنید: غذاهای برگ‌دار (مانند کلم چینی) یا غذاهایی که شامل قطعات باریک مواد غذایی هستند (مانند بعضی سبزیجات دریایی) و غذاهایی که از دانه‌های ریز تهیه می‌شوند (مانند دانه‌های ذرت) ممکن است باعث ایجاد حادثه یا آسیب دیدن دستگاه شوند.

⚠️ ۳ عملکرد پخت بهینه، پخت سریع و ته‌دیگ، تنها باید برای پخت برنج استفاده شوند و هرگز نباید از آنها برای پخت حلیم، سوپ یا گرم کردن غذا استفاده نمود؛ زیرا این امر ممکن است باعث ایجاد حادثه و یا آسیب دیدن دستگاه شود.

⚠️ به منظور جلوگیری از حادثه، هرگز درپوش را در زمان عملکرد دستگاه باز نکنید. چنانچه باز نمودن درپوش ضروری است، ابتدا دکمه‌ی «گرم نگه داشتن / خاموش کردن» را فشار دهید و پس از خارج شدن فشار، درپوش را باز نمایید.

⚠️ پس از هر مرتبه استفاده، صفحه‌ی متحرک پوشش را تمیز نمایید تا مانع از مسدود شدن دریچه‌ی خروج بخار و بروز هرگونه حادثه یا آسیب دیدن دستگاه پلوپز گردد. (برای آگاهی از روش‌های تمیزکاری، صفحات ۲۶-۲۷ را ملاحظه نمایید).

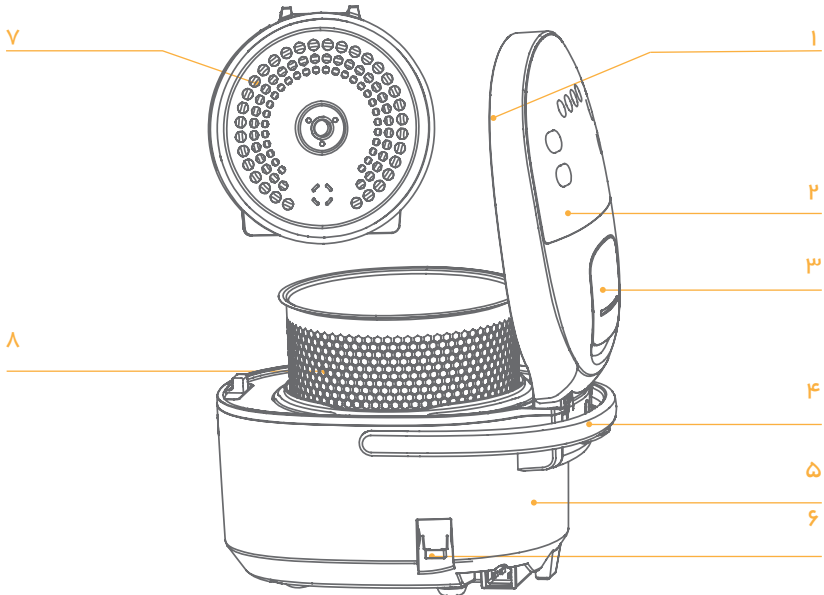
⚠️ در حین عملکرد، صورت و دستان خود را نزدیک به مسیر خروج بخار قرار ندهید تا مانع از سوختگی پوست گردد.

## RCL 1000

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

## معرفی دستگاه

درپوش بالایی این دستگاه دارای عملکرد لمسی و هوشمند است و ظاهر زیبا و به‌روز آن، همراه با عملکردهای متعددی همچون پخت استاندارد، پخت بسیار سریع، بهینه، حلیم برنج، حلیم/سوپ، بخارپز، برنج قهوه‌ای، فرنی/شیربرنج، حلیم مخلوط، کیک، ماست بندی، قابلمه‌ی سفالی و گرم نگه داشتن است. انتخاب مواد غذایی که از حالت نرم به متوسط و سپس به کمی سخت تغییر می‌کند، ذائقه‌ی شما را جلب می‌کند. و صفحه‌ی نمایش منحنی پخت، شما را قادر می‌سازد در زمان پخت، نظارت دقیقی به آن داشته باشید. علاوه بر آن، پلوپز کاملاً هوشمند مجهز به حالت بررسی هوشمندانه‌ی مقدار آب و برنج و نیز کنترل دمای حرارت و زمان است. با حرارت‌دهی ۳ بعدی، این دستگاه دارای زمان‌بندی ۲۴ ساعته است و آشپزی را بسیار آسان‌تر می‌کند.



- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| ۱. درپوش بالایی      | ۵. بدنه‌ی دستگاه    |
| ۲. صفحه‌ی کنترل      | ۶. گیره‌ی نگهدارنده |
| ۳. روزنه‌ی خروج بخار | ۷. درپوش داخلی      |
| ۴. دستگیره           | ۸. قابلمه‌ی داخلی   |

**Feller** Germany



RCL 1000 DW

پلوپز