



Gebrauchsanweisung

Reiskocker

User's Manual

Rice Cooker



RCL 1590 D

Rice Cooker | Reiskocker

COLLECTION
Luxury

Sicherheitshinweise

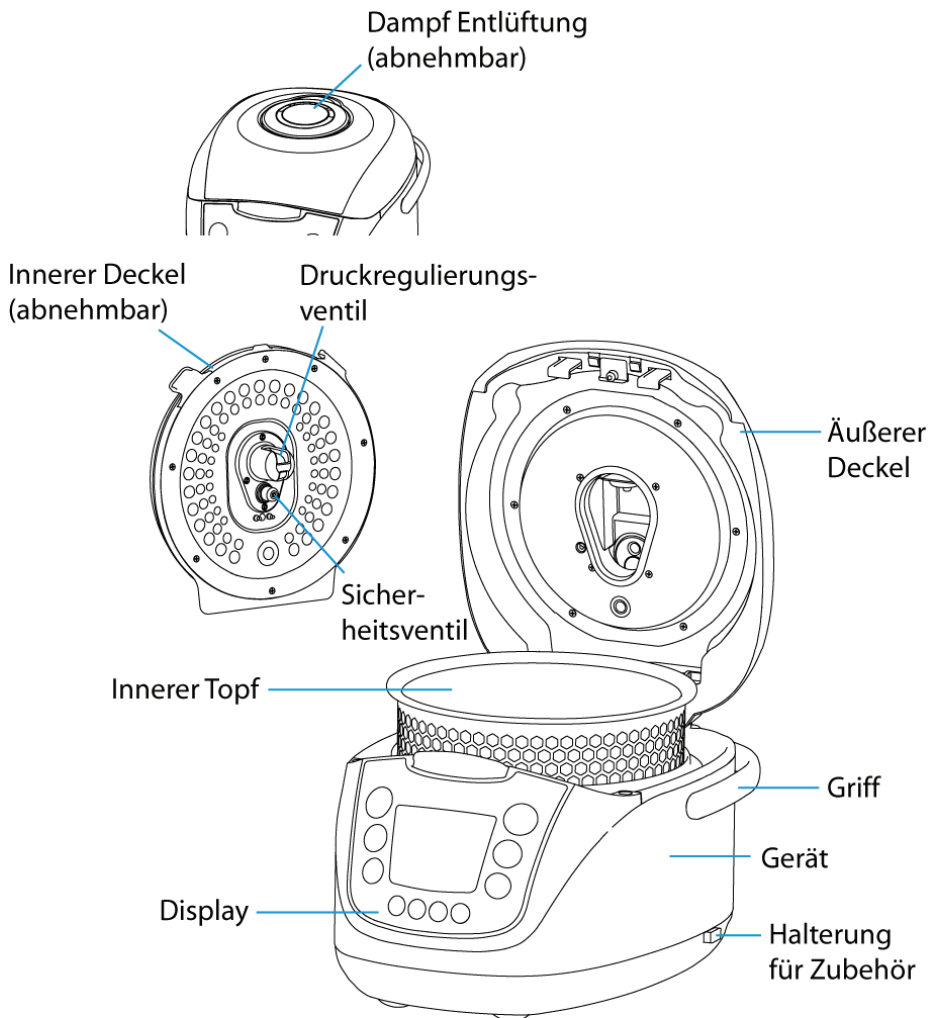
- Bereiten Sie in diesem Reiskocher keine Nahrung zu, die zur Blockierung des Dampfentlüfters führt: Blättrige Nahrung (z.B. Chinakohl, Tang) oder kornähnliche Nahrung wie Maisgrieß sind für die Zubereitung in diesem Gerät nicht geeignet und können dieses beschädigen bzw. zu Unfällen führen.
- Die Funktionen verfeinertes Kochen und Schnelles Kochen können nur für die Zubereitung von Reis verwendet werden. Gebrauchen Sie diese Funktionen niemals um Porridge oder Suppe zuzubereiten bzw. um Nahrung anzuschmoren, da dies das Gerät beschädigen bzw. zu Unfällen führen könnte.
- Öffnen Sie die Abdeckung des Gerätes niemals während des Kochvorgangs, um Unfälle zu vermeiden. Falls das Öffnen erforderlich sein sollte, drücken Sie zunächst die Warmhalte/Aus-Taste und öffnen Sie die Abdeckung erst, wenn der Druck entwichen ist.
- Bitte reinigen Sie nach jedem Gebrauch die bewegliche Abdeckung, damit der Dampfentlüfter nicht blockiert. Eine Blockierung des Entlüfters kann zu einer Beschädigung des Reiskochers oder zu Unfällen führen.
- Während des Kochvorgangs sollten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht nicht in Nähe der Dampfaustrittsdüse halten, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung des Gerätes mit der Netzspannung Ihrer Steckdose korrespondiert, ansonsten besteht Feuergefahr.
- Während des Kochvorgangs sollte die Dampfaustrittsdüse nicht mit einem Tuch verdeckt werden, da ansonsten das Gerät beschädigt wird und es zu Unfällen kommen kann.
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden, um Unfälle, elektrischen Schock, Verletzungen und Feuer zu vermeiden.
- Feuer und elektrischer Schock können verursacht werden, wenn Sie nicht 220V AC benutzen. Verwenden Sie auch niemals ein beschädigtes Elektrokabel.
- Um Feuergefahr und elektrischen Schock zu vermeiden, nehmen Sie bitte keine Veränderungen am Stromkabel vor, knicken Sie es nicht stark, legen Sie es nicht auf heiße Unterlagen und platzieren Sie es frei, ohne schwere Auflage.
- Entfernen Sie regelmäßig Staub vom Stecker, um Feuer zu vermeiden.
- Der Stecker muss korrekt in die Steckdose platziert werden, um Feuer, elektrischen Schock oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Wenn das Kabel beschädigt wird oder die Steckdose feucht wird, verwenden Sie das Gerät nicht, um Feuer, elektrischen Schock oder Kurzschluss zu vermeiden.

- Nehmen Sie den Stecker niemals mit feuchten Händen aus der Steckdose, um elektrischen Schock und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Inbetriebnahme des Reiskochers, bewegen oder Schütteln Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie kein Kind ohne Aufsicht das Gerät betreiben. Stellen Sie es außer Reichweite von Babies, um elektrischen Schock, Verbrühungen und andere gefährliche Unfälle zu vermeiden.
- Tauchen Sie den Reiskocher niemals in Wasser.
- Stecken Sie niemals einen Pin, einen Draht oder einen anderen Gegenstand in die Ansaugöffnung und in den Dampfentlüfter am Boden des Gerätes, um elektrischen Schock zu vermeiden.
- Das beschädigte Stromkabel kann mit einem speziellen flexiblen Kabel oder einer Spezialkomponente ersetzt werden, welche beim Hersteller oder beim autorisierten Fachhandel erhältlich ist.
- Die Meeresspiegelhöhe für den Normalbetrieb des Geräts ist innerhalb 0-2000 m.

Vorsicht

- Der innere Topf des Reiskochers muss an die äußere Hülle angepasst sein, um Überhitze zu vermeiden.
- Lassen Sie den inneren Topf nicht fallen, damit er nicht deformiert und damit funktionsuntüchtig wird.
- Wirken Sie auf den inneren Topf nicht mit harten Gegenständen ein, um eine Deformation zu vermeiden.
- Berühren Sie den inneren Topf nicht während des Kochvorgangs oder direkt nach Inbetriebnahme, um Verbrennung durch zu hohe Temperaturen zu vermeiden.
- Bevor der Reiskocher in Betrieb genommen wird, sollten Sie Wasser aus den inneren Öffnungen wegwischen, um Betriebsfehler zu vermeiden.
- Bevor der Reiskocher in Betrieb genommen wird, sollten Sie Wassertropfen und Reiskörner zwischen dem inneren Topf und der Heizplatte entfernen, um Überhitze und Kurzschluss zu vermeiden.

Produkt Information



Mitgeliefertes Zubehör:

Spachtel



Schöpfkelle



Spachtelhalter



Messbecher



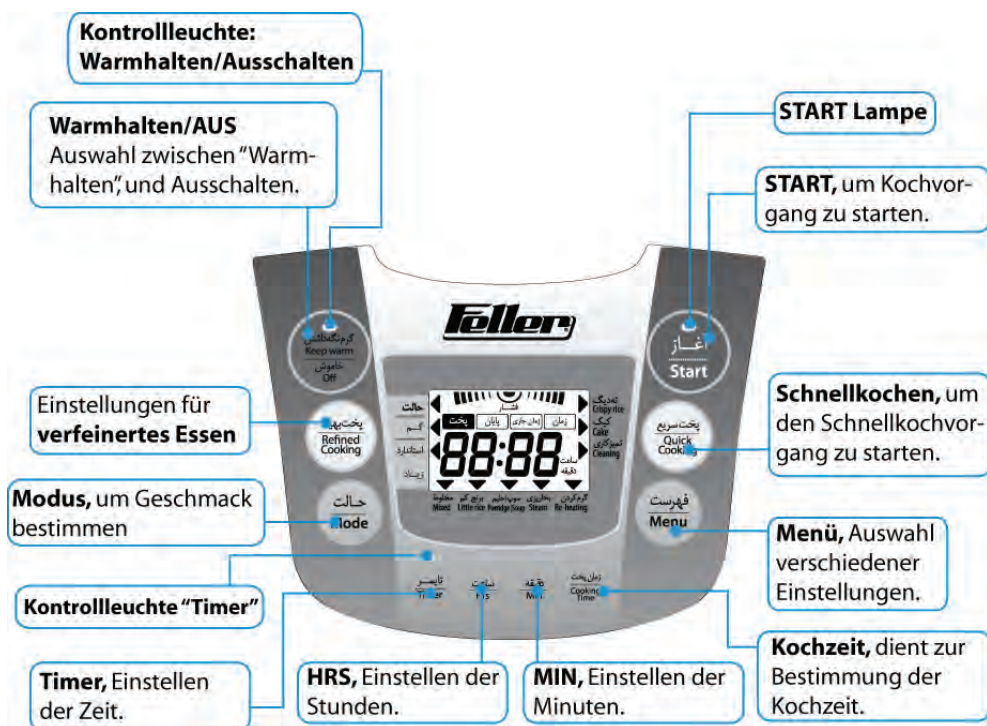
Dampfgestell



Stromkabel



Kontroll Display



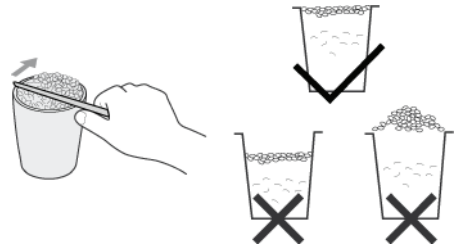
Produktbeschreibung

Modell	Nennspannung	Nennleistung	Reismenge (Tasse)	Heiz-Modell	L x H x B (mm)	Gewicht (kg)
RCL 1590 D	220-240V 50-60 Hz	900	10	Drei-dimensionales Erhitzen	400 x 300 x 265	6.5

Zubereitung

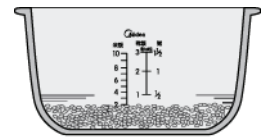
1. Wiegen Sie die gewünschte Menge des Reises. (Ein Messbecher entspricht in etwa 150 g);

- Reinigen Sie den Reis in einem anderen Behälter.
- Es ist von Vorteil, den Reis nicht direkt im inneren Topf des Reiskochers zu waschen, damit ein Oberflächenverschleiß des inneren Topfes vermieden wird.

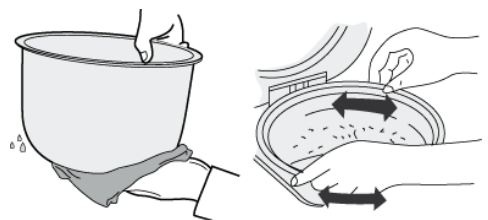


2. Wischen Sie die äußere Oberfläche des inneren Topfes mit einem trockenen Tuch aus, dann platzieren Sie ihn in den elektrischen Reiskocher. Drücken Sie den Deckel des Reiskochers herunter, bis er einrastet und ein klickendes Geräusch zu hören ist.

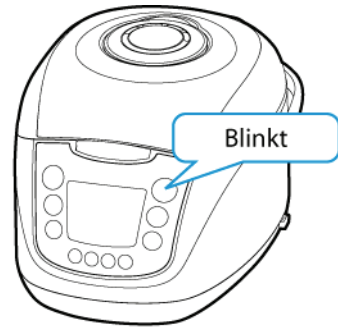
- Erhitzen Sie niemals den inneren Topf auf anderen Öfen, um ein Deformieren durch zu hohe Temperaturen zu vermeiden. Es ist nicht erlaubt andere Behälter, als den inneren Topf des Reiskochers in die elektrische Heizwanne zu platzieren.
- Wenn Sie Nahrung dampfgaren möchten, geben Sie bitte nur die benötigte Wassermenge hinzu, um ein Überkochen zu vermeiden.



3. Stellen Sie sicher, dass das Äußere des inneren Topfes Trocken ist, bevor Sie diesen in den elektrischen Reiskocher platzieren. Drehen Sie den inneren Topf vorsichtig um sicher-zustellen, dass dieser vollen Kontakt mit der Heizplatte hat.



4. Nach Einschalten des Gerätes, warten Sie Bitte einen Augenblick. Standardmäßig wird „refined cooking“ (verfeinertes Kochen) gestartet mit dem Pfeil auf dem Display, welcher die entsprechende Funktion anzeigt. Die „Start“-Anzeige blinkt auf.



5. Drücken Sie „Start“ oder „refined cooking“, (verfeinertes Kochen) um den Kochvorgang zu starten.

Sie eine Schüssel mit Reis füllen, verwenden Sie bitte für das Auffüllen den beigegefügt Löffel, ein Metalllöffel könnte die Oberfläche des inneren Topfes beschädigen.



Zurücknahme oder Ersetzen der gewählten Funktionen

Zurücknahme

Wenn Sie eine falsche Funktion gestartet haben, können Sie diese annullieren und zum Standby-Modus zurückkehren, indem Sie die „Warmhalte/Aus“-Taste drücken. Diese Taste kann entweder für den Warmhaltevorgang oder für das Abschalten des Gerätes genutzt werden. Wenn der Schalter in den Standby-Modus gedrückt wird, wie auf der Zeichnung angezeigt, startet der Warmhalte-Vorgang, auf dem Display erscheint die „0“. In diesem Moment ertönt ein Ton und die Anzeige auf dem Schalter leuchtet auf. Wenn der Schalter in den „Nicht-Standby-Modus gedrückt ist, annullieren Sie die nicht korrekte Ausführung oder die nicht korrekte Einstellung. Nachdem ein Signal ertönt, kehren Sie zum Standby-Modus zurück, wie angezeigt.



Ersetzen einer ausgewählten Funktion

Falls Sie versehentlich eine nicht korrekte Funktion gestartet haben, können Sie diese Auswahl durch folgende Schritte rückgängig machen.

1. Drücken Sie die „Warmhalte/Aus“-Taste, um den aktuellen Vorgang zu stoppen.
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.
3. Durch Drücken der „Start“-Taste bestätigen Sie die Auswahl und starten den gewünschten Vorgang.
4. Falls Sie „Verfeinertes Kochen“ oder „Superschnelles Kochen“ drücken, muss die Starttaste nicht mehr betätigt werden.
5. Wenn Sie vergessen haben einen Vorgang einzustellen, ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Sie können ebenfalls die Einstellung durch das Drücken der „Warmhalte/Aus-Taste“ betätigen.

Einen wohlschmeckenden Reis durch Hochdruck zubereiten

Über Hochdruck

Zahlreichen Untersuchungen und Tests zufolge, kann mit der Zubereitung des Reises durch Hochdruck ein optimales Ergebnis mit Hinblick auf Brillanz, Beschaffenheit, Süße, Wohlgeruch und Optik erzielt werden, wenn der Reis unter dem atmosphärischen Druck von 1.3 zubereitet wird. Das Gerät wurde mit Hinblick auf umfassender Berücksichtigung von Sicherheit und Kochergebnis designt. So erreicht es 1.3 atmosphärischen Druck beim Kochvorgang, kann aber durch Nutzung anderer Funktionen ebenso unter Normaldruck arbeiten.

Tipps:

- Dieses Produkt ist ein Gerät, das mit Hochdruck betrieben wird. Wenn alle Dampfdüsen durch eine nicht korrekte Nutzung blockiert sind, wird ein Mechanismus ausgelöst, der den Druck vermindert, damit die Sicherheit gewährleistet wird. Ein Nachlass des Dampfdrucks wird durch das Entweichen des Dampfes durch den Dampfentlüfter nach dem Kochvorgang erreicht, während bei Überdruck der Dampf von allen Seiten des oberen Deckels und des inneren Topfes während des Kochvorganges entweicht. Dies ist eine Schutzvorrichtung unter normalen Bedingungen.
- Nach dem Nachlass des Dampfdrucks nehmen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose. Öffnen Sie den Deckel bzw. berühren Sie den Kochkörper des Geräts nicht, damit Sie sich nicht verbrennen. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, können Sie den Deckel öffnen, um das Gerät zu reinigen.
- Wenn das Gerät Druck erzeugt, verändert sich das Drucksymbol am dynamischen Druck-Display. Öffnen Sie in diesem Moment den Deckel des Gerätes nicht gewaltsam, um gefährliche Unfälle zu vermeiden. Wenn das Drucksymbol sich nach dem Kochvorgang nicht mehr ändert, können Sie den Deckel öffnen.

Funktionen, für die Sie Hochdruck benötigen: verfeinertes Kochen (Standard, leicht weich, leicht kernig), Schnellkochvorgang, gemischt, wenig Reis). Das Drucksymbol erscheint auf dem Display



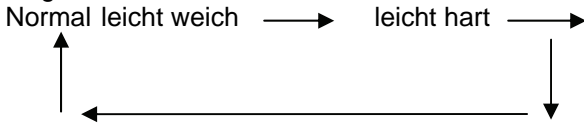
Funktionen ohne Hochdruck: Porridge/ Suppe, dampfgaren, wieder erwärmen; Kuchen, Reinigung, krosser Reis. Das Drucksymbol erscheint nicht auf dem Display



Verfeinertes Kochen /Schnelles Kochen

Verfeinertes Kochen

Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie einen Modus, indem Sie die „Mode“-Taste betätigen.



Drücken Sie „Start“ oder „verfeinertes Kochen“, um den Kochvorgang zu starten.



Schnelles Kochen

Drücken Sie „Schnelles Kochen“, um den Kochvorgang zu starten.

Knuspriger Reis

Nach Einschalten des Gerätes drücken Sie „Menü“, um die „Knuspriger Reis-Funktion“ auszuwählen. Drücken Sie danach Start, um den Kochvorgang zu starten.



Drücken Sie die „Start“-Taste, um den Kochvorgang zu starten.



Gemischt / Kleine Menge Reis

Nach Einschalten des Gerätes drücken Sie „Menü“, um die „Knuspriger Reis-Funktion“ auszuwählen. Drücken Sie danach Start, um den Kochvorgang zu starten.

Tabelle Kochzeiten	
Menü	Zeit
Gemischt	70-80 Minuten
Kleine Menge Reis	20-40 Minuten

Drücken Sie die „Start“-Taste um den Kochvorgang zu starten.



Porridge / Suppe

1. Vorbereitung

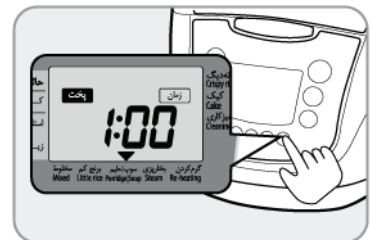
Tabelle für Porridge Wassermenge

Reismenge (Tasse)	Wassermenge	Wassermenge: 4/5 des inneren Topfes entsprechen.
1/4	1/4	
1/2	1/2	1/2
3/4	3/4	3/4
1		1
1 1/2		1 1/2

2. Nach dem Einschalten drücken Sie bitte die „Menu Selection“-Taste um die Porridge/Suppe-Funktion auszuwählen.
Für das Einstellen der Kochzeit für „Porridge/Suppe“, stellen Sie die entsprechende Zeit ein, indem Sie den Schritten 3 und 4 folgen. Drücken Sie „Start“ um die Funktionsauswahl zu starten.



3. Drücken Sie „Cooking Time“ um die Kochzeit zu bestimmen. Die Kochzeit umfasst die Zeit vom Anfang des Kochvorgangs bis zum Ende. Wenn Sie diese Funktion nicht starten möchten, drücken Sie einfach „Start“, dann wird die Standardkochzeit von einer Stunde automatisch eingestellt.



- Bestimmen Sie die Kochzeit durch „Hour“ und „Minute“.

Die Einstellungsmöglichkeit der Kochzeit liegt im Bereich Porridge/Suppe 1-4 Stunden

Bei Betätigung der Stundentaste wird jedes Mal eine Stunde mehr eingestellt. Das Einstellungsintervall bei der Minutentaste liegt bei 10 Minuten.

Wenn die Kochzeit ohne die Schritte 3 und 4 eingestellt wird, beträgt die Minimum-Standard-Kochzeit 1 Stunde.



Bitte beachten!

- Der innere Topf wurde nicht mit einer Wasserstandanzeige speziell für Suppenzubereitung ausgestattet. Daher beachten Sie bitte, wenn Sie Suppe zubereiten, dass Sie zwar die entsprechend gewünschte Menge Wasser hinzugeben, aber nie die Maximalwasserstandanzeige für Reis Porridge und Porridge überschreiten. Bereiten Sie nie Nahrung in diesem Gerät zu, die die Entlüftungsöffnung blockieren könnte, so wie Meersalate, chinesischen Kohl, Seetang, Maismehl und Getreidegries, weil die Zubereitung dieser Nahrungsmittel im Reiskocher das Gerät beschädigen bzw. zu Unfällen führen könnten.
- Die Kochzeit kann entsprechend Porridge / Suppe oder anderweitig beliebig eingestellt werden.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs „Porridge / Suppe“, vermischen Sie die Nahrung mit einem Reislöffel.



Aufwärm Funktion

- Geben Sie kalten Reis in den inneren Topf und lösen Sie ihn.
- Nachdem das Gerät angeschlossen wurde, drücken Sie die „Menu“-Taste, um die „Re-Heating“ (Aufwärm)-Funktion zu starten.



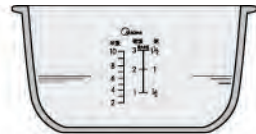
3. Drücken Sie „Start“ um die Aufwärmfunktion zu starten, die aktuelle Zeit erscheint auf dem Display.



4. Nach Beendigung des Aufwärmvorgangs, wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus. Es ist empfehlenswert, vor dem Aufwärmvorgang ein wenig Wasser über den kalten Reis zu geben, damit er nicht zu trocken wird. Lösen Sie den Reis, damit der Aufwärmvorgang optimal durchgeführt wird.

Reinigung

1. Füllen Sie Wasser bis zur Hälfte des Maximalstandanzeige in den inneren Topf.



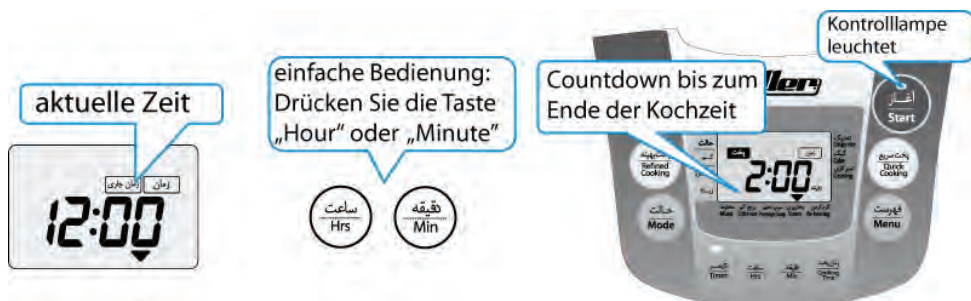
2. Drücken Sie „Menu“, um die Säuberungsfunktion auszuwählen.



3. Drücken Sie Start, um den Reinigungsvorgang zu starten.



5. Drücken Sie „Start“, damit der Arbeitsvorgang gestartet wird.



Kuchen

1. Vorbereitung der Zutaten

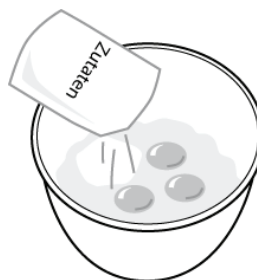
	Zucker	Mehl	Eier	Pflanzenöl
Kleine Menge	100 g	120g	3	30g
Große Menge	180 g	200g	5	50g

Geben Sie nicht zu große Mengen in den Reiskocher, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.

2. Verrühren von Zucker und Eiern.

Geben Sie den abgewogenen Zucker in einen Behälter und geben Sie die Eier hinzu. Verrühren Sie diese, bis Blasen aufsteigen. Sollte die Temperatur der Eier zu niedrig sein, erhitzen Sie den Behälter mit 40 ° C warmem Wasser. In diesem Falle, wird der Kuchen weich und elastisch.

Jedoch sollte die Temperatur nicht zu hoch sein, um ein vorzeitiges Stocken der Eier zu vermeiden.



3. Fügen Sie Mehl hinzu und verrühren Sie dieses gut, bis eine glatte Masse ohne Klümpchen entsteht.



4. Geben Sie nun Butter oder Margarine hinzu und verrühren diese gut. Wenn die Zutaten nicht lange genug gemixt werden, kann der Kuchen große Blasen enthalten und der Geschmack kann beeinträchtigt werden. Geben Sie den frisch zubereiteten Teig in Den elektrischen Reiskocher. Falls gewünscht, können Sie noch Kondensmilch je nach Ihrem Geschmack hinzufügen.

Gebrauch der Kuchenfunktion



1. Ölen Sie den inneren Topf ein, damit der Kuchen nicht kleben bleibt und das Herauslösen der fertigen Kuchenmasse erleichtert wird. Geben Sie den vorbereiteten Kuchenteig in den Reiskocher.
2. Drücken Sie „Menu“, um die Kuchenfunktion auszuwählen.
3. Drücken Sie „Start“. Der Backvorgang beginnt.

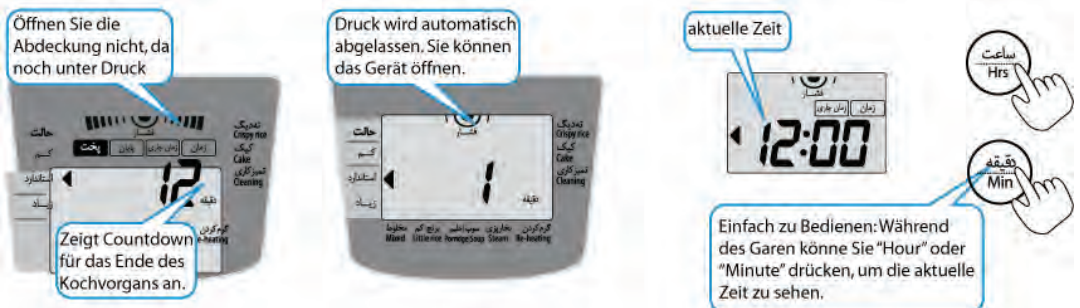
Beenden des Kochvorgangs

Wenn der Kochvorgang beendet wird, startet das verfeinerte Kochen automatisch (Standard, leicht köchelnd, stärker kochend). Die Funktion Reiskochen, geht automatisch in die Eintopffunktion über. Das Display zeigt den Countdown des Kochendes an.

Damit das Kochergebnis noch delikater wird, wird die Eintopffunktion gestartet, wenn der Kochvorgang beendet wird.

Vorsicht!

Wenn das Icon  während die Eintopffunktion arbeitet, aufleuchtet, wird damit angezeigt, dass Dampfdruck im Gerät verblieben ist. Ein Öffnen des Deckels ist das nicht möglich. Bitte öffnen Sie niemals den Deckel gewaltsam, damit Ihre Sicherheit gewährleistet ist. Wenn die Eintopffunktion beendet ist, wird der Druck automatisch nachlassen und das Icon  wird nicht mehr aufleuchten. Bitte öffnen Sie den Deckel nicht, bis der Kochvorgang beendet ist und das Gerät in die Warmhaltefunktion übergegangen ist.



Warmhalte-Funktion

1. Automatisches Warmhalten

Nachdem der Kochvorgang beendet wird, gehen alle Funktionen wie Superschnelles Reiskochen, kleine Cerealien, Brauner Reis automatisch in den Warmhaltemodus über. Beim Übergang vom einen in den anderen Modus wird ein Signal ausgegeben.



1. Warmhalten von Nahrung

Im Standby-Modus drücken Sie „Nutrition Warm/OFF“, um die Nahrung warmzuhalten. Es ertönt ein Signal.

- Um ein gutes Kochergebnis des Reises zu erhalten, lösen Sie diesen mit einem Reislöffel spätestens 30 Minuten nach Beendigung des Kochvorgangs.
- Es wird empfohlen, dass die Warmhaltezeit 12 Stunden nicht überschreitet, sonst entsteht Geruchsbildung.
- Die vergangene Zeit des Warmhaltens variiert von 0 zu 11 Stunden, wenn jedoch 12 Stunden überschritten werden, erscheint auf dem Display „current time“ (aktuelle Zeit), aber der Warmhaltevorgang wird fortgesetzt.

Funktionen, die nicht in den Warmhaltevorgang münden.

Nach den Funktionen Reis Porridge, Porridge/Suppe, Kochen/Schmoren und Kuchen wird der Warmhaltevorgang nicht gestartet, jedoch die vergangene Kochzeit auf dem Display angezeigt. Die Warmhalte-Anzeige blinkt auf, um Sie daran zu

erinnern, dass der Kochvorgang beendet ist und dass die Mahlzeit so schnell wie möglich serviert werden sollte.

- Falls Sie die Mahlzeit direkt nach dem Kochvorgang genießen und auf den Warmhaltevorgang verzichten möchten, drücken Sie bitte zuerst den „Nutrition Warm/Off“ (Nahrung/warm/Aus)-Schalter, dann nehmen Sie das Gerät vom Stromkreis.
- Die vergangene Zeit des Warmhaltens variiert von 0 zu 11 Stunden, wenn jedoch 12 Stunden überschritten werden, erscheint auf dem Display „current time“ (aktuelle Zeit)



TIMER

1. Drücken Sie „Timer“ (Voreinstellung), um in den Voreinstellungs-Modus zu gelangen.

Die Voreinstellungszeit ist die Zeit von der Voreinstellung bis zur Beendigung des Kochvorgangs. Damit diese Funktion korrekt ausgeführt wird, berechnen Sie bitte die Kochzeit richtig, damit Sie das Kochergebnis auch genießen können.

Kuchen und Kochen/Schmoren sind nicht mit der Voreinstellungsfunktion ausgestattet.

Wenn die voreingestellte Zeit kürzer ist, als die erforderliche Kochzeit, wird das Gerät direkt den Kochvorgang nach dem Einschalten starten.

Die minimale Voreinstellungszeit sollte nicht kürzer als 70 Minuten sein.

Funktion	Voreinstellungs-Zeit (Bereich)
Verfeinertes Kochen, leicht köchelnd	1: 10-24 h
Verfeinertes Kochen, Standard	1: 10-24 h
Verfeinertes Kochen, kräftiger	1: 10-24 h
Superschnelles Kochen mit Dampfdruck	1: 10-24 h
Reis / Porridge	1: 10-24 h
Porridge/Suppe	1-24 h

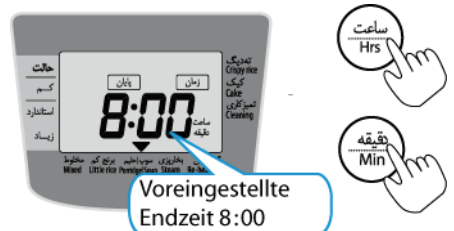
2. Drücken Sie „Mode“ oder eine Voreinstellungsfunktion für „Verfeinertes Kochen“ und „Superschnelles Kochen“.

Schritt 1 kann durch Schritt 2 ausgetauscht werden, jedoch „Verfeinertes Kochen“ und „Superschnelles Kochen“ muss innerhalb von 10 Sekunden als Voreinstellungsfunktion gestartet werden, ansonsten kann die Zeit nicht mehr voreingestellt werden.



3. Drücken Sie „Hour“ (Stunde) und „Minute“ Um die voreingestellte Kochendzeit einzustellen.

Hour: 1 Stunde wird bei jedem Drücken des Schalters vorgestellt.
 Minute: 12 Minuten werden bei jedem Drücken des Schalters vorgestellt.



4. Kochzeiteinstellung während der Voreinstellung der Porridge/Suppenfunktion

Drücken Sie „Cooking Time“ (Kochzeit) um die Kochzeit durch Drücken der Knöpfe „Hour“ (Stunde) und „Minute“ einzustellen.



5. Drücken Sie „Start“ um die Voreinstellung zu starten.

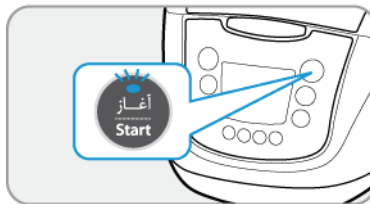
Die voreingestellte Kochzeit sollte nicht zu lang sein. Es wird empfohlen, diese nicht über 12 Stunden hinaus zu dehnen, damit Geruchs- Bildung vermieden wird. Passen Sie die vorein-gestellte Kochzeit den Wetterbedingungen und der jeweiligen Nahrungsmenge an.



Einstellung der Uhr

Sie können die Uhr wie folgt einstellen:

1. Schließen Sie das Gerät an den Stromkreis an.



2. Drücken Sie die Stunden- oder Minuten-Taste für 1 Sekunde, um in den Stundeneinstell-Modus zu gelangen.



3. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der „Hour“ – (Stunden) oder „Minute“-Taste ein.

Bei einmaligem Drücken der „Hour“-Taste wird immer eine Stunde eingestellt, bei längerem Drücken erreichen Sie ein schnelles Vorlaufen der Stundenzahl. Bei einmaligem Drücken der „Minute“-Taste wird immer eine Minute eingestellt, bei längerem Drücken erreichen Sie ein schnelles Vorlaufen der Minutenzahl.

4. 5 Sekunden nach Fertigstellung der Uhrvoreinstellung wird diese automatisch durch die Uhr bestätigt. Sie können jedoch auch die „Start“-Taste drücken.



Batterie und Stromausfall Erinnerungsfunktion

Dieses Produkt wurde mit einer Stromausfall-Erinnerungsfunktion ausgestattet:

Stromausfall beim Voreinstellungsvorgang:

Die Zeit wird weiter gezählt. Nachdem Strom wieder verfügbar ist, bleibt die Voreinstellung bestehen, wenn die Kochstartzeit noch nicht erreicht wurde. Der Kochvorgang startet, sobald die voreingestellte Zeit erreicht wurde.

Stromausfall bei der Warmhaltefunktion: Die Zeit wird weiter gezählt. Nachdem Strom wieder verfügbar ist, geht das Gerät in den Standby-Modus über, wenn die Zeit des Stromausfalls zwei Stunden überschritten hat. Ansonsten wird die Warmhaltefunktion fortgeführt, wenn der Stromausfall kürzer als zwei Stunden war.

Stromausfall beim Kochvorgang: Nachdem Strom wieder verfügbar ist, geht das Gerät in den Standby-Modus über, wenn die Zeit des Stromausfalls zwei Stunden überschritten hat. Ansonsten wird der Kochvorgang fortgeführt, wenn der Stromausfall kürzer als zwei Stunden war.

Im Falle eines Stromausfalls versorgen die im Gerät eingesetzten Batterien das Uhrdisplay mit Strom.

Vorsicht:



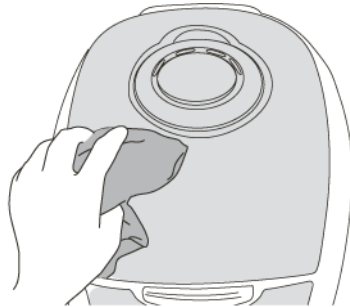
Eine neue Batterie hat eine Lebensdauer von 5 Jahren
Wenn die Batterie fast aufgebraucht ist, sollte ein Tausch der Batterien nur durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Die Batterie darf niemals mit Feuer oder Wasser in Berührung kommen.
Die Batterie sollte niemals geöffnet, erhitzt oder wieder aufgeladen werden.

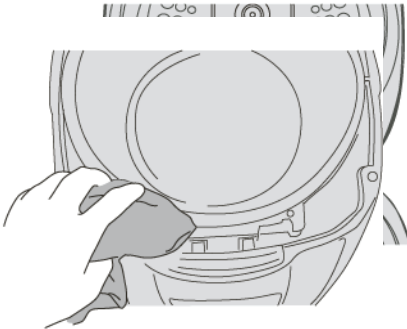
Reinigung des Reiskocher Körpers:

Säubern Sie den Reiskocher nach Abkühlung und vermeiden Sie Verkalkung. Regelmäßiges Reinigen wird empfohlen, um die Leistung des Reiskochers optimal zu gewährleisten.

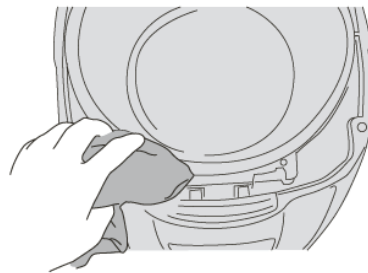
Wischen Sie die Außenfläche des Kochers mit einem trockenen Tuch. Verwenden Sie ein verdünntes Reinigungsmittel, reinigen Sie die Außenfläche aber nicht direkt mit zu viel Wasser.



Das verbleibende Wasser im Wasserbehälter kann mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Verbleibende Reiskörner können mit einem feuchten Tuch entfernt werden.



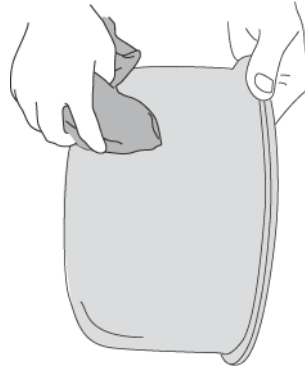
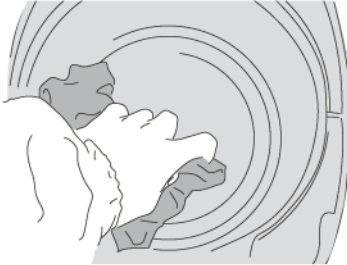
Wasser, welches sich auf der Heizplatte



Bevor Sie den inneren Topf be-

befindet, kann durch ein trockenes Tuch entfernt werden. Reiskörner können mit Stahlwolle oder Sandpapier entfernt werden.

füllen, stellen Sie sicher, dass Wasserreste und Reiskörner vorab am äußeren Boden entfernt wurden.

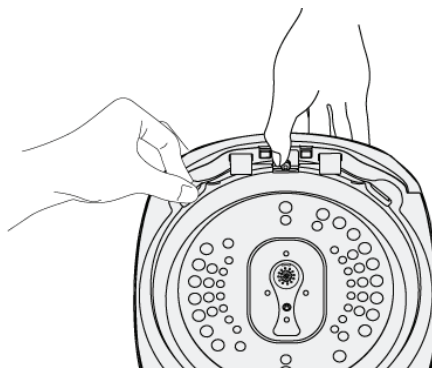


Entnahme, Säuberung und Installation der beweglichen Abdeckplatten

Die bewegliche Abdeckplatte muß nach jedem Gebrauch des Gerätes gereinigt werden, damit sichergestellt ist, dass die Dampfaustrittsöffnung frei bleibt. Bitte reinigen Sie die Abdeckplatte, nachdem sie abgekühlt ist und vermeiden Sie Verkalkung des Gerätes.

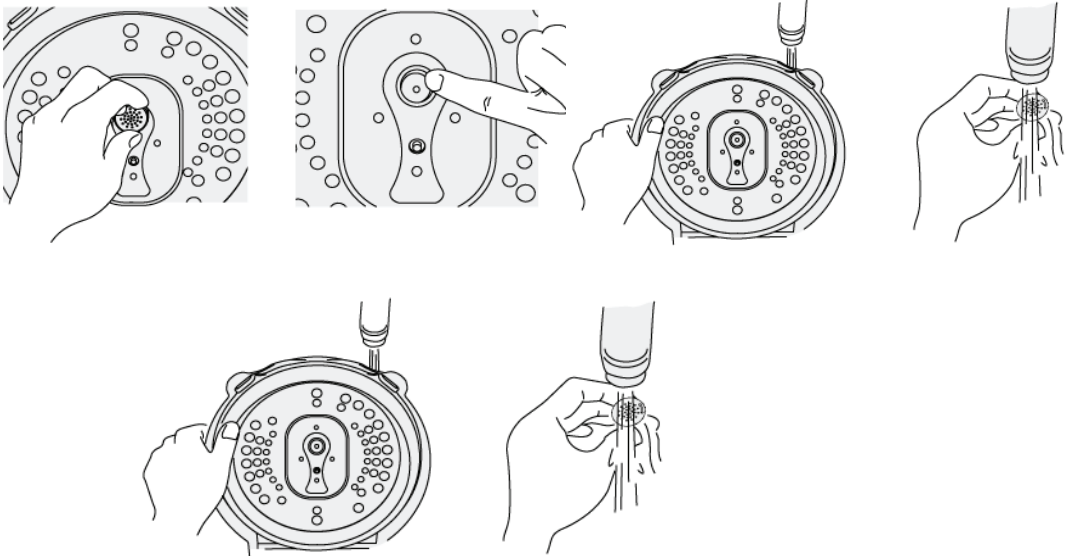
1. Entnahme der beweglichen Abdeckplatte

Drücken Sie die weiße Klammer mit der rechten Hand und ziehen Sie diese mit der linken Hand auswärts.



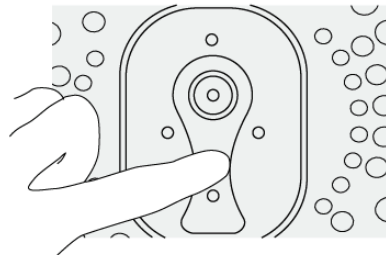
2. Säuberung der beweglichen Abdeckplatte

Drehen Sie die Abdeckplatte gegen den Uhrzeigersinn, um sie leichtgängig zu halten. Säubern Sie zwischenzeitlich das Dampfaustrittsventil mit Wasser und einem leichten Reinigungsmittel, um es frei zu halten. Falls sich Reiskörner im Dampfaustrittsventil befinden, entfernen Sie diese mit einem Zahnstocher.

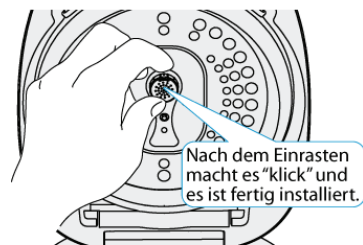


Nach dem Abkühlen sollten Sie Abdeckplatte reinigen. Regelmäßige Reinigung wird empfohlen, um das Freibleiben des Dampfaustrittsventils zu gewährleisten.

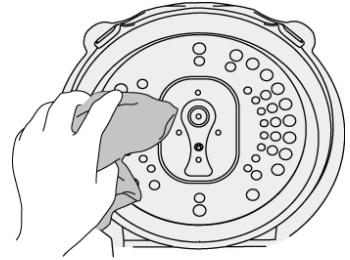
Prüfen Sie, ob das Dampfaustrittsventil frei ist. Drücken Sie das Sicherheitsventil mit Ihrem Daumen, um zu prüfen, ob es frei ist. Falls es blockiert sein sollte, entfernen Sie bitte den Fremdkörper mit Hilfe eines Zahnstochers.



Wischen Sie mit einem trockenen Tuch



Installieren Sie die Entstörungsabdeckung
(drehen Sie im Uhrzeigersinn)

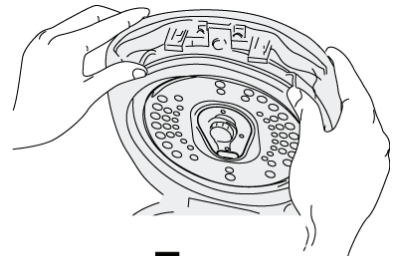
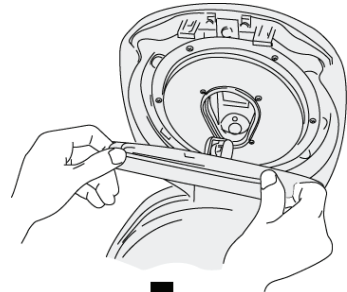


Installation der beweglichen Abdeckplatte

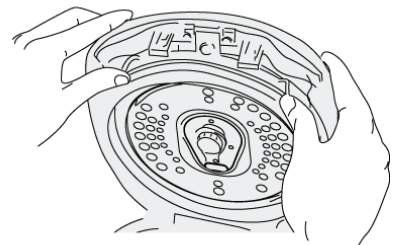
(Sollte die bewegliche Abdeckplatte noch nicht
installiert sein, ist es nicht möglich, den Deckel
korrekt zu schließen.)

Lassen Sie die bewegliche Abdeckplatte in
den Einschubrahmen der oberen Abdeckung
einrasten.

Halten Sie den oberen Deckel mit beiden
Händen und drücken Sie die bewegliche
Abdeckplatte mit beiden Daumen nach
innen.

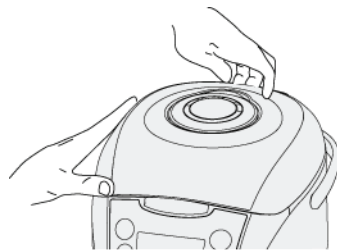


Ein klickendes Geräusch zeigt Ihnen an,
dass Sie die bewegliche Abdeckplatte
korrekt installiert haben.



Entnahme, Reinigung und Installation des Dampfaustrittsventils

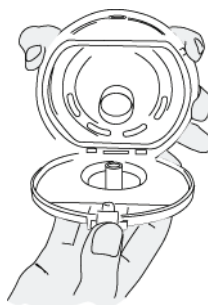
Schritt 1: Entnahme des Dampfaustrittsventils: Halten Sie mit einer Hand die Hinterseite und haben Sie sie hoch.



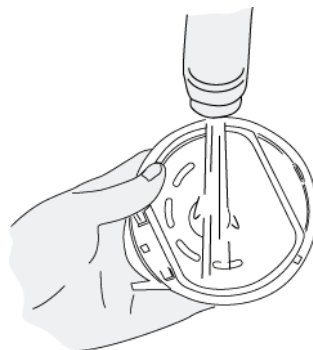
Schritt 2: Öffnen Sie das Dampfaustrittsventil, indem Sie die Haken nach innen drücken.



Schritt 3: siehe nebenstehende Zeichnung.



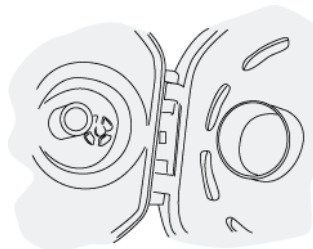
Schritt 4: Säubern Sie das Kampfaustrittsventil nach dem Öffnen.



Schritt 5: Wenn der Dichtring herausfällt, bringen Sie ihn wieder an.



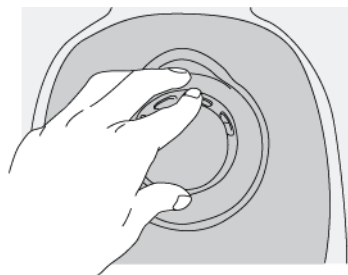
Schritt 6: Während der Anbringung, achten Sie bitte besonders auf den Boden.



Schritt 7: Klappen Sie das Ventil zusammen und pressen Sie es. Wenn Sie ein klickendes Geräusch hören, ist die Zusammensetzung korrekt erfolgt.



Schritt 8: Für die Installation des Dampfaustrittsventils drücken Sie es stark ein, wie auf der Zeichnung gezeigt.



Safety Precautions

They shall be read before using and observed

To prevent any damage to persons and property, be sure to observe the following safety precautions:

Meanings of icons in the text



Standing for "Prohibited" content



Standing for "Prohibited" 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: Folioseous food (e.g. laver, Chinese cabbage) or strip food (e.g. kelp) and fragmentary foods (e.g. corn grit), as this may cause accidents or damage to the rice cooker.



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 22-23) 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

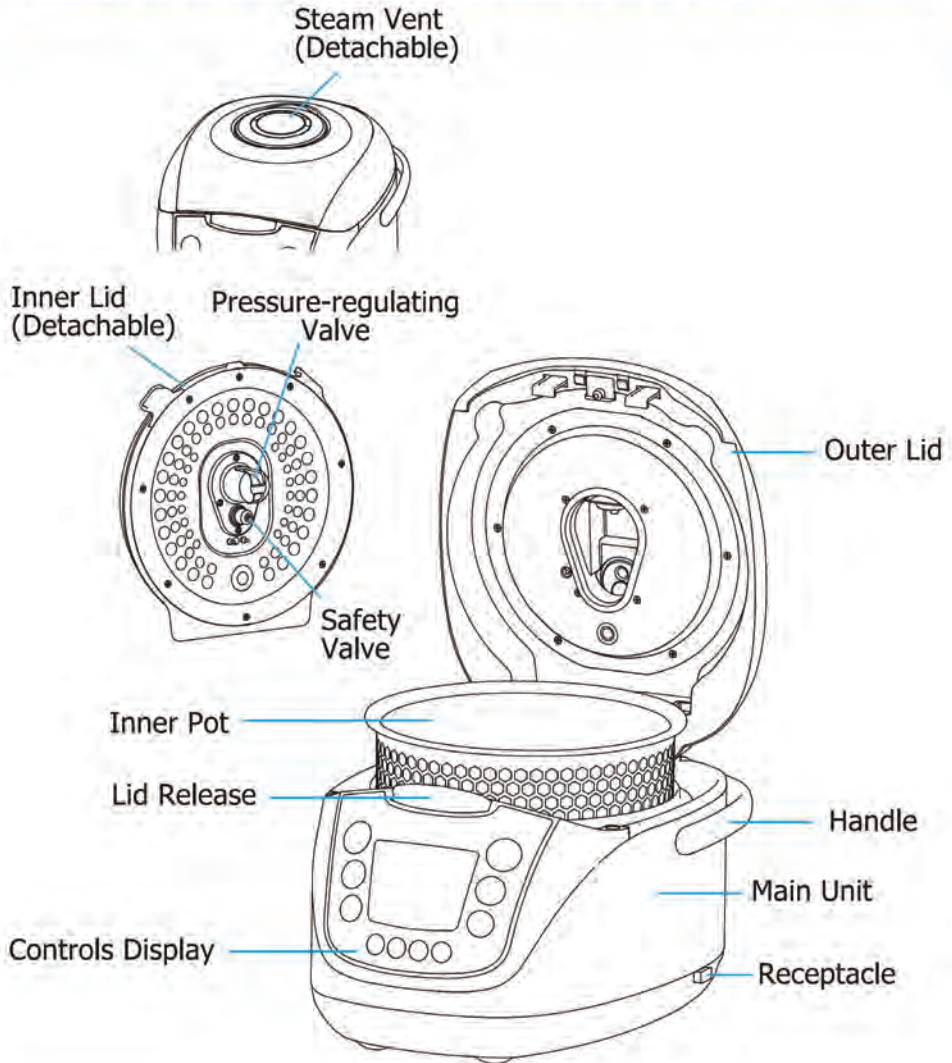
Any person other than a repair technician is not allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.

-  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 manufacturer or service agency
-  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 pot 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.

PRODUCT INTRODUCTION



Accessories

Spatula



Soup Ladle



Spatula Holder



Measuring Cup



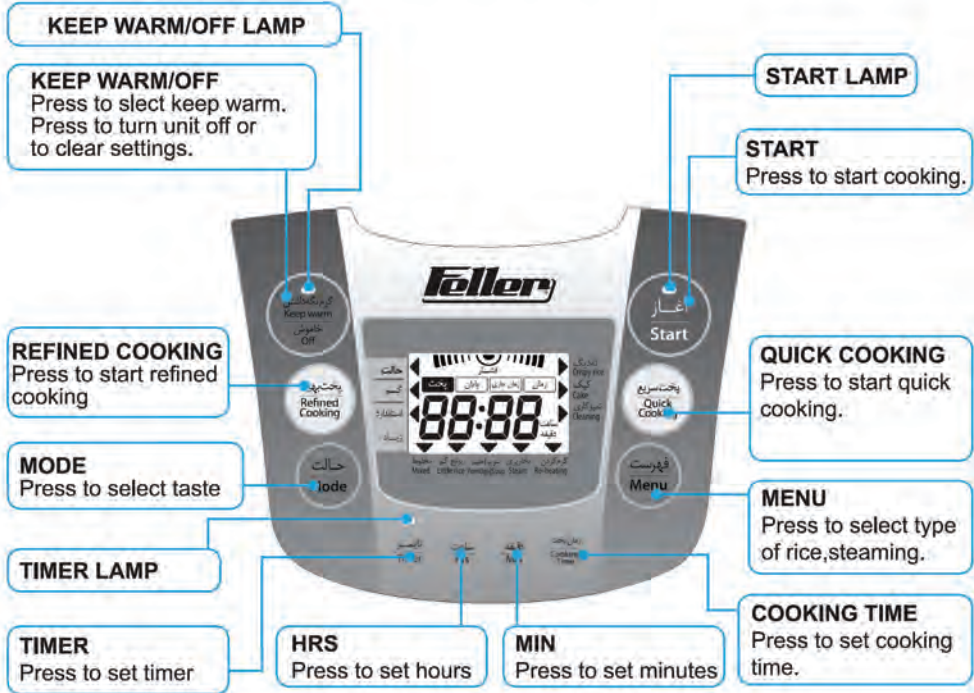
Steaming Rack



Power Cord Components



CONTROLS DISPLAY



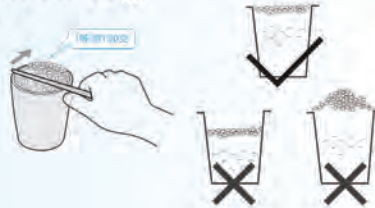
PRODUCT SPECIFICATION

Model	Rated Voltage	Rated Power(W)	Rice Quantity(Cup)	Heating Model	L × W × H(mm)	Weight(kg)
RCL 1590 D	220V - 50Hz	900	10	Three Dimensional Heating	400 × 300 × 265	6.5

Preparation

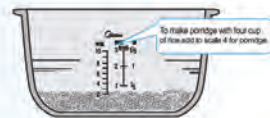
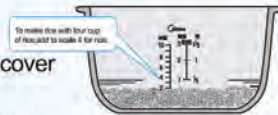
1. Weigh out required rice (A measuring cup of rice is about 150g);

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

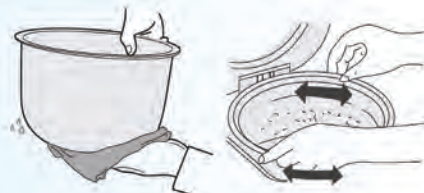


2. Wipe up the external surface of inner pot with dry cloth, putting it into the electric rice cooker. Then press down the cover of electric rice cooker until a sound of "click" is heard.

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



3. Ensure the exterior inner pot is dried before put it into the electric rice cooker. Slightly rotate the inner pot to ensure it is fully contacted with the heating plate.



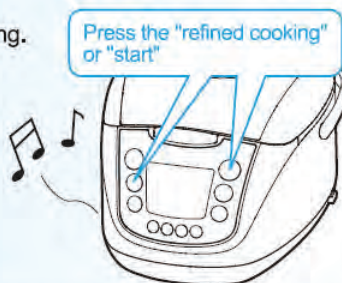
4. After power-on, enter wait behind estate.

Default is "refined cooking", with the "▲" on the display pointing to a corresponding function and the "start" indicator flickers.



5. Press the "refined cooking" or "start", enter the working.

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



How to cancel/replace selected functions

How to cancel

If you have started a function by mistake, you can cancel current work and return to standby by pressing the "Nutrition Warm/OFF" key. As a compound key, the "Nutrition Warm/OFF" key can be used for warming or cancelled. If the key is pressed in standby, as shown in the drawing, warming starts, with 0 displayed. At the moment, a prompt sound is heard, and the indicator on the key illuminates. If it is pressed in non-standby state, cancel incorrect operation or unnecessary setting. After a sound of "beep" is given out, return to the standby frame as shown.



How to replace a selected function

If you have started a function by mistake, you can change the selection by using the following steps:

1. Press the "Nutrition Warm/OFF" key to cancel current operation.
2. Select an appropriate function.
3. By pressing the "Start" key, confirm the selection and start operation.
4. If "Refined Cooking" or "Super-quick Cooking" is pressed, there is no need to press the "Start" again.
5. If you have forgotten to start a set function, a sound prompt is given always after some time. You can also cancel the setting by pressing the "Nutrition Warm/OFF" key.

How to cook rice tasty by using pressure

About pressure

According to researches and numerous tests, rice can attain optimal effect in terms of luster, texture, sweetness, fragrance and shape if boiling under the atmospheric pressure of 1.3, and overpressure may also degrade rice effect. Designed on the basis of comprehensive consideration of safety and cooking effect, this product can achieve 1.3 atmospheric pressures in cooking, and normal pressures are maintained in other functions.

! Tips:

- This product is a pressure product. If all steam vents are blocked due to incorrect operation, the device provided on the product will arrange pressure relief to ensure safety. Normal pressure relief is realized in a manner that steam is expelled upwards from the steam vent after cooking, while normal pressure relief is so realized that steam is discharged to all sides from the joint between the upper cover and the cooker body during cooking, and this is safety protection under normal conditions.
- After normal pressure relief takes place, please pull off the plug, and disconnect the power supply. Never open the cover or touch the cooker body, as this may cause electric shock or scald. Open the cover for cleaning after the cooker body cools down.
- When pressure is generated, the pressure symbol begins to change, with dynamic pressure display. At the moment, do not open the cover forcibly to avoid dangerous accidents. When the pressure symbol does not change any more after cooking, open the cover.

Functions generating pressures:
 Refined Cooking (standard, slightly soft, slightly hard), quick Cooking, Mixed, little rice, with pressure symbol displayed on the screen.

Take Refined Rice Cooking as example:



Functions without pressures:
 Porridge/Soup, Steam, Re-heating, Cake, Cleaning, Crispy rice, with no pressure symbol displayed on the screen.

Take Rice Porridge as example:



Refined Cooking/Quick Cooking

Refined Cooking

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

accurate → slightly soft → slightly hard



Press "Start" or "Rifined cooking" enter the work.



Quick cooking

1. Press the "Quick cooking" key to enter the working.



crispy rice

1. After power-on, press "Menu" to select crispy rice function and press "Start" to enter work process.



2. Press the "start" key to enter the working.



Mixed/Little rice

1. After power-on, press "Menu" to select mixed or little rice function and press "Start" to enter work process.

Reference table for work time	
menu	time
mixed	70-80min
little rice	20-40min



2. Press the "start" key to enter the working.



porridge/soup

1. Make preparation.

Reference table for porridge water level

Rice amount (cup)	Water level corresponding to 30 inner pot	Water level corresponding to 40/50 inner pot
$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	
$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$
1		1
$1\frac{1}{2}$		$1\frac{1}{2}$

2. After power-on, press the "Menu" key to select "Porridge/soup", function. To set the cooking time for "Porridge/Soup", set up corresponding time by following Steps 3 and 4. Press the "Start" key to enter the work process of function selection.



Note:

1. The default work time for Porridge/Soup is 1h.

2. The longer the work time set for "Porridge/Soup" or function, the thicker the porridge or soup.



3. press "Cooking Time" to set up cooking time.

The cooking time means the work time from start to end.

If you intend not to set up this step, start simply by pressing "Start", and the default cooking time is 1h.



4. Adjust the cooking time by "Hour" and "Minute".

The setting range for cooking time of Porridge/Soup : 1-4h.

- 1 h increased each time it is pressed
- 10min increased each time it is pressed

If the cooking time is set without Steps 3 and 4, the default minimum cooking time displayed is 1h.



5. After completion of "Porridge/Soup", mix completely with a rice ladle.



! 注意

1. 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 laver, Chinese cabbage, kelp, cornmeal and corn grit, as this may cause accidents or damage to the rice cooker.

2. Cooking time can be set up for Porridge/Soup, steam instead of for other function.

re-heating

1. Put cold rice in the inner pot and loosen it.

3. Press the "Start" button to reheat, with present time appearing on the display.



2. After power supply is connected, press the "Menu" key to select "re-heating" key.



4. After the completion of heating, the unit comes into the process of keep warm.

- It is recommended to spray some water over the cold rice before heating to stop it from becoming too dry.
- Loosen the rice for effective reheat of rice.

Cleaning

1. Add water into inner, complete earlier preparation.
To add water into the innerpot to half of the maximum water level.



2. Press "Menu" to select the cleaning function.



3. Press "Start" to work.



steam

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

Water for steam may be determined according to the food to be cooked, but never exceed the maximum mark line for rice scale.

2. After power-on, press "Menu" to select the steam function.



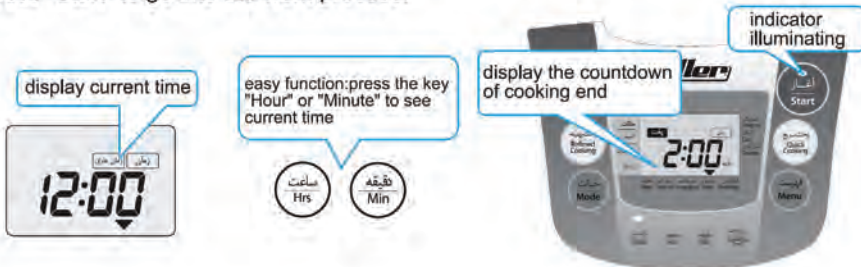
3. Press "Cooking Time" to enter the setting process of cooking time.



4. Set up the cooking time by "Hour and Minute". Cooking time is adjustable at every 10min.



5. Press "Start" to go into the work process.



cake

1. Material preparation

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

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

2. Press "Menu" to select the Cake function.

3. Press "Start" to work.



Cooking Completion

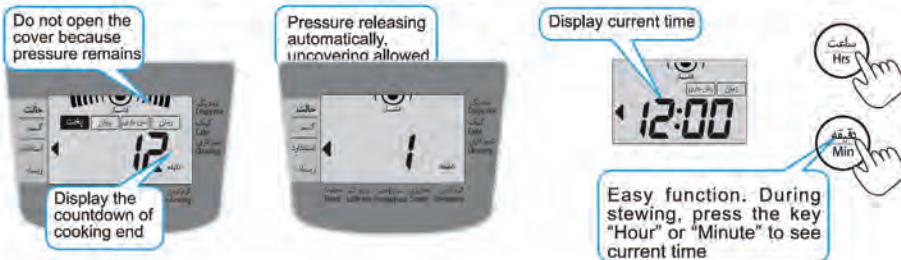
Stewing

When cooking is about to end, the Refined Cooking (standard, slightly soft, slightly hard), Super-quick Rice Cooking, function will go into the stewing stage automatically, and display the countdown of cooking end.

- To make cooking more delicious, some time of stewing is added after cooking is about to end

Warning

If the icon  flashes during stewing, it indicates pressure remains and opening the cover is impossible. For the sake of your safety, do not open the cover forcibly. Within a period of time prior to end of stewing, pressure relief is conducted automatically, and the icon  will not flash any more. Please do not open the cover until cooking ends and the appliance enters warm-keeping condition.



Warm-keeping

1. Auto warm-keeping

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



2. Nutrition warm-keeping

In standby, press "Nutrition Warm/OFF" to keep warm and give out music prompt.

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

Some functions not provided with warm-keeping function

No warm-keeping is provided after completion of Rice Porridge, Porridge/Soup, Mixed Congee, Boiling/Braising and Cake, but elapsed time will be displayed. The warm-keeping indicator flashes, reminding you that the cooking has end, and the food should be served as soon as possible.

- If you want to eat the food after cooking without warm-keeping, please first press the "Nutrition Warm/OFF" then disconnect the power supply.
- The elapsed time of warm-keeping varies from 0 to 11h, and if 12h is exceeded, "current time" is displayed



Timer

1. Press "Timer" to enter the preset setting condition.

- The preset time means a period of time from presetting to work end. For the purpose of presetting, please calculate the time properly so that you can enjoy the rice on schedule.
- Cake and Boiling/Braising not provided with preset function.
- When set time is less than a time required for cooking, the appliance will heat immediately after start.
- The minimum preset time shall not be less than 70min.

Function	Setting time range
Refined Cooking, slightly soft	1: 10-24h
Refined Cooking, standard	1: 10-24h
Refined Cooking, slightly hard	1: 10-24h
Pressure Super-quick Cooking	1: 10-24h
Rice Porridge	1: 10-24h
Porridge/Soup	1-24h



2. Press "Menu" or a menu to be preset for Refined Cooking or Super-quick Cooking.

- Step 1 can be exchanged with Step 2 in sequence, but "Refined Cooking" and "Super-quick Cooking" must go into the preset setting condition within 10s, otherwise time cannot be preset after 10s.



3. Press "Hour" and "Minute" to adjust the preset cooking end time.

Hour: 1h increased each time the key is pressed
Minute: 12min increased each time the key is pressed



4. Cooking time setting during preset setting of Porridge/Soup

Press "Cooking Time" to conduct cooking time setting, and adjust the cooking time by pressing "Hour" and "Minute".



Example: porridge cooked for 2h served at 8:00. Set the preset time to 8:00, and then the cooking time to 2h.

5. Press "Start" to start the preset timing.

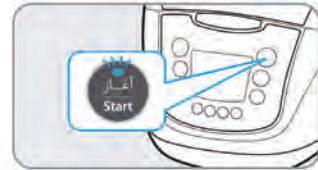
The preset time should not be too long, and is recommended not to exceed 12h to avoid odor arising from food deterioration. Please adjust to appropriate preset time depending on weather condition and deteriorating rate of food.



Clock Adjustment

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

1. Connect power supply to enter standby.



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



3. Adjust time with the "Hour" or "Minute" key.

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. 5 seconds after completion of clock adjustment, the clock confirms automatically or is confirmed by pressing the "Start" key.



Battery and Power Failure Memory

This product is provided with the power failure memory 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.



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

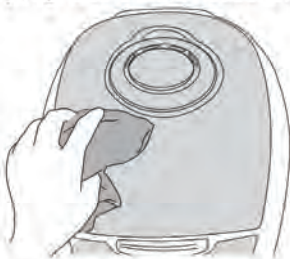
Caution:

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

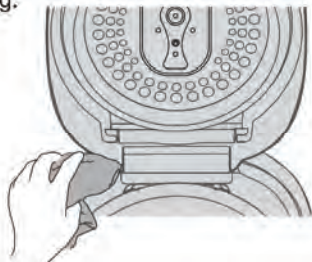
Cleaning of Cooker Body

After the rice cooker cools down, clean it and avoid scald. Regular cleaning is recommended to ensure working performance of the rice cooker.

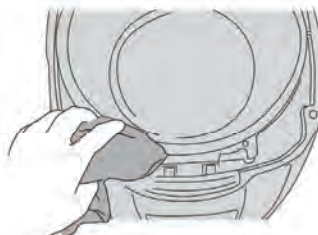
Wipe the appearance with a dry rag. Use diluted household detergent, but never wash it with water directly.



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

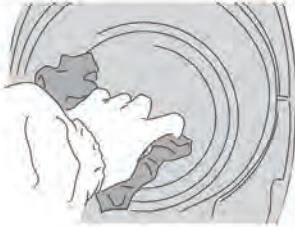


Rice grains can be removed with a toothpick or rag.



Any water on the heating plate can be wiped dry with a rag. The grains of cooked rice may be removed with steel wool or sand paper.

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

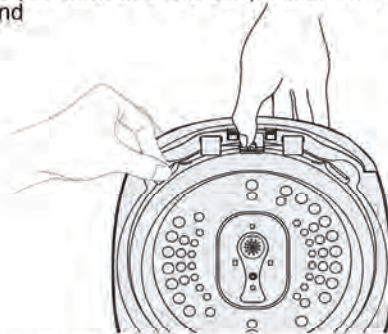


Removal, Cleaning and Installation of Moveable Cover Plates

The moveable cover plate must be cleaned after every use, to ensure the steam vent to be smooth. After cooling down, clean it and avoid scald.

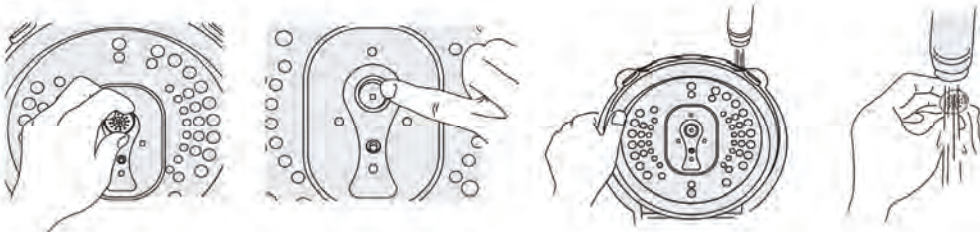
1. Removal of moveable cover plate

With the right hand, push the white snap, and pull outwards the ear position with left hand



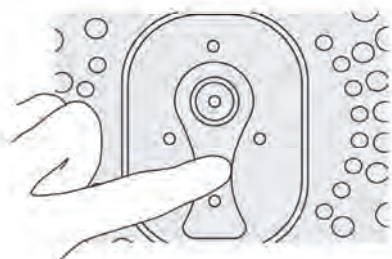
2. Cleaning of moveable cover plate

Screw off the anti-jamming cover counterclockwise to keep it smooth. Meanwhile, to ensure the steam vent to be smooth, clean it with water and detergent. If rice grains are stuck in, remove them with a toothpick

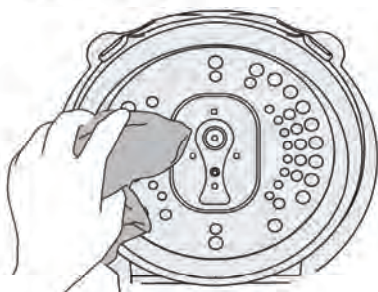


After cooling down, clean it and avoid scald. Regular cleaning is recommended to ensure the steam vent to be smooth.

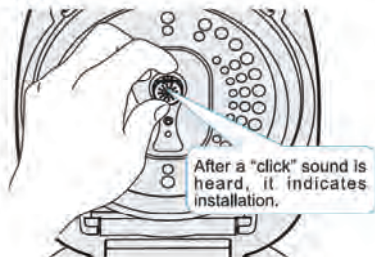
Check whether the steam vent is smooth. Press the safety valve with your thumb to see whether it is smooth. If blocked, please remove the foreign object with a toothpick.



Wipe dry with a rag.



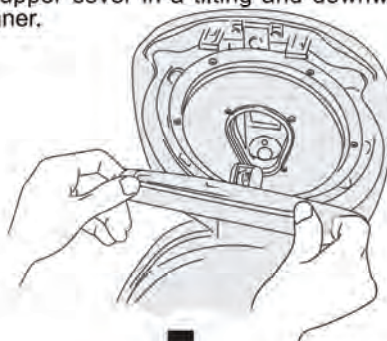
Install the anti-jamming cover (rotate clockwise).



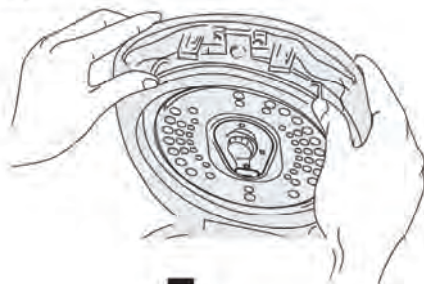
3. Installation of moveable cover plate

(If the moveable cover plate is not installed, it is impossible to close the cover firmly)

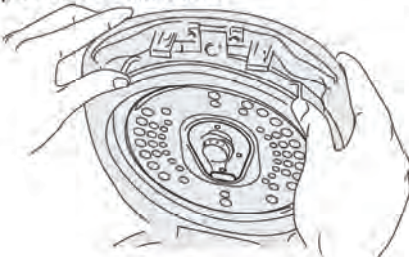
Put the moveable cover plate in the slot on the upper cover in a tilting and downward manner.



Hold the upper cover with both hands, and press the moveable cover plate inwards with thumbs.

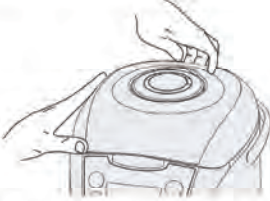


After a clear sound is heard, it indicates completion of installation.



Removal, cleaning and installation of steam valve

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



Step 2: Open it by pushing the snap inwards.



Step 3: A sketch of opening.



Step 4: Wash it with water after opening.



Step 5: If the gasket falls off, push it in.



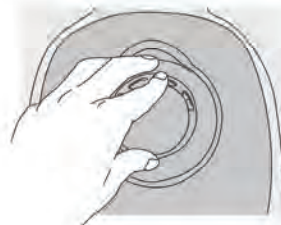
Step 6: During assembly, give priority to the bottom.



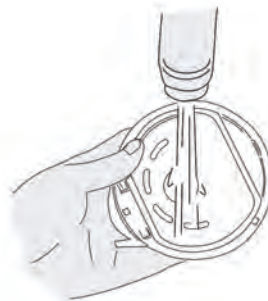
Step 7: Fold and press it firmly. When a clear sound is heard, it indicates completion of assembly.



Step 8: Press down forcibly to install the steam valve.

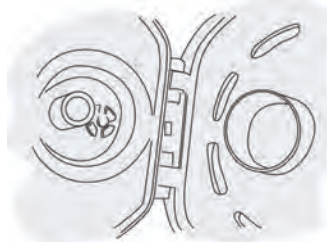


مرحله چهارم: پس از گشودن دریچه، آن را با آب بشویید.



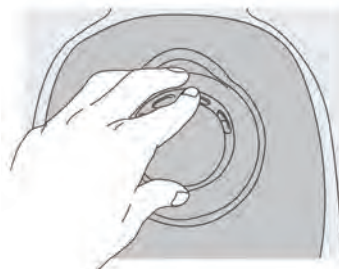
مرحله پنجم: اگر واشر از دریچه جدا شده است، دوباره آن را درون دریچه قرار دهید.

مرحله ششم: در هنگام نصب قسمت پایینی را مقدم‌تر قرار دهید.

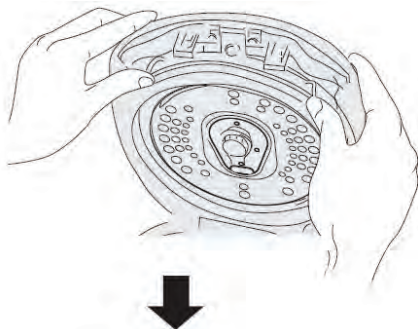


مرحله هفتم: اکنون دریچه را تا کنید، دو لبه را روی هم قرار دهید و آن‌ها را فشار دهید تا صدای بسته شدن کامل آن‌ها شنیده شود.

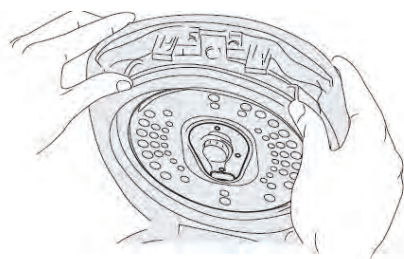
مرحله هشتم: دریچه را روی درپوش قرار داده و فشار دهید تا درجایش نصب شود.



درپوش بالایی را با دو دست نگه‌دارید و با انگشت‌های شست، صفحه را به سمت درون فشار دهید.

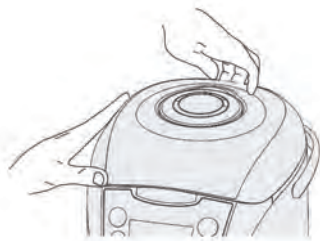


شنیدن صدای قرارگیری کامل صفحه درون درپوش، به این معناست که نصب به درستی انجام شده است.



جداکردن، تمیزکاری و نصب دریچه خروج بخار

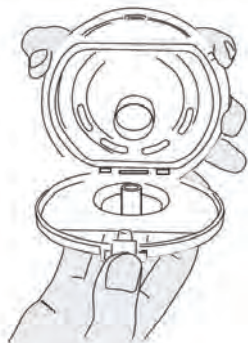
مرحله اول: جداکردن دریچه: برای این منظور، قسمت پشتی دریچه را با یک دست گرفته و بلند کنید.



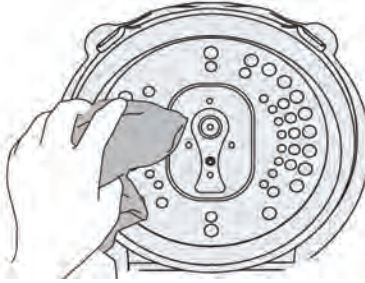
مرحله دوم: با فشردن زبانه‌ها به سمت داخل، آن را باز کنید.



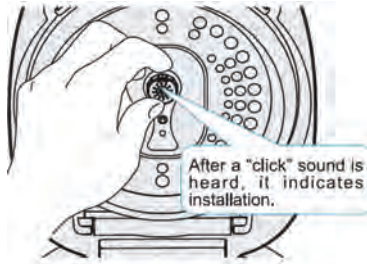
مرحله سوم: تصویر دریچه در حالت باز در شکل زیر نمایش داده شده است.



سپس دریچه را به وسیله یک پارچه خشک و تمیز کنید.



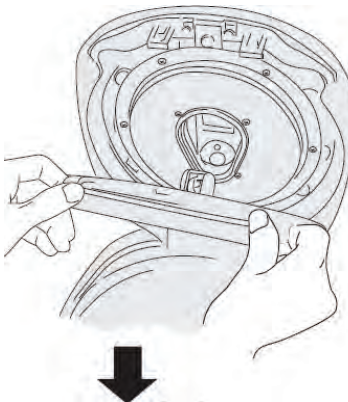
پوشش ضد انسداد را دوباره در جایش نصب نمایید (در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید).



اگر صدایی شبیه کلیک شنیده شود، یعنی پوشش ضد انسداد در جایش کاملاً نصب شده است.

۳- نصب صفحه درپوش جداشدنی:

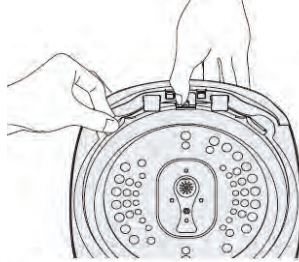
(در صورت عدم نصب کامل صفحه روی درپوش، بستن درپوش به طور کامل، غیرممکن خواهد بود)؛ برای نصب، برآمدگی روی مرکز صفحه را درون تورفتگی درپوش بالایی قرار دهید.



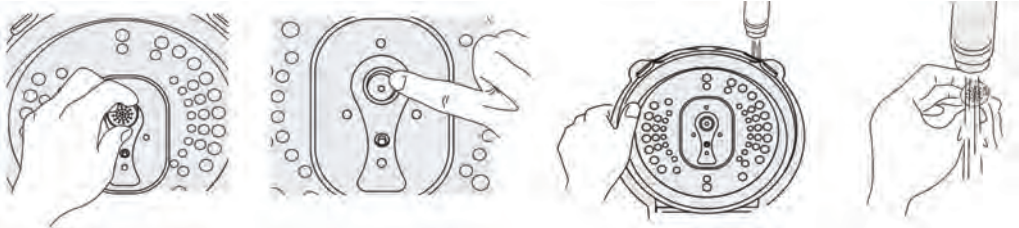
جداسازی، تمیز کردن و نصب مجدد درپوش‌های جداشدنی

برای اطمینان از باز و تمیز بودن دریچه خروج بخار، باید صفحه درپوش جداشدنی را پس از هر بار استفاده و پس از سرد شدن کامل دستگاه کاملاً تمیز نمایید.

۱- صفحه را از درپوش جدا کنید؛ برای این کار با دست راست، رهاکننده سفید رنگ را فشار دهید و سپس با دست چپ زائده صفحه را بیرون بکشید.

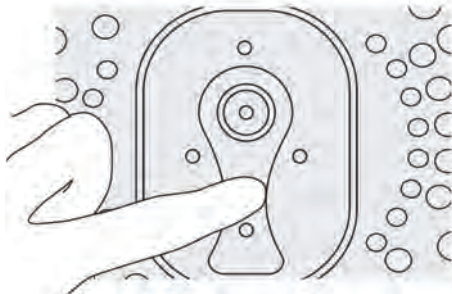


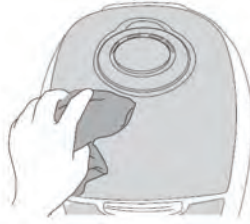
۲- تمیز کردن صفحه درپوش جداگانه: پوشش ضد انسداد را در جهت مخالف حرکت عقربه‌های ساعت چرخانده و باز نمایید. برای اطمینان از تمیز و سالم بودن دریچه خروج بخار، آن را با آب و شوینده تمیز کنید؛ اگر دانه‌های برنج درون آن باقی مانده است، آن‌ها را به وسیله یک خلال دندان بردارید.



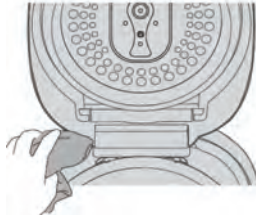
نکته: دریچه خروج بخار را حتماً پس از سرد شدن کامل تمیز نمایید؛ برای حفظ عملکرد مطلوب دریچه بخار، تمیزکاری آن به طور منظم توصیه می‌شود.

برای اطمینان از آزاد و نرم بودن دریچه بخار، سوپاپ اطمینان را با انگشت فشار دهید، در صورت مشاهده گرفتگی، جسم خارجی را به وسیله یک خلال دندان، بردارید.

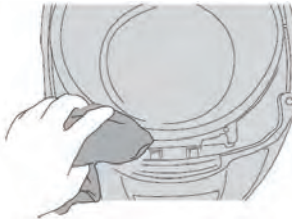




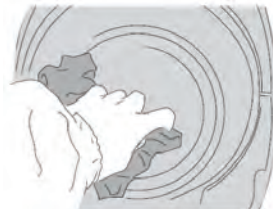
آب درون مخزن نگه‌داری آب نیز باید توسط یک تکه پارچه تمیز و نیمه مرطوب زدوده و خشک شود.



برای زدودن دانه‌های برنج هم می‌توانید در یک خلال دندان یا یک پارچه تمیز استفاده کنید.



آب باقی مانده روی صفحه گرمایش را می‌توان با یک پارچه خشک کرد، دانه‌های برنج پخته را هم با یک سیم ظرف‌شویی یا سمباده پاک نمایید.



پیش از قراردادن قابلمه درونی درون دستگاه، تمامی دانه‌های برنج را از دیواره بیرونی و کف قابلمه بردارید.





عملکرد حافظه و باتری در زمان قطع برق

این دستگاه مجهز به عملکرد حافظه در زمان قطع برق می‌باشد، یعنی:

- قطع برق در حالت گرم نگه‌داشتن: نمایش گذشت زمان، ادامه خواهد داشت و پس از اتصال مجدد برق، اگر مدت زمان قطع برق بیش از ۲ ساعت باشد، دستگاه وارد حالت آماده به کار (standby) خواهد شد؛ اگر زمان قطع برق کمتر از ۲ ساعت یا حداکثر ۲ ساعت بوده باشد، دستگاه به عمل گرم نگه‌داشتن ادامه خواهد داد.



در صورت قطع برق، باتری توکار دستگاه توان مورد نیاز برای ساعت روی صفحه نمایش را تأمین خواهد کرد.

هشدار:

- طول عمر مفید یک باتری جدید ۱ سال می‌باشد.
- در صورت نزدیکی اتمام عمر باتری، تعویض آن باید توسط یک مرکز مجاز خدمات صورت گیرد.
- هرگز باتری را درون آتش یا آب قرار ندهید.
- هرگز باتری را گرم، تجزیه، یا شارژ مجدد نکنید.
- قطع برق در حالت گرمایش: پس از اتصال مجدد برق، اگر مدت زمان قطعی برق بیش از ۲ ساعت بوده باشد، دستگاه وارد حالت آماده به کار (Standby) خواهد شد؛ اما اگر مدت زمان قطعی برق کمتر از ۲ ساعت یا حداکثر ۲ ساعت بوده باشد، دستگاه ادامه گرمایش را تا پایان انجام خواهد داد.

تمیز کردن دستگاه

برای جلوگیری از سوختگی، پس از سرد شدن دستگاه اقدام به تمیز کردن آن ننمایید. به منظور افزایش طول عمر مفید دستگاه، توصیه می‌شود تمیز کردن آن به صورت منظم انجام شود.

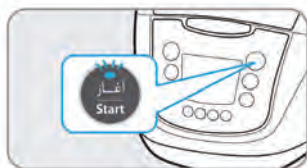


۵- برای شروع زمان از پیش تنظیم شده کلید آغاز را بزنید. زمان پیش تنظیمی نباید بسیار طولانی شود و توصیه می‌شود که از ۱۲ ساعت بالاتر نرود. زیرا در غیر این صورت باعث تولید بوهای نامطبوع در غذا خواهد شد. لطفاً مدت زمان پیش تنظیمی را بسیار دقیق و مناسب با شرایط پخت غذا انتخاب و تنظیم نمایید.

تنظیم ساعت

برای تنظیم ساعت دستگاه مراحل زیر را انجام دهید:

۱- برای ورود به حالت "آماده به کار (standby)" دوشاخه دستگاه را وارد پریز برق نمایید.



۲- یکی از کلیدهای ساعت یا دقیقه را فشار دهید و وارد حالت تنظیم ساعت شوید.



۳- با کلید ساعت و دقیقه زمان را تنظیم نمایید.

با هر بار فشردن این کلید ۱ ساعت به زمان قبلی اضافه خواهد شد؛ اگر کلید را فشار دهید و نگه دارید، زمان به سرعت چندین ساعت افزایش خواهد یافت.

با هر بار فشردن این کلید، ۱ دقیقه به زمان قبلی اضافه خواهد شد؛ اگر کلید را فشار دهید و نگه دارید، زمان به سرعت چندین ساعت افزایش خواهد یافت.

۴- ۵ ثانیه پس از اتمام تنظیم ساعت، زمان تنظیم شده به صورت خودکار تأیید می‌شود یا می‌توان آن را با فشردن کلید آغاز تأیید کرد.

۲- کلید فهرست را فشار دهید.
از لحاظ ترتیب انجام دادن، مرحله اول قابل جابه‌جایی با مرحله دوم می‌باشد، اما عملکردهای پخت بهینه یا پخت بسیار سریع باید حداکثر تا ۱۰ ثانیه بعد وارد حالت تنظیمات مربوط به عملکرد پیش‌تنظیمی شوند، در غیر این صورت دیگر پس از ۱۰ ثانیه زمان را نمی‌توان از پیش تنظیم کرد.



۳- برای انتخاب مدت زمان پیش‌تنظیمی، کلیدهای ساعت و دقیقه را فشار دهید.
ساعت: با هر بار فشردن این کلید، ۱ ساعت به مدت زمان پیش‌تنظیمی اضافه می‌شود.
دقیقه: با هر بار فشردن این کلید، ۱۲ دقیقه به مدت زمان پیش‌تنظیمی اضافه می‌شود.



پایان مدت زمان پیش‌تنظیمی ۸:۰۰

۴- تنظیم زمان پخت پیش‌تنظیمی برای پخت سوپ/ حلیم:
کلید مدت زمان پخت را فشار دهید تا به گزینه‌های مربوط به زمان پخت دسترسی پیدا کنید. سپس به وسیله کلیدهای ساعت و دقیقه زمان مورد نظر را انتخاب و تنظیم نمایید.



سطح بیرونی دستگاه را به وسیله یک پارچه خشک پاک کنید. همچنین می‌توانید از مواد شوینده خانگی به صورت رقیق شده استفاده نمایید، اما هرگز دستگاه را مستقیماً با آب نشویید.



تایمر برای پیش‌تنظیمی (preset)

۱- کلید تایمر را فشار دهید تا وارد عملکرد پیش‌تنظیمی شوید.
 به مدت زمان موجود میان زمان پیش‌تنظیمی تا زمان پایان عملیات مربوطه، مدت پیش‌تنظیمی گفته می‌شود.
 برای از پیش‌تنظیم کردن یک عملکرد، مدت زمان مورد نیاز را دقیقاً محاسبه نمایید تا برنج به موقع آماده باشد.
 برای عملکردهای پخت کیک، جوشاندن و کته، حالت تنظیمی امکان‌پذیر نمی‌باشد.
 هنگامی که زمان تنظیم‌شده از زمان مورد نیاز برای پخت کمتر باشد، دستگاه بلافاصله پس از آغاز عملکرد، شروع به گرمایش خواهد کرد.
 حداقل زمان ممکن برای پیش‌تنظیمی ۷۰ دقیقه می‌باشد (یعنی نباید کمتر از ۷۰ دقیقه باشد).

میزان زمان قابل تنظیم	عملکرد
۱۰-۲۴ ساعت	پخت بهینه (کمی نرم)
۱۰-۲۴	پخت بهینه (استاندارد)
۱۰-۲۴	پخت بسیار سریع با فشار
۱-۲۴	حلیم / سوپ
۱-۲۴	مخلوط



عملکرد گرم نگه داشتن غذا

۱- گرم نگه داشتن به صورت خودکار:

پس از اتمام عملکردهای پخت بهینه، پخت بسیار سریع، پخت برنج کم و ته دیگ، یک پیام شنیداری پخش شده و دستگاه وارد حالت گرم نگه داشتن می‌شود.



۲- انتخاب عملکرد گرم نگه داشتن به صورت دستی:

هنگامی که دستگاه در حالت "آماده به کار (standby)" قرار دارد، برای ورود به حالت گرم نگه داشتن کلید "گرم نگه داشتن/خاموش" را بزنید، یک پیام شنیداری هم پخش می‌شود.

- برای کیفیت پخت و بهبود عطر و طعم برنج، ۳۰ دقیقه پس از اتمام پخت و ورود به حالت گرم نگه داشتن، دانه‌های برنج را به وسیله یک کفگیر از هم جدا و آن‌ها را نرم کنید.
- توصیه می‌شود، غذا بیش از ۱۲ ساعت در حالت گرم نگه داشتن نباشد، زیرا در غیر این صورت بوی نامطبوعی در غذا تولید خواهد شد.
- مدت زمان تعریف شده درون تایمر برای عملکرد گرم نگه داشتن، ۱ تا ۱۲ ساعت می‌باشد؛ اگر زمان از ۱۲ ساعت بیشتر شود، تایمر زمان جاری را نشان خواهد داد، اما عملکرد گرم نگه داشتن هم‌چنان ادامه می‌یابد.

عملکردهایی که دارای حالت گرم نگه داشتن نمی‌باشند

پس از اتمام عملکردهایی مانند پخت سوپ/حلیم، کته کیک و .. دستگاه، وارد حالت گرم نگه داشتن نمی‌شود؛ اما زمان پایان پخت نمایش داده خواهد شد؛ چراغ نشانگر گرم نگه داشتن نیز چشمک می‌زند تا به شما یادآور شود که غذا آماده است و باید هر چه زودتر سرو گردد.

اگر می‌خواهید غذا را پس از پخت و بدون گرم نگه داشتن میل کنید، نخست کلید "گرم نگه داشتن/خاموش" را بزنید و سپس دوشاخه را از برق بکشید.

مدت زمان تعریف شده هوای گرم نگه داشتن تا ۱۱ ساعت است، پس از ۱۲ ساعت تایمر زمان جاری را نمایش خواهد داد.

اما نباید دمای ظرف آن قدر بالا باشد که از خاصیت چسبندگی تخم مرغ بکاهد؛ عمل هم زدن را تا زمان پدیدار شدن حباب روی مخلوط و کف کردن آن ادامه دهید.



۳- پودر کیک آماده را به مخلوط اضافه نمایید و آن را هم بزنید. پس از اتمام هم زدن، باید مخلوطی صاف، یک دست و بدون خمیر گلوله شده به دست آورید.

۴- اکنون زمان افزودن مارگارین (کره گیاهی) است؛ ابتدا کره را به خوبی آب کنید و سپس آن را به مخلوط اضافه نموده و هم بزنید؛ اگر آن را درست و به اندازه کافی هم نزنید، حباب های بسیار بزرگی درون کیک تشکیل خواهد شد و طعم کیک نامطلوب خواهد شد؛ از طرفی اگر مخلوط را بیش از حد هم بزنید، کیک سفت و بدون حباب خواهد بود.

پیش از ناپدید شدن حباب های درون مخلوط، آن را درون دستگاه قرار دهید تا بپزد؛ می توانید بسته به سلیقه و ذائقه شخصی تان مقداری شیر غلیظ شده هم به مخلوط بیافزایید.

پخت کیک با دستگاه



- ۱- برای جلوگیری از چسبیدن کیک به کف و دیواره های قابلمه درونی، آن ها را به وسیله روغن خوراکی چرب نمایید، بدین ترتیب بیرون آوردن کیک از قابلمه پس از اتمام پخت نیز آسان تر خواهد بود، سپس مایه کیک آماده شده را درون دستگاه بریزید.
- ۲- کلید فهرست را فشار دهید و عملکرد پخت کیک را از درون فهرست، انتخاب نمایید.
- ۳- برای آغاز پخت، کلید آغاز را فشار دهید.

عمل دم کردن

کمی مانده به اتمام زمان پخت، در عملکردهای "پخت بهینه، پخت بسیار سریع، پخت برنج و ته دیگ"، دستگاه وارد حالت "دم کردن" می شود و صفحه نمایشگر، شمارش معکوس پایان زمان پخت را نشان خواهد داد.

نکته: عمل دم کردن پیش از اتمام پخت، به کیفیت پخت و بهبود طعم غذا کمک بسیاری می کند.

هشدار!

اگر در طول مدت عملکرد دم کردن نماد  در حال چشمک زدن باشد، بدین معناست که درون قابلمه فشار وجود دارد و باز کردن درپوش غیرممکن است. برای حفظ ایمنی خود، هرگز درپوش را با زور باز نکنید. کمی پیش از اتمام عملکرد دم کردن تخلیه فشار به طور خودکار انجام و چشمک زدن نماد  متوقف خواهد شد. لطفاً قبل از اتمام پخت و ورود دستگاه به حالت "گرم نگه داشتن"، درپوش را بر ندارید.

درپوش را بر ندارید و سعی و در باز کردن آن نکنید زیرا درون ظرف، فشار وجود دارد.

فشار به صورت خودکار تخلیه می شود، برداشتن درپوش ظرف مجاز است.

زمان جاری را نشان می دهد

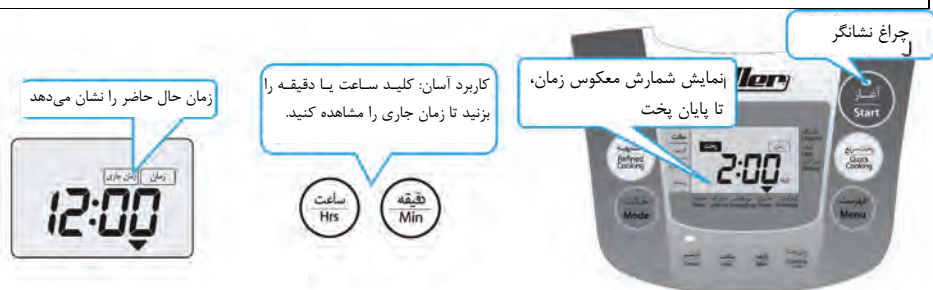


کاربرد آسان: در طول عملکرد دم کردن، کلید ساعت یا دقیقه را بزنید تا زمان جاری را مشاهده کنید.

۱- به وسیله کلیدهای ساعت و دقیقه، زمان پخت را تنظیم کنید؛ طول مدت زمان پخت را می‌توان در هر ۱۰ دقیقه تغییر داد.



۲- کلید آغاز را بزنید و وارد حالت پردازش عملکرد شوید.



پخت کیک

۱- آماده‌سازی مواد

مواد	شکر	پودر کیک آماده	تخم‌مرغ	روغن گیاهی (مارگارین)
مقدار کم	۱۰۰ گرم	۱۲۰ گرم	۳ عدد	۳۰ گرم
مقادیر زیاد	۱۸۰ گرم	۲۰۰ گرم	۵ عدد	۵۰ گرم

مقدار مواد به کاربرده شده در کیک، نباید بیش از مقدار لازم باشد زیرا این امر در طعم تأثیر گذاشته و باعث نیمه پخته‌شدن کیک خواهد شد.

۲- شکر و تخم‌مرغ را به خوبی هم بزنید و با هم مخلوط نمایید.



برای این کار شکر وزن شده را درون یک ظرف بریزید؛ تخم‌مرغ را به آن بیافزایید و آن قدر آن‌ها را هم بزنید تا مخلوط کف کند؛ اگر دمای تخم‌مرغ خیلی پایین باشد، بهتر است ظرف را به وسیله آب گرم ۴۰ درجه سانتی‌گرادی گرم نمایید؛ به این ترتیب کیک، نرم و کش‌دار خواهد شد.

عملکرد تمیزکاری

۱- به اندازه نصف میزان حداکثر مجاز، درون قابلمه درونی آب بریزید.



۲- برای انتخاب عملکرد تمیزکاری، کلید "فهرست" را فشار دهید.



۳- برای شروع عملکرد کلید "آغاز" را بزنید.



بخارپزی

۱- به مقدار کافی برنج آماده نمایید.

مقدار آب مورد نیاز برای بخارپزی، براساس نوع غذای مورد نظر تعیین می‌شود، اما هرگز نباید مقدار آن، از میزان حداکثر، بیشتر شود.

۲- پس از اتصال به برق، برای انتخاب عملکرد بخارپزی، کلید "فهرست" را فشار دهید.



۳- برای تنظیم مدت زمان مورد نیاز، کلید "زمان پخت" را فشار دهید.



۵- پس از اتمام پخت، سوپ/حلیم را به وسیله یک ملاقه به خوبی هم بزنید و مخلوط نمایید.



باز- گرم کردن

۱- برنج سرد را درون قابلمه درونی بریزید و دانه‌های آن را از هم جدا و نرم نمایید.

۲- پس از اتصال دوشاخه به برق، کلید "فهرست" را بزنید و از میان گزینه‌های موجود، عملکرد باز-گرم کردن را انتخاب نمایید.



۳- برای شروع عملکرد باز-گرم کردن، کلید "آغاز" را فشار دهید.



۴- پس از اتمام گرم کردن، دستگاه وارد حالت گرم نگاه‌داشتن می‌شود.

- برای جلوگیری از خشک شدن برنج، توصیه می‌شود پیش از باز-گرم کردن آن، مقداری آب روی برنج سرد بریزید.
- برای گرم شدن بهتر و سریع‌تر، پیش از آغاز عملکرد، برنج را از حالت به‌هم چسبیده و خشک درآورید.

۱- آماده‌سازی موارد مورد نیاز

جدول راهنمای مقدار آب

مقدار برنج برحسب تعداد پیمانه	
مقدار آب برای قابلمهٔ درونی (۳۰)	
مقدار آب برای قابلمهٔ درونی (۵۰/۴۰)	

۲- پس از اتصال به برق، با فشردن کلید "فهرست"، از میان گزینه‌های موجود، عملکرد سوپ/حلیم را انتخاب نمایید؛ برای تنظیم زمان پخت، به روش مراحل ۳ و ۴ عمل نمایید. پس از تنظیم زمان پخت، برای ورود به حالت پردازش، کلید آغاز را فشار دهید.



توجه:

- ۱- پیش‌فرض (تنظیم‌شده در کارخانه) برای زمان پخت در عملکردهای سوپ/حلیم، ۱ ساعت است.
- ۲- هرچه زمان تنظیم‌شده برای پخت سوپ/حلیم، طولانی‌تر باشد، میزان غلظت سوپ/حلیم بیشتر خواهد بود.
- ۳- برای تنظیم زمان پخت، کلید "زمان پخت" را فشار دهید؛ زمان پخت به معنای مدت زمان مورد نیاز برای عملکرد از آغاز تا پایان آن می‌باشد. اگر نمی‌خواهید به این روش عمل نمایید، کافیست کلید آغاز را فشار دهید؛ دستگاه با مدت زمان پیش‌فرض (تنظیم‌شده در کارخانه) که ۱ ساعت می‌باشد، آغاز به کار خواهد کرد.



۴- به وسیلهٔ کلیدهای ساعت و دقیقه، زمان را تنظیم نمایید؛ طیف مدت زمان تعریف‌شده برای عملکردهای سوپ/حلیم ۱ تا ۴ ساعت می‌باشد.

- با هر بار فشردن آن، ۱ ساعت، به زمان پخت افزوده خواهد شد.

- هر بار فشردن آن، ۱۰ دقیقه به زمان پخت می‌افزاید.

اگر زمان پخت بدون انجام مراحل ۳ و ۴، تنظیم شود، میزان پیش‌فرض (تنظیم‌شده در کارخانه)، برای مدت زمان عملکرد انتخاب خواهد شد، که ۱ ساعت می‌باشد.



ته‌دیگ

۱- پس از اتصال دوشاخه به برق، کلید "فهرست" را فشار دهید و عملکرد "ته‌دیگ" را انتخاب نمایید؛ کلید آغاز را بزنید و وارد حالت پردازش شوید.

۲- اکنون برای راه‌اندازی عملکرد، کلید "آغاز" را فشار دهید.



پخت مخلوط /برنج کم

۱- پس از اتصال به برق، کلید "فهرست" را فشار دهید، عملکرد برنج کم یا عملکرد مخلوط را انتخاب نمایید، برای ورود به حالت پردازش کلید آغاز را فشار دهید.



جدول راهنمای زمان پخت	
فهرست	زمان
مخلوط	۷۰-۸ دقیقه
برنج کم	۲۰-۴۰ دقیقه



۲- کلید آغاز را بزنید و وارد حالت عملکرد شوید.

پخت بهینه/پخت سریع

پخت بهینه

- ۱- پس از اتصال دوشاخه به برق، به وسیله کلید حالت، عملکرد مورد نظر را انتخاب نمایید؛ چراغ نشانگر عملکرد مربوطه شروع به چشمک زدن خواهد کرد



استاندارد- کمی نرم - کمی سفت



کلید آغاز یا پخت بهینه را فشار دهید و وارد حالت عملکرد شوید.

پخت سریع

کلید "پخت سریع" را فشار دهید تا وارد حالت عملکرد شوید.



- ۴- در صورتی که عملکردهای پخت بهینه یا پخت بسیار سریع را انتخاب کرده باشید، احتیاجی به تأیید کردن آن‌ها به وسیله کلید آغاز نیست.
- ۵- اگر فراموش کرده باشید، که عملکرد انتخاب شده را تأیید و آغاز نمایید، پس از مدتی یک پیام شنیداری (صدای بوق) برای یادآوری پخش خواهد شد؛ هم‌چنین می‌توانید با زدن کلید "گرم نگه‌داشتن/خاموش"، تنظیمات را لغو نمایید.

چگونه پلویی خوشمزه بپزیم؟

نیروی فشار

براساس هزاران تحقیق و آزمایش انجام شده، اگر برنج در فشار هوای $1/3$ پخته شود، به بهترین عطر، بافت، طعم و شکل دست خواهد یافت و برعکس فشار بیش از حد، بر روی خصوصیات گفته شده، تأثیر منفی داشته و از کیفیت آن‌ها می‌کاهد. این دستگاه به گونه‌ای طراحی شده که برای عملکرد پخت، همیشه فشار هوای $1/3$ را تولید نماید و در سایر عملکردها فشار عادی را استفاده کند. پس با این دستگاه همیشه می‌توانید از دست‌یابی به بهترین عطر، طعم، بافت و شکل برنج مطمئن باشید.

نکته! عملکردهای مولد فشار

در طول عملکردهای پخت بهینه (استاندارد، کمی نرم، کمی سفت)، پخت سریع، مخلوط و برنج کم، نماد فشار روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

برای مثال عملکرد پخت بهینه



عملکردهای بدون تولید فشار

در طول عملکردهای "سوپ/حلیم، بخارپزی، باز-گرم کردن، کیک، تمیزکاری و ته دیگ" نماد فشار، روی نمایشگر ظاهر نمی‌شود.

برای مثال عملکرد مخلوط



۵- کلید "پخت بهینه" یا "آغاز" را فشار دهید و وارد حالت عملکرد شوید؛ برای ریختن برنج درون ظرف، از ملاقه‌های ارایه شده همراه با دستگاه کمک بگیرید و نه از ملاقه‌های فلزی.



چگونگی / جایگزین کردن عملکرد انتخابی

چگونگی انصراف از عملکرد

اگر اشتباهاً وارد عملکردی شده‌اید، به وسیله کلید "گرم‌نگه‌داشتن/خاموش" می‌توانید از آن عملکرد انصراف داده و به حالت "آماده به کار (standby)" برگردید. کلید "گرم‌نگه‌داشتن/خاموش" به عنوان یک کلید ترکیبی هم برای راه‌اندازی عملکرد گرم‌نگه‌داشتن/خاموش و هم برای انصراف از عملکرد به کار می‌رود. همان‌طور که در تصویر دیده می‌شود، اگر در حالت "آماده به کار (standby)" کلید "گرم‌نگه‌داشتن/خاموش" را بزنید، عملیات گرم‌نگه‌داشتن غذا آغاز خواهد شد و نمایشگر 0 را نشان خواهد داد. در همان لحظه یک پیام شنیداری پخش شده و چراغ نشانگر روشن خواهد شد؛ اما اگر در حالتی به جز حالت "آماده به کار (non-standby)" فشار داده شود، تنظیمات نامناسب یا عملکردی نادرست را لغو خواهد کرد و پس از پخش یک پیام شنیداری (صدای بوق) دستگاه به حالت "آماده به کار (standby)" باز خواهد گشت.

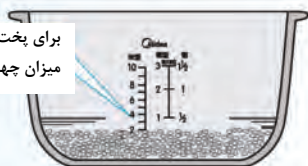


چگونگی جایگزینی یک عملکرد انتخابی

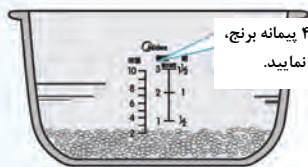
اگر به اشتباه عملکردی را آغاز نموده‌اید، می‌توانید با پیروی از مراحل زیر آن را تغییر داده و سپس عملکرد صحیح را انتخاب نمایید:

- ۱- برای لغو عملکرد فعلی، کلید "گرم‌نگه‌داشتن/خاموش" را فشار دهید.
- ۲- عملکرد مورد نظر و مناسب را انتخاب نمایید.
- ۳- توسط کلید "آغاز" انتخاب خود را تأیید و عملکرد را آغاز نمایید.

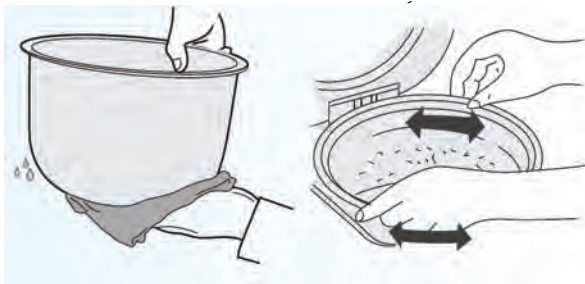
برای پخت ۴ پیمانه برنج، تا میزان چهارم آب اضافه نمایید.



برای پخت سوپ/حلیم با ۴ پیمانه برنج، تا میزان چهارم آب اضافه نمایید.



۳- پیش از قراردادن قابلمهٔ درونی، درون دستگاه از خشک بودن دیوارهٔ بیرونی آن مطمئن شوید. پس از قراردادن قابلمه درون دستگاه، آن را به آرامی بچرخانید تا از تماس کامل آن با صفحهٔ گرمایش اطمینان حاصل نمایید.



۴- پس از زدن دوشاخه به برق، دستگاه وارد مرحلهٔ انتظار می‌شود.

پیش‌فرض این دستگاه (تنظیم‌شده درون کارخانه)، عملکرد پخت بهینه می‌باشد، به همراه کلید ▲ که بر روی صفحهٔ نمایش ظاهر شده و به سمت عملکرد مربوطه اشاره می‌کند؛ در این حالت چراغ نشانگر آغاز نیز روشن و خاموش می‌شود.

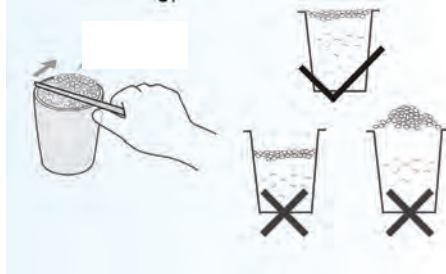


- در طول مدت عملکرد و بلافاصله پس از آن، دمای دستگاه بسیار بالاست، پس برای جلوگیری از سوختگی به آن دست نزنید.
- پیش از آغاز عملکرد، از خشک و تمیز بودن محفظه درونی اطمینان حاصل نمایید.
- قبل از شروع پخت با دستگاه برای حفظ عملکرد صحیح و پیش‌گیری از بروز خطر، قطره‌های آب و دانه‌های برنج میان صفحه گرمایشی و قابلمه درونی را بردارید.



راه اندازی برای استفاده

- ۱ - به وسیله پیمانه اندازه‌گیری مقدار برنج مورد نیاز را بردارید (یک پیمانه برابر با ۱۵۰ گرم برنج می باشد).
- برنج را درون ظرف دیگری ریخته و آن را کاملاً شسته و تمیز نمایید.
- برای جلوگیری از فرسایش قابلمه، بهتر است برنج را در ظرف دیگری بشویید.



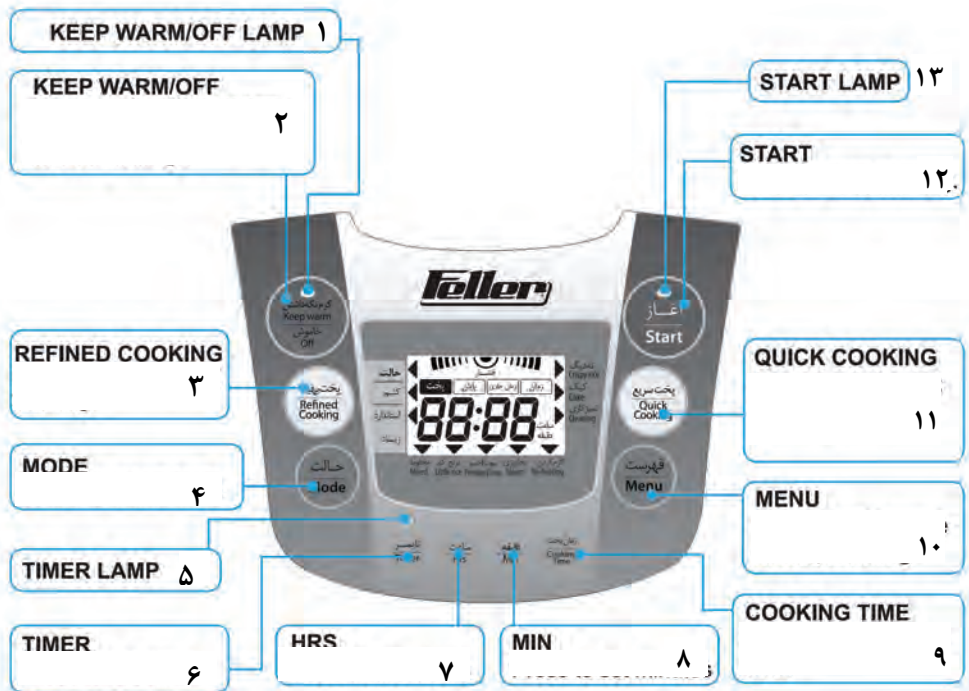
- ۲ - سطح بیرونی قابلمه درونی را با یک پارچه خشک پاک کنید و آن را درون دستگاه قرار دهید، سپس درپوش دستگاه را به سمت پایین فشار دهید؛ تا اگر صدایی شبیه کلیک شنیده شود، بدین معناست که درپوش به طور کامل بسته شده است.
- هرگز قابلمه را روی سطوح گرمایشی دیگر قرار ندهید، زیرا حرارت بالا باعث تغییر شکل و نقص ظاهری آن خواهد شد؛ همچنین به جز قابلمه درونی ظرف دیگری را روی صفحه گرمایش دستگاه قرار ندهید.
- هنگام استفاده از عملکرد بخاردهی، به مقدار کافی آب به ماده غذایی اضافه نمایید، اگر مقدار آب به اندازه مناسب نباشد در هنگام جوشیدن سرریز خواهد شد.

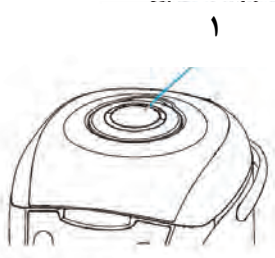
هشدارهای ایمنی:

- برای جلوگیری از آسیب دیدن افراد و اموال، هشدارهای ایمنی زیر را با دقت بخوانید و آن‌ها را نگه دارید.
- از پختن غذاهایی مانند جلبک‌های دریایی، جوی دوسر و غیره بپرهیزید، زیرا به راحتی دریچه عبور بخار را مسدود می‌کنند و باعث بروز حوادث خطرناک یا آسیب دیدگی دستگاه خواهند شد.
- گزینۀ عملکرد پخت: عملکردهای پخت بهینه، پخت سریع و ته‌دیگ، فقط برای پخت برنج هستند و هرگز نباید برای پخت حلیم، سوپ و غیره استفاده شوند؛ این کار باعث آسیب دیدن دستگاه یا بروز حوادث خطرناک خواهد شد.
- در طول زمان عملکرد، از باز کردن درپوش خوداری کنید، در صورت لزوم، نخست کلید گرم نگه‌داشتن / خاموش را فشار دهید؛ تا تخلیه کامل فشار درون قابلمه صبر نمایید و سپس درپوش را باز کنید.
- پس از هر بار استفاده، درپوش جداشدنی را کاملاً تمیز نمایید تا از انسداد دریچه خروج بخار جلوگیری شود (برای روش‌های تمیز کردن به بخش "تمیزکاری و مراقبت" مراجعه کنید).
- برای جلوگیری از سوختگی، هرگز دست‌ها یا صورت‌تان را در زمان عملکرد دستگاه، به سمت دریچه خروج بخار نگیرید.
- دو شاخه سیم برق را درون پریزی سالم، دارای اتصال زمینی مناسب و ولتاژ مطابق با ولتاژ درج شده در جدول مشخصات دستگاه وارد کنید؛ از یک پریز به طور مشترک برای چندین دستگاه استفاده نکنید، این کار ممکن است سبب آتش‌سوزی گردد.
- هرگز در طول زمان عملکرد دریچه بخار را با پارچه یا دستمال نپوشانید؛ این کار باعث بروز حوادث خطرناک یا آسیب دیدن دستگاه می‌شود.
- برای جلوگیری از برق گرفتگی یا آتش‌سوزی، تعمیر دستگاه یا قطعات آن باید حتماً توسط یک مرکز مجاز خدمات فلر یا تعمیرکاری ماهر انجام شود.
- در صورت خرابی یا آسیب دیدگی سیم برق، بلافاصله استفاده از دستگاه را متوقف کرده و برای تعویض سیم به یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.
- هرگز نگذارید که سیم برق پیچ بخورد، له یا کشیده شود، یا در تماس با سطوح داغ یا لبه‌های تیز قرار گیرد.
- برای جلوگیری از آتش‌سوزی، به طور منظم گرد و غبار موجود روی دوشاخه سیم برق را تمیز کنید.
- برای پیش‌گیری از خطر برق گرفتگی (مدار کوتاه) یا آتش‌سوزی، دوشاخه سیم برق باید به طور کاملاً وارد پریز شده باشد.
- در صورت آسیب دیدگی سیم برق یا دوشاخه و هم‌چنین مرطوب بودن آن‌ها هرگز از دستگاه استفاده ننمایید.
- برای پیش‌گیری از برق گرفتگی هرگز با دست مرطوب، دوشاخه را از پریز برق نکشیده یا به پریز برق نزنید.
- در طول عملکرد دستگاه، هرگز آن را حرکت ندهید یا جابه‌جا ننمایید.
- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید و به آن‌ها اجازه کار با دستگاه را ندهید.
- از قراردادن دستگاه بر روی سطوح ناپایدار، مرطوب و نزدیک به آتش یا منابع گرمایشی دیگر خودداری نمایید.
- برای جلوگیری از برق گرفتگی از وارد کردن اشیاء فلزی مانند سوزن درون دریچه خروج بخار و دهانه ورودی بپرهیزید.
- در صورت آسیب دیدگی سیم برق، حتماً باید آن را با سیم مناسب و انعطاف‌پذیر دیگری تعویض نمایید، که از شرکت سازنده یا مرکز مجاز خدمات پس از فروش دستگاه تهیه نموده‌اید.
- قابلمه درونی و صفحه گرمایشی دستگاه باید در تماس کامل و مستقیم با یکدیگر باشند، در غیر این صورت دستگاه دچار گرمایش بیش از حد و پیشامدهای نامعمول دیگر خواهد شد.
- از سقوط و زمین خوردن قابلمه درونی جلوگیری کنید و هم‌چنین از ضربه زدن به آن با اشیاء نوک‌تیز بپرهیزید؛ این کار باعث تغییر شکل آن خواهد شد.

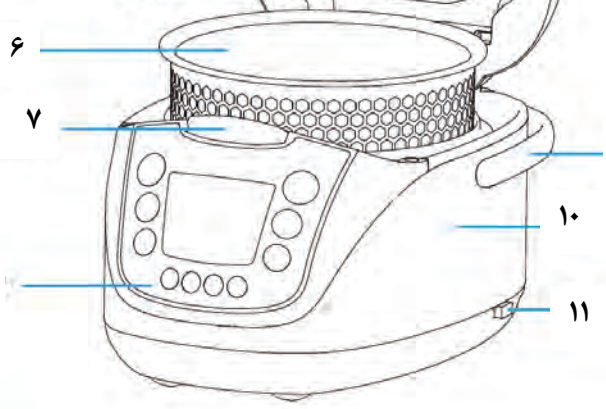
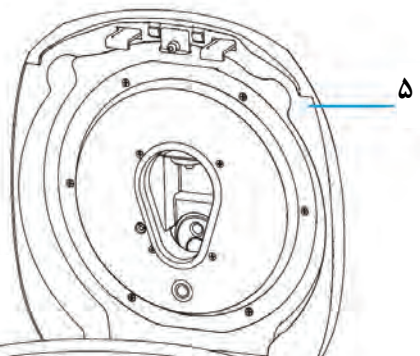
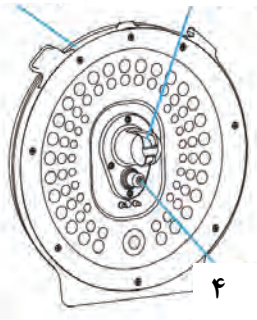
توصیف عملکردهای صفحه کنترل

- ۲- چراغ نشانگر عملکرد گرم نگه‌داشتن/خاموش بودن
- ۳- کلید گرم نگه‌داشتن/خاموش کردن (برای گرم نگه داشتن غذا، خاموش کردن دستگاه یا لغو کردن تنظیمات، این کلید را فشار دهید).
- ۴- پخت بهینه (برای آغاز عملکرد پخت بهینه این کلید را فشار دهید).
- ۵- حالت پخت (برای انتخاب طعم و حالت غذا).
- ۶- چراغ نشانگر تایمر
- ۷- کلید لمسی تایمر (برای تنظیم مدت زمان تایمر).
- ۸- ساعت‌ها (برای تنظیم ساعت پخت).
- ۹- دقیقه‌ها (برای تنظیم دقیقه‌های پخت).
- ۱۰- مدت زمان پخت (برای تنظیم مدت زمان پخت).
- ۱۱- منو (برای انتخاب عملکردهای پخت این کلید را فشار دهید).
- ۱۲- پخت سریع (برای آغاز عملکرد پخت سریع).
- ۱۳- کلید آغاز (عملکرد پخت انتخابی را آغاز می‌کند).
- ۱۴- چراغ نشانگر آغاز (با شروع عملکرد پخت، روشن می‌شود).





2 3



Accessories

12



13



14



15



16



17



توصیف اجزا

- ۱- دریچه خروج بخار (جداشدنی)
- ۲- درپوش درونی (جداشدنی)
- ۳- والو تنظیم فشار
- ۴- سوپاپ اطمینان
- ۵- درپوش بیرونی
- ۶- قابلمه درونی
- ۷- کلید رهاننده درپوش
- ۸- صفحه نمایش لمسی
- ۹- دستگیره
- ۱۰- بدنه اصلی
- ۱۱- فیش سیم برق
- ۱۲- ملاقه
- ۱۳- ملاقه سوپ خوری
- ۱۴- جاملاقه‌ای
- ۱۵- پیمانه اندازه‌گیری
- ۱۶- پایه بخاردهی
- ۱۷- سیم برق

جدول داده‌های فنی

مدل: RCL 1590 D

توان: ۹۰۰ وات

اندازه پیمانه برنج: ۱۰ عدد

نوع گرمایش: گرمایش ۳ بعدی

ابعاد: ۴۰۰×۳۰۰×۲۶۵ میلی‌متر

وزن: ۶/۵ کیلوگرم

Feller

دفترچه راهنما



RCL 1590 D

پلوپز

COLLECTION
Luxury