

Germany
Feller



RC 65 DW/75 DW

**Rice
Cooker**

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

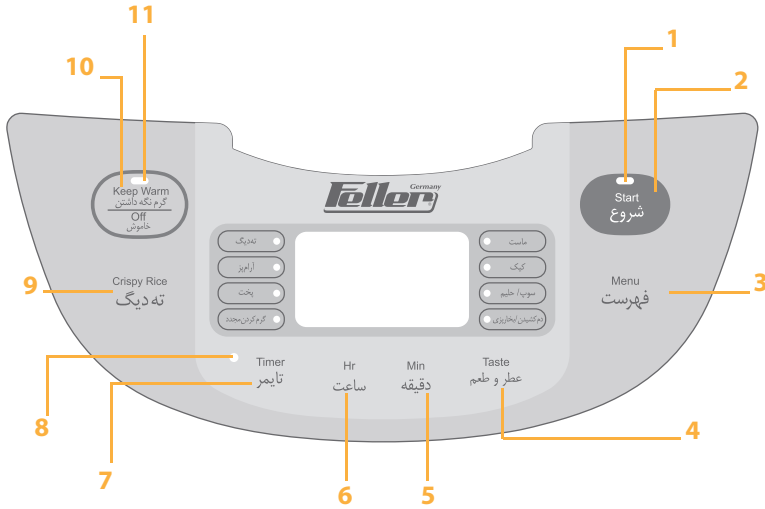
PRODUCT SPECIFICATION

1. Never use this appliance to cook any food that may jam the steam vent: Foliaceous food (e.g. laver, Chinese cabbage) or strip food (e.g. kelp) and fragmentary foods (e.g. corn grit), as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
2. During operation, never have your face or hands close to the steam pott in order to avoid scald.
3. Please use an individual earthed socket of 10A rated current, and joint use of the same socket with other appliance may cause fire.
4. In operation, never cover the steam pott with a clorh, as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
5. No reconstruction
Any person other than a repair technician is nor allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.
6. Fire or electric shock may be caused if 220V AC is nor used. Never use a damaged power cord.
7. Never use the following modes for operation to avoid fire and electric shock due to damaged power cords. Power cord processing, forced bending approach to high temperature, binding, bearing heavy objects, etc.
8. Any dust in the plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.
9. The plug must be inserted into the socket thoroughly to avoid fire, electric shock or short circuit.
10. When the power cord plug is damaged or a rocket becomes wet, never use the appliance to avoid fire, electric shock or short circuit.
11. Never pull off the plug with a wet hand to avoid electric shock and

injury.

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

RC65/RCh5 The electric rice cooker, controlled by artificial intelligence, has smooth and fashionable shape, with many functions such as Crispy Rice, Slow Cooking, Refined Cooking, Yoghurt, Cake, Potridge/Soup, Steam, Cold Rice Heating and warm-keeping, To meet your different requirements. It can automatically judge water flow, control heating power. 24 hour arbitrary timing, making cooking much easier!

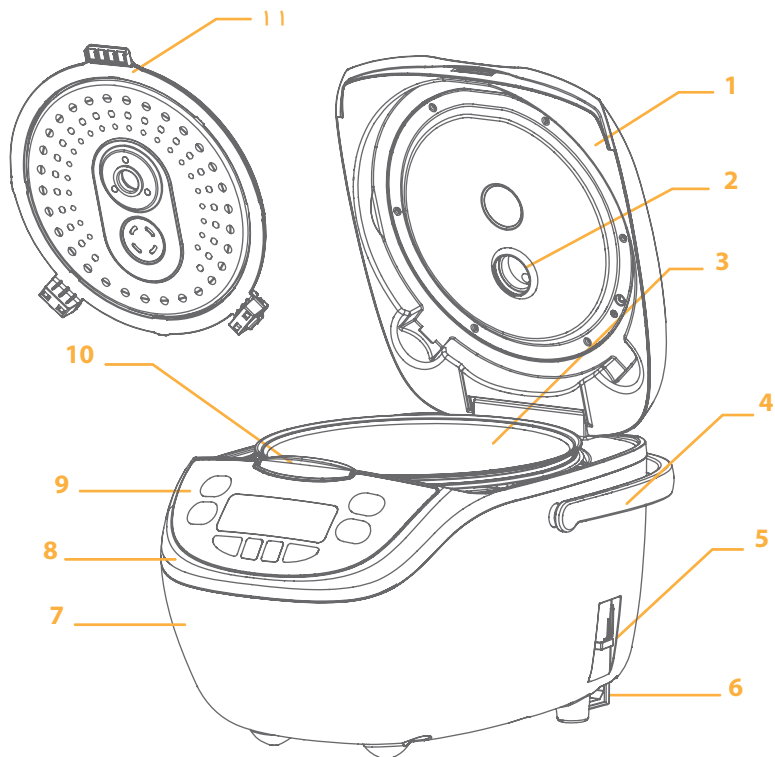


- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. "START" indicator | 7. "TIMER" key |
| 2. "START" key | 8. "TIMER" indicator |
| 3. "MENU" key | 9. "CRISPY RICE" key |
| 4. "TASTE" key | 10. "KEEP WARM/OFF" key |
| 5. "MIN" key | 11. "KEEP WARM/OFF" indicator |
| 6. "Hr" key | |

PRODUCT SPECIFICATIONS

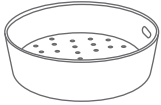
Model	Rated Voltage	Rated Power	Cooking Capacity(L)	Rice Quantity(Cup)	Heating Model	LXWXH(mm)	Weight(kg)
RC75D-DW	220V~	640	1.0	5.5	Direct Heating	352X251X214	2.9
RC65D-DW	50Hz	900	1.8	10		38hX284X249	3.h

PRODUCT INTRODUCTION



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

ACCESSORIES



Steam Cooking Container



Spatula Holder



Soup Ladle



Measuring Cup



Spatula

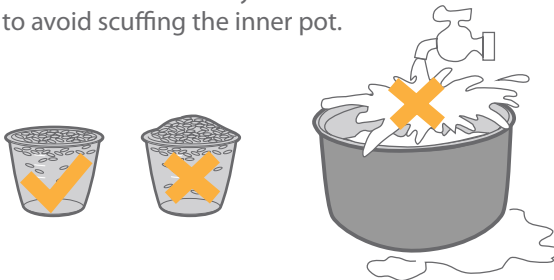


Power Cord

PREPARATION

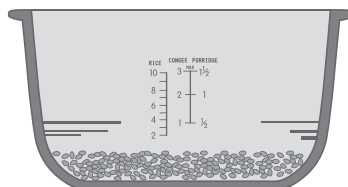
1. Weigh out required rice (A measuring cup of rice is about 150g);

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



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

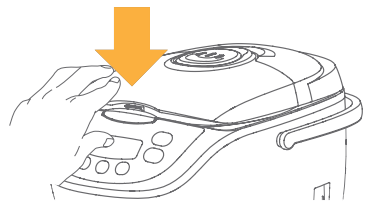
- Never have water to exceed the highest water level.



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

- Never heat the inner pot on other stoves to avoid deformation caused by high temperatures; it is not allowed to use any other container, instead of the inner pot, on the electric hot tray.

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



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



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

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

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



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

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



REFINED COOKING, SLOW COOKING

Refined Cooking

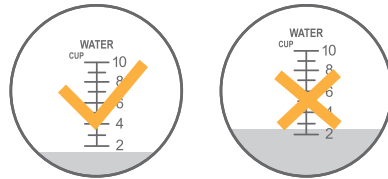
Press "MENU" to set Refined cooking mode then press "START" to start Refined cooking.



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



1. When press slow cooker continuously default cooking time 2 hours.
2. The water quantity should be 80% of the inner pot level in slow cooker function.



CAKE, YOGHURT

1. Smear the bottom and side of the inner pot with a layer of edible oil, and pour mixed cake material into the inner pot.
2. After power-on, when the "Cake" key is pressed and the "Cake" function is selected, the "Cake" indicator is bright, and within 10s, the nixie tube displays "-". After 10s, the Cake function is confirmed, the nixie tube gives dynamic rotary display, indicating that the unit enters the cake baking process.
3. After baking process, the unit goes into the standby mode automatically, the Refined Cooking indicator flashes, and the nixie tube displays "-". It is suggested to eat the cake as soon as the function ends to avoid influence on taste.

1. Material preparation:

Small quantity: 3 eggs; 100g caster sugar (about 2/3 measuring cup); 100g cake flour (about 1 measuring cup); 50g butter (about 1/3 measuring cup); 180ml milk (about 1/10 measuring cup) Large quantity: 5 eggs; 180

caster sugar (about 6/5 measuring cup); 180g cake flour (about 9/5 measuring cup); 80g butter (about 2/3 measuring cup); 36g milk (about 1/5 measuring cup);

The proportion of material can be adjusted according to personal tastes. If too much material is used, cake effect may be affected and even the cake may be half cooked.

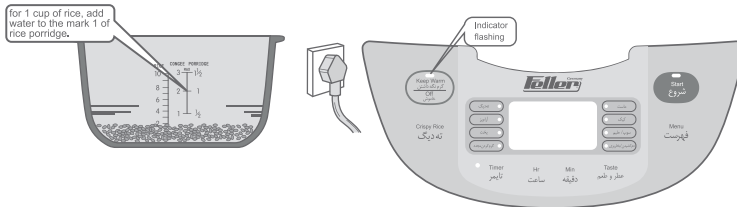
2. Add castet sugar to the egg, and mix them with an egg beater until bubbles come up.
 - If the temperature of egg is too low, heat it with 40 warm water. In this case, the cake is soft and elastic.
 - Continuetomixuntilthetmaterialflowsdownintheformofthreadwhen lifting the beater.
 - Thecontainerandbeatermustbeclean.Bubblescannotcomeoutofthe egg if grease is contained.
 - Never carry out the mixing inside the inner pot to avoid scuffing its non-sticking coating.
 3. Add cake flour, and mix with a wooden ladle.
 - Rorate the wooden ladle in a big movement, to make sure the material is fully mixed.
 4. Aftet adding milk and melted butter, stir and mix quickly.
 - Melt the butter with warm water to make it become liquid.
 - Ifnorstirredthoroughly,thecakemaycontainbigbubbles,andthetasteis unsatisfactory.
 - If stirred excessively, the cake may harden, without bubbles.
 - Carry out the cooking in the electric rice cooker immediately before the bubbles disappear.
-
1. Ptes "Yoghurt" continuously to increase or decrease Yoghurt cooking time by 1 hours.

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

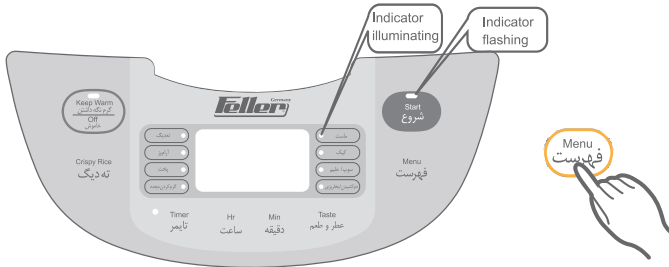
1. Porridge/Soup preparation

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

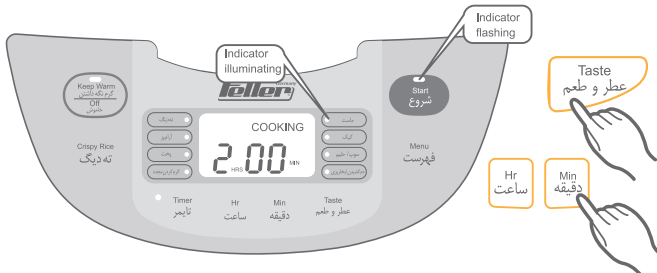
Insert the power plug, make sure the unit is in ready status.



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



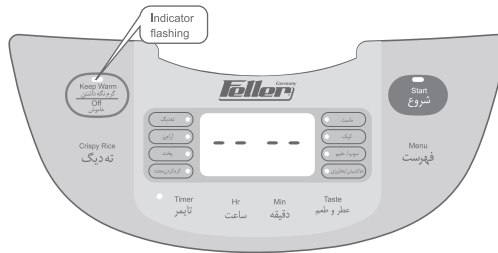
3. Press "COOKING" to set cooking time mode, then press "HRS" and "MIN" buttons to adjust the desired time which can be from 1 hour to 4 hours.



4. Press "START" button



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



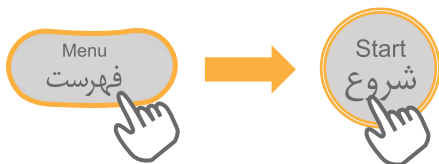
- making Crispy Rice or porridge/Soup, never have the total amount of rice and water to exceed the maximum water mark.

1. After the preparation

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

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

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

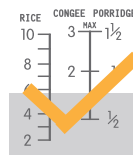
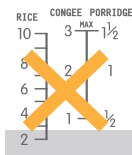


Note: after porridge/soup, the "Warm-keeping" indicator flashes, indicating that the unit is not in warm-keeping state and the rice should be served as soon as possible to prevent it from agglomeration.

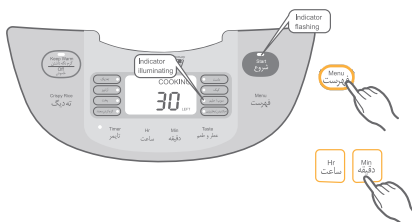


STEAMING, COLD RICE HEATING

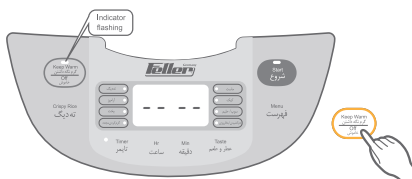
1. Adding the appropriate amount of water no lower than the rice level mark 3 in the inner cooking pot, and also not to cover the steamed food.



2. Turn on the rice cooker and then Press "MENU" to set steaming mode. To start time setting by pressing "COOKING" button. Press "HRS" and "MIN" buttons to adjust the desired steaming time which can be from 10 mins to 2.5 hours.



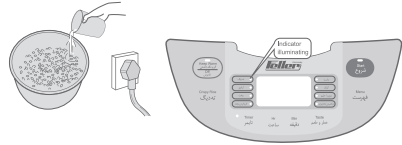
3. The original time setting for steaming function is 10 mins. If boil dry within 10 mins, the rice cooker will shut down automatically. Otherwise it'll automatically stop the steaming when the original setting time is up. After the steaming finished the digital display will show "--" to remind you steaming ready.



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



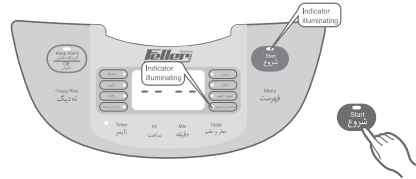
2. Spilling the appropriate amount of water on the rice and finish the preparation steps mentioned before.



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



4. Press "START" button.



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

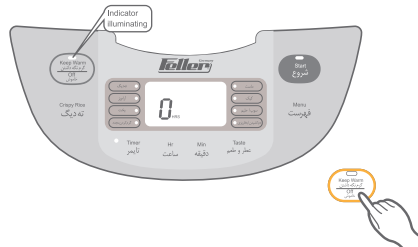


COOKING FINISH, PRESET FUNCTION

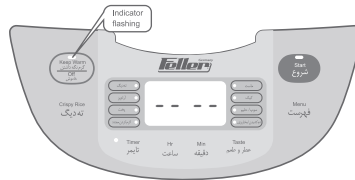
Auto warm-keeping

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

2. Press "Keep Warm" butto for watming when the rice cooker is in ready status.



2. When PotridgelSoup cooling finished, the rice cooler will mor switch to Leep warm automatically. But the warming indicator light starts to flash to remind you cooling ready.



1. Press "TIMER" to set preset mode.



2. Press "MEHU" to set time



3. Press "HRS" and "MIH" buttons to adjust the desired time.

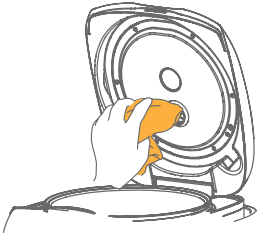


4. Press "START" to start presetting mode. The indicator lights on "MEHU" and "TIMER" buttons turn on.

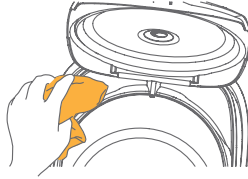


5. When the rice cooler starts the cooking, the indicator light on "START" button turns on and the indicator light on "TIMER" button turns off.

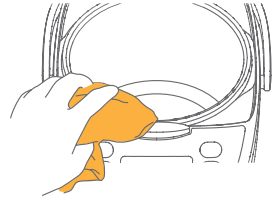
CLEANING AND MAINTENANCE



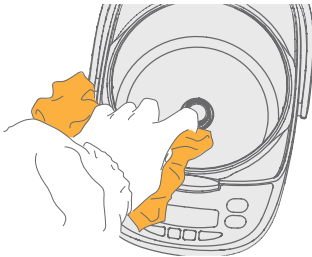
Wipe the appearance with a dry rag. Use diluted household detergent, but never wash it with water directly.



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



Rice grains can be removed with a toothpick or rag.



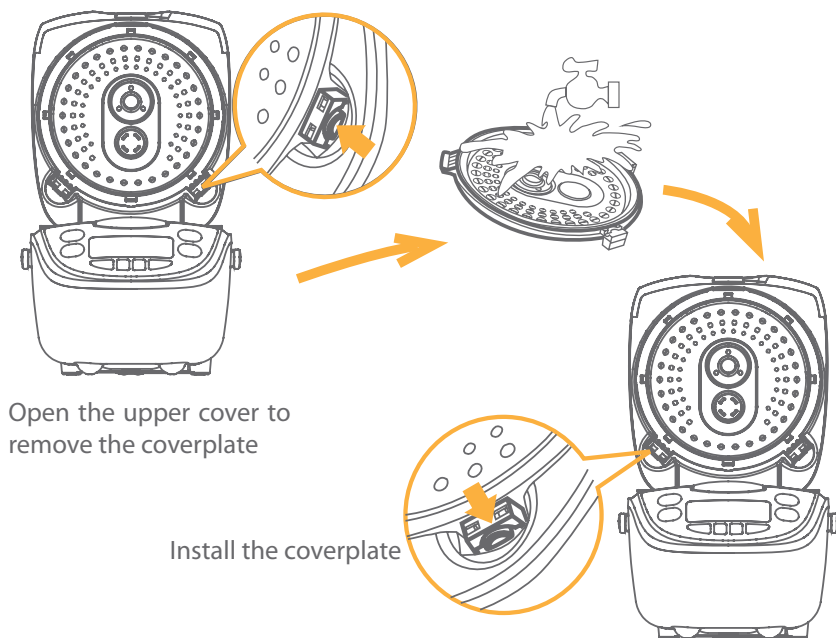
Any water on the heating plate can be wiped dry with a rag.



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

HOW TO REMOVE AND CLEAN THE COVERPLATE

Clean the coverplate



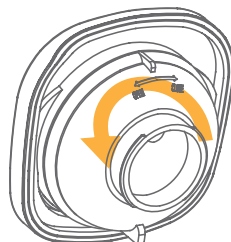
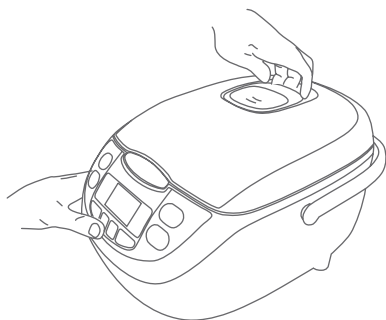
Open the upper cover to remove the coverplate

Install the coverplate

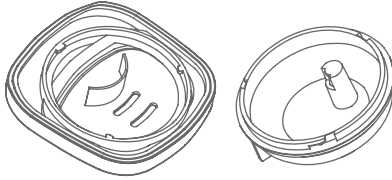
HOW TO REMOVE AND CLEAN THE STEAM VALVE

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

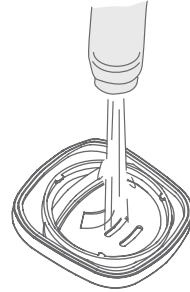
2. Open it by pushing the snap inwards.



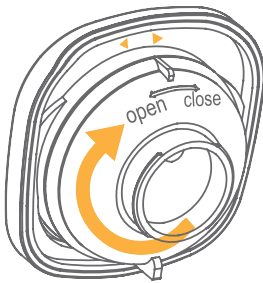
3. A sketch of opening



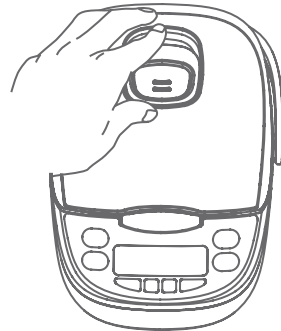
4. Wash it with water after opening. If the gasket falls off, push it in.



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



6. Press down forcibly to install the steam valve.



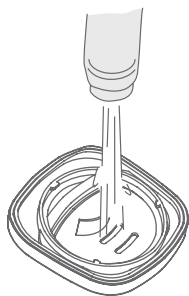
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



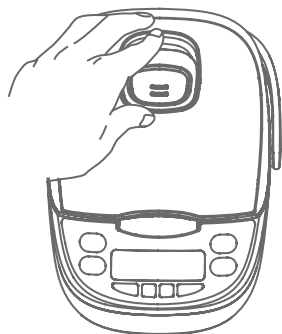
You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

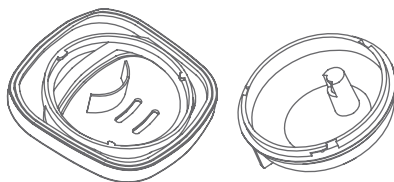
۴. پس از باز نمودن، آن را با آب بشوید. اگر واشر پیرامون قطعه جدا شد، آن را نصب نمایید.



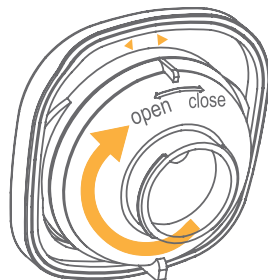
۶. برای نصب نمودن سوپاپ بخار، آن را با کمی فشار مونتاز نمایید.



۳. تصویر باز شدن قطعه



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

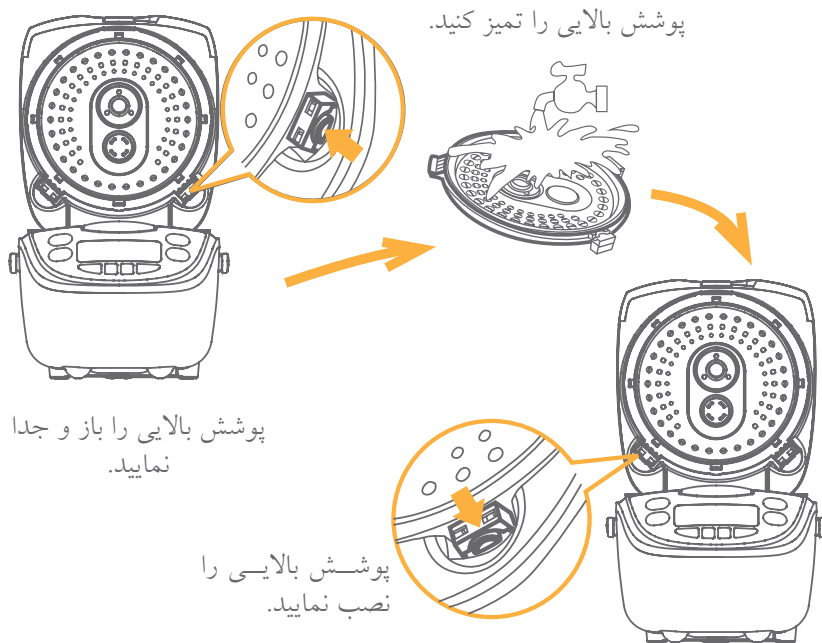


دور انداختن دستگاه مطابق با اصول زیست محیطی



شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی دور انداختنی را به مراکز ویژه جمع آوری این دستگاه‌ها تحویل دهید.

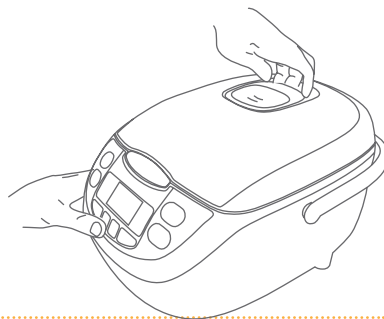
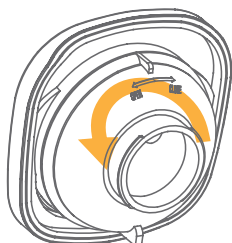
روش جدا نمودن و تمیزکاری پوشش بالایی

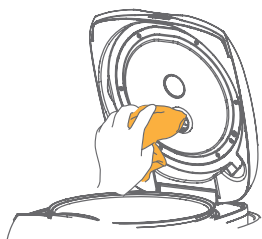


روش تمیزکاری سوپاپ بخارپزی

۲. با فشار دادن گیره به سمت داخل، آن را باز نمایید.

۱. سوپاپ بخارپزی را با دست جدا نموده و با آوردن آن به سمت عقب، آن را بلند کنید.

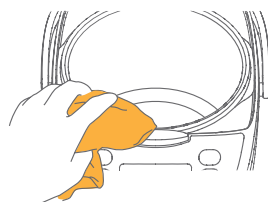




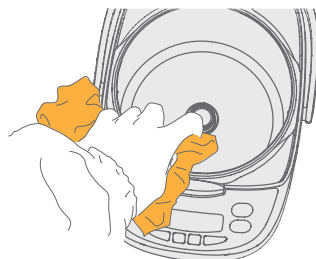
بدنه ی دستگاه را با پارچه ای نمناک تمیز کنید. می توانید از مواد شوینده ی خانگی و ملایم استفاده نمایید اما هرگز دستگاه را زیر شیر آب نبرید.



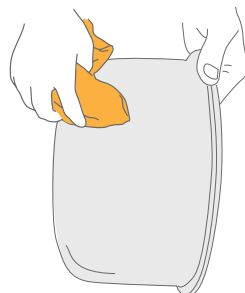
آب مانده در مخزن را می توان با پارچه ای نیمه خشک تمیز نمود.



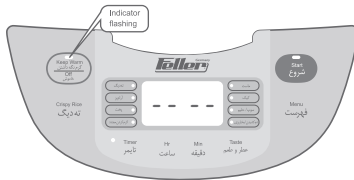
دانه های برنج را می توان با استفاده از یک خلال دندان برطرف نمود.



پیش از قرار دادن قابلمه داخلی، همه ی ذرات آب و دانه ای برنج را باید از درون دستگاه برطرف نمایید.



ذرات آب مانده روی صفحه ی حرارتی را می توان با استفاده از پارچه ای خشک تمیز نمود.



پس از اتمام عملکرد حلیم/سوپ، دستگاه بطور خودکار وارد مرحله ی گرم نگه داشتن نمی شود. اما نشانگر گرم نگه داشتن چشمشک زده و آماده بودن غذا را اعلام می کند.



۱. برای تنظیم عملکرد پیش تنظیم، دکمه ی تایمر را فشار دهید.



۲. برای تنظیم زمان، دکمه ی منو را فشار دهید.



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



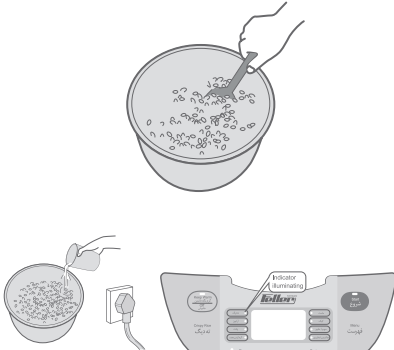
۴. برای شروع شدن، دکمه ی آغاز را فشار دهید. نشانگرهای منو و تایمر روشن خواهند شد.



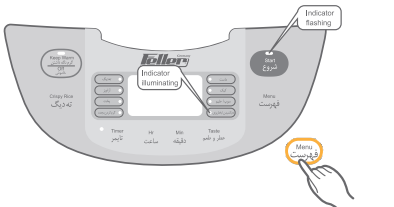
۵. زمانی که دستگاه شروع به پخت می کند، نشانگر آغاز روشن و نشانگر تایمر خاموش خواهد شد.

گرم کردن برنج

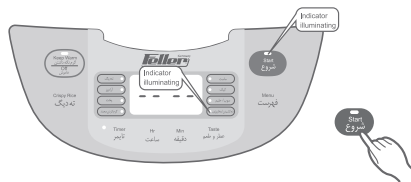
۱. برنج سرد را درون قابلمه ریخته و آنها را با ملاقه، نرم نمایید.



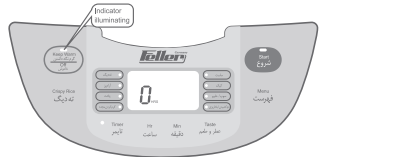
۲. مقدار مناسبی آب درون قابلمه ریخته و مانند مرحله ی فوق عمل نمایید.



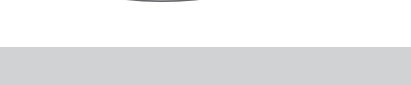
۳. دکمه ی منو را فشار داده و عملکرد گرم نمودن برنج سرد را انتخاب نمایید.



۴. دکمه ی آغاز را فشار دهید.



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



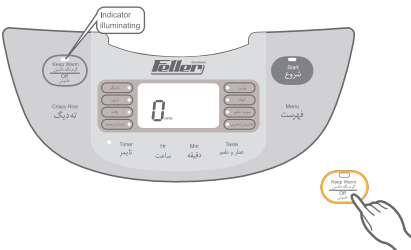
پایان پخت، عملکرد پیش تنظیم

گرم نگه داشتن بطور خودکار

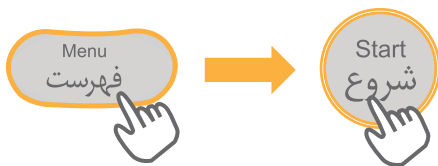
• دستگاه بطور خودکار، پس از اتمام مراحل زیر وارد عملکرد گرم نگه داشتن می شود:

پخت بهینه، بسیار سریع، استاندارد، غلات و گرم کردن برنج

• زمانیکه دستگاه آماده است، دکمه ی گرم نگه داشتن را فشار دهید.

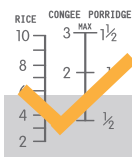
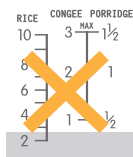


- پس از اتصال دوشاخه به پریز برق، دکمه ی منو را فشار داده و تنظیم های گوناگون C1, C2 یا C3 را برای ته دیگ انتخاب نمایید.



توجه: پس از پایان عملکرد حلیم / سوپ ، نشانگر "گرم نگه داشتن" چشمک می زند و نشان می دهد که دستگاه، وارد عملکرد "گرم نگه داشتن" نشده و باید مواد غذایی، هرچه سریع تر میل شوند تا کیفیت خود را از دست ندهند.

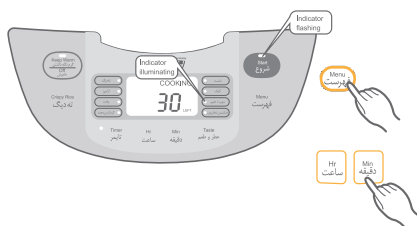
بخار پز کردن، گرم کردن برنج سرد



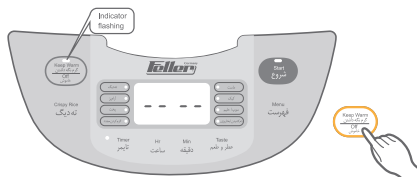
بخار پز کردن

۱. مقدار مناسبی آب درون قابلمه ریخته (نه کمتر از سطح ۳) و سطح مواد غذایی را نپوشانید.

۲. دستگاه را روشن نموده و برای تنظیم حالت، دکمه ی منو را فشار دهید. برای تنظیم زمان، دکمه ی پخت را فشار دهید. برای تنظیم زمان، دکمه های ساعت و دقیقه را فشار دهید. زمان از ۱۰ دقیقه تا ۲.۵ ساعت قابل تنظیم است.



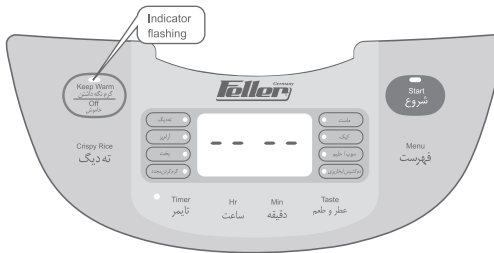
۳. زمان اولیه برای بخارپزی ۱۰ دقیقه است. اگر دستگاه ۱۰ دقیقه بدون آب بماند، بطور خودکار خاموش خواهد شد. پس از پایان ۱۰ دقیقه عملکرد بخارپزی به اتمام خواهد رسید. پس از پایان زمان، صفحه نمایش " - - " را نشان می دهد و مواد غذایی بخارپز شده آماده هستند.



۴. دکمه ی آغاز را فشار دهید.



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



• زمان پخت ته دیگ یا حلیم/سوپ، هرگز مقدار آب نباید از بیشترین درجه ی داخل ظرف بیشتر باشد.

۱. پخت ته دیگ

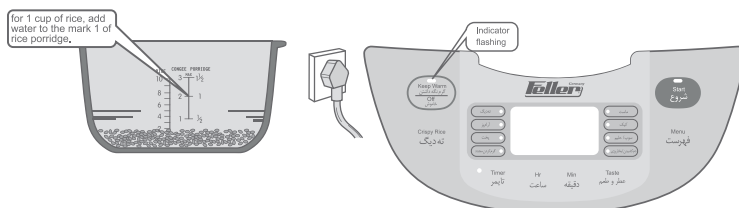
• برای اندازه گیری آب، از مقادیر جدول روبرو استفاده نمایید:

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

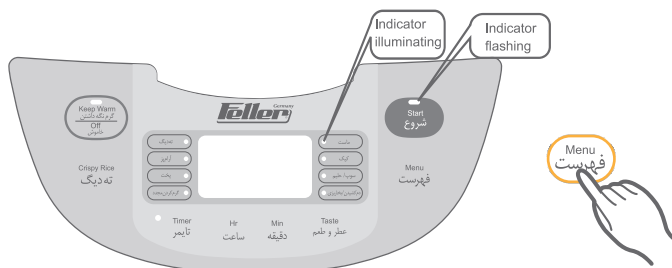
۱) حلیم/سوپ

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

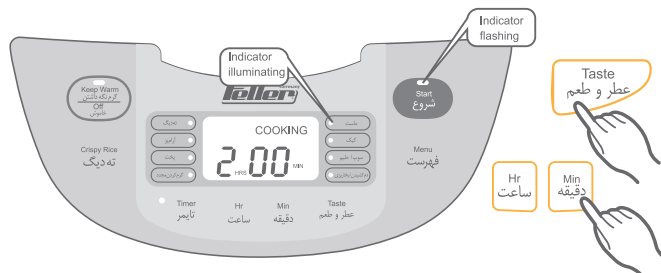
دوشاخه را به پریز برق متصل نموده و آن را محکم کنید.



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



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



مقدار زیاد: ۵ عدد تخم مرغ، ۱۸۰ گرم شکر، ۱۸۰ گرم آرد کیک، ۸۰ گرم کره، ۳۶ گرم شیر

- نسبت مواد را می توان بر اساس ذایقه شخصی تنظیم کرد.
- اگر بیش از حد معمول مواد اولیه بریزید؛ کیک شکل نمی گیرد یا وسط آن نپخته می ماند.

- ۲. شکر را به تخم مرغ اضافه کنید و بزنید تا حباب ها شکل بگیرند.
- اگر تخم مرغ ها یخچالی اند؛ آن ها را در آب ۴۰ درجه سانتی گراد می گرم کنید. در این حالت، کیک نرم و انعطاف پذیر می شود.
- مخلوط کردن مواد را ادامه دهید تا وقتی که همزن را بالا می آورید؛ مواد اولیه کش بیاید.
- همزن و ظرف می باید تمیز باشند. اگر روغنی باشند؛ حباب ها شکل نمی گیرند.
- هیچگاه همزنی را در داخل ظرف دستگاه انجام ندهید تا به لایه نجسب آن آسیبی وارد نشود.

- ۳. آرد کیک را بریزید و با ملاقه چوبی هم بزنید.
- ملاقه را بچرخانید تا مطمئن شوید که مواد کاملا مخلوط شده اند.

- ۴. پس از اضافه کردن شیر و کره آب شده، به سرعت آن را هم بزنید.
- اگر خوب هم نزنید؛ کیک ممکن است حباب های بزرگ داشته باشد و طعم آن دلخواه نخواهد بود.
- اگر بیش از حد لازم هم بزنید؛ کیک سفت می شود و بدون حباب از کار در می آید.
- پیش از این که حباب ها ناپدید شوند؛ پخت را در پلوپز برقی انجام دهید.

۱. با فشار دادن دکمه ی ماست بند، می توانید زمان عملکرد ماست بندی را به میزان ۱ ساعت کم یا زیاد نمایید.

۲. زمان پیش تنظیم برای عملکرد ماست بند برابر ۶ ساعت است.

پخت بهینه، آرام پزی



۱. پخت بهینه:

با فشار دادن دکمه، عملکرد گرم نگهداشتن را انتخاب نموده و برای شروع، دکمه ی آغاز را فشار دهید.



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



۱. با فشار دادن دکمه بطور مستمر، زمان در حدود ۲ ساعت خواهد بود.

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

کیک و ماست بندی

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

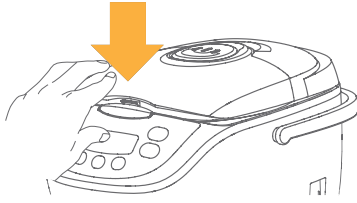
۲. پس از روشن کردن دستگاه، پس از زدن کلید عملکرد پخت کیک، نشانگر آن روشن می شود و در ظرف ۱۰ ثانیه، نمایشگر "--" را نشان می دهد و پس از آن، پخت کیک تایید می شود و نمایشگر لوله ای، حرکت چرخشی را نشان می دهد؛ و پخت کیک آغاز می شود.

۳. پس از پایان پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت آماده به کار می شود. نشانگر پخت بهینه چشمک می زند؛ و نمایشگر، "--" را نشان می دهد. توصیه می شود که بلافاصله کیک را سرو کنید.

۱. آماده کردن مواد اولیه:

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

ممکن، بیشتر باشد.



۳. سطح بیرونی قابلمه را با یک پارچه ی خشک، تمیز کرده و آن را درون پلوپز برقی قرار دهید. سپس پوشش دستگاہ را پایین آورید تا صدای " کلیک " شنیده شود.

• هرگز قابلمه ی داخلی را توسط سایر لوازم حرارتی گرم نکنید تا به دلیل دماهای زیاد، باعث تغییر شکل قابلمه نشود. استفاده از سایر ظروف بجای قابلمه ی داخلی بر روی صفحه ی حرارتی الکتریکی، مجاز نیست.

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



۴. پس از روشن کردن دستگاہ، با استفاده از دکمه ی منو، عملکرد پخت مطلوب را انتخاب نمایید. صفحه نمایش، عملکرد را نشان می دهد.

۵. برای شروع عملکرد، دکمه ی آغاز را فشار دهید. نشانگر آغاز روشن شده و "-" روی صفحه نشان داده می شود.

• با وارد شدن به مرحله ی دم کشیدن، دستگاہ زمان باقی مانده را نشان می دهد.

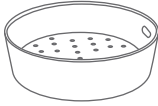
• تنها عملکردهای پخت بهینه و پخت سریع دارای فرآیند دم کشیدن هستند. طبق برنامه ی رایانه ای میزان آب و برنج، زمان دم کشیدن بین ۵ تا ۱۰ دقیقه خواهد بود.

۶. پس از پخت، دستگاہ بطور خودکار وارد عملکرد گرم نگهداشتن می شود.

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



لوازم جانبی



ظرف بخارپزی



محل نگهداری کفگیر



قاشق



پیمانه‌ی اندازه‌گیری



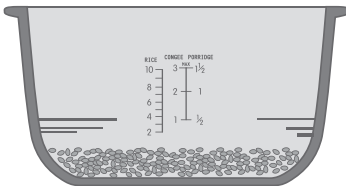
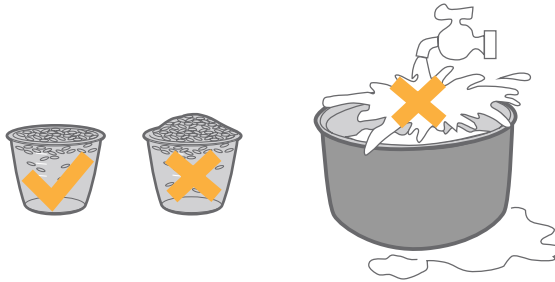
کفگیر



سیم برق

آماده‌سازی

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

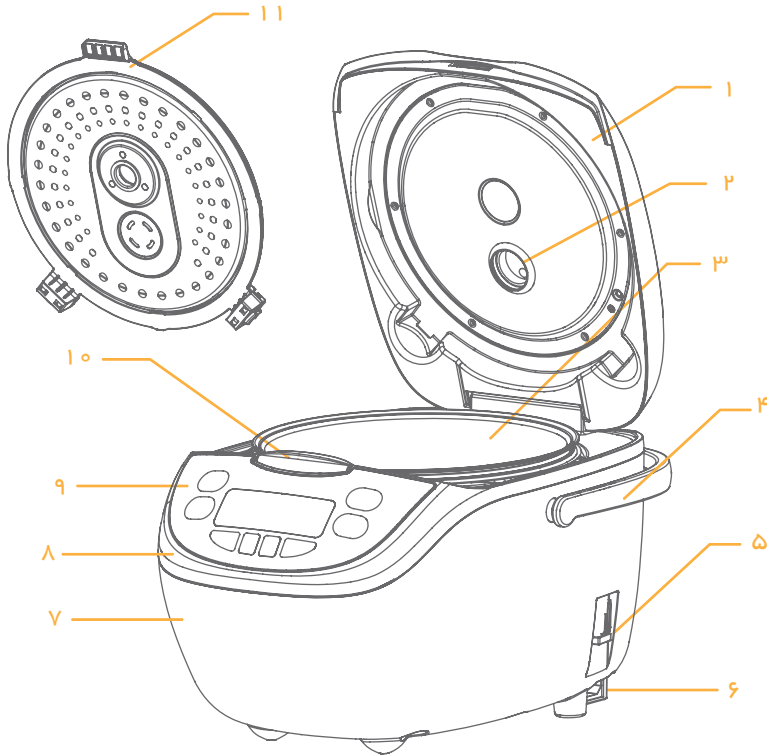


۲. برنج شسته شده را درون قابلمه‌ی داخلی بریزید و مشابه با مقدار برنج، ظرف را از آب پر کنید. (بطور مثال، اگر ۳ پیمانه برنج طبخ می‌شود، باید تا نشانه‌ی ۳، آب اضافه نمود) مقدار آب می‌تواند براساس تجربیات شخصی افزایش یا کاهش یابد.
- هرگز نباید مقدار آب از بالاترین سطح

مشخصات دستگاه

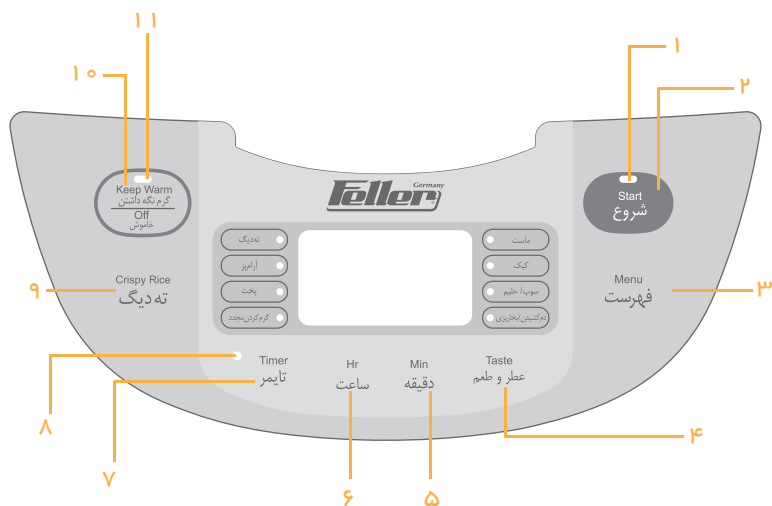
وزن	طول×عرض×ارتفاع	حرارت دهی	ظرفیت برنج (پیمانه)	ظرفیت (لیتر)	توان	ولتاژ و مصرفی	مدل
۲.۹ کیلوگرم	۳۵۲×۲۵۱×۲۱۴ میلی متر	مستقیم	۵.۵	۱	وات ۶۴۰	ولت ۲۲۰ هرتز ۵۰	RC75D-DW
۳.۷	۳۸۷×۲۸۴×۲۴۹	مستقیم	۱۰	۱.۸	وات ۹۰۰	ولت ۲۲۰ هرتز ۵۰	RC65D-DW

معرفی دستگاه



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

درپوش بالایی این دستگاه دارای عملکرد لمسی و هوشمند است و ظاهر زیبا و به روز 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 کاملا هوشمند مجهز به حالت بررسی هوشمندانه‌ی مقدار آب و برنج و نیز کنترل دمای حرارت و زمان است. این دستگاه دارای زمان بندی ۲۴ ساعته است و آشپزی را بسیار آسان تر می‌کند.



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

مرطوب از پریز برق جدا نکنید.

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

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

۱۴. پلوپز را در محلی ناپایدار، مرطوب یا نزدیک به آتش یا منبع حرارتی قرار ندهید؛ در غیر اینصورت ممکن است باعث آسیب یا بروز حادثه گردد.

۱۵. هیچ گاه پلوپز را در آب فرو نبرید.

۱۶. هیچ گاه یک سوزن، سیم یا سایر اشیاء را در روزنه‌ی محل خروج بخار در قسمت زیرین دستگاه وارد نکنید تا مانع از برق گرفتگی گردد.

۱۷. سیم برق آسیب دیده باید با یک سیم منعطف ویژه یا یک سیم اصلی که از مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر خریده شده، تعویض گردد.

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

۱۹. اجازه ندهید قابلمه‌ی داخلی به زمین بیفتد زیرا ممکن است باعث تغییر شکل آن گردد.

۲۰. برای جلوگیری از تغییر شکل قابلمه‌ی داخلی، با اجسام سخت به آن ضربه نزنید. در حین عملکرد یا بلافاصله پس از استفاده، قابلمه‌ی داخلی را لمس نکنید تا مانع از سوختن دست، به دلیل دمای بالا شود.

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

۲۳. لطفاً پیش از بکار بردن پلوپز، لطفاً قطرات آب و دانه‌های برنج بین قابلمه‌ی داخلی و صفحه‌ی حرارتی را برطرف نمایید تا مانع از بالارفتن بیش از حد حرارت یا اتصال کوتاه گردد.

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

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



نکات ایمنی

۱. هرگز از این دستگاه برای پختن مواد غذایی که ممکن است دریاچه‌ی 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.
۲. در حین عملکرد، صورت و دستان خود را نزدیک به مسیر خروج بخار قرار ندهید تا مانع از سوختگی پوست گردد.
۳. لطفاً از یک پریز جداگانه‌ی ارت شده (دارای سیم اتصال به زمین) و ۱۰ آمپر استفاده نمایید. استفاده‌ی مشترک از یک پریز برق برای چندین دستگاه ممکن است باعث آتش‌سوزی گردد.
۴. در حین استفاده، دریاچه‌ی خروج بخار را با پارچه نپوشانید؛ زیرا ممکن است باعث بروز حوادث یا آسیب دیدن پلویز گردد.
۵. این دستگاه قابل تجدید ظاهر نیست.
- به منظور جلوگیری از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا صدمه‌ی جانی، هیچ فردی بجز افراد مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر، مجاز به تفکیک یا تعمیر دستگاه نیستند.
۶. چنانچه از برق ۲۲۰ ولت AC استفاده نشود ممکن است آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی ایجاد شود. هرگز از سیم برق آسیب‌دیده استفاده نکنید.
۷. برای جلوگیری از آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی ناشی از آسیب دیدگی‌های سیم برق، اقدامات زیر را انجام ندهید:
- تعمیر سیم برق، به شدت خم کردن، نزدیک کردن سیم به دمای زیاد، گره زدن، کشیدن اجسام سنگین با سیم برق و ...
۸. به منظور جلوگیری از آتش‌سوزی، باید بطور مرتب هرگونه غبار و آلودگی را از دوشاخه برطرف نمود.
۹. دوشاخه باید بطور کامل وارد به پریز برق متصل گردد تا مانع از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا اتصال کوتاه گردد.
۱۰. زمانیکه دوشاخه‌ی سیم برق آسیب دیده یا پریز برق مرطوب است، به هیچ وجه از دستگاه استفاده نکنید تا مانع از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا اتصال کوتاه گردد.
۱۱. به منظور جلوگیری از برق‌گرفتگی یا صدمه‌ی فردی، هیچ‌گاه دوشاخه را با دست

Feller Germany



RC 65 DW/75 DW



پلويز