

Germany  
**Foller**



RC 45 D

**Rice  
Cooker**

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

## PRODUCT INTRODUCTION

The controlled by micro-computer, has smooth and fashionable shape. with many functions of refined cooking, quick cooking, congee, baby porridge/ soup, cake, reheat, keep warm. It can meet your requirements in several aspects, making cooking easier and more convenient!

### 1. Upper cover

Wipe with soft towel

### 2. Non-spill cover plate

Take it out after each cooking, and wipe with wet cloth.

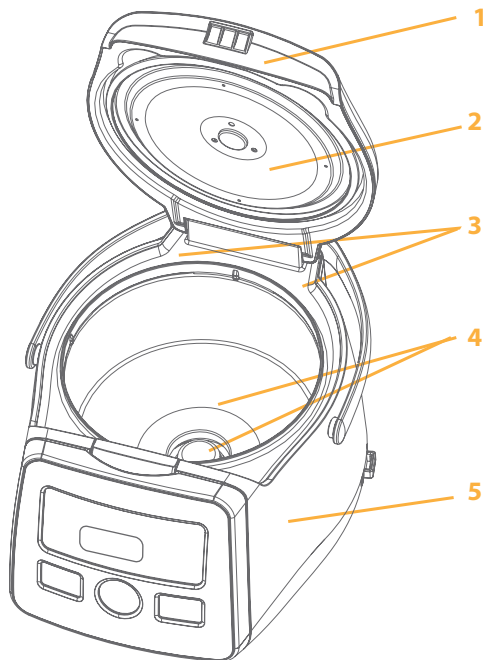
### 3. Position for holding water

Sometimes water may be accumulated around the rim. Please note to wipe.

### 4. Temperature sensor\_Cooking plate

Rice grains or dirt may stick to the temperature sensor and the cooking plate, affecting cooking result, Treat them with fine sandpaper, then wipe with dry cloth.

### 5. Body





After cooking, wipe with neutral detergent and cotton towel.

## PRODUCT SPECIFICATIONS

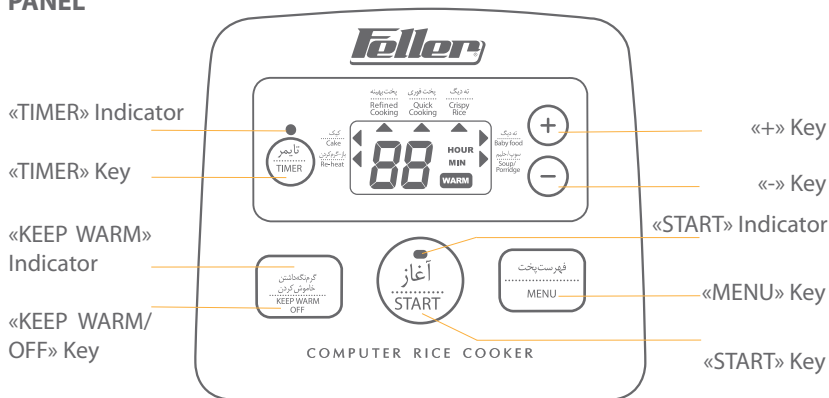
Power Supply:..... 220-240 W/50-60 Hz  
 Rated Power (W):.....400 W  
 Rice Quantity (Cups):.....1-3.5 cups  
 Weight (Kg):.....2.5 Kg  
 LxWxH (mm):.....300 x 220 x 215 mm

## ACCESSORIES



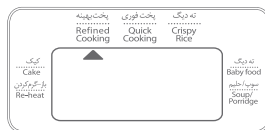
## OPERATION SECTION

### PANEL



## DISPLAY

- When power is off, nothing is shown on the display.
- After power-on, the rice cooker is at standby. at this moment, the "start" indicator flickers, and " ▲ " on the display points to "Refined" function.



## "MENU" Key

Afer power-on,press the "menu" key to select various functions.

" ▲ " points to a corresponding function, and the function cycling selection is in the following order.

Refined<Quick<Crispy rice<Baby porridge<Porridge/Soup<Reheat<Cake  
↑

## "START" Key

- When power is supplied and a certain function selected, press the "start" key, and the "start" indicator is bright, entering the working process of this function.

## "TIMER" Key

- When performing refined, quick, baby porridge and making porridge/soup, you can select the time function,but reheat and cake function is not.
- Timing function is used for presetting ending cooking time.
- Press the "timer" key to enter the timing setting condition.
- Timing setting condition, the function cycling selection is in the following order.

Refined<Quick<Crispy rice<Baby porridge<Porridge/Soup<Reheat<Cake  
↑

## "+" , "-" Key

After selection of the timing setting condition,use the "+" and "-" keys to adjust the timing ending time.

## "WARM/OFF" Key

- At standby, press the "Keep Warm/Off" key to enter the condition of warm-keeping.
- When in the condition of menu, the working condition or the warm-keeping condition, press the "Warm/Off" key to cancel all the settings, returning to standby.
- After refined cooking, quick cooking and reheat, the warm-keeping process is entered, and the "Warm/Off" indicator is bright.
- After finishing the function of congee,baby porridge and porridge/soup, the cooker will not enter the warm-keeping condition. When the "Warm/

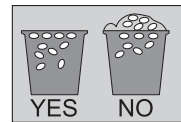
Off" indicator flickers,it is showing that the function has completed, and the food can be served.

- After finishing cake function, the cooker will not enter the warm-keeping condition, returning to standby.

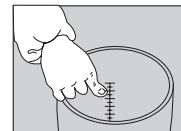
## PREPARATIONS

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

2. Put the cleaned rice into the inner pot and fill it with water to a corresponding water level(e.g. if cooking 3 cups of rice water should be added to Mark 3).



- Water quantity should not exceed the highest water level.
- To steam food with water below,the water quantity must be appropriate to avoid water's surpassing the food steamer when boiling.
- For the "Quick Cooking" function, using medium or little quantity of rice is desirable.



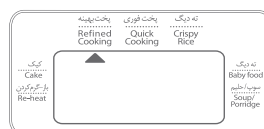
3. Wipe up the external surface of inner pot with dry cloth, putting it into the electric rice cooker. Then press down the cover until a sound of "click" is heard.



- Never heat the inner pot on other stoves to avoid deformation caused by high temperature; it is not allowed to use any other container, instead of the inner pot, on the cooking plate.
- The non-sticking coating of inner pot is in conformity with the standards of food sanitation and unharmed for human health.
- Make sure that the cooker cover has been in good position. otherwise, the cooking effect would be affected.

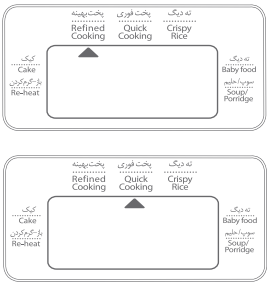
## COOKING PROCESS

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

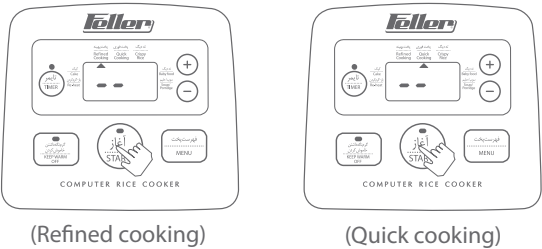


**Note: differences from the two cooking modes**

- 1. Refined cooking:** this function is suitable for cooking rice of any quantity, with the same ideal results reached. This function is recommended for cooking large quantity rice.
- 2. Quick cooking:** this function is suitable for quick cooking. It is recommended for cooking medium and little rice.



**5.** Press the “Start” key to enter the working process of a corresponding function. The “Start” indicator is bright, with “ - - ” showing on the display.



- Entering condition of stewing rice. The display shows countdown ending time.
- Periods of stewing rice for the two functions are listed in the table below:

| Function | Refined cooking | Quick cooking |
|----------|-----------------|---------------|
| Time     | 13 min          | No            |

- 6.** After cooking, the unit enters the warm-keeping condition automatically.
  - To prevent the rice from agglomerating and reducing its taste, it is best to loosen the rice within 30 minutes.
  - It is recommended to eat the rice 10 minutes after the quick cooking enters the warm-keeping condition.
- 7.** After using, pressing the “Warm/Off” key to enter condition of standby, and then cut off the power.

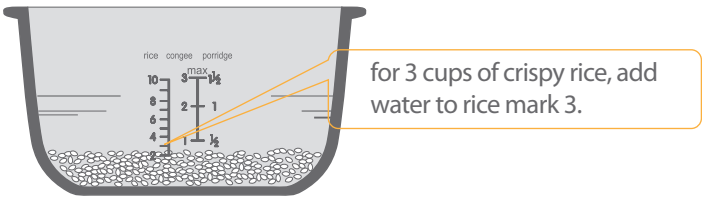
- When filling bowl with rice, the attached spoon, not a metal spoon, should be used to avoid scuffing the non-sticking coating of inner pot.
- To stop warm-keeping, press the “Warm/Off” key to enter condition of standby, and then cut off the power.
- Periods of cooking rice for various functions.

| Function     | Refined cooking | Quick cooking |
|--------------|-----------------|---------------|
| Time(minute) | 40-50           | 30-40         |

The cooking time may vary a bit with voltage, water quantity, rice quantity, water temperature and rice quality.

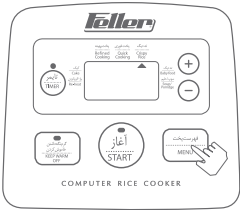
### CRISPY RICE

1. Measure up appropriate amount of rice, wash and add some water.

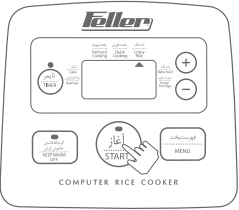


| Fragrant(cup) | Margarine(g) | Salt(g) |
|---------------|--------------|---------|
| 3             | 60           | 6       |
| 4             | 80           | 8       |

2. Put melted margarine and salt to rice water according to the reference table, and mix them well with a rice ladle.
3. After preparation, put the inner pot into the rice cooker, put on the cover, and after power-on, enter into standby.
4. Press “Menu” to select Crispy Rice.



5. Press “Start” to start.



6. After completion of Crispy Rice, the indicator “KEER WARM/OFF” illuminates, and LCD displays “- -”, indicating the appliance is not in warming state, and the food shall be served as soon as possible.

**Warm Tips:**The crispy rice should be served as soon as possible after completion to avoid degrade of mode.

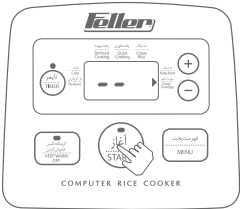


**BABY PORRIDGE, PORRIDGE/SOUP**

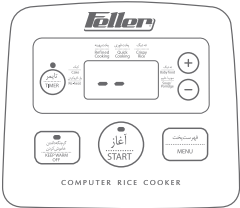
1. Make appropriate preparation. Water for making porridge can be added according to the proportions listed in the table

| Rice (cup)    | Water level for making porridge |  |
|---------------|---------------------------------|--|
| $\frac{1}{4}$ | $\frac{1}{4}$                   |  |
| $\frac{1}{2}$ | $\frac{1}{2}$                   |  |

2. After power-on,press “Menu” key to select the baby porridge or porridge/soup
3. Press the “start” key, and the “start” indicator is bright, entering the working baby porridge or porridge/soup with “- -” showing on the display.



4. After making baby porridge,porridge/soup,the unit does not enter condition of keep warm. the “keep warm” indicator is flicker with “- -” showing on the display.
- The operating time of baby porridge or porridge/soup function is 2 hours.



5. After making baby porridge or porridge/soup, fully stir up the rice with the spoon.

- **BABY PORRIDGE, PORRIDGE/SOUP**

**Note:** after making baby porridge or porridge/soup, the «Warm/Off» key flickers, indicating the unit is not in condition of warm-keeping, indicating it shall be consumed as soon as possible to prevent it from agglomerating.

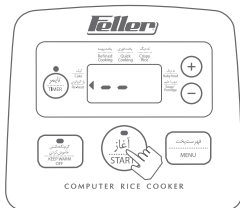


## REHEAT

1. Put cold rice in the inner pot and loosen it.
2. After power supply is connected, press the “Menu” key to select the “Reheat” function.



3. Press the “Start” key, and the “Start” indicator is bright, entering the working condition of reheat, with “- -” showing on the display.



4. After completion of reheat, the unit enters the process of warm-keeping automatically.

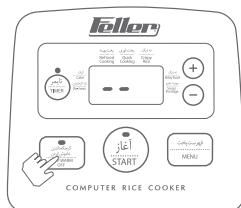
- It is recommended to spray some water over the cold rice

before heating to stop it from becoming too dry.

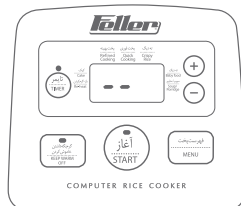
- Make sure the rice is loose. If it is in agglomerating condition, heating may cause the rice to become burnt or much drier.
- After the heating, loosen the rice again, making it hard for the rice to agglomerate.
- Repeated use of "Reheat" function or too little rice may cause the rice to become burnt or sticky to the bottom of the pot.
- When the rice is too much, it cannot be heated completely. Rice quantity shall be below Mark 2.

## KEEP WARM

1. After cooking, the unit enters the warm-keeping condition automatically.
2. After power supply is connected, press the "Warm/Off" key, the "Warm/Off" indicator is bright, entering the condition of warm-keeping. The display shows the "HR" and "WARM".

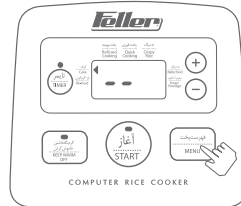


3. The time of warm-keeping is shown in hour.(Shown clockwise)0-> 1 -> 2 -> -- -> 11hours. In case the time is greater than 12 hours, "--" will be shown on the display.



**Special Hint: the product can keep warm for 12 hours.**

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 "Menu" key is pressed and the "cake" function is selected.



3. Press the "start" key, and the "Start" indicator is bright, entering the working cake with "--" showing on the display.



4. After caking process, the unit goes into the standby mode automatically, the start indicator flashes, with the "Δ" on the display pointing to a next function.

#### 1. Ingredients preparation:

Small quantity: 3 eggs; 100g castor sugar (2/3 measuring sup); 120g cake flour (1 measuring cup); 30g butter (1/3 measuring cup); 18g milk (1/10 measuring cup) The proportion of material can be adjusted according to personal tastes.

phrase is only used for making small quantity of cake.

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

2. Add caster sugar to the egg, and mix them with an egg beater until bubbles come up.

If the temperature of egg is too low, heat it with 40•

warm water. In this case, the cake is soft and elastic.  
Continue to mix until the material flows down in the form of thread when lifting the beater.

The container and beater must be clean. Bubbles cannot come out of the egg if grease is contained.

Never carry out the mixing inside the inner pot to avoid scuffing its non-sticking coating.

3. Add cake flour, and mix with a wooden ladle.

Rotate the wooden ladle in a big movement, to make sure the material is fully mixed.

4. After adding milk and melted butter, stir and mix quickly.

Melt the butter with warm water to make it become liquid.

If not stirred thoroughly, the cake may contain big bubbles, and the taste is unsatisfactory.

If stirred excessively, the cake may harden, without bubbles.

## TIMING FUNCTION

- For refined cooking, congee, baby porridge and quick cooking making, timing setting can be made to preset the ending time of cooking.
- The period of timing falls in 15 hours.

**For example:** to have rice cooked well in 3 hours (quick cooking)

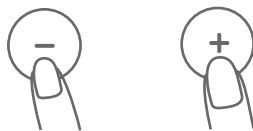
1. First make appropriate preparation.

2. After power supply is connected, press the «Menu» key to select the function of quick cooking.



3. Press the «Timer» key to enter the condition of setting time. The «Start» and «Timer» indicators are flicker.

• Ending time and «HR» text are shown on the display.



4. Using the «+» key and «-» key, adjust the ending time to 3 hours.

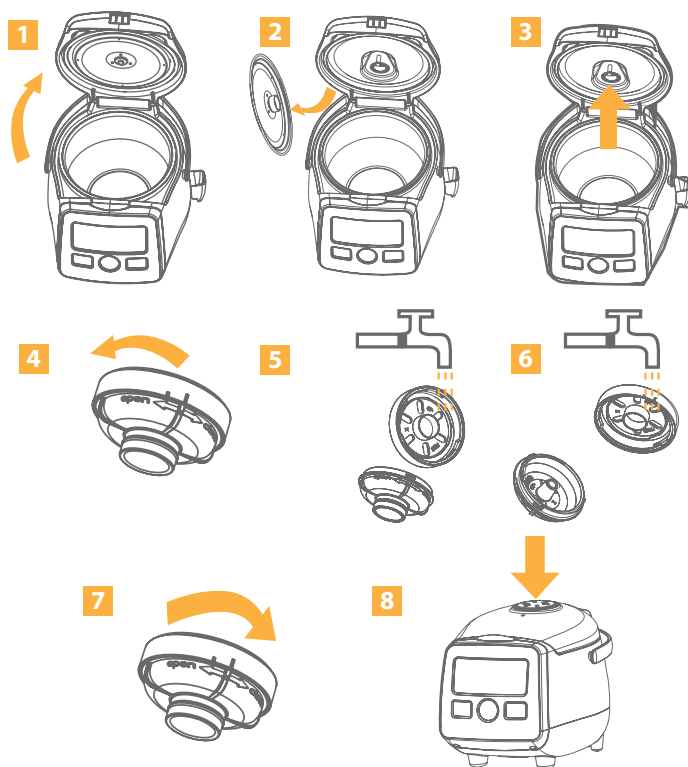
5. Press the «Start» key, and the «Timer» indicator and «Start» indicator light up, with ending time and «HR» showing on the display.



• After entering the working process, the «Star» indicator is bright, the «Timer» indicator goes out, with «-» showing on the display.

• Before entering the working condition, the remaining ending time is shown on the display in the form of countdown.

## STEAM VALVE WASHING METHOD



- 1** Open the rice cooker cover.
- 2** Remove the cover plate.
- 3** Remove the steam valve.
- 4** The part assembly can be divided by rotating it **open** ← shown as the arrowhead and pull it forward.
- 5** Cleaning the steam valve.
- 6** Make the triangle mark on seat of steam valve pointed to the position of triangle mark on cover of steam valve. Rotate it **→ close** till hearing the sound of «click».
- 7** Insert it correctly in the hole of steam valve.

## CLEANING METHODS

- Take the inner pot and food steamer out of the electric rice cooker, wash it with household liquefied detergent and rinse with fresh water and then wipe it dry with soft cloth.
- Never use a metal brush or other harsh tools to wash the inner pot in order to avoid damage to the non-sticking coating.
- Grains of cooked rice or other sundries may stick to the cooking plate. Fine sand paper can be used for grinding them off and wipe it cleanly with soft cloth for the full contact to the inner pot and cooking plate.

## SAFETY PRECAUTIONS

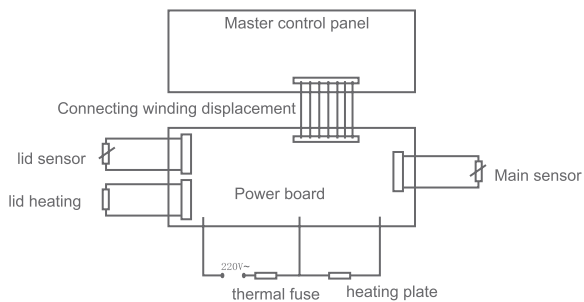
1. The earthed wall socket should be used and the plug must be inserted fixedly. Never use a multipurpose socket or use other electric appliances at the same time.
2. When not in use, please pull the power cord out of the socket.
3. Insert the power cord into the socket thoroughly; otherwise the elements may be burnt out by poor connection.
4. The electric rice cooker cannot be placed in a place that is unstable, wet or near fire or heat sources; otherwise it will be damaged or troubled.
5. When cooking, the steam port is extremely hot and do not have your face or hands close to it in order to avoid scald.
6. It is strictly prohibited to wash the body and cover of electric rice cooker with water or immerse them in water to avoid danger caused by the damaged insulating property of the electric appliance.
7. If the power cord is damaged, it must be replaced with a special power cord produced by the manufacturer.
8. Do not heat the inner pot on other stoves to prevent deformation.
9. The period of warm-keeping should not exceed 12 hours to avoid abnormal taste.
10. Do not let a child operate the product alone. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
12. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

## TROUBLE SHOOTING

| NO. | Malfunction                                  |                             | Causes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|----------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Indicator light is not bright                | Cooking Plate does not heat | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Circuit of electric rice cooker is not connected to power supply</li> <li>2. Power wiring board is damaged</li> <li>3. Circuit connection breaks down</li> <li>4. Master circuit board is damaged</li> </ol>                                                                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check whether the switch, plug and socket, fuse and leading wire of power supply are in good condition and insert them reliably.</li> <li>2. Sent to the designated service department for maintenance.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                     |
|     |                                              | Cooking Plate Overheat      | Master circuit board is damaged                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Sent to after sale service centre of Feller for maintenance.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2   | Indicator light is bright                    | Cooking Plate is not warm   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Failure of the master temperature sensor</li> <li>2. Components of the cooking plate are burnt out</li> <li>3. Circuit board disconnects partially</li> <li>4. Power circuit board is damaged</li> </ol>                                                                                                                                                                  | Sent to after sale service centre of Feller for maintenance.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3   | LCD display shows C0, C1,C2,C3 and C4        |                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Master temperature sensor is short or broken</li> <li>2. Thermal resistor of the upper cover is short or broken</li> <li>3. Master circuit board is damaged</li> <li>4. Power circuit board is damaged</li> </ol>                                                                                                                                                         | Sent to after sale service centre of Feller for maintenance.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4   | Rice is crude or time of cooking is too long |                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Time of warm-keeping is insufficient</li> <li>2. Cooking plate is deformed</li> <li>3. Inner pot is declined and one side is hanging in the air</li> <li>4. There is foreign matter between the inner pot and cooking plate</li> <li>5. Inner pot is deformed</li> <li>6. Master circuit board is damaged</li> <li>7. Master temperature sensor is out of Work</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook rice according to required conditions</li> <li>2. Fine sand paper can be used for correcting slight deformation but the severe deformed one should be sent to the maintenance department for replacement.</li> <li>3. Turn the inner pot lightly to make it return to normal</li> <li>4. Clean it up with 320# sand paper</li> <li>5. Sent to after sale service centre of Feller for maintenance for a new inner pot.</li> </ol> |

|   |                                                   |                                                                                          |                                                              |
|---|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 5 | Cook rice burnt or cannot keep warm automatically | 1. Master circuit board is damaged<br>2. Master temperature sensor is out of work        | Sent to after sale service centre of Feller for maintenance. |
| 6 | Overflow happens when making porridge             | 1. Master circuit board is damaged<br>2. Thermal resistor of the upper cover is Abnormal | Sent to after sale service centre of Feller for maintenance. |
| 7 | Rice or porridge does not boil within a long time | 1. Master circuit board is damaged<br>2. Thermal resistor of the upper cover is Abnormal | Sent to after sale service centre of Feller for maintenance. |

## CIRCUIT DIAGRAM

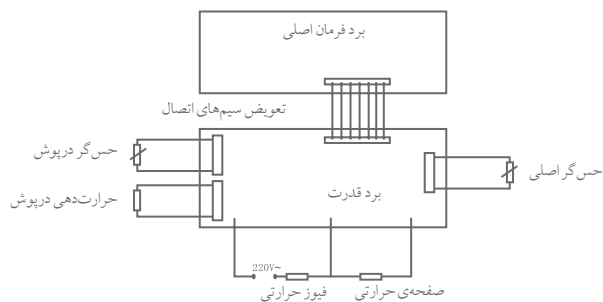






| شماره | عدم کارکرد مناسب                                                        | علت ممکن                                                                                                                                                                                                                             | راه حل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                         | <p>سمت آن در برابر هوا است.</p> <p>۴. یک جسم خارجی بین قابلمه‌ی داخلی و صفحه‌ی پخت قرار دارد.</p> <p>۵. قابلمه‌ی داخلی تغییر شکل داده است.</p> <p>۶. برد فرمان آسیب دیده است.</p> <p>۷. حسگر حرارتی برد فرمان از کار افتاده است.</p> | <p>شدید، باید آن را برای تعویض، به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمود.</p> <p>۳. کمی قابلمه‌ی داخلی را بچرخانید تا در محل معمول خود قرار گیرد.</p> <p>۴. آن را با کاغذ سنباده‌ی شماره ۳۲۰ تمیز نمایید.</p> <p>۵. برای تعویض قابلمه‌ی داخلی با نمونه‌ی جدید، دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید.</p> <p>۶. دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید.</p> |
| ۵     | دستگاه پلوپز سوخته یا نمی‌تواند بطور خودکار مواد غذایی را گرم نگه دارد. | <p>۱. برد مدار فرمان آسیب دیده است.</p> <p>۲. حسگر دمای برد فرمان کار نمی‌کند. سبب آسیب</p>                                                                                                                                          | دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ۶     | در زمان پخت حلیم، مواد غذایی سرریز می‌شوند.                             | <p>۱. برد مدار فرمان آسیب دیده است.</p> <p>۲. حسگر حرارتی پوشش بالایی، دچار مشکل شده است.</p>                                                                                                                                        | دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ۷     | برنج یا حلیم به مدت طولانی نمی‌جوشند.                                   | <p>۱. برد مدار فرمان آسیب دیده است.</p> <p>۲. حسگر حرارتی پوشش بالایی، دچار مشکل شده است.</p>                                                                                                                                        | دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

### نمای مدار الکتریکی



قرار دهید.

۱۱. این دستگاه برای استفاده توسط افرادی (شامل کودکان نیز می شود) که دچار ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی، کم تجربه یا فاقد دانش لازم هستند مناسب نیست، مگر اینکه توسط شخصی که مسئولیت ایمنی آنها را پذیرفته، تحت نظارت قرار گرفته یا آموزش داده شوند.

۱۲. این دستگاه برای مصارف خانگی و مشابه آن مانند: آشپزخانه‌ی کارمندان فروشگاه، ادارات و سایر محیط‌های کاری، خانه‌های ویلایی، مشتریان هتل‌ها، مهمانسراها و سایر مکان‌های اقامتی مناسب است.

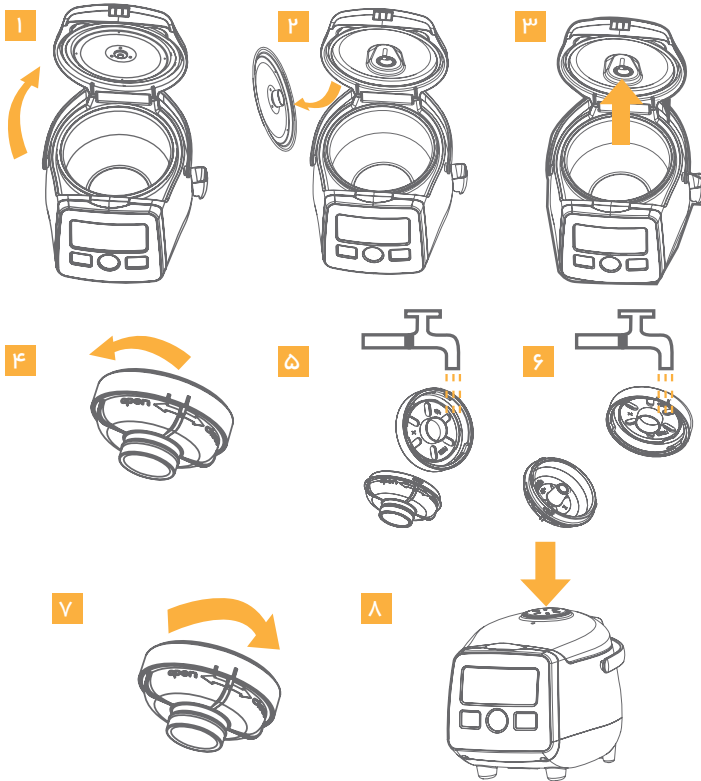
### رفع کردن عیب

| شماره | عدم کارکرد مناسب                                  | علت ممکن                                                                                                                                                                      | راه حل                                                                                                                                                                                      |
|-------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۱     | صفحه‌ی پخت، حرارت‌رسانی نمی‌کند.                  | ۱. مدار پلوپز الکتریکی به برق متصل نیست.<br>۲. برد قدرت آسیب دیده است.<br>۳. اتصال مدار قطع شده است.<br>۴. برد فرمان آسیب دیده است.                                           | ۱. کنترل کنید که آیا سوئیچ، دوشاخه و پریز، فیوز و سیم برق در شرایط مطلوب هستند و آنها را بطور مطمئن متصل نمایید.<br>۲. دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید. |
| ۲     | گرم شدن بیش از حد صفحه حرارتی                     | برد فرمان آسیب دیده است.                                                                                                                                                      | دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید.                                                                                                                        |
| ۳     | صفحه‌ی پخت گرم نیست.                              | ۱. خرابی حسگر دمای برد فرمان.<br>۲. اجزاء صفحه‌ی پخت سوخته‌اند.<br>۳. برد مدار، تقریباً قطع شده است.<br>۴. برد قدرت آسیب دیده است.                                            | دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید.                                                                                                                        |
| ۴     | صفحه‌ی نمایش C4 و C3, C2, C1, C0 را نشان می‌دهد.  | ۱. حسگر دمای برد فرمان، اتصال کوتاه یا قطع شده است.<br>۲. مقاومت حرارتی پوشش بالایی، اتصال کوتاه یا قطع شده است.<br>۳. برد فرمان آسیب دیده است.<br>۴. برد قدرت آسیب دیده است. | دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل نمایید.                                                                                                                        |
| ۴     | برنج، نیم‌پخته است یا زمان پخت، بسیار طولانی است. | ۱. مدت زمان گرم نگه داشتن کافی نیست.<br>۲. صفحه‌ی پخت تغییر شکل داده است.<br>۳. قابلمه‌ی داخلی مایل شده و یک                                                                  | ۱. برنج را مانند شرایط لازم طبخ کنید.<br>۲. می‌توان از کاغذ سنباده‌ی نرم برای اصلاح تغییر شکلهای اندک استفاده کرد اما دربارهی تغییر شکل‌های                                                 |

- قابلمه‌ی داخلی و ظرف بخارپز را از پلوپز الکتریکی خارج کرده و آن را با شوینده‌های مایع خانگی تمیز کرده و با آب تازه، شست‌وشو دهید. سپس آن را با یک پارچه‌ی نرم، خشک کنید.
- به منظور اجتناب از آسیب‌دیدگی پوشش نچسب، هرگز از برس‌های فلزی یا سایر لوازم سخت برای تمیزکاری قابلمه‌ی داخلی استفاده نکنید.
- دانه‌های پخته‌ی برنج یا سایر مواد گوناگون ممکن است به صفحه‌ی پخت بچسبند. می‌توان از سنباده‌ی کاغذی نرم برای زدودن آنها و سپس یک پارچه‌ی نرم برای تمیزکردن استفاده نمود تا قابلمه‌ی داخلی با صفحه‌ی پخت در تماس کامل باشد.

## اقدامات پیشگیرانه‌ی ایمنی

۱. باید از پریز برقی که به‌خوبی ارت شده (دارای سیم اتصال به زمین است) استفاده نمود؛ دوشاخه باید کاملاً محکم به پریز متصل شود. برای بکاربردن این دستگاه، هیچ‌گاه از سهراهی و سایر لوازم الکتریکی، در یک زمان استفاده نکنید.
۲. زمانیکه دستگاه در حال استفاده نیست، لطفاً دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
۳. دوشاخه را بطور کامل به پریز برق، متصل کنید؛ در غیر اینصورت، ممکن است المنت‌ها به دلیل اتصال کوتاه، بسوزند.
۴. نمی‌توان پلوپز الکتریکی را در مکانی ناپایدار، مرطوب یا نزدیک به آتش یا منابع حرارتی قرار داد؛ در غیر اینصورت، ممکن است دستگاه آسیب دیده یا دچار مشکل شود.
۵. در زمان پخت، دریچه‌ی بخار بسیار داغ خواهد بود؛ صورت یا دستان خود را در نزدیکی آن قرار ندهید تا مانع از سوختگی گردد.
۶. برای اجتناب از خطر ایجاد شده به دلیل آسیب‌دیدن خاصیت عایق‌بندی، شست‌وشوی بدنه و پوشش پلوپز الکتریکی با آب، یا فروبردن آنها در آب، اکیداً ممنوع است.
۷. اگر دوشاخه‌ی سیم برق آسیب دید، باید با دوشاخه‌ی مخصوص تولیدشده توسط شرکت فلر تعویض گردد.
۸. برای جلوگیری از تغییر شکل قابلمه‌ی داخلی، آن را روی سایر اجاق‌ها حرارت ندهید.
۹. برای جلوگیری از طعم نامطبوع مواد غذایی، نباید مدت زمان گرم نگه داشتن بیش از ۱۲ ساعت باشد.
۱۰. اجازه ندهید یک کودک به تنهایی با دستگاه کار کند. برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، سوختگی یا سایر حوادث خطرناک، دستگاه را دور از دسترس کودکان



- ۱ درپوش پلوپز را بلند کنید.
- ۲ پوشش صفحه را جدا کنید.
- ۳ دریچه‌ی بخار را جدا نمایید.
- ۴ قطعات یکپارچه را می‌توان با چرخاندن در جهت **open** ← نشان داده شده و کشیدن به سمت جلو، از یکدیگر جدا نمود.
- ۵ دریچه‌ی بخار را تمیز کنید.
- ۶ نشان مثلثی قسمت زیرین دریچه‌ی بخار را در جهت **→ close** بچرخانید تا صدایی شبیه «کلیک» شنیده شود.
- ۷ آن را بطور صحیح در محل دریچه‌ی بخار نصب کنید.

- هرگز مخلوط کردن را داخل قابلمه‌ی دستگاه انجام ندهید تا پوشش نچسب آن خراشیده نشود.
- ۳. آرد شیرینی پزی را اضافه کرده، و آنها را با ملاقه‌ی چوبی مخلوط نمایید.
- ملاقه را در تمام ظرف، حرکت دهید تا مطمئن شوید همه‌ی مواد با هم ترکیب شده‌اند.
- ۴. پس از اضافه کردن شیر و کره‌ی ذوب شده، آنها را به سرعت مخلوط نمایید.
- کره را با استفاده از آب گرم ذوب نمایید تا به حالت مایع در آید.
- اگر مواد بطور کامل با هم ترکیب نشوند، ممکن است ذرات آنها در کیک باقی مانده و طعم کیک را ناخوشایند سازد.
- اگر ترکیب کردن مواد، بیش از اندازه باشد باعث سخت شدن کیک و پف نکردن آن می‌شود.
- مواد آماده‌شده را، پیش از آنکه حباب‌ها از بین بروند، به سرعت درون پلوپز الکتریکی قرار دهید.

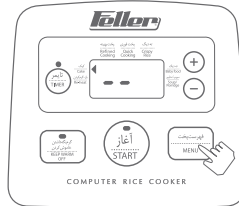
### زمان‌سنجی

- برای پخت بهینه، حلیم، غذای کودک و پخت سریع، می‌توان زمان اتمام پخت را از قبل تنظیم نمود.
- دوره‌ی زمان‌سنجی حداکثر برابر ۱۵ ساعت است.
- مثال: پخت کامل برنج در مدت ۳ ساعت (پخت سریع)
- ۱. آماده‌سازی‌های لازم را انجام دهید.
- ۲. پس از اتصال دستگاه به پریز برق، دکمه‌ی فهرست را برای انتخاب عملکرد پخت سریع فشار دهید.
- ۳. دکمه‌ی «تایمر» را برای وارد شدن به حالت تنظیم زمان، فشار دهید.
- نشانگرهای «آغاز» و «تایمر» چشمک می‌زنند.
- مدت زمان اتمام و «HR» (ساعت) روی صفحه‌ی نمایش نشان داده می‌شوند.
- ۴. با استفاده از دکمه‌های «+» و «-»، مدت زمان اتمام را روی ۳ ساعت تنظیم کنید.
- ۵. دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید؛ نشانگرهای «زمان‌سنج» و «آغاز» خواهد درخشید. مدت زمان اتمام و «HR» روی صفحه‌ی نمایش مشخص خواهند شد.
- پس از وارد شدن به فرآیند کاری، نشانگر «آغاز» می‌درخشد، نشانگر «زمان‌سنج» ناپدید شده و «-» روی صفحه‌ی نمایش نشان داده می‌شود.
- پیش از وارد شدن به حالت پخت، مدت زمان باقیمانده، بصورت کاهشی نشان داده می‌شود.

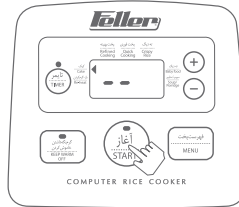


۱. داخل قابلمه را با لایه‌ای از روغن خوراکی بپوشانید و مواد ترکیب‌شده‌ی کیک را درون آن بریزید.

۲. پس از روشن کردن دستگاه، زمانیکه دکمه‌ی «فهرست» فشار داده شود، عملکرد «کیک» انتخاب می‌شود.



۳. دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید، نشانگر «آغاز» چشمک زده و با نشان داده شدن «\_\_» بر روی صفحه‌ی نمایش، وارد مرحله‌ی پخت کیک خواهید شد.



۴. پس از پخت کیک، دستگاه بطور خودکار وارد حالت انتظار شده، نشانگر آغاز چشمک می‌زند و با علامت «Δ» عملکرد بعد را نشان می‌دهد.

۱. مواد لازم (مقدار کم):

- تخم مرغ، ۳ عدد
- شکر، ۱۰۰ گرم
- کره، ۳۰ گرم

- مقدار و نسبت مواد می‌تواند بر حسب ذائقه‌ی افراد تغییر کند.
- اگر مقدار زیادی مواد اولیه بکار می‌رود، طبخ ممکن است تغییر یافته و کیک، نیم پخته گردد.

۲. شکر را به تخم مرغ اضافه کرده و آنها را با استفاده از همزن، مخلوط کنید تا حباب ایجاد شود.

- اگر دمای تخم مرغ کم است، آن را با آب ۴۰ درجه‌ی سانتی گراد گرم نمایید. با این عمل کیک، نرم و کشسان خواهد شد.

- به ترکیب کردن مواد ادامه دهید تا در هنگام برداشتن همزن، محتویات رگه رگه شوند.
- ظرف و همزن باید تمیز باشند زیرا در صورت چرب بودن آنها، حباب ایجاد نمی‌شود.

۴. پس از اتمام گرم کردن مجدد، دستگاه بطور خودکار وارد فرآیند گرم نگه داشتن می‌شود.

- پیشنهاد می‌شود قبل از گرم کردن برنج، مقداری آب روی آن بریزید تا مانع از خشک شدن برنج شود.

- مطمئن شوید برنج، نرم شده است. اگر برنج به هم چسبیده، گرم کردن ممکن است باعث سوختن یا خشک شدن بیشتر برنج شود.

- پس از گرم کردن، دوباره برنج را نرم کنید تا دانه‌های برنج به هم نچسبند.

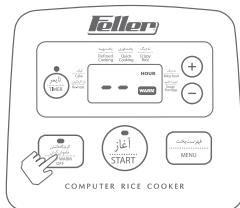
- استفاده‌ی مجدد از عملکرد «گرم کردن مجدد» یا استفاده از آن برای مقدار اندکی برنج، ممکن است باعث سوختن یا چسبیدن قسمت زیرین برنج به قابلمه شود.

- اگر مقدار برنج زیاد باشد، نمی‌تواند بطور کامل گرم شود. مقدار برنج باید کم‌تر از نشانه‌ی ۲ باشد.

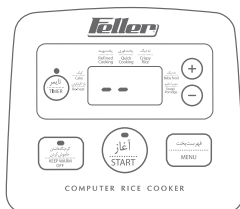
## گرم نگه داشتن

۱. پس از اتمام پخت، دستگاه بطور خودکار وارد مرحله‌ی گرم نگه داشتن می‌شود.

۲. پس از اتصال دستگاه به برق، دکمه‌ی «گرم نگه داشتن / خاموش کردن» را فشار دهید، نشانگر آن روشن شده و وارد حالت گرم نگه داشتن می‌شود. صفحه‌ی نمایش، «HR» (ساعت) و «WARM» (گرم نگه داشتن) را نشان می‌دهد.

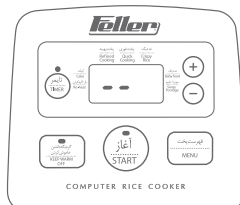


۳. مدت زمان گرم نگه داشتن بر حسب ساعت نشان داده می‌شود. (نمایش در جهت عقربه‌های ساعت) ۰-۱-۲-۱۱- ساعت. اگر مدت زمان بیش از ۱۲ ساعت باشد، «\_\_» روی صفحه‌ی نمایش ظاهر خواهد شد.



نکته‌ی ویژه: این دستگاه می‌تواند مواد غذایی را به مدت ۱۲ ساعت گرم نگه دارد.

۴. پس از پخت غذای کودک یا حلیم/سوپ، دستگاه وارد حالت گرم نگه داشتن نمی‌شود. نشانگر «گرم نگه داشتن» با درخشش نماد «\_\_» روی صفحه‌ی نمایش، مشخص خواهد شد.
- مدت زمان عملکرد پخت غذای کودک یا حلیم/سوپ، ۲ ساعت است.



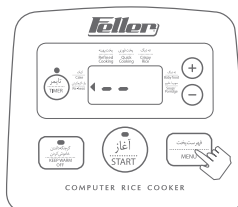
۵. پس از پخت غذای کودک یا حلیم/سوپ، با استفاده دمای قاشق، برنج را کاملاً مخلوط نمایید.

**توجه:** پس از پخت غذای کودک یا حلیم/سوپ، دکمه‌ی «گرم نگه داشتن» چشمک می‌زند و نشان می‌دهد که دستگاه در حالت گرم نگه داشتن نیست. این نمایش باید هرچه سریع‌تر مد نظر قرار گیرد تا مانع از بهم چسبیدن آن شود.



### گرم کردن مجدد

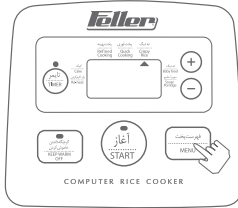
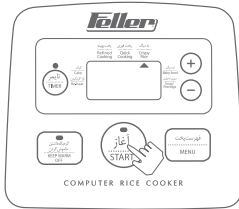
۱. برنج سرد را در قابلمه‌ی داخلی ریخته و آن را نرم کنید.
۲. پس از اتصال دستگاه به پریز برق، دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب عملکرد «گرم کردن مجدد» فشار دهید.



۳. دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید، نشانگر «آغاز» چشمک زده و با نشان داده شدن «\_\_» بر روی صفحه‌ی نمایش، وارد مرحله‌ی گرم کردن مجدد خواهید شد.



۵. برای شروع، دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید.



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

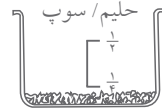
به منظور جلوگیری کردن از کم شدن کیفیت ته‌دیگ باید هرچه زودتر پس از آماده شدن، سرو گردد.



#### غذای کودک، حلیم/سوپ

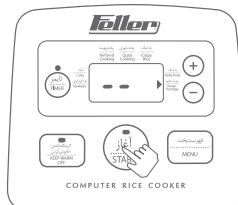
۱. مواد لازم را آماده کنید. مقدار آب لازم برای تهیه‌ی حلیم می‌تواند برحسب نسبت‌های موجود در جدول زیر باشد.

| مقدار برنج (فنجان) | سطح آب برای پخت حلیم |
|--------------------|----------------------|
| $\frac{1}{4}$      | $\frac{1}{4}$        |
| $\frac{1}{2}$      | $\frac{1}{2}$        |



۲. پس از روشن کردن دستگاه، دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب غذای کودک یا حلیم/سوپ فشار دهید.

۳. دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید، نشانگر «آغاز» چشمک زده و با نشان داده شدن «\_» بر روی صفحه‌ی نمایش، دستگاه وارد مرحله‌ی غذای کودک یا حلیم/سوپ خواهد شد.



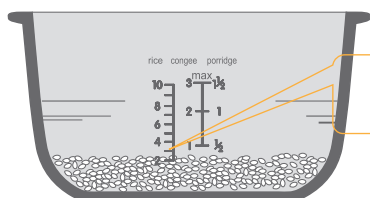
- بهترین کار برای جلوگیری از بهم چسبیدن و از بین رفتن طعم برنج، نرم کردن آن پس از ۳۰ دقیقه است.
- پس از پخت سریع، پیشنهاد می‌گردد که پس از ۱۰ دقیقه گرم نگه داشتن، برنج را میل نمایید.
- ۷. پس از استفاده، دکمه‌ی «گرم نگه داشتن/خاموش کردن» را برای ورود به حالت انتظار فشار داده، سپس جریان برق را قطع کنید.
- در زمان پر کردن کاسه با برنج، باید از قاشق همراه دستگاه، و نه یک قاشق فلزی استفاده کنید تا مانع از خراشیده شدن پوشش نیچسب داخلی قابلمه شوید.
- برای متوقف کردن عملکرد گرم نگه داشتن، دکمه‌ی «گرم نگه داشتن/خاموش کردن» را برای ورود به حالت انتظار فشار داده، سپس دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق جدا نمایید.
- مدت زمان پخت برنج در عملکردهای گوناگون به شرح زیر است:

| پخت سریع | پخت بهینه | عملکرد           |
|----------|-----------|------------------|
| ۳۰-۴۰    | ۴۰-۵۰     | مدت زمان (دقیقه) |

مدت زمان پخت می‌تواند برحسب ولتاژ، مقدار آب، مقدار برنج، دمای آب و کیفیت برنج، کمی تغییر نماید.

### ته دیگ

۱. میزان مناسبی برنج را شسته و مقداری آب اضافه نمایید.  
برای ۳ پیمانه برنج برای ته‌دیگ، تا خط نشانه‌ی سوم، آب اضافه نمایید.



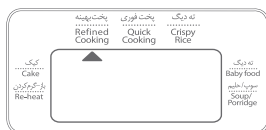
برای ۳ پیمانه برنج و پخت ته‌دیگ، تا نشان ۳ آب اضافه کنید.

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

| نمک (گرم) | مارگارین (گرم) | طعم‌دهنده (فنجان) |
|-----------|----------------|-------------------|
| ۶<br>۸    | ۶۰<br>۸۰       | ۳<br>۴            |

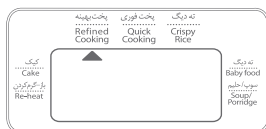
۳. پس از آماده‌سازی، قابلمه‌ی داخلی را درون پلوپز قرار داده، درپوش را ببندید و پس از روشن کردن، وارد حالت انتظار گردید.
۴. دکمه‌ی «فهرست» را فشار دهید و «ته‌دیگ» را انتخاب نمایید.

را انتخاب نمایید، در صفحه‌ی نمایش با علامت «Δ» به عملکرد مشابه اشاره می‌شود.

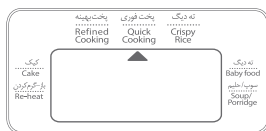


**توجه: تفاوت‌های دو روش پخت:**

• **پخت بهینه:** این عملکرد برای طبخ برنج در هر مقداری مناسب است و نتایج مطلوبی خواهد داشت. این عملکرد برای پخت مقادیر زیاد برنج پیشنهاد می‌شود.



• **پخت سریع:** این عملکرد برای پخت برنج در مدت زمان اندک مناسب است. این عملکرد برای پخت مقادیر متوسط یا اندک برنج پیشنهاد می‌شود.



۵. برای ورود به فرآیند کاری مورد نظر، دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید. نشانگر «آغاز» با ظاهر شدن «- -» خواهد درخشید.



پخت بهینه



پخت سریع

• با وارد شدن به حالت دم کردن برنج، صفحه‌ی نمایش مدت زمان اتمام پخت را بطور معکوس نشان خواهد داد.

• مدت زمان دم کشیدن برنج در جدول زیر مشخص شده است:

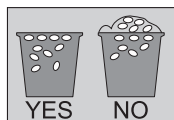
| پخت سریع | پخت بهینه | عملکرد |
|----------|-----------|--------|
| خیر      | ۱۳ دقیقه  | زمان   |

۶. پس از پخت، دستگاه بطور خودکار وارد حالت گرم نگه داشتن می‌شود.

- پس از اتمام پخت حلیم، غذای کودک و حلیم/سوپ، دستگاه وارد حالت گرم نگه داشتن نمی‌شود. چشمک زدن علامت «گرم نگه داشتن/ خاموش کردن» نشان می‌دهد که عملکرد پایان یافته و غذا آماده‌ی سرو است.
- پس از اتمام پخت کیک، دستگاه وارد عملکرد گرم نگه داشتن نشده و به حالت انتظار باز می‌گردد.

## آماده‌سازی

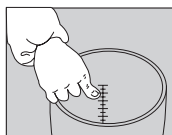
۱. مقدار برنج مورد نیاز را وزن کنید (هر پیمانه برنج، حدود ۱۵۰ گرم است).



- برنج را در ظرف دیگری، به طور کامل بشویید.
- بهتر است که برنج را مستقیماً درون قابلمه‌ی داخلی نشویید تا از خراشیده شدن پوشش نجسب داخلی یا تغییر شکل آن جلوگیری گردد.

۲. برنج شسته شده را درون قابلمه‌ی داخلی بریزید و مشابه با مقدار برنج، ظرف را از آب پر کنید. (به طور مثال اگر ۳ پیمانه برنج طبخ می‌شود، باید تا نشانه‌ی ۳، آب اضافه نمود)

- هرگز نباید مقدار آب از بالاترین سطح ممکن، بیشتر باشد.
- برای بخارپز کردن غذا با آب، مقدار آب باید به میزان مناسب باشد تا مانع از تماس پیدا کردن آب در حال جوشیدن با مواد غذایی گردد.



- برای عملکرد «پخت سریع»، از مقدار متوسط یا اندکی برنج استفاده نمایید.
- ۳. سطح بیرونی قابلمه را با یک پارچه‌ی خشک، تمیز کرده و آنرا درون پلوپز برقی قرار دهید. سپس پوشش دستگاه را پایین آورید تا صدای «کلیک» شنیده شود.



- هرگز قابلمه‌ی داخلی را توسط سایر لوازم حرارتی گرم نکنید تا به دلیل دماهای زیاد، باعث تغییر شکل قابلمه نشود. استفاده از سایر ظروف بجای قابلمه‌ی داخلی بر روی صفحه‌ی داغ برقی، مجاز نمی‌باشد.
- پوشش نجسب قابلمه‌ی داخلی با استانداردهای اصول بهداشتی تهیه‌ی مواد غذایی هماهنگ بوده و برای سلامتی انسان خطری ندارد.
- مطمئن شوید که تمام پوشش دستگاه در وضعیت مناسبی قرار دارد. در غیر این صورت، ممکن است بر نتیجه‌ی غذا اثر گذارد.

## فرآیند پخت

۴. پس از روشن کردن دستگاه، با استفاده از دکمه‌ی «فهرست» (Menu) نحوه‌ی طبخ

### صفحه‌ی نمایش:



- زمانیکه دستگاه خاموش است، چیزی روی صفحه‌ی نمایش نشان داده نمی‌شود.
- پس از روشن کردن، پلوپز در حالت انتظار خواهد بود.
- در یک لحظه، نشانگر «آغاز» چشمک زده و (▲) روی صفحه، عملکرد «بهینه» را نشان می‌دهد.

### دکمه‌ی «فهرست»:

- پس از روشن کردن دستگاه، دکمه‌ی «فهرست» را برای انتخاب عملکردهای مختلف، فشار دهید.
- (▲) به عملکرد مورد نظر اشاره می‌کند و چرخه‌ی انتخاب عملکرد به شرح زیر است:  
بهینه < سریع < ته‌دیگ < غذای کودک < سوپ و حلیم < گرم کردن مجدد < کیک

### دکمه‌ی «آغاز»:

- زمانیکه سیم به پریز برق متصل و عملکردی خاص انتخاب شد، دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید؛ نمایشگر «آغاز» روشن شده و وارد فرآیند کاری این عملکرد می‌شود.
- دکمه‌ی «تایمر یا زمانبندی»:
- زمانیکه از عملکردهای پخت بهینه، سریع، غذای کودک یا سوپ/حلیم استفاده می‌کنید، می‌توانید عملکرد زمان را انتخاب کنید اما عملکردهای گرم کردن مجدد یا پخت کیک ممکن نیست.
- عملکرد تعیین زمان برای از پیش تعیین کردن زمان اتمام پخت استفاده می‌شود.
- دکمه‌ی «تایمر» را برای وارد شدن به حالت تنظیم زمان فشار دهید.
- در حالت تنظیم زمان، چرخه‌ی انتخاب به شرح زیر است:  
بهینه < سریع < ته‌دیگ < غذای کودک < سوپ و حلیم < گرم کردن مجدد < کیک

### دکمه‌ی «+» و «-»:

- پس از انتخاب حالت تنظیم زمان، دکمه‌های «+» و «-» را برای تنظیم زمان اتمام پخت فشار دهید.
- دکمه‌ی «گرم نگه‌داشتن/خاموش کردن»:
- در زمان انتظار، دکمه‌ی «گرم نگه‌داشتن/خاموش کردن» را برای ورود به حالت گرم نگه‌داشتن فشار دهید.
- زمانیکه دستگاه در حالت‌های فهرست، در حین کاریا گرم نگه‌داشتن است، دکمه‌ی «گرم نگه‌داشتن/خاموش کردن» را برای لغو کردن همه‌ی تنظیم‌ها فشار دهید و به حالت انتظار بازگردید.
- پس از پخت بهینه، سریع یا گرم کردن مجدد، دستگاه وارد فرآیند گرم نگه‌داشتن شده و نشانگر «گرم نگه‌داشتن/خاموش کردن» روشن خواهد شد.

## لوازم



قابلمه‌ی  
داخلی



ظرف بخارپز  
کردن



ملاقه



ملاقه‌ی  
سوپ



پوشش  
ملاقه

پس از آشنیزی، لوازم را با شویندهای ملایم و سپس حوله‌ای از جنس پنبه تمیز نمایید.

## مشخصات فنی دستگاه

ولتاژ/فرکانس: ..... ۲۴۰-۲۲۰ ولت/۵۰ هرتز  
توان: ..... ۴۰۰ وات  
مقدار برنج: ..... ۱ تا ۳/۵ پیمانه  
وزن: ..... ۲/۵ کیلوگرم  
ابعاد (طول × عرض × ارتفاع): ..... ۳۰۰ × ۲۲۰ × ۲۱۵ میلی‌متر

## لوازم



ملاقه



ملاقه‌ی  
سوپ



پوشش  
ملاقه



پیمانه



ظرف بخارپز  
کردن



سیم برق

## عملکرد دستگاه

صفحه‌ی نمایش و کنترل:

نشانگر «زمان سنج»

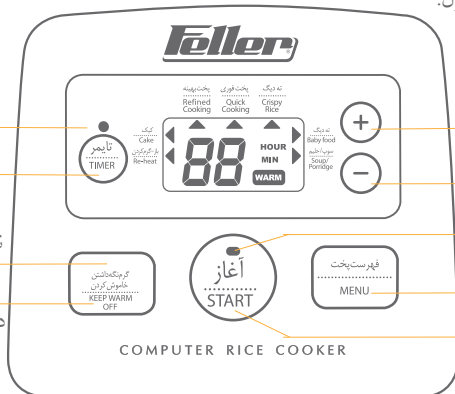
دکمه‌ی «زمان سنج»

نشانگر «گرم نگه داشتن /

خاموش کردن»

دکمه‌ی «گرم نگه داشتن /

خاموش کردن»



دکمه‌ی «+»

دکمه‌ی «-»

نشانگر «آغاز»

دکمه‌ی «فهرست»

دکمه‌ی «آغاز»

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

### معرفی محصول

این دستگاه با یک ریز پردازنده کنترل می‌شود، شکلی زیبا و به‌روز دارد و دارای عملکردهای متعدد پخت بهینه، پخت سریع، حلیم، غذای کودک، فرنی/سوپ، کیک، گرم کردن مجدد و گرم نگه‌داشتن است. این دستگاه می‌تواند نیازهای شما را در جنبه‌های گوناگون برطرف و آشپزی را برای شما راحت‌تر و دلپذیرتر کند.

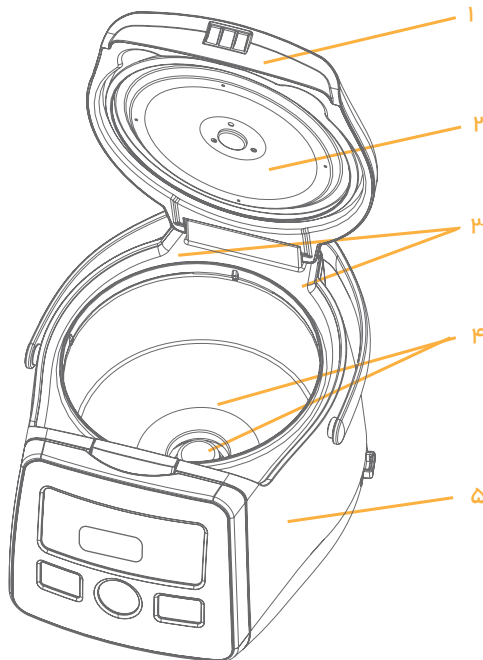
**۱. پوشش بالایی:** با یک حوله‌ی نرم، آن را تمیز نمایید.

**۲. صفحه‌ی ضد سرریز شدن مواد غذایی:** پس از هر مرتبه پخت، آن را با پارچه‌ای نمناک تمیز نمایید.

**۳. محل نگهداری آب مواد غذایی:** گاهی اوقات ممکن است اطراف لبه‌ها، آب مواد غذایی جمع شود. لطفاً آن را تمیز نمایید.

**۴. حسگر دما- صفحه‌ی پخت:** دانه‌های برنج و آلودگی ممکن است به حسگر دما و صفحه‌ی پخت چسبیده و بر نتیجه‌ی آشپزی، تاثیر گذارد. آنها را با یک سنباده‌ی کاغذی بسیار نرم برطرف و سپس با یک پارچه‌ی خشک تمیز نمایید.

**۵. بدنه**



Germany  
**Feller**



RC 45 D

پلويز