

Feller®

Gebrauchsanweisung

Mikrocomputer mit Reiskocher

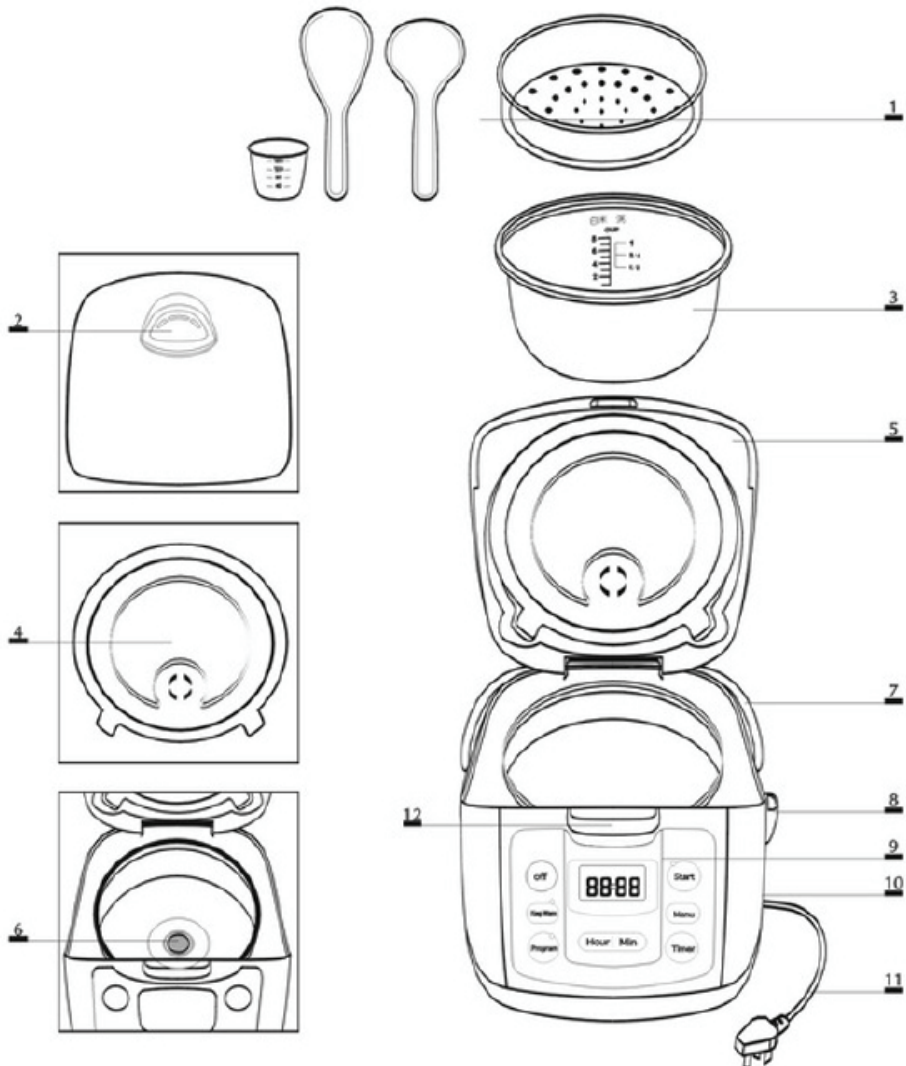
User's Manual

Microcomputer Rice Cooker



RC 520 I

Microcomputer Rice Cooker

Produktbeschreibung

1. Zubehör: Löffel, Messbecher, innerer Dampfplastikkorb, Suppenlöffel
2. Abnehmbares Dampfventil
3. Herausnehmbare beschichtete Schale mit Wasser- und Reis-Skalierung
4. Herausnehmbares Heizelement
5. Deckel

6. Thermistor (Heißleiter, wärmeabhängiger NTC-Widerstand) und Heizplatte
7. Griff
8. Löffelhalter
9. Bedienungsfeld
10. Gehäuse
11. Abnehmbares Kabel
12. Öffnungstaste

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen hochwertigen Reiskochers. Sie haben ein modernes und zuverlässiges Gerät gekauft, an dem Sie sicherlich lange Jahre Freude haben werden. Wie bei jedem technischen Gerät gilt es auch bei diesem Reiskocher einige grundlegende Dinge zu beachten und einzuhalten.

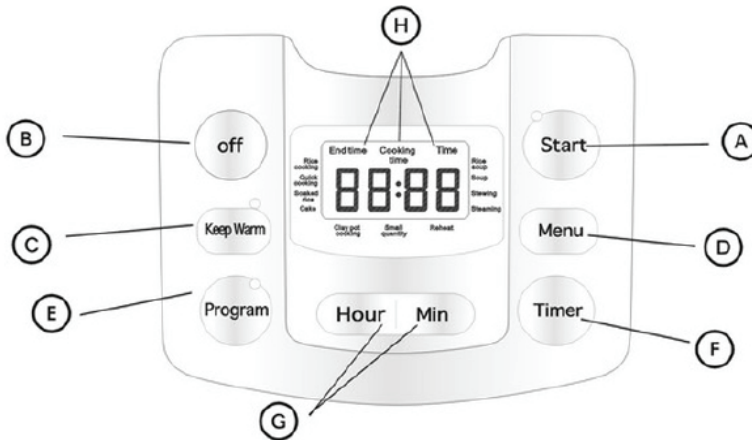
Bitte lesen Sie deshalb diese Gebrauchsanweisung genau durch und bewahren Sie sie auf. Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise mit besonderer Sorgfalt.

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät erfüllt alle derzeitigen Sicherheitsregeln und Bedingungen.
2. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Betriebs- und Netzspannung übereinstimmen. Sollte dies nicht der Fall sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb.
3. Fall Sie Ihr Gerät in einem anderen Land benutzen wollen, als dem, wo Sie es gekauft haben, ist es ratsam, Ihr Gerät von einem autorisierten Fachmann oder Service Center kontrollieren zu lassen.
4. Bitte verwenden Sie eine geerdete Wandsteckdose und achten Sie darauf, dass der Stecker fest eingesteckt ist. Verwenden Sie niemals eine Mehrfachsteckdose oder andere elektrische Gegenstände zur selben Zeit.
5. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker bitte aus der Steckdose (immer am Stecker ziehen, nie am Kabel!).
6. Das Gerät bitte nur im Haushalt verwenden. Für den kommerziellen Gebrauch ist es nicht vorgesehen. Bei jeglichem kommerziellem und unangemessenem Gebrauch oder bei Störungen, die durch Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung und die Garantie entfällt.
7. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie bitte, ob das abnehmbare Kabel fest mit dem Gerät verbunden ist.
8. Lassen Sie das Gerät nicht unbeobachtet, während es in Betrieb ist.
9. Sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird. Sorgen Sie bitte dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
10. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich auf einem trockenen und ebenen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines heißen Gas- oder elektrischen Brenners oder in einen geheizten Ofen. Bitte benutzen Sie dieses Gerät nicht im Freien. Halten Sie es von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
11. Tauchen Sie weder das Kabel, den Motor, den Stecker noch das ganze Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies könnte zu einem elektrischen Schlag führen.
12. Versuchen Sie nie das Gerät zu betreiben, wenn die Schale leer ist oder sich die Schale gar nicht im Gerät befindet.
13. Nehmen Sie die Schale nicht heraus, während das Gerät in Betrieb ist.

14. Erhitzen Sie die Schale nicht auf anderen Öfen, um Deformierungen zu vermeiden.
15. Die Schale und die Heizplatte sollten direkten Kontakt haben. Irgendein Gegenstand zwischen diesen beiden Elementen kann zu einer Störung oder Fehlfunktion führen.
16. Befüllen Sie das Gerät nicht mit Nahrungsmitteln oder Wasser, bevor die Schale an ihrer richtigen Position ist.
17. Halten Sie sich an die Vorgaben in den Rezepten.
18. Während der Benutzung eines elektrischen Gerätes, welches heizt, werden hohe Temperaturen erreicht, die zu Verbrennungen führen können. Berühren Sie nie die Metallteile.
19. Während des Kochens ist die Dampföffnung ziemlich heiß. Halten Sie bitte Gesicht und Hände davon fern, um Verbrühungen zu vermeiden. Legen Sie keinen feuchten Lappen über die äußere Klappe.
20. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, sollte irgendein Fehler nach der Benutzung oder vor der Reinigung oder dem Wartungsbetrieb auftreten sollte.
21. Nehmen Sie bitte kein Gerät in Betrieb, welches ein beschädigtes Kabel oder einen beschädigten Stecker hat, eine Fehlfunktion hatte oder in irgendeiner Art und Weise beschädigt ist. Geben Sie ein solches Gerät an unseren Kundendienst zur Überprüfung.
22. Sollte irgendein Teil des Gerätes Feuer fangen, löschen Sie es niemals mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem fechten Tuch.
23. Die Dauer des Warmhaltens sollte ein Maximum von 24 Stunden nicht überschreiten – der Reis bekommt sonst einen faden Geschmack.
24. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit dem originalen Hersteller-Zubehör.

Bedienungsanleitung



A Start:

Startet das ausgewählte Kochmenü (das Licht leuchtet auf). Vorgegebener Start: Drücken Sie einfach den Startknopf und die Crispy Rice Funktion wird automatisch starten..

B OFF:

hält das Gerät an

C Warmhalte-Funktion (Keep Warm):

Diese Warmhalte-Funktion setzt automatisch nach jedem Kochvorgang ein.

D Menü (Menu):

Drücken Sie diese Taste, um Ihr gewünschtes Menü auszuwählen: Reis kochen (rice cooking), Schnell-Kochen (quick cooking), Kleine Menge Reis (small quantity of rice), klebriger Reis (glutinous rice), eingeweichter Reis (soaked rice), Tongefäßreis (clay pot rice), Suppe kochen (soup cooking), Eintopf kochen (stew cooking), Dampfgaren (steam cooking), Wiederaufwärmen (Reheating) – angezeigt durch den Pfeil auf dem Display.

E Programm (Program):

Wahl des zeitversetzten Starts. Die ausgewählte Zeit gibt das Ende der Garzeit an. Wenn Sie die Taste Programm (Program) drücken, wird die neueste Zeit, die Sie programmiert haben, auf dem Display erscheinen. Benutzen Sie die Hour- und Minute-Tasten. Die Einstellung ist in 5-Minuten-Erweiterungen - mit jeder Betätigung der Taste erhöht sich die Zeit um weitere 5 Minuten.

F Timer:

Wahl der Kochzeit für Congee-, Suppe-, Eintopf- oder Dampfmenü. Es wird Ihnen eine Zeit vorgeschlagen, die Sie mit Hilfe der Stunden- und Minutenknöpfe ändern können. Die Minuten stellen Sie ein, indem Sie einmal den Knopf kurz drücken für das Zeitintervall von einer Minute. Halten Sie diesen Knopf länger gedrückt, so kann die Minutenanzahl schneller erhöht werden.

G Stunden und Minuten (Hour and Minute):

Erlaubt Ihnen das Einrichten der Kochzeit und des zeitversetzten Startens. Halten Sie die Taste länger gedrückt, um die Minutenanzahl schneller zu erhöhen.

H Von links nach rechts (From left to right):

Programm (End time), Kochzeit (Timer) und Zeit (time).

Einstellen der Zeit: Drücken Sie die Taste Hour and Minute länger als 3 Sekunden. Die Zeit erscheint auf dem Display. Stellen Sie mit Hilfe derselben Taste die Zeit ein. Drücken Sie die Taste OFF, um die Eingabe zu bestätigen oder bedienen Sie das Gerät für eine Minute nicht, und das Gerät wird automatisch die Zeit anzeigen, die Sie eingegeben haben.

Für das Warmhalten des Reises zeigt das Display nur die Warmhaltezeit an und schaltet nur zur aktuellen Zeit um, wenn Sie auf die Hour and Minute – Taste drücken. Nach einer Minute schaltet das Display wieder automatisch auf die Warmhaltezeit um.

Für Congee, Suppe, Dampfgerichte, Eintopf, eingeweichten Reis und Wiederaufwärmen: Wenn Sie den Startknopf betätigen, wird das Display die verbleibende Kochzeit mit einer minutengenauen Count-Down-Funktion anzeigen. Um die aktuelle Zeit zu ermitteln, drücken Sie die Hour and Minute – Taste, nach einer Minute schaltet das Gerät wieder auf die verbleibende Kochzeit um.

Wenn die Stromverbindung plötzlich für weniger als zwei Stunden ausfallen sollte, kann das programmierte Programm automatisch fortgesetzt werden und muss nicht manuell zurückgesetzt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Produkt:

Dieser Reiskocher wurde mit 13 Funktionen ausgestattet: Reis kochen (rice cooking), Schnell-Kochen (quick cooking), kleine Menge Reis (small quantity of rice), Kuchen (Cake), klebriger Reis (glutinous rice), eingeweichter Reis (soaked rice), Tonggefäßreis (clay pot rice), Suppe kochen (soup cooking), Eintopf kochen (stew cooking), Dampfgaren (steam cooking), Warmhalten (keep warm), Wiederaufwärmen (Reheating) und zeitversetzter Start. Am Ende der Kochzeit, wird das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion umschalten.

Vor der ersten Inbetriebnahme:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und verfolgen Sie sorgfältig die Betriebsweise.

Auspacken des Gerätes:



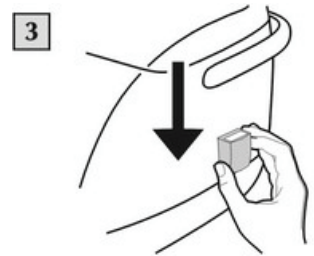
Entfernen Sie die Verpackung vom Gerät und packen Sie ebenso das Zubehör so wie die beigelegten Dokumente aus.

Öffnen Sie den Deckel, in dem Sie den Öffnungsknopf auf dem Gehäuse betätigen (siehe Abbildung 1).

Entnehmen Sie die herausnehmbare beschichtete Schale, das Dampfventil und das herausnehmbare Heizelement (siehe Abbildung 2). Säubern Sie die Schale, das Dampfventil und das herausnehmbare Heizelement mit einem Schwamm und einem flüssigen Spülmittel.

Bitte sorgfältig abtrocknen.

Bringen Sie alle Elemente in ihre ursprüngliche Position.



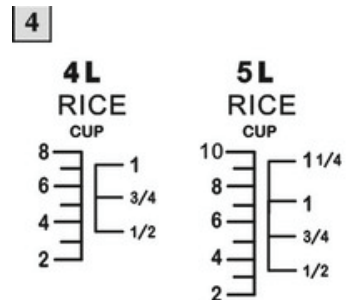
Bringen Sie das abnehmbare Kabel an.

Installieren Sie den Löffelhalter in der Lücke an der Seite des Reiskochers (siehe Abbildung 3).

Schalten Sie das Gerät nicht an, bevor Sie diese Schritte nicht ausgeführt haben!

Messen der maximalen Füllmenge des Behälters

Die Markierungen auf der Innenseite des Behälters werden in Litern und in Tassen (cups) angegeben. Diese sind erforderlich, um die Wassermenge zu bestimmen, wenn Sie Reis oder Congee kochen. Die Angaben in Tassen (cups) sind für die Zubereitung von Reis, die Angaben in Litern für die Zubereitung von Congee (siehe Abbildung 4). Mit dem Plastikmessbecher, mit dem das Gerät ausgestattet wurde, misst man die Reismenge und nicht etwa Wasser. Ein Messbecher voll Reis entspricht einer Menge von 150 g.



Füllen Sie den Behälter bis zu der Markierung CUP, wobei Sie sich auf die Anzahl der Messbecher Reis beziehen, die Sie in den Behälter gefüllt haben. Die maximale Menge von Wasser und Reis sollte die höchste Markierung innerhalb des Behälters nicht übersteigen.

Bevor Sie den Kochvorgang starten, beachten Sie bitte folgende Dinge:

Wenn Sie Reis kochen:

Es ist vorteilhaft, die vorgegebene Reismenge nicht direkt im Behälter zu reinigen, um die Beschichtung des inneren Topfes nicht zu beschädigen und auch um eine Deformation des Topfes durch direkten Druckaufschlag durch den trockenen Reis zu vermeiden.

Geben Sie nur bereits gewaschenen Reis in den Behälter und füllen Sie ihn mit Wasser bis zur entsprechend gewünschten Markierung. Die Wassermenge kann



entsprechend ihres Wunsches variiert werden. Geben Sie niemals eine höhere Wassermenge als auf der höchsten Markierung angegeben in das Gerät, um Austreten von Wasser zu vermeiden.

Wenn Sie Dampfaren:

Die Wassermenge muss genau im Verhältnis zugegeben werden, um ein Überfließen des Wassers in den Dampfkorb zu vermeiden.

Platzieren Sie den Dampfkorb oben in auf der Schale (siehe Abbildung 5).

Fügen Sie die Kochzutaten hinzu.

Für alle Anwendungsformen:

Wischen Sie vorsichtig die Außenseite der Schale ab (insbesondere den Boden). Stellen Sie sicher, dass sich keine fremden Rückstände unterhalb der Schale und auf dem Heizelement befinden.

Setzen Sie die Schale in das Gerät ein und stellen Sie sicher, dass er sich in der korrekten Position befindet (siehe Abbildung 6).

Rotieren Sie den Behälter sanft in beide Richtungen, um einen guten Kontakt zwischen dem Boden der Schale, dem Sensor und der Heizplatte sicherzustellen.

Vergewissern Sie sich, dass sich der Sensor bewegt, wenn Sie die Schale darauf stellen.

Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der richtigen Position befindet.

Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Verschluss einrasten (siehe Abbildung 7).

Schließen Sie das Gerät an.

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb bevor die vorhergehenden Schritte nicht abgeschlossen sind!



Kochvorgang

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Reiskochmenü | (Rice cooking Menu) |
| 2. Schnellkochmenü | (Quick cooking Menu) |
| 3. Geringe Menge-Menü | (Small quantity Menu) |
| 4. Kuchenmenü | (Cake Menu) |
| 5. Eingeweichter Reis-Menü | (Soaked Rice Menu) |
| 6. Reis im Tongefäß-Menü | (Clay pot rice Menu) |
| 7. Congeekochmenü | (Congee cooking Menu) |
| 8. Suppenkochmenü | (Soup cooking Menu) |
| 9. Eintopfkochmenü | (Stew cooking Menu) |
| 10. Dampfgarmenü | (Steam cooking Menu) |
| 11. Warmhaltefunktion | (Keep warm function) |
| 12. Aufwärmfunktion | (Reheating function) |
| 13. Zeitversetzter Start | (Delayed start function) |

Kochmenüs	Anzahl der Messbecher für Reis	Gewicht des Reises	Wasserstand im Behälter*	Anzahl Personen	Kochzeit
Weißer Reis	5	750 g	5	6-7	45-55 min
Schnellkochen	5	750 g	5	6-7	30-35 min
Kleine Menge Reis	1	150 g	1	1-2	35-45 min
Brauner Reis	5	750 g	5	6-7	45-55 min
Gemischter Reis	5	750 g	5	6-7	45-55 min
Kuchen	-	Maximale	Füllmenge 450 g	2-3	50 min
Eingeweichter Reis	5	750 g	5	6-7	30 min
Reis im Tongefäß	3	450 g	3	4-5	1.15 Std
Congee	0,75	112,5 g	Spezielle Markierung im Behälter	2-4	1-4 Std. je nach Geschmack
Suppe	-	-	-	-	1-4 Std. je nach Geschmack
Dampfgaren (Gemüse, Fisch, Eier)	-	-	4 (max)	-	20-25 min

* Bitte halten Sie sich an die Markierungen für weißen Reis. Dies gilt für alle Reistypen. Ausnahme sind klebriger Reis und Congee.

1. Reiskochen (siehe Abbildung 8)

Füllen Sie die gewünschte Menge an Reis und Wasser in den Behälter. Schließen Sie den Deckel. Schließen Sie das Gerät an.

Wählen Sie das Menü „Rice cooking“ (Reiskochen), indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an.

Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.



2. Schnellkochfunktion (siehe Abbildung 9)

Füllen Sie die gewünschte Menge an Reis und Wasser in den Behälter. Schließen Sie den Deckel. Schließen Sie das Gerät an.

Wählen Sie das Menü „Quick cooking“ (Schnellkochen), indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an.

Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.



3. Geringe Reismenge (siehe Abbildung 10)

Füllen Sie die gewünschte Menge an Reis und Wasser in den Behälter. Schließen Sie den Deckel. Schließen Sie das Gerät an.

Wählen Sie das Menü „Small quantity“ (Geringe Menge), indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an.

Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.



4. Kuchen (siehe Abbildung 11)

Geben Sie etwas Öl auf den Boden des Behälters. Füllen Sie die Backmischung in den Behälter. Schließen Sie den Deckel. Schließen Sie das Gerät an. Wählen Sie das Menü „Cake“ (Kuchen), indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an.

Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.



5. Weicher Reis (siehe Abbildung 12)

Füllen Sie die gewünschte Menge an Reis und Wasser in den Behälter.

Schließen Sie den Deckel. Schließen Sie das Gerät an.

Wählen Sie das Menü „Soaked Rice“ (weicher Reis), indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an.

Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.



6. Tongefäß-Reis (siehe Abbildung 13)

Füllen Sie die gewünschte Menge an Reis und Wasser in den Behälter. Schließen Sie den Deckel. Schließen Sie das Gerät an.

Wählen Sie das Menü „Clay pot rice“ (Tongefäß-Reis), indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an. Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.

13



7. Congee (siehe Abbildung 14)

Halten Sie sich an die spezifischen Markierungen in dem Behälter.

Füllen Sie die gewünschte Menge an Reis und Wasser in den Behälter. Schließen Sie den Deckel. Schließen Sie das Gerät an.

Wählen Sie das Menü „Congee“, indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an.

Stellen Sie die Kochzeit ein. Sollten Sie dies nicht tun, liegt die Kochzeit bei 1 Stunde und 30 Minuten. Sie können die Kochzeit wählen, indem Sie die Timer-Taste und die Hour and Minute – Taste drücken. Die Kochzeit kann vier Stunden nicht übersteigen.

Die Timer-Anzeige geht von 1 Stunde bis zu 4 Stunden. Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Nachdem Sie die Start-Taste gedrückt haben, zeigt das Display die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter. Um die aktuelle Zeit zu sehen, drücken die Hour and Minute–Taste. Nach 1 Minute springt die Anzeige zurück zu der restlichen Kochzeit. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.

14



8. Suppe kochen (siehe Abbildung 15)

Füllen Sie die Zutaten in den Behälter. Schließen Sie den Deckel.

Schließen Sie das Gerät an. Wählen Sie das Menü „Soup Cooking“, indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an.

Stellen Sie die Kochzeit ein. Sollten Sie dies nicht tun, liegt die Kochzeit bei 2 Stunden. Sie können die Kochzeit wählen, indem Sie die Timer-Taste und die Hour and Minute – Taste drücken. Die Kochzeit kann vier Stunden nicht übersteigen.

Die Timer-Anzeige geht von 1 Stunde bis zu 4 Stunden. Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Nachdem Sie die Start-Taste gedrückt haben, zeigt das Display die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter. Um die aktuelle Zeit zu sehen, drücken die Hour and Minute–Taste. Nach 1 Minute springt die Anzeige zurück zu der restlichen Kochzeit. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.

15



9. Eintopf kochen (siehe Abbildung 16)

Füllen Sie die Zutaten in den Behälter. Schließen Sie den Deckel.

Schließen Sie das Gerät an. Wählen Sie das Menü „Stew Cooking“, indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an. Stellen Sie die Kochzeit ein. Sollten Sie dies nicht tun, liegt die Kochzeit bei 2 Stunden. Sie können die Kochzeit wählen, indem Sie die Timer-Taste und die Hour and Minute-Taste drücken.

Die Kochzeit kann zwölf Stunden nicht übersteigen.

Die Timer-Anzeige geht von 1 Stunde bis zu 12 Stunden. Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Nachdem Sie die Start-Taste gedrückt haben, zeigt das Display die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter. Um die aktuelle Zeit zu sehen, drücken die Hour and Minute-Taste. Nach 1 Minute springt die Anzeige zurück zu der restlichen Kochzeit. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.

16



10. Dampfgaren (siehe Abbildung 17)

Füllen Sie Wasser in den Behälter. Füllen Sie die Zutaten in den Dampfgarkorb. Schließen Sie den Deckel.

Schließen Sie das Gerät an. Wählen Sie das Menü „Steam Cooking“, indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an. Stellen Sie die Kochzeit ein.

Sollten Sie dies nicht tun, liegt die Kochzeit bei 1 Stunde.

Sie können die Kochzeit wählen, indem Sie die Timer-Taste und die Hour and Minute-Taste drücken.

Die Kochzeit kann 1 Stunde und 30 Minuten nicht übersteigen.

Die Timer-Anzeige geht bis 1 Stunde und 30 Minuten. Drücken Sie auf „Start“. Das Gerät schaltet sich ein. Nachdem Sie die Start-Taste gedrückt haben, zeigt das Display die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter. Um die aktuelle Zeit zu sehen, drücken die Hour and Minute-Taste. Nach 1 Minute springt die Anzeige zurück zu der restlichen Kochzeit. Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.

17



11. Warmhaltefunktion (siehe Abbildung 18)

Sobald der Kochvorgang beendet ist, unabhängig davon, welchen Kochmodus Sie ausgewählt haben, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion. Der Inhalt wird somit warmgehalten und ist 24 Stunden servierbereit. Sie können die Funktion jederzeit beenden, indem Sie die „Off“-Taste drücken.

18



12. Aufwärmfunktion (siehe Abbildung 19)

Nutzen Sie diese Funktion ausschließlich um gekochten Reis oder gekochte Suppen zu erhitzen. Überschreiten Sie die ½-Markierung nicht. Geben Sie immer ½ Cup Wasser

19



zu dem Reis. Wählen Sie das Menü „Reheating“, indem Sie die Menütaste drücken – der Cursor zeigt dies an. Nachdem Sie die „Start“-Taste gedrückt haben, erscheint die Anzeige 00:25 auf dem Display, womit die Aufwärmzeit von 25 Minuten angezeigt wird. Das Display zeigt die verbleibende Aufwärmzeit an und zählt sie im Minutentakt runter. Um die aktuelle Zeit zu sehen, drücken die Hour and Minute–Taste. Nach 1 Minute springt die Anzeige zurück zu der restlichen Aufwärmzeit. Rühren Sie den Reis während des Aufwärmens oder am Ende durch.

Verwenden Sie die Funktion nie, um andere Nahrungsmittel oder Dinge aufzuwärmen.

13. Programmierung „Zeitversetzter Start“ – Funktion (siehe Abbildung 20)

Sie haben die Möglichkeit die Endzeit des Kochvorgangs anzupassen, indem Sie die Taste „Program“ drücken. Wählen Sie das gewünschte Menü, drücken Sie „Program“ und wählen Sie dann die Zeit, zu der der Kochvorgang enden soll, indem Sie die Hour and Minute-Taste drücken. Sie können die Kochzeit auswählen indem Sie die Timer-Taste und die Hour and Minute–Taste drücken. Drücken Sie „Start“, um das Programm zu starten. Das Licht der Programmtaste beginnt zu leuchten.



Die zeitversetzte Zeit sollte länger als 1 Stunde sein.

Das Display wechselt automatisch jede Minute zwischen der Endzeit und Der aktuellen Zeit (mit dem leuchtenden Licht über der Programmtaste).

Wenn der Kochvorgang startet, geht das Licht der Programmtaste aus und das Display zeigt die aktuelle Zeit an (wie beim normalen Kochen).

21

Nach Beendigung des Kochvorgangs

Öffnen Sie den Deckel (siehe Abbildung 21)

Achtung: Der entweichende Dampf ist sehr heiß!



Halten Sie niemals Ihre Hand auf die Abdampf-Öffnung während des Kochens: es besteht Verbrühungs- bzw. Verbrennungsgefahr! (siehe Abbildung 22)

Der Reiskocher wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion.

Holen Sie die zubereiteten Speisen, welche Sie servieren möchten, mit dem mitgelieferten Plastiklöffel aus dem Behälter und schließen anschließend wieder den Deckel. Die restlichen Speisen werden in dem Behälter warmgehalten, so dass Sie die Möglichkeit haben, die warmen Speisen auch noch ein zweites Mal zu servieren. Drücken Sie die Taste „Off“. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose (immer am Stecker ziehen, niemals am Kabel).



Reinigung und Wartung

Reinigung der herausnehmbaren beschichteten Schale, des Dampfkorb und des herausnehmbaren Heizelements (siehe Abbildung 23).

Verwenden Sie heißes Wasser, ein flüssiges mildes Reinigungsmittel und einen Schwamm, um die Schale und das Herausnehmbare Heizelement zu reinigen. Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel und keine Metallschwämme oder Ähnliches.

Wenn Speisereste am Boden angebrannt sind, lassen Sie die Schale etwas einweichen, bevor Sie sie endgültig reinigen. Trocknen Sie die Schale gut ab.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und schütten Sie niemals Wasser auf das Gerät.

Sie können die Schale, den Dampfkorb und das herausnehmbare Heizelement auf der untersten Schiene in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Für die Schale beachten Sie bitte die folgenden Instruktionen:

Wenn Sie die Schale in der Geschirrspülmaschine reinigen, passen Sie bitte auf, dass Sie die Beschichtung auf der Innenseite der Schale nicht versehentlich an den Ablagegestellen der Spülmaschine beschädigen.

Um die Qualität der Beschichtung so lange wie möglich zu erhalten, sollten Sie keine Speisen in dem Behälter schneiden.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Behälter wieder in zurück in den Reiskocher gestellt haben.

WICHTIG:

Die braunen Stellen und Kratzer, die nach einem mehrstündigem Gebrauch auftreten können, stellen kein Problem dar. Wir garantieren Ihnen, dass die Antihafbeschichtung alle Anforderungen erfüllt, die Materialien, welche in Kontakt mit Nahrungsmitteln kommen, erfüllen müssen.

Benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Plastiklöffel oder einen Holzlöffel und verwenden Sie niemals einen Metalllöffel oder irgendetwas anderes, was die Antihafbeschichtung beschädigen könnte (siehe Abbildung 24).

Um das Risiko von Verätzungen zu vermeiden, füllen Sie keinen Essig in den Behälter.

Die Farbe der Behälteroberfläche kann sich nach der ersten Benutzung oder mehreren Benutzungen verändern. Diese Farbveränderung ergibt sich durch den



Dampf und das Wasser und hat aber keinerlei Auswirkungen auf den Gebrauch des Reiskochers und ist auch nicht gesundheitsschädlich. Die weitere Verwendung des Gerätes ist absolut sicher.

Reinigen Sie die Außenseite des Reiskochers, die Innenseite des Deckels und das Kabel mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie alles anschließend gründlich ab. Verwenden Sie keine aggressiven oder schleifenden Produkte (siehe Abbildung 25). Benutzen Sie kein Wasser um die Innenseite des Gerätes zu reinigen.

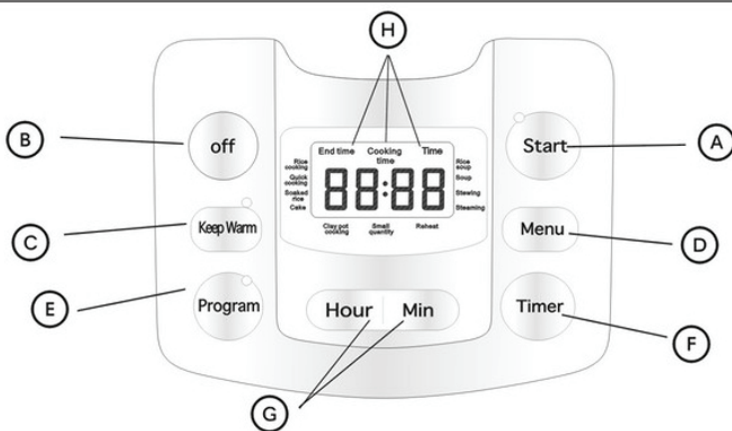
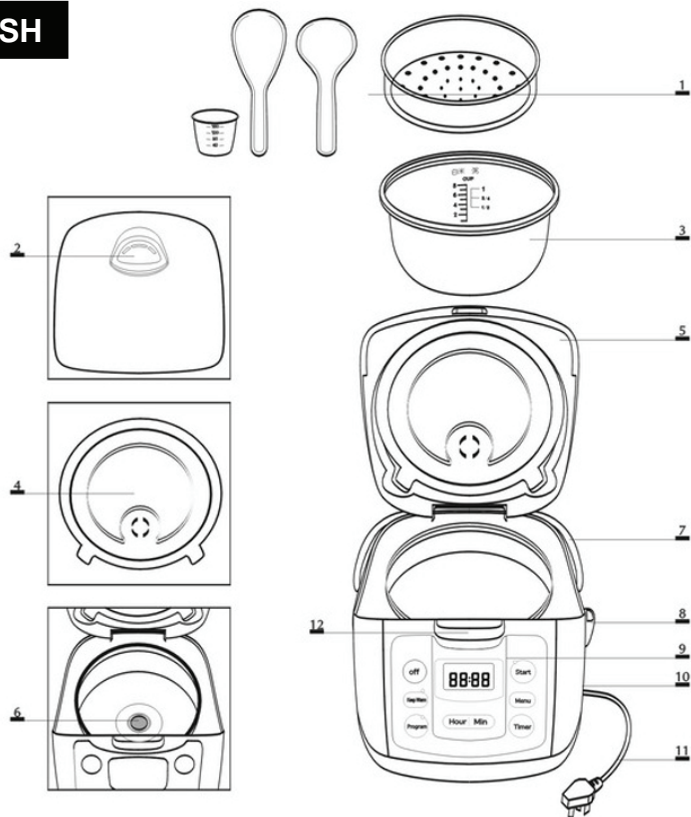
25



Funktionsstörungen:

Störung	Ursache	Lösung
Anzeigeleuchte leuchtet nicht; Heizplatte heizt nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reiskocher ist nicht an den Strom angeschlossen 2. Anschlusskabel ist beschädigt. 3. Stromversorgung ist unterbrochen. 4. Hauptplatine ist beschädigt. 	<p>Prüfen Sie ob das Gerät am Strom angeschlossen ist.</p> <p>Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechenden Service-Einrichtung.</p>
Anzeigeleuchte leuchtet; aber die Heizplatte ist nicht warm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fehler des Temperaturkontrollsystems. 2. Teile der elektrischen Heizplatte sind defekt. 3. Die Platine trennt sich teilweise vom Strom. 4. Die Hauptplatine ist beschädigt. 	<p>Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechenden Service-Einrichtung</p>
Der Reis ist nicht gar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sie haben nicht die richtigen Mengen eingefüllt. 2. Die Heizplatte ist deformiert. 3. Der Behälter liegt schräg und eine Seite hängt in der Luft. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass die Menge des Wassers und Reis zwischen der Maximal- und Minimalfüllstands-markierung liegt. 2. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechende Service-Einrichtung. 3. Drehen Sie das innere Gefäß etwas in seinen Normalzustand.

	<p>4. Fremdkörper zwischen dem Behälter und der Heizplatte.</p> <p>5. Behälter ist verbogen.</p> <p>6. Die Hauptplatine ist beschädigt.</p> <p>7. Haupttemperatursystem funktioniert nicht.</p>	<p>Überprüfen Sie den Sensor.</p> <p>4. Entfernen Sie den Fremdkörper ohne Wasser.</p> <p>5. Senden Sie das Gerät an eine entsprechende Service-Einrichtung, um einen neuen Behälter zu erhalten.</p> <p>6. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechende Service-Einrichtung.</p> <p>7. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechende Service-Einrichtung.</p>
Der Reis ist verbrannt.	<p>1. Sie haben nicht die richtigen Mengen eingefüllt.</p> <p>2. Die Hauptplatine ist beschädigt.</p> <p>3. Haupttemperatursystem funktioniert nicht.</p>	<p>1. Vergewissern Sie sich, dass die Menge des Wassers und Reis zwischen der Maximal- und Minimalfüllstands-markierung liegt.</p> <p>2. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechende Service-Einrichtung.</p> <p>3. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechende Service-Einrichtung.</p>
Überlaufen bei der Zubereitung von "Congee"	Sie haben nicht die richtigen Mengen eingefüllt.	Vergewissern Sie sich, dass die Menge des Wassers und Reis zwischen der Maximal- und Minimalfüllstands-markierung liegt.
LCD zeigt E1, E2, E3 oder E4	Elektronisches Problem	Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechende Service-Einrichtung.



Features

Description of the drawing


- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Accessories : spoon, measuring cup, plastic inner steam basket, soup ladle 2 Removable steam valve 3 Detachable non-stick coated bowl with water and rice graduations 4 Removable metallic steam shield 5 Lid | <ul style="list-style-type: none"> 6 Thermistor and heating plate 7 Handle 8 Spoon holder 9 Control panel 10 Housing (coolwall) 11 Detachable cord 12 Opening button |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|


SAFETY REMINDERS

- This appliance complies with current safety rules and conditions. GB4706. 1-1998, GB4706. 19-2004, GB4343. 1-2003, GB17625. 1 2003
- Check that the mains voltage matches the voltage indicated on your appliance (alternating current (AC) only).
- Due to the variety of standards in force, if you are to use your appliance in a country other than that in which it was bought, it is advisable to have it checked by an approved service centre.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Make sure that the socket you use is earthed. Never use any adaptor to operate other appliances at the same time.
- When plugging into the socket, make sure that the plug is plugged in properly, or else it will cause contact failure leading to burnt parts.
- Before use, make sure that the detachable cord is properly connected to the appliance, or else it will cause contact failure leading to burnt connector.
- When not in use, please unplug.
- Do not leave the appliance unattended when in operation.
- Keep out of the reach of children.
- Do not place the appliance on unstable, wet, non heat resistant surface. Also avoid splashing with water.
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a flame, or any other source of heat or flame, or it will cause a failure or danger.
- Never heat up the inner bowl with other appliance than this rice cooker, or it will cause deformation.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any item placed between these two elements could cause a failure.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- When using an electric appliance that heats, high temperatures are reached which can cause burns. Do not touch the apparent metal parts.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away. Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not place a damp cloth over the outside lid.
- Do not immerse the body in water nor pour water into it, only into the bowl.
- Do not allow the cord to hang.
- Do not pull on the cord to unplug it.
- Unplug the appliance should any fault occur after use or before each cleaning or care operation.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water.
- Smother the flames with a damp cloth.
- Do not keep warm over 24 hours to avoid rice becoming stale.
- Do not use the appliance if:
 - It or its cord are faulty.
 - The appliance has been dropped and shows signs of deterioration or faulty working.In this case, the appliance should be sent to an authorized service centre because special tools are needed for any repairs.
- If the power lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his After-Sales Service or a similarly qualified person to ensure danger-free use.
- Always use your appliance with its accessories of origin.

- A Start:** Starts the selected cooking menu (the light switches on). Default start: simply press Start button and **Crispy rice** cooking will start automatically.
- B OFF:** Stops the appliance.
- C Keep warm:** This function works automatically after each cooking period.
- D Menu:** Press this button to select the wished menu : Rice cooking, Quick cooking, Small quantity of rice, Glutinous rice, Soaked rice, Clay pot rice, Congee, Soup cooking, Stew cooking, Steam cooking, Reheating indicated by the arrow on the screen.
- E Program:** Selection of the delayed start. The time chosen will be the cooking end time. When you press the button Program, the latest time you have programmed will appear on the screen. Use the Hour and Minute buttons. The setting for Minutes is in 5 minute increments each press.
- F Timer:** Selection of the cooking time for Congee, Soup, Stew or Steam menu. A default time appears, you can modify this time thanks to the Hour and Minute buttons. The setting for minutes is 1 minute for each press. Press this button continuously can increase the number faster.
- G Hour and Minute:** Allows the adjustment of the cooking time and the delayed start. Press the Minute button continuously to increase the number faster.
- H From left to right:** End time(Program), cooking time (Timer) and time.
- Adjustment of the time: Press Hour or Minute more than 3 seconds. The time flashes on the screen. Adjust the time thanks to the Hour and Minute buttons. Press OFF to validate or do nothing for one minute, and the appliance will automatically set to the time you have entered.

 For Keep warm , the screen only shows the keep warm time and switches to the current time only when you press Hour or Minute, then after 1 minute returns to the keep warm time.

 For Congee, Soup, Steam, Stew, Soaked rice and Reheating: When you press Start, the LCD indicates the remaining cooking time with count down by each minute. To see the current time , press the Hour or Minute button and it changes to remaining cooking time after 1 minute.

 Sudden power off: If there is a sudden power off less than 2 hours, the set program can be continued automatically and do not need reset manually.

PREPERATION



1

Product

This rice cooker is equipped with 13 functions: Rice cooking, Quick cooking, Small quantity of rice, Cake, Soaked rice, Clay pot rice, Congee, Soup, Stew cooking, Steam cooking, Keep warm, Reheating and Delayed start. At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

Before first use

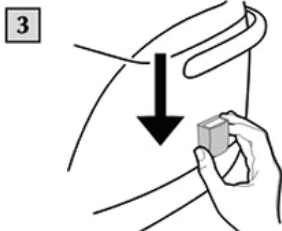
Read the instructions and carefully follow the operating method.

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories as well as the printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button located on the housing. **Fig. 1**
- Remove the non-stick bowl, the steam valve and the steam shield. **Fig. 2**
- Clean the bowl, the steam valve and the steam shield with a sponge and washing-up liquid.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position.



2



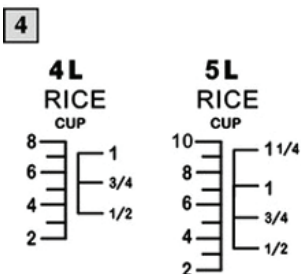
Install the detachable cord.

Install the spoon holder

- Install the spoon holder in the hole on the side of the rice cooker **Fig. 3**

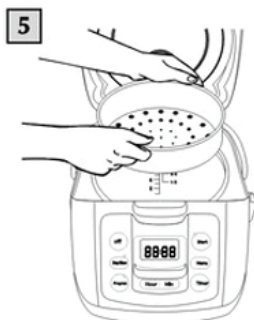


Do not switch on until the previous steps have been completed.



Measuring the ingredients-max capacity of the container.

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in litres and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice and Congee. The graduations in cups are used for rice and the graduations in litres are used for Congee. **Fig. 4**
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs 150g .
- Fill with water up to the CUP mark printed in the bowl corresponding to the number of measuring cups put in the bowl.
 - The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest level mark inside the bowl.



Preparation before cooking

When cooking rice:

- It is better not to rinse rice directly inside the bowl in order to avoid scuffing non-stick coating of inner pot or deformation of pot body by impact.
- Put the already rinsed rice into the bowl and fill it with water to a corresponding water level.
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.
- Never add water higher than the highest level mark.

When steam cooking:

- The quantity of water must be appropriate to avoid water overflowing into the food steam basket.
- Place the steam basket on top of the bowl. **Fig. 5**
- Add the ingredients.



For all uses:

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues underneath the bowl and on the heating element.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned. **Fig.6**
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl, the sensor and the heating plate.

Make sure that the sensor moves when you put the bowl on it.

- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close and lock the lid. **Fig. 7**
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.



COOKING

- | | | |
|------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1. Rice cooking menu | 6. Clay pot rice menu | 11. Keep warm function |
| 2. Quick cooking menu | 7. Congee cooking menu | 11. Reheating function |
| 3. Small quantity menu | 8. Soup cooking menu | 13. Delayed start function |
| 4. Cake menu | 9. Stew cooking menu | |
| 5. Soaked rice menu | 10. Steam cooking menu | |

As an indication

Cooking Menus	Number of measuring cups of rice	Weight of rice	Level of water in the bowl*	Number of persons	Indicative cooking time
White rice	5	750 g	5	6 to 7	45-55 min
Quick cooking	5	750 g	5	6 to 7	30-35 min
Small quantity of rice	1	150 g	1	1 to 2	35-45 min
Brown rice	5	750 g	5	6 to 7	45-55 min
Mixed rice	5	750 g	5	6 to 7	45-55 min
Cake	-	maximum ingredient 450g		2 to 3	50 min
Soaked rice	5	750 g	5	6 to 7	30 min
Clay pot rice**	3	450 g	3	4 to 5	1 h 15 min
Congee	0.75	112.5 g	specific markings inside the bowl	2 to 4	1-4 hours (depending on taste)
Soup	-	-	-	to	1-4 hours (depending on taste)
Steam cooking (vegetables, fish, eggs)	-	-	4 (max)	-	20-25 min

* Please refer to white rice markings for all types of rice except Glutinous rice and Congee.

8



1. Rice cooking - Fig. 8

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Rice cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

9



2. Quick cooking - Fig. 9

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Quick cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

10



3.Small quantity of rice - Fig. 10

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Small quantity using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

11



4. Cake - Fig.11

- Bleeding the cake powder as per requirement on the package of the material.
- Add a thin layer of oil on the bottom of the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Cake using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start, the appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically Switch to keep warm.

12



5. Soaked rice - Fig. 12

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Soaked rice using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

13



6. Clay pot rice - Fig. 13

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Clay pot rice using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- The menu starts. A sonic alert tells you when you can add other ingredients.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

14



7. Congee -Fig. 14

- Use the specific markings inside the bowl.
- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Congee using the menu button, the cursor indicates this.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 1h30. You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute . The cooking time cannot exceed 4 hours. The Timer range is 1 to 4 hours.
- Press start. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LCD indicates the remaining time of cooking with count down by minute. To see the current time, press the Hour or Minute button, it will return to remaining cooking time after 1 minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

15



8. Soup cooking - Fig. 15

- Pour the ingredients into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Soup Cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 2 hours. You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute . The cooking time cannot exceed 4 hours. The Timer range is 1 to 4 hours.
- Press start. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LCD indicates the remaining time of cooking with count down by each minute. To see the current time, press the Hour or Minute button and it will change to remaining cooking time after 1 minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

16



9. Stew cooking - Fig. 16

- Pour the ingredients into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Stew cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 2 hours. You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute . The cooking time cannot exceed 12 hours. The Timer range is 1 to 12 hours.
- Press start. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LCD indicates the remaining time of cooking with count down by each minute. To see the current time, press the Hour or Minute button and it will change to remaining cooking time after 1 minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

17



10. Steam cooking -Fig. 17

- Pour water into the bowl.
- Put the ingredients into the steam basket.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Steam cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 1h. You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute . The cooking time cannot exceed 1h 30. The Timer range is up to 1h30.
- Press start. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LCD indicates the remaining time of cooking with count down by each minute. To see the current time, press the Hour or Minute button and it will change to remaining cooking time after 1 minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

18



11. Keep warm function -Fig. 18

- On completion of cooking, irrespective of the cooking mode chosen, the rice cooker passes automatically to the Keep warm function.
- The food is thus kept warm and ready to serve until 24 hours.
- To switch off this function at any time, press OFF.

19



12. Reheating function -Fig. 19

- Use this function only to reheat cooked rice or cooked soups.
- Do not exceed the 1/2 level mark.
- Always add 1/2 cup of water to rice.
- Choose the menu Reheating using the Menu button, the cursor indicates this.
- After pressing Start, 00:25 appears on the screen. Indicative reheating time: 25 minutes. The LCD indicates the remaining time of cooking with count down by each minute. To see the current time, press the Hour or Minute button and it will change to remaining cooking time after 1 minute.
- Stir the rice during or at the end of reheating.
- Never use this function to reheat other foods.


20



13. Program-Delayed start function - Fig. 20

- You have the possibility to adjust the time of the end of the cooking period by pressing the Program button.
- Choose the Menu, press Program and then select the end of cooking time with Hour and Minute buttons.
- You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute.
- Press start to commence the programme.
- The light of the Program button switches on.
- Delayed time should be longer than 1 hour.

 The screen will automatically change every minute between the end time and the current time (with the light above the Program button on).

 When the cooking starts, the light of the Program button switches off and the screen shows the current time (as normal cooking).

21



On completion of cooking

- Open the lid. Fig. 21

 The escaping steam is very hot.

 Never place your hand on the steam exhaust during cooking, as there is a danger to burn yourself. Fig. 22

 The cooker automatically switches to keep warm.

22



- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second serving.
- Press OFF.
- Unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

23



Cleaning the bowl, the steam basket and the steam shield. Fig. 23

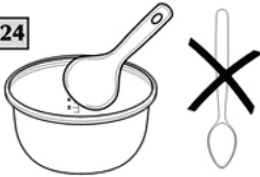
- Use hot water liquid soap and a sponge to clean the bowl and the steam shield. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water nor pour water into it.

You can also wash the bowl, the steam basket and the steam shield in the bottom shelf of a dishwasher.

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- When putting into the machine, be careful not to damage the inside coating on the dishwasher racks.
- So as to keep the non stick quality for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the rice cooker.

24



IMPORTANT

The brown marks and scratches that may appear after many hours of use are not a problem. We guarantee that the non stick coating COMPLIES WITH THE RULES on materials suitable for contact with food.

Taking care of the bowl

- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal one so as to avoid damaging the bowl surface. Fig. 24
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

25



Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice cooker, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use aggressive or abrasive products. Fig. 25
- Do not use water to clean the inside of the appliance.

TROUBLESHOOTING

Malfunction	Causes	Solution
Indicator light is not alight: heating plate does not heat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Circuit of electric rice cooker is not connected to power supply. 2. Power wiring board is damaged. 3. Circuit connection break down. 4. Master circuit board is damaged. 	Check that the product is plugged in. Send to the designated service department for maintenance.
Indicator light is alight: Heating plate is not warm.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Failure of the master temperature controller. 2. Components of the electric hot tray are burnt out. 3. Circuit board disconnects partially. 4. Power circuit board is damaged. 	Send to the designated service department for maintenance.
Rice is crude.	1. Problems of quantities.	Make sure that the total volume of rice and water should lie between the max and min water level markings.
	2. Heating plate is deformed.	Send to the designated service department for maintenance.
	3. Bowl is sloping and one side is hanging in the air.	Turn the interior pot lightly to make it return to normal. Check the sensor.
	4. There is foreign matter between the bowl and heating plate.	Wipe it without water.
	5. Bowl is deformed.	Send to the designated service department for a new interior pot.
	6. Master circuit board is damaged.	Send to the designated service department for maintenance.
	7. Master temperature is not working	Send to the designated service department for maintenance.
Cooked rice is burnt.	1. Problems of quantities.	Make sure that the total volume of rice and water should lie between the max and min water level markings.
	2. Master circuit board is damaged.	Send to the designated service department for maintenance.
	3. Master temperature controller is not working.	
Overflow happens when making congee.	Problems of quantities.	Make sure that the total volume of rice and water should lie between the max and min water level markings.
LCD display shows E1, E2, E3 or E4.	Electronical problem.	Send to the designated service department for maintenance.

رفع عیب و نقص دستگاه

مشکل	علت	راه حل
چراغ نشانگر روشن نیست: صفحه گرمایش داغ نمی شود.	۱- مدار برقی پلویز به برق وصل نیست. ۲- سیم کشی آسیب دیده است. ۳- مدار برقی قطعی دارد. ۴- تخته/مدار اصلی آسیب دیده است.	ببینید که دستگاه به برق باشد. به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.
چراغ نشانگر روشن است: صفحه گرمایش داغ نمی شود.	۱- حسگر اصلی دما خراب است. ۲- اجزای صفحه پخت سوخته است. ۳- تخته و مدار دچار قطعی جزئی شده است. ۴- تخته مدار برقی آسیب دیده است.	به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.
برنج کامل نمی پزد.	۱- میزان برنج زیاد بوده است. ۲- صفحه گرمایشی تغییر شکل داده است. ۳- دیگ داخلی کج است و یک طرف آن با صفحه پخت در تماس نیست. ۴- جسمی خارجی بین دیگ داخلی و صفحه پخت گیر کرده یا وجود دارد. ۵- دیگ تغییر شکل داده است. ۶- تخته/مدار اصلی آسیب دیده است. ۷- حسگر اصلی دما کار نمی کند.	۱- مطمئن شوید که کل حجم برنج و آب در فاصله علامت‌های سطوح پایینی و بالایی اند. ۲- به مرکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید. ۳- دیگ داخلی را اندکی بچرخانید تا درست جا بیفتد. حسگر دما را واریسی نمایید. ۴- بدون آب آن را تمیز کنید. ۵- به مرکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید و دیگ نو تهیه کنید. ۶- به مرکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید. ۷- به مرکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید.
برنج پخته می سوزد.	۱- مقادیر آب و برنج یکدست نبوده است. ۲- تخته/مدار اصلی آسیب دیده است. ۳- حسگر اصلی دما کار نمی کند.	۱- مطمئن شوید که کل حجم برنج و آب در فاصله علامت‌های سطوح پایینی و بالایی باشد. ۲- به مرکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید. ۳- به مرکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید.
صفحه نمایشگر نماب (LCD) علامت‌های E1,E2,E3, E4 را نشان می دهد.	مشکل الکترونیکی است.	به مرکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید.

- با استفاده از قاشق پلاستیکی ارایه‌شده با دستگاه، غذا را سرو نمایید و درپوش را ببندید.
- غذای باقی‌مانده در ظرف دستگاه تا هنگام سرو، گرم باقی می‌ماند.
- دکمه خاموش (Off) را بزنید.
- دوشاخه را از برق بکشید.

تمیزکاری و نگهداری

تمیزکاری دیگ داخلی، سبد بخار و محافظ بخار (شکل ۲۳)

۲۳



- با اسفنج و آب داغ و مایعی شوینده، دیگ و محافظ بخار را تمیز کنید. سیم ظرف‌شویی یا پودرهای سایا (خورنده سطوح) توصیه نمی‌گردد.
- اگر غذا به کف ظرف چسبیده، بگذارید دیگ چند لحظه‌ای در آب غوطه بخورد.
- دیگ را به دقت خشک کنید.
- بدنه دستگاه را در آب فرو نبرید و در آن آب نریزید. همچنین می‌توان دیگ، سبد بخار و محافظ بخار را در طبقه زیرین ماشین ظرف‌شویی شست.

برای تمیزکاری دیگ داخلی، به روش زیر با دقت عمل کنید:

- هنگام قراردادن در ماشین ظرف‌شویی، مراقب باشید که به پوشش داخلی پایه‌های سیمی ماشین آسیب نرسانید.
- برای افزایش هر چه بیشتر عمر مفید لایه نجسب دیگ، پیشنهاد می‌شود مواد غذایی را در داخل آن خرد نکنید.
- مطمئن شوید که دیگ را در درون دستگاه قرار داده‌اید (به درون دستگاه برگردانده‌اید).

مهم

۲۴



نشانه‌های قهوه‌ای رنگ و خراش‌هایی که ممکن است پس از چندین ساعت استفاده از دستگاه ظاهر شوند، مشکلی ایجاد نمی‌کنند. ما مطابقت کیفیت پوشش نجسب را با مقررات ویژه مواد مناسب برای تماس با مواد غذایی، تضمین می‌کنیم.

۲۵



نگهداری از دیگ داخلی

- برای پرهیز از آسیب‌رساندن به سطح دیگ، از قاشق پلاستیکی یا چوبی ارایه‌شده با دستگاه استفاده نمایید (شکل ۲۴).
- برای پرهیز از زنگ‌زدگی، سرکه در دیگ نریزید.
- پس از استفاده طولانی مدت یا پس از استفاده برای نخستین بار، رنگ سطح دیگ تغییر می‌کند. این تغییر در اثر عملکرد بخار و آب است و تأثیری بر عملکرد دستگاه ندارد و برای سلامتی تان مضر نیست.

نگهداری و تمیزکاری قطعات دیگر دستگاه

- بدنه پلویز، سطح داخلی درپوش و سیم برق را با دستمالی نمدار تمیز و خشک کنید. از محصولات سایا یا زبر استفاده نکنید (شکل ۲۵).
- برای تمیزکاری بخش داخلی دستگاه از آب استفاده نکنید.

۱۸



۱۰- عملکرد گرم‌نگه‌داشتن (شکل ۱۸)

- به محض پایان فرایند پخت، بدون توجه به حالت پخت انتخابی، پلوپز به طور خودکار وارد حالت عملکرد گرم نگه‌داشتن می‌شود.
- بدین ترتیب، غذا گرم می‌ماند و تا ۲۴ ساعت آماده سرو است.
- هر زمان که خواستید این عملکرد را لغو کنید، دکمه خاموش (off) را بزنید.

۱۱- عملکرد بازگرم‌کنی (شکل ۱۹)

۱۹



- از این عملکرد صرفاً برای گرم کردن برنج پخته و سوپ استفاده نمایید.
- از سطح علامت ۱/۲ فراتر نروید.
- همیشه ۱/۲ فنجان آب به برنج بیافزایید.
- با استفاده از دکمه فهرست، فهرست بازگرم‌کنی را انتخاب کنید. پیکانی عملکرد انتخابی را نشان می‌دهد.
- پس از زدن دکمه آغاز، علامت 00:25 بر روی صفحه نمایش داده می‌شود. زمان شاخص گرمایش ۲۵ دقیقه است. صفحه نمایشگر نماب (LCD)، مدت زمان باقی‌مانده پخت را با شمارش معکوس یک دقیقه‌ای نشان می‌دهد. برای مشاهده زمان جاری، دکمه ساعت یا دقیقه را بزنید؛ دستگاه پس از یک دقیقه به حالت زمان باقی‌مانده باز می‌گردد.
- هنگام گرم‌شدن یا در پایان فرایند، برنج را هم بزنید.

۱۲- عملکرد آغاز پخت تأخیری (شکل ۲۰)

۲۰



- با فشردن دکمه برنامه، تنظیم زمان پخت امکان‌پذیر می‌شود.
- فهرست را انتخاب نمایید، دکمه برنامه را بزنید و سپس زمان پایان پخت را با دکمه‌های ساعت و دقیقه تنظیم کنید.
- می‌توانید مدت زمان پخت را با فشردن تایمر و ساعت و دقیقه تنظیم کنید.
- دکمه آغاز (start) را بزنید تا برنامه تنظیمی فعال شود.
- چراغ دکمه برنامه‌ریزی روشن می‌شود.
- مدت زمان تأخیری می‌باید بیش از یک ساعت باشد.
- صفحه نمایشگر به طور خودکار هر یک دقیقه، از زمان پایان پخت به زمان جاری تغییر می‌کند (هنگامی که چراغ دکمه برنامه‌ریزی روشن است).
- هنگام آغاز پخت، چراغ نشانگر دکمه برنامه‌ریزی خاموش می‌گردد و صفحه نمایش زمان جاری را نشان می‌دهد (همانند پخت عادی).

به محض پایان فرایند پخت

- درپوش را باز کنید (شکل ۲۱).
- بخار متصاعدشده بسیار داغ است.
- هنگام پخت دست‌تان را بر روی خروجی بخار قرار ندهید، خطر سوختگی وجود دارد (شکل ۲۲).
- دستگاه به طور خودکار وارد حالت عملکرد گرم نگه‌داشتن می‌شود.

۷- پخت سوپ (شکل ۱۵)

۱۵



- مواد را در ظرف (دیگ) بریزید.
- درپوش را ببندید.

• دستگاه را به برق بزنید.
 • با دکمه فهرست، فهرست پخت سوپ را انتخاب نمایید. پیکانی عملکرد انتخابی را نشان می‌دهد.

- مدت زمان پخت را تنظیم کنید، مدت زمان پخت از پیش تنظیم شده، ۲ ساعت است. با فشردن تایمر و ساعت و دقیقه می‌توانید مدت زمان پخت را تنظیم کنید. مدت زمان پخت نمی‌تواند از ۴ ساعت تجاوز کند. طیف تنظیم تایمر ۱ تا ۴ ساعت است.
- دکمه آغاز (start) را بزنید، دستگاه روشن می‌شود.

۱۶

۸- آب‌پز کردن (شکل ۱۶)



- مدت زمان پخت را تنظیم کنید. زمان از پیش تنظیمی ۲ ساعت است که با فشردن دکمه‌های تایمر ساعت و دقیقه می‌توانید آن را تغییر دهید. مدت زمان پخت نمی‌تواند از ۱۲ ساعت تجاوز کند. طیف تنظیم تایمر ۱ تا ۱۲ ساعت است.
- دکمه آغاز (start) را بزنید. دستگاه روشن می‌شود.

- پس از زدن دکمه آغاز، صفحه نمایشگر نماب (LCD) با شمارش معکوس یک دقیقه‌ای مدت زمان باقی‌مانده را نشان می‌دهد. برای مشاهده زمان جاری، دکمه ساعت یا دقیقه را بزنید؛ دستگاه پس از یک دقیقه به حالت زمان باقی‌مانده باز می‌گردد.
- در پایان فرایند پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت عملکرد گرم‌کنی می‌شود.

۹- بخارپزی (شکل ۱۷)

۱۷



- آب در دیگ بریزید.
- مواد غذایی را در سبد بخار قرار دهید.

• درپوش را ببندید.
 • دستگاه را به برق بزنید.
 • با دکمه فهرست، فهرست بخاردهی را انتخاب کنید. پیکانی عملکرد انتخاب شده را نشان می‌دهد.

- مدت زمان پخت را تنظیم کنید. مدت زمان پخت از پیش تنظیمی ۱ ساعت است. می‌توانید با فشردن دکمه تایمر و ساعت و دقیقه مدت زمان پخت را تنظیم کنید. مدت زمان پخت نمی‌تواند از یک ساعت و نیم تجاوز کند. طیف تنظیم تایمر نیز تا یک ساعت و نیم است.
- دکمه آغاز (start) را بزنید. دستگاه روشن می‌شود.
- پس از زدن دکمه آغاز، صفحه نمایشگر نماب (LCD) مدت زمان باقی‌مانده پخت را با شمارش معکوس دقیقه‌ای نشان می‌دهد. برای مشاهده زمان جاری، دکمه ساعت یا دقیقه را بزنید؛ دستگاه پس از یک دقیقه به حالت زمان باقی‌مانده باز می‌گردد.
- در پایان فرایند پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت عملکرد گرم‌کنی می‌شود.

- با استفاده از دکمه فهرست، فهرست پخت برنج کم را انتخاب نمایید. پیکانی عملکرد انتخابی را نشان می‌دهد. دکمه آغاز (start) را بزنید، دستگاه روشن می‌شود.
- در پایان فرایند پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت گرم‌کنی می‌شود.

۴- کیک (شکل ۱۱)

۱۱



- پودر کیک را مطابق با دستورالعمل روی بسته‌بندی آن با آب مخلوط کنید.
- لایه نازکی روغن در دیگ دستگاه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دستگاه را به برق بزنید.
- با دکمه فهرست، فهرست کیک را انتخاب نمایید، پیکانی عملکرد انتخابی را نشان می‌دهد.
- دکمه آغاز (start) را بزنید. دستگاه روشن می‌شود.
- در پایان فرایند پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت عملکرد گرم‌کنی می‌شود.

۵- برنج کته‌ای (شکل ۱۲)

۱۲



- به میزان مورد نیاز آب و برنج در دیگ بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دستگاه را به برق بزنید.
- با استفاده از دکمه فهرست، فهرست برنج کته‌ای را انتخاب نمایید؛ پیکانی عملکرد انتخابی را نشان می‌دهد.
- دکمه آغاز (start) را بزنید. دستگاه روشن می‌شود.
- در پایان فرایند پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت عملکرد گرم‌کنی می‌شود.

۱۴



۶- کنجی (شکل ۱۴)

- از علامت‌های ویژه داخل دیگ استفاده نمایید.
- به میزان لازم آب و برنج در دیگ بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دستگاه را به برق بزنید.
- فهرست کنجی را با استفاده از دکمه فهرست انتخاب کنید. پیکانی این عملکرد را نشان می‌دهد.
- مدت زمان پخت را تنظیم کنید. زمان پخت از پیش تنظیم‌شده، یک و نیم ساعت است. می‌توانید با زدن دکمه‌های تایمر، ساعت و دقیقه زمان را تغییر دهید. مدت زمان پخت از ۴ ساعت بیشتر طول نمی‌کشد. طیف تنظیم تایمر از ۱ تا ۴ ساعت است.
- دکمه آغاز (start) را بزنید. دستگاه روشن می‌شود.
- پس از زدن دکمه آغاز، صفحه نمایشگر نماب (LCD) مدت زمان باقی‌مانده پخت را با شمارش معکوس دقیقه‌ای نشان می‌دهد. برای مشاهده زمان جاری، دکمه ساعت یا دقیقه را بزنید؛ دستگاه پس از یک دقیقه به حالت زمان باقی‌مانده باز می‌گردد.
- در پایان فرایند پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت عملکرد گرم‌کنی می‌شود.

رهنمود پخت

فهرست‌های انتخاب پخت	تعداد پیمانه برنج	وزن برنج	میزان آب درون دیگ	نفر	زمان پیشنهادی
برنج سفید	۵	۷۵۰ گرم	۵	۶ تا ۷	۴۵-۵۵ دقیقه
پخت سریع	۵	۷۵۰ گرم	۵	۵ تا ۷	۳۰-۳۵ دقیقه
مقدار کم برنج	۱	۱۵۰ گرم	۱	۱ تا ۲	۳۵-۴۵ دقیقه
برنج قهوه‌ای	۵	۷۵۰ گرم	۵	۶ تا ۷	۴۵-۵۵ دقیقه
برنج ترکیبی	۵	۷۵۰ گرم	۵	۶ تا ۷	۴۵-۵۵ دقیقه
کیک	-	حداکثر مواد ۴۵۰ گرم		۲ تا ۳	۵۰ دقیقه
برنج کته	۵	۷۵۰ گرم	۵	۶ تا ۷	۳۰ دقیقه
سوپ	-	-	-	۵	۱ تا ۴ ساعت (بنابر ذایقه شخصی)
بخارپزی (سبزیجات، ماهی، تخم‌مرغ)	-	-	حداکثر ۴	-	۲۰ تا ۲۵ دقیقه

۱- پخت برنج (شکل ۸)

۸



- به میزان مورد نیاز آب و برنج در دیگ بریزید.

- درپوش را ببندید.

- دستگاه را به برق بزنید.

- با استفاده از دکمه فهرست، فهرست پخت برنج را انتخاب نمایید، پیکانی این عملکرد را نشان می‌دهد.

- دکمه آغاز (start) را بزنید، دستگاه روشن می‌شود.

- پس از پایان فرایند پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت عملکرد گرم‌کنی می‌شود.

۹



۲- پخت سریع (شکل ۹)

- به میزان مورد نیاز آب و برنج در دیگ بریزید.

- درپوش را ببندید.

- دستگاه را به برق بزنید.

- با استفاده از دکمه فهرست، فهرست پخت سریع را انتخاب نمایید. پیکانی آن را نشان می‌دهد.

- دکمه آغاز (start) را بزنید، دستگاه روشن می‌شود.

- در پایان فرایند پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت عملکرد گرم‌کنی می‌شود.

۱۰



۳- مقدار کم برنج (شکل ۱۰)

- به میزان مورد نیاز آب و برنج در دیگ بریزید.

- درپوش را ببندید.

- دستگاه را به برق بزنید.

آماده‌سازی پیش از پخت

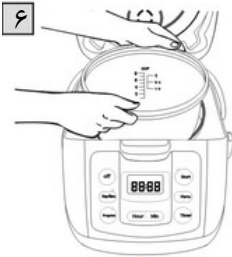
هنگام پخت برنج



- بهتر است که مستقیماً برنج را در دیگ داخلی دستگاه آب نکشید تا از خراشیده شدن پوشش نجسب دیگ و از شکل افتادن بدنه آن پیش‌گیری شود.
- برنجی را که قبلاً آبکش نموده‌اید در دیگ بریزید و آن را به میزان مورد نیاز از آب پر کنید.
- بر اساس ذایقه‌تان می‌توانید میزان آب را کم و زیاد کنید.
- هیچ‌گاه بیش از علامت حداکثر سطح، آن را از آب پر نکنید.

هنگام بخارپزی

- میزان آب می‌باید مناسب باشد تا از سررفتن و نفوذ آن به درون سبد بخار پیش‌گیری شود.
- سبد بخار را بر روی دیگ داخلی قرار دهید (شکل ۵).
- مواد غذایی را اضافه نمایید.



برای تمام کاربردها

- به دقت بدنه دیگ را تمیز کنید (به ویژه زیر آن را). مطمئن شوید پس‌مانده مواد غذایی در زیر دیگ و روی المنت گرمایشی وجود ندارد.
- دیگ را در داخل دستگاه قرار دهید، مطمئن شوید که درست در جایش قرار گرفته است (شکل ۶).
- به آرامی دیگ را در هر دو راستا بچرخانید، به گونه‌ای که از تماس مناسب کف آن با حسگر دما و صفحه گرمایشی مطمئن شوید.
- مطمئن شوید که هنگام قراردادن کاسه، سنسور حرکت می‌کند.
- از جارفتن درست محافظ بخار اطمینان ببابید.
- درپوش را ببندید و قفل کنید (شکل ۷).
- دوشاخه را به برق بزنید.
- تنها پس از انجام مراحل بالا، دستگاه را روشن نمایید.



پخت

۱۱- عملکرد گرم نگه‌داشتن

۱۲- عملکرد باز-گرم‌کنی

۱۳- عملکرد آغاز با تأخیر

۶- برنج پخته سفالی

۷- فهرست پخت کنجی

۸- فهرست پخت سوپ

۹- فهرست آب‌پزی

۱۰- فهرست بخارپزی

۱- فهرست پخت برنج

۲- فهرست پخت سریع

۳- فهرست مقدار کم

۴- فهرست کیک

۵- فهرست برنج کته

راه اندازی

این دستگاه پلوپز دارای چندین عملکرد است: پخت برنج، پخت سریع، مقدار کم برنج، کیک، برنج خیس خورده، کنجی، سوپ، آب پز کردن، بخارپزی، گرم نگه داشتن و بازگرم کنی و عملکرد آغاز پخت با تأخیر. در پایان دوره پخت، دستگاه به طور خودکار وارد مرحله گرم نگه داشتن می شود.



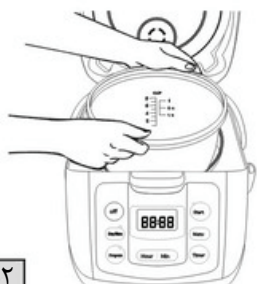
۱

پیش از استفاده برای نخستین بار

دستورالعمل‌ها را بخوانید و به دقت به کار ببندید.

باز کردن بسته بندی دستگاه

- دستگاه را از بسته بندی اش بیرون آورید و تمام متعلقات را باز کنید و برچسب‌ها را جدا کنید.
- با فشردن دکمه روی بدنه، درپوش را باز کنید (شکل ۱).
- دیگ نجسب، دریچه بخار و محافظ بخار را جدا کنید (شکل ۱۲).
- با اسفنج و مایعی شوینده، دیگ، دریچه و محافظ بخار را بشویید.
- به دقت آنها را خشک نمایید.
- هر کدام از قطعات را به سرجایشان برگردانید.



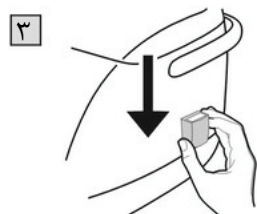
۲

سیم برق جداشدنی را نصب کنید.

نصب جاقاشقی

جاقاشقی را در سوراخ کناری پلوپز قرار دهید (شکل ۳).

پیش از تکمیل مراحل پیشین، دستگاه را روشن نکنید.

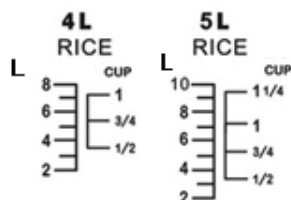


۳

اندازه گیری مواد غذایی - حداکثر گنجایش ظرف

- علامت‌های مدرج دیواره داخلی دیگ دستگاه برحسب لیتر و فنجان داده شده‌اند و برای اندازه گیری میزان آب هنگام پخت برنج به کار می‌روند. درجه بندی فنجانی برای برنج و درجه بندی برحسب لیتر برای کنجی به کار می‌رود (شکل ۴).
- پیمانه ارائه شده برای اندازه گیری میزان برنج است نه آب! یک سطح از پیمانه معادل ۱۵۰ گرم است.
- برطبق تعداد پیمانه برنجی که در دیگ ریخته‌اید، تا علامت فنجان (cup) درج شده بر روی دیگ، آن را از آب پر کنید.
- حداکثر میزان آب + برنج نباید از بالاترین سطح درج شده بر دیواره داخلی دیگ بیشتر باشد.

۴



توصیف اجزا

- ۱- متعلقات: فاشق، پیمانه، سبد بخار پلاستیکی داخلی، ملاقه ویژه سوپ
- ۲- دریچه بخار جداشدنی
- ۳- دیگ داخلی جداشدنی دارای پوشش نجسب و درجه بندی میزان آب و برنج
- ۴- محافظ بخار فلزی جداشدنی
- ۵- درپوش
- ۶- حسگر دما و صفحه گرمایشی
- ۷- دستگیره
- ۸- جا قاشقی
- ۹- صفحه کنترل
- ۱۰- بدنه (جداره خنک)
- ۱۱- سیم برق جداشدنی
- ۱۲- دکمه باز کردن درپوش

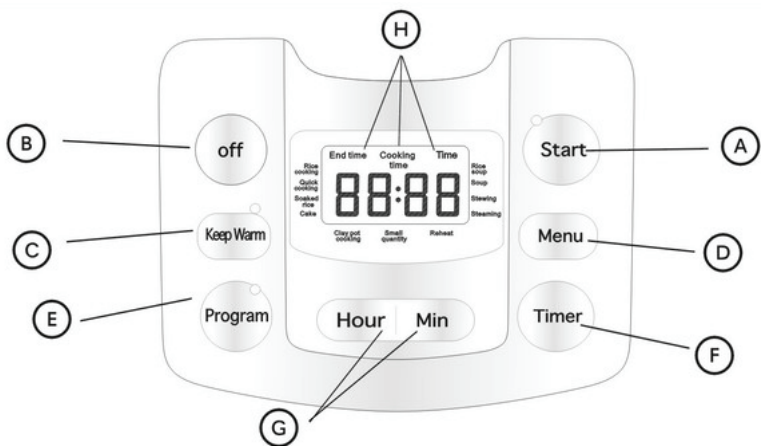
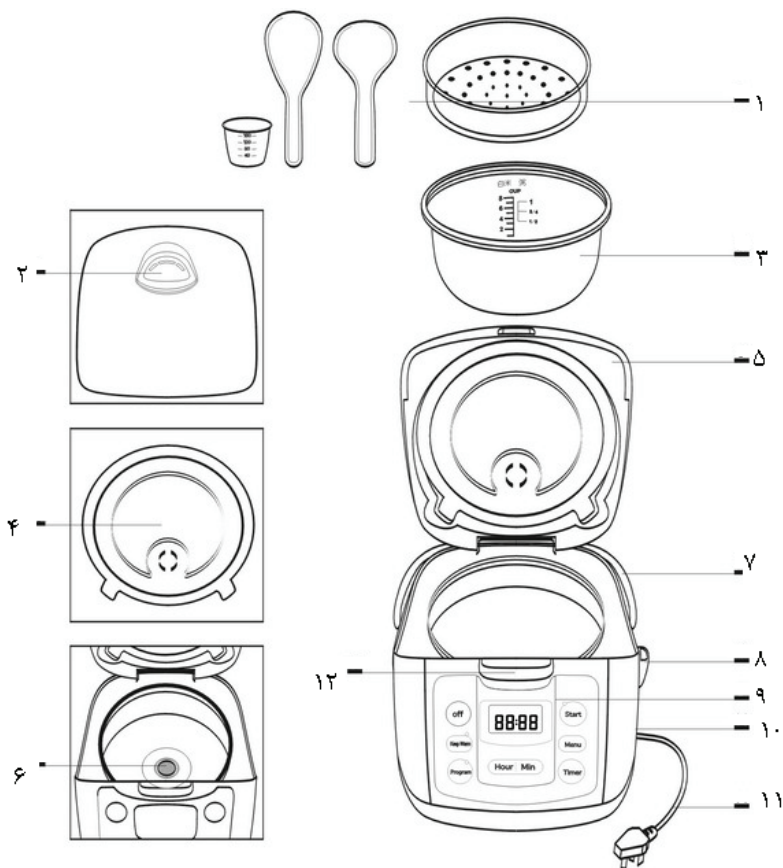
توصیف عملکردهای صفحه کنترل

- A. **آغاز (Start):** فرایند پخت انتخاب شده را آغاز می کند (چراغ نشانگر روشن می شود). برای آغاز پخت از پیش تنظیم شده، دکمه آغاز را بزیند تا فرایند پخت ته دیگ آغاز شود.
- B. **خاموش (off):** عملکرد دستگاه را متوقف می سازد.
- C. **گرم نگه داشتن:** این عملکرد پس از هر دوره پخت به طور خودکار به کار می افتد.
- D. **فهرست انتخاب: (menu):** برای انتخاب عملکرد این دکمه را فشار دهید: پخت برنج، پخت سریع، پخت مقدار کم برنج، برنج چسبناک، کته، کنجی، پخت سوپ، آب پز کردن، بخارپزی، بازگرم کنی و ...
- E. **برنامه (program):** انتخاب عملکرد آغاز پخت با تأخیر. زمان انتخابی، زمان پایان فرایند پخت خواهد بود. هنگام فشردن دکمه برنامه، آخرین زمانی را که برنامه ریزی کرده بودید، بر روی نمایشگر ظاهر می شود. از دکمه های ساعت و دقیقه استفاده کنید. با هر بار فشردن دکمه دقیقه، زمان ۵ دقیقه افزایش می یابد.
- F. **تایمر (timer):** انتخاب مدت زمان پخت کنجی*، سوپ، آب پز کردن. ابتدا زمان از پیش تنظیم شده نمایش داده می شود و شما می توانید به وسیله دکمه های ساعت و دقیقه، آن را تغییر دهید. با هر بار فشردن دکمه دقیقه، زمان ۱ دقیقه افزایش می یابد. با فشردن مداوم این دکمه، زمان سریع تر تنظیم می گردد.
- G. **(ساعت و دقیقه):** تنظیم مدت زمان پخت و عملکرد آغاز پخت تأخیری را امکان پذیر می سازد. برای افزایش سریع زمان، دکمه را بزیند و نگه دارید.
- H. **(از چپ به راست):** پایان زمان (برنامه)، زمان پخت (تایمر) و زمان تنظیمات زمان: دکمه های ساعت یا دقیقه را بیش از ۳ ثانیه فشار دهید و نگه دارید. زمان تنظیمی بر روی صفحه چشمک می زند. به وسیله دکمه های ساعت و دقیقه، زمان را تنظیم کنید. برای تأیید زمان تنظیمی، دکمه خاموش (off) را بزیند یا به مدت یک دقیقه هیچ کاری انجام ندهید. با این کار دستگاه به طور خودکار بر روی زمان داده شده تنظیم می شود.
-  برای گرم نگه داشتن، تنها مدت زمان گرم کنی بر روی صفحه نمایش داده می شود و تنها هنگامی که دکمه ساعت یا دقیقه را می زنید، زمان جاری نشان داده می شود. پس از یک دقیقه دستگاه به حالت زمان گرم کنی بر می گردد.
-  برای کنجی، سوپ، بخارپزی، آب پز کردن، کته و گرم کنی: هنگامی که دکمه آغاز (start) را می زنید، صفحه نمایشگر نماب (LCD) با شمارش معکوس یک دقیقه ای، مدت زمان باقی مانده پخت را نشان می دهد. برای مشاهده زمان جاری، دکمه ساعت یا دقیقه را بزیند. پس از یک دقیقه، دستگاه به حالت زمان باقی مانده پخت بر می گردد.
-  در صورت قطع برق به مدت زمان کمتر از ۲ ساعت، عملکرد برنامه تنظیمی به طور خودکار ادامه می یابد و نیازی به تنظیم دستی نیست.

* کنجی: (آبی که برنج در آن جوشیده است).

هشدارهای مهم ایمنی

- این دستگاه مطابق با مقررات و قواعد ایمنی جاری ساخته شده است.
- از یکی بودن ولتاژ برق مصرفی تان با ولتاژ درج شده در صفحه مشخصات دستگاه مطمئن شوید.
- این دستگاه تنها برای استفاده در منزل طراحی شده است. در صورت هر گونه استفاده تجاری و نامناسب یا رعایت نکردن دستورالعمل‌ها، سازنده هیچ گونه مسئولیتی به عهده نمی‌گیرد و دستگاه از شمول ضمانت خارج می‌شود.
- از ارت بودن (اتصال زمینی) پریز برق مطمئن شوید. هیچ‌گاه از تعدیل‌گر (آداپتور) استفاده نکنید و همزمان دستگاه‌های برقی دیگر را به کار نیندازید.
- هنگام زدن دوشاخه به پریز برق، مطمئن شوید که دوشاخه به درستی وارد پریز شده باشد، در غیر این صورت، اتصالی می‌کند و منجر به سوختن قطعات دستگاه می‌گردد.
- پیش از استفاده، از اتصال مناسب سیم برق جداشدنی به دستگاه مطمئن شوید؛ اتصال نادرست سیم به دستگاه، سبب اتصالی و در نتیجه سوختن قطعات دستگاه می‌شود.
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه را از برق بکشید.
- هنگام عملکرد دستگاه آن را به حال خود رها نکنید.
- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- دستگاه را بر روی سطوح گرمایشی، خیس یا ناپایدار قرار ندهید. از پاشیدن آب به دستگاه بپرهیزید.
- بدون دیگ داخلی یا هنگامی که دیگ خالی است، دستگاه را به کار نیندازید.
- هنگام عملکرد، دیگ داخلی را جدا نکنید.
- دستگاه را مستقیماً در معرض شعله آتش یا دیگر منابع گرمایشی قرار ندهید، خطرناک است.
- دیگ داخلی را با دستگاه دیگری غیر از پلوپز به کار نبرید؛ این کار سبب از شکل افتادن دیگ می‌شود.
- دیگ و صفحه گرمایشی می‌باید باهم در تماس مستقیم باشند؛ قرار گرفتن هر چیزی میان این دو، سبب نقص عملکرد دستگاه می‌شود.
- تنها پس از قرار گرفتن دیگ در جایش، آن را از آب یا مواد غذایی پر کنید.
- بر طبق مقادیر دستورات غذایی عمل کنید.
- هنگام استفاده از دستگاه‌های برقی گرمایشی، حرارت آنها افزایش می‌یابد و ممکن است سبب سوختگی گردد؛ به قطعات فلزی بدنه دستگاه دست نزنید.
- هنگام پخت دستگاه داغ می‌شود و بخار بیرون می‌دهد، صورت و دست‌هایتان را در معرض بخار قرار ندهید. از پوشاندن درپوش دستگاه با پارچه مرطوب بپرهیزید.
- بدنه دستگاه را در آب فرو نبرید و نگذارید آب به درون آن نفوذ کند.
- نگذارید سیم برق دستگاه آویزان شود.
- برای خاموش کردن دستگاه، بدنه سیم برق را نکشید.
- پیش از تمیزکاری و پس از استفاده، دوشاخه را از برق بکشید.
- بیش از ۲۴ ساعت برنج را گرم نگه ندارید، این کار طعم برنج را از بین می‌برد.
- اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده بود یا دستگاه به زمین افتاد و نشانه‌های عملکرد نادرست در آن مشاهده گردید، از دستگاه استفاده نکنید. در این حالت، دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید؛ برای تعمیر به ابزارهای ویژه نیاز است.
- اگر سیم برق آسیب دیده بود، آن را به سازنده، مرکز خدمات پس از فروش یا تعمیرکاری ماهر تحویل دهید تا تعمیر یا تعویض گردد.
- دستگاه را با لوازم جانبی اصل به کار اندازید.



Feller®

دفترچه‌ی راهنما

پلوپز ریزرایانه‌ای



RC 520 I

Microcomputer Rice Cooker