

Germany  
**Feller**



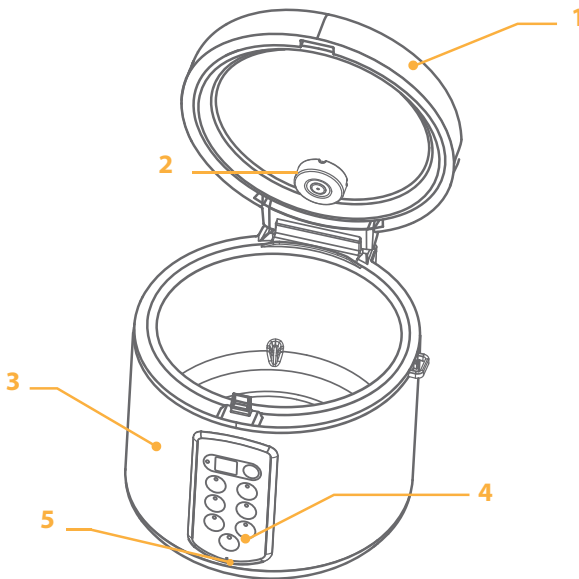
RC 102

**Rice  
Cooker**

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

## PRODUCT INTRODUCTION

Controlled by artificial intelligence, has smooth and fashionable shape, with many functions such as Refined cooking, Quick cooking, Crispy rice, Porridge /Soup, Steam, Cold rice heating and warm-keeping, Adopting 3D solid heating, it has 15 hour arbitrary timing, making cooking much easier!



- |                      |                  |
|----------------------|------------------|
| 1. Cover             | 4. Control panel |
| 2. Steam valve cover | 5. Base          |
| 3. Shell             |                  |

## ACCESSORIES

scoop

soup ladle

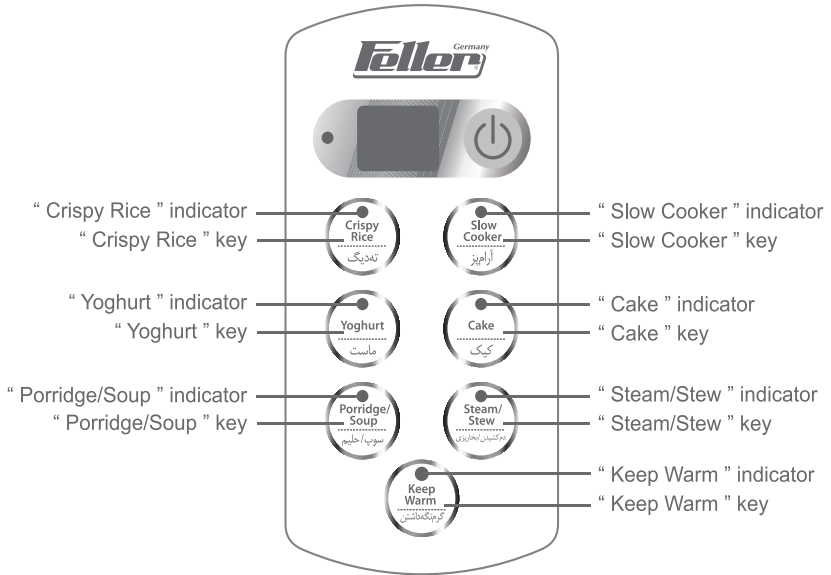
measuring cup

steamer

power cord



## OPERATION SECTION



## PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Power Supply	Rated Power(W)	Rice Quantity(Cup)	Cooking Mode	LxWxH(mm)	Weight(kg)
RC102	220V~50Hz	650	2 ~ 10	One Heating Element	93X273X290	3

## FUNCTION INTRODUCTION

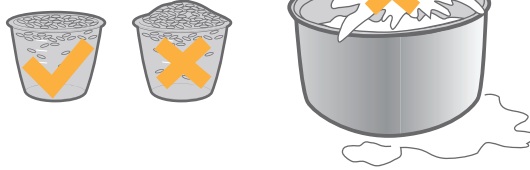
### Warm/off key:

- After the warm-keeping function is selected, a corresponding indicator illuminates.
- In warm-keeping, the display shows " II " .
- In any work mode, you can have the rice cooker to stop its current operation and return to the standby mode by using the " Warm/Off " key.
- At standby, press this key to enter the state of warm-keeping.
- After cooking, the rice cooker goes into the warm-keeping state automatically. After crispy rice and porridge/soup, the warm-keeping state will be not entered. When the " Warm/Off " indicator flickers, it indicates that the function has completed, and the food is edible.

## PREPARATION

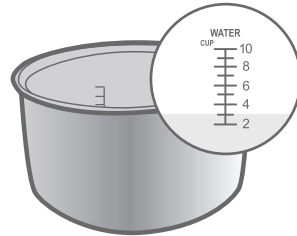
1. Weigh out required rice (A measuring cup of rice is about 150g);

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



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

- Never have water to exceed the highest water level.



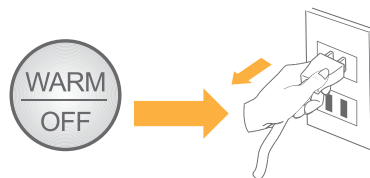
3. Wipe up the external surface of inner pot with dry cloth, putting it into the electric rice cooker. Then press down the cover of electric rice cooker until a sound of "click" is heard.

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

4. After cooking, the unit enters the warm-keeping state automatically. To prevent the rice from agglomerating and reducing its taste, it is best to loosen the rice within 30 minutes.

5. After the use, press the " Warm/Off " key to enter state of standby, and then cut off the power.

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



inner pot.

- To stop warm keeping, press the “Warm/Off” key to enter state of standby, and then cut off the power.  
Periods of cooking rice for various functions (only for reference):  
The cooking time in the above table may vary a bit with voltage,  
Water quantity, rice quantity, water temperature and rice quality.

## CAKE

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

### 1. Material preparation:

Small quantity: 3 eggs; 100g caster sugar (about 2/3 measuring cup); 100g cake flour (about 1 measuring cup); 50g butter (about 1/3 measuring cup); 18g milk (about 1/10 measuring cup)  
Large quantity: 5 eggs; 180g caster sugar (about 6/5 measuring cup); 180g cake flour (about 9/5 measuring cup); 80g butter (about 2/3 measuring cup); 36g milk (about 1/5 measuring cup);

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

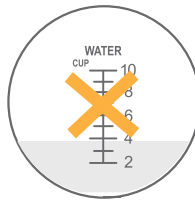
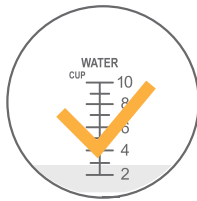
- Rotate the wooden ladle in a big movement, to make sure the material is fully mixed.

### 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.
- Carry out the cooking in the electric rice cooker immediately before the bubbles disappear.

## SLOW COOKER

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



## 3-SETTING CRISPY RICE

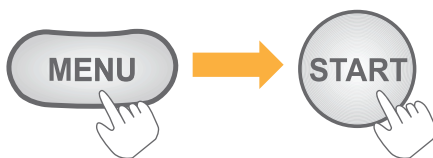
- Boiled rice grains are in the form of complete bursting, with unidentifiable shapes. After being stirred, rice water is stronger ivory white.
- For boiled Crispy Rice, rice grains are in the complete shape of rice. After being stirred with a ladle, rice and rice water are light ivory white.
- When making Crispy Rice or Porridge/Soup, never have the total amount of rice and water to exceed the maximum water mark.

### 1. After the preparation

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

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

- After power supply is connected, press the " Menu " key to select the to choose different setting as C1, C2 and C3 "Crispy Rice ".



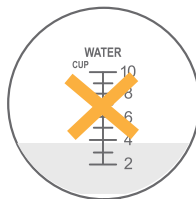
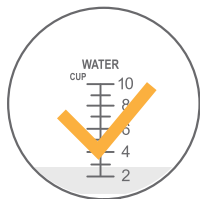
**Note:** after porridge/soup, the "Warm-keeping" indicator flashes, indicating that the unit is not in warm-keeping state and the rice should be served as soon as possible to prevent it from agglomeration.

## YOGHURT

- Press "Yoghurt" continuously to increase or decrease Yoghurt cooking time by 1 hours.
- The default working time of Yoghurt function is six hours.

## STEAM

- Neither have water inside the pot to be less than Mark 3 nor exceed the food to be steamed.
- Press "steam" function continuously to increase and decrease cooking time from 5 to 30minutes, Default cooking time 5 minutes.



## Washing Method

- 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.
- Take out the water case, pour out the rice water, and replace it after cleaning.
- The grains of cooked rice or other sundries may stick to the electric hot tray, Fine sand paper can be used for grinding them off and wipe it cleanly with soft cloth for the full contact to the.



## SAFETY NOTICE

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. When the cooker is operating, do not open the cover to prevent accumulated water from entering the cooker body.
7. 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.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced with a special power cord produced by the manufacturer.
9. Do not let a child operate the product alone. Put it beyond the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.

## TROUBLE SHOOTING

No.	Malfunction	Causes	Solution
1	Indicator is not bright	<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.Inspect whether the switch, plug and socket, fuse and leading wire of power supply are in good condition and insert them reliably.</li> <li>2.Send to the designated service department for repair.</li> </ol>
	Electric hot tray does not heat	Master circuit board is damaged	Send to the designated service department for repair.
2	Indicator is not bright	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Electric heat components are burnt out.</li> <li>2.Circuit board disconnects partially.</li> <li>3.Power circuit board is damaged</li> </ol>	Send to the designated service department for repair.
	Electric hot tray is not warm		



3	LCD display shows "C1","C2","C3" or "C4"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Master temperature controller 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 damaged</li> </ol>	Send to the designated service department for repair.
4	Rice is crude or time of cooking is too long	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Time of thermal insulation is insufficient</li> <li>2.Electric hot tray 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 electric hot tray</li> <li>5.Inner pot is deformed</li> <li>6.Master circuit board is damaged</li> <li>7.Surface of master temperature controller is stained.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Keep war according to required conditions</li> <li>2.Fine sand paper can be used for correcting slight deformation but the severe deformed one should be Send 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.Send to the designated service department for a new inner pot</li> <li>6.Send to the designated service department for repair</li> <li>7.Clean it up with 320# sand paper</li> </ol>
5	Cook rice burnt or cannot keep warm automatically	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Master circuit board is damaged</li> <li>2.Surface of master temperature controller is stained</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Send to the designated service department for repair.</li> <li>2.Clean it up with 320# sand paper</li> </ol>
6	Overflow happens when making porridge	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Master circuit board is damaged</li> <li>2.There is foreign object in the steam valve</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Send to the designated service department for repair.</li> <li>2.Clean the steam valve</li> </ol>
7	Rice or porridge does not boil within a long time	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Master circuit board is damaged</li> <li>2.Temperature controller of upper cover is abnormal</li> </ol>	Send to the designated service department for repair.

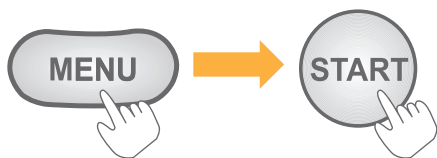
<p>دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید.</p>	<p>کنترلگر دما سوخته است. مقاومت حرارتی درپوش بالایی شکسته است. صفحه مدار اصلی سوخته است. صفحه مدار برق آسیب دیده است.</p>	<p>نشانگر LCD علامت های C۱، C۲، C۳ را نشان می دهد.</p>	<p>۳</p>
<p>آن را به میزان لازم گرم نگه دارید. اگر تغییر شکل سینی الکتریکی زیاد است آن را به مرکز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید تا برایتان تعویض کنند. ظرف داخل دستگاه را اندکی بچرخانید تا تراز شود. در موارد دیگر، به مرکز مجاز خدمات پس از فروش فلر مراجعه نمایید.</p>	<p>زمان عایق بندی حرارتی کافی نبوده است. سینی داغ الکتریکی تغییر شکل داده است. ظرف داخل دستگاه تراز نیست. جسم خارجی بین ظرف و سینی، داغ قرار گرفته است. صفحه مدار اصلی آسیب دیده است. سطح کنترلگر اصلی حرارت زنگ زده است.</p>	<p>برنج نپخته است یا زمان پخت خیلی طولانی است.</p>	<p>۴</p>
<p>دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید. با کاغذ سمباده ای ملایم تمیز کنید.</p>	<p>صفحه مدار اصلی آسیب دیده است. سطح کنترلگر اصلی حرارت زنگ زده است.</p>	<p>برنج می سوزد یا به طور خودکار گرم نگه داشته نمی شود.</p>	<p>۵</p>
<p>دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید. با کاغذ سمباده ای ملایم تمیز کنید.</p>	<p>صفحه مدار اصلی آسیب دیده است. جسم خارجی در سوپاپ بخار قرار دارد.</p>	<p>حلیم سر می رود.</p>	<p>۶</p>
<p>دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید.</p>	<p>صفحه مدار اصلی آسیب دیده است. سطح کنترلگر اصلی حرارت زنگ مشکل پیدا کرده است.</p>	<p>برنج و حلیم در زمانی طولانی می جوشند.</p>	<p>۷</p>

## نکات ایمنی

- از پریز برق دارای اتصال زمینی (ارت) استفاده کنید؛ دوشاخه را کاملاً در پریز فرو برید. از پریزهای چندگانه استفاده نکنید و هم زمان چند دستگاه را به یک پریز نزنید.
- اگر از دستگاه استفاده نمی کنید؛ دوشاخه را از برق بکشید.
- اگر اتصال دوشاخه به پریز برق شل باشد؛ المنت دستگاه ممکن است بسوزد.
- دستگاه را بر روی سطوح ناپایدار، خیس یا در نزدیکی منابع گرمایشی قرار ندهید. ممکن است آسیب ببیند.
- هنگام پخت، دهانه خروج بخار بسیار داغ می شود؛ دست و صورت تان را از آن دور نگه دارید.
- هنگام پخت، درپوش را باز نکنید. تا از نفوذ آب به بدنه دستگاه پیش گیری شود.
- شست و شوی بدنه و درپوش دستگاه مجاز نیست. آن ها را در آب نیز فرو نبرید؛ ممکن است به درزبندی دستگاه آسیب برسد.
- اگر سیم برق آسیب دیده است؛ می باید با سیم برق اصلی جایگزین شود.
- نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند. تا از خطر سوختگی و برق گرفتگی در امان باشند.

## رفع عیب و نقص دستگاه

ردیف	مشکل	دلیل	راه حل
۱	نشانیگر روشن نیست: سینی الکتریکی گرم نمی شود.	۱. دستگاه به برق نیست. ۲. صفحه سیم کشی مدار آسیب دیده است. ۳. اتصالات مدار مشکل پیدا کرده است. ۴. مدار اصلی آسیب دیده است.	۱. ببینید که دوشاخه به برق است یا نه؛ و این که آسیب ندیده باشد. ۲. دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید.
۲	سینی الکتریکی گرم می شود. نشانیگر روشن است: سینی الکتریکی گرم نیست.	صفحه مدار اصلی آسیب دیده است. قطعات مربوط به گرمایش برقی سوخته اند. صفحه مدار نیمه متصل است. صفحه مدار برق آسیب دیده است.	۲. دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید.



۲. پس از زدن دوشاخه به برق، کلید منورا بزئید و تنظیمات مختلف، C1، C2، C3 را برای ته دیگ انتخاب کنید.

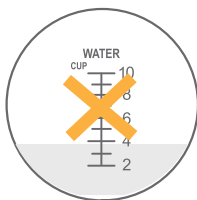
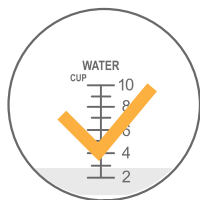
**نکته:** پس از پخت حلیم/سوپ، نشانگر گرم نکه داشتن چشمک می زند و به این معناست که دستگاه در حالت گرم نکه داشتن نیست و برنج می باید در اسرع وقت سرو شود تا از چسبیدن آن پیش گیری شود.



### ماست

با فشار دادن دکمه ی این عملکرد بطور مداوم، زمان تهیه ی ماست را در هر ۳۰ دقیقه افزایش یا کاهش دهید

### بخارپزی



۱. نگذارید آب درون ظرف از علامت ۳ پایین تر بیاید؛ و نیز از سطح مواد غذایی که بخار پز می شوند، بالاتر باشد.

۲. کلید عملکرد بخارپزی را به صورت مداوم فشار دهید تا زمان

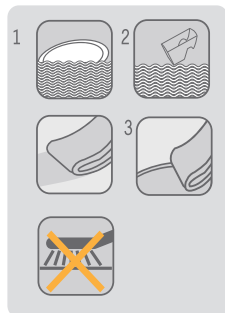
پخت از پنج تا سی دقیقه کم یا زیاد شود. زمان پخت از پیش تنظیم شده ۳۰ دقیقه است.

### روش شستن

• ظرف داخلی دستگاه و ظرف بخارپزی را بیرون آورید و با مایع شوینده خانگی بشویید و آب بکشید و با پارچه ای نرم آن را خشک کنید. برای شست و شوی ظرف دستگاه از برس فلزی یا مواد زیر استفاده نکنید. این کار به لایه نچسب آن آسیب می رساند.

• مخزن آب را بیرون آورید و آب برنج را دور بریزید. مخزن را تمیز کنید و دوباره در دستگاه قرار دهید.

• دانه های برنج یا مواد غذایی دیگر ممکن است به سینی الکتریکی داغ دستگاه بچسبند. با کاغذ سمباده بسیار ملایم می توان آن ها را زدود و با پارچه ای تمیز کرد.



### ۳. آرد کیک را بریزید و با ملاقه چوبی هم بزنید.

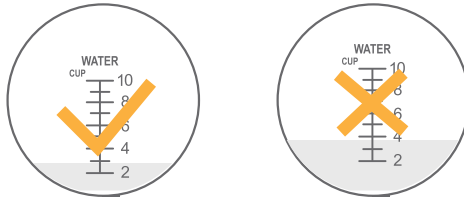
- ملاقه را بچرخانید تا مطمئن شوید که مواد کاملاً مخلوط شده اند.

### ۴. پس از اضافه کردن شیر و کره آب شده، به سرعت آن را هم بزنید.

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

## آرام پز

هنگام فشردن دکمه آرام پز به صورت مداوم، زمان پخت از پیش تنظیم شده ۲ ساعت است.



## تنظیم پخت ته دیگ

- برای ته دیگ، دانه های برنج می باید درسته باشند. پس از هم زدن با ملاقه، برنج و آب آن به رنگ سفید عاجی هستند.
- هنگام پخت ته دیگ یا حلیم/سوپ، هیچ گاه نگذارید حجم برنج و آب از علامت حداکثر میزان آب بیشتر باشد.

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

### ۱. پس از آماده کردن:

- برای میزان آب مورد نیاز هنگام پخت ته دیگ، به جدول روبرو رجوع کنید.

- برای توقف عملکرد گرم نگه داری، دکمه آن را بزینید تا دستگاه وارد حالت آماده به کار شود؛ و سیم برق را بکشید.
- مدت زمان پخت برنج برای عملکرد های مختلف (تنها برای رجوع)
- مدت زمان پخت بر اساس ولتاژ برق مورد استفاده، میزان آب، دمای آب و کیفیت برنج متفاوت است.

## کیک

۱. اندکی روغن به کف ظرف و دیواره های آن بمالید و مواد مخلوط کیک را در ظرف بریزید.
۲. پس از روشن کردن دستگاه، پس از زدن کلید عملکرد پخت کیک، نشانگر آن روشن می شود و در ظرف ۱۰ ثانیه، نمایشگر «--» را نشان می دهد و پس از آن، پخت کیک تایید می شود و نمایشگر لوله ای، حرکت چرخشی را نشان می دهد؛ و پخت کیک آغاز می شود.
۳. پس از پایان پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت آماده به کار می شود. نشانگر پخت بهینه چشمک می زند؛ و نمایشگر، «--» را نشان می دهد. توصیه می شود که بلافاصله کیک را سرو کنید.

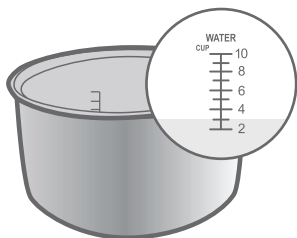
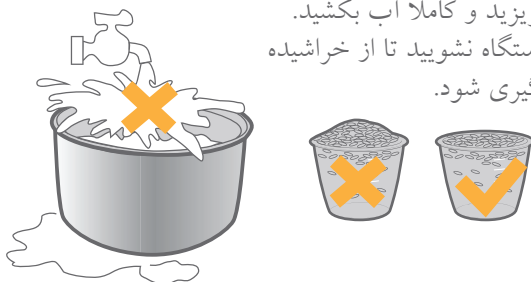
### ۱. آماده کردن مواد اولیه:

- مقدار کم: ۳ عدد تخم مرغ، ۱۰۰ گرم شکر (دو سوم پیمانه)، ۱۰۰ گرم آرد کیک (حدوداً یک پیمانه)، ۵۰ گرم کره (حدوداً یک سوم پیمانه)، ۱۸ گرم شیر (یک دهم پیمانه)،
- مقدار زیاد: ۵ عدد تخم مرغ، ۱۸۰ گرم شکر، ۱۸۰ گرم آرد کیک، ۸۰ گرم کره، ۳۶ گرم شیر،
- نسبت مواد را می توان بر اساس ذایقه شخصی تنظیم کرد.
  - اگر بیش از حد معمول مواد اولیه بریزید؛ کیک شکل نمی گیرد یا وسط آن نپخته می ماند.

### ۲. شکر را به تخم مرغ اضافه کنید و بزینید تا حباب ها شکل بگیرند.

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

۱. برنج مورد نیازتان را آماده کنید (هر پیمانه ۱۵۰ گرم است).  
 • برنج را در ظرف دیگری بریزید و کاملاً آب بکشید.  
 • برنج را مستقیماً در ظرف دستگاه نشوید تا از خراشیده شدن لایه داخلی آن پیش گیری شود.



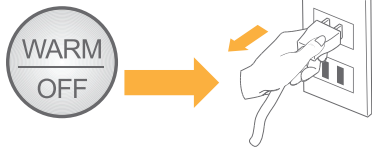
۲. برنج شسته را در ظرف دستگاه بریزید و آن را به مقدار مورد نیاز از آب پر کنید (مثلاً اگر ۳ پیمانه برنج می خواهید بپزید؛ تا علامت ۳ روی بدنه باید در آن آب بریزید). آب را بر طبق تجربه شخصی می توان کم یا زیاد کرد.  
 • هیچ گاه بیش از علامت حداکثر، در ظرف آب نریزید.

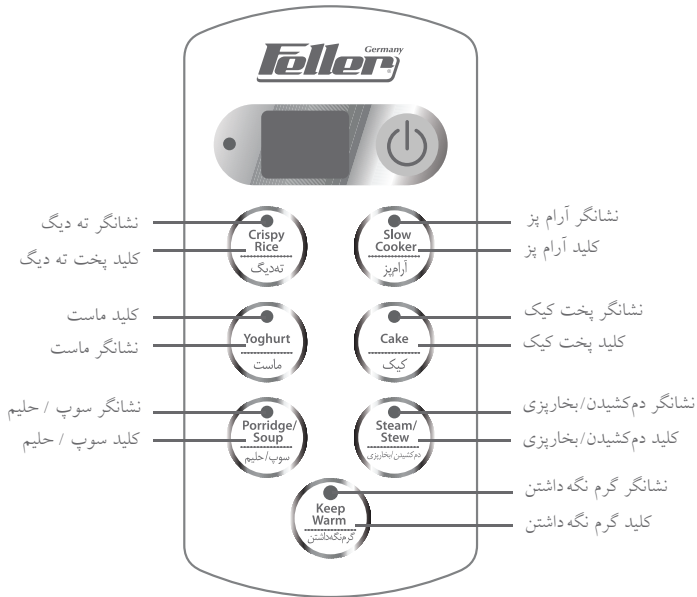
۳. با پارچه ای خشک بدنه بیرونی ظرف را تمیز کنید؛ و آن را در داخل دستگاه پلوپز برقی قرار دهید. سپس درپوش دستگاه را فشار دهید تا با صدای کوتاهی در محل خود قرار گیرد.

- هیچ گاه ظرف را روی اجاق گاز گرم نکنید؛ ظرف در اثر گرمای زیاد تغییر شکل می دهد. استفاده از هرگونه ظرف دیگر به جای ظرف خود دستگاه مجاز نیست.
- برای بخارپزی غذاها، مقدار مناسبی آب اضافه کنید؛ به طوری که آب در هنگام جوشیدن، از ظرف بخارپزی سرریز نکند.
- ۴. پس از پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت گرم نگه داری می شود.  
 • برای پیش گیری از چسبیدن برنج و از دست دادن طعم، بهتر است برنج را در مدت ۳۰ دقیقه هم بزیند.

۵. پس از استفاده از دستگاه، کلید گرم/خاموش را بزیند تا دستگاه وارد حالت آماده به کار شود؛ سپس سیم برق را بکشید.

- هنگامی که ظرف را از برنج پر می کنید، از قاشق ارایه شده استفاده کنید (از قاشق فلزی هرگز استفاده نکنید) تا از خراشیده شدن دیواره آن پیش گیری شود.





### مشخصات دستگاه

وزن	طول×عرض×ارتفاع	حالت پخت	گنجایش (برنج/پیمانه)	میزان توان	منبع برقی	مدل
۳	۹۳×۲۷۳×۲۹۰	یک المنت گرمایشی	۱۰ ~ ۲	۶۵۰	۵۰Hz~۲۲۰V	RC102

### عملکردها

#### کلید گرم/خاموش:

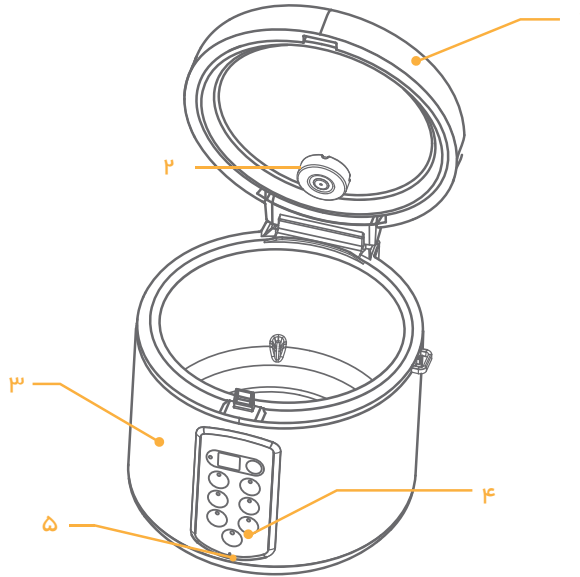
- پس از انتخاب عملکرد گرم نگه داشتن، نشانگر مربوط به آن روشن می شود.
- در این حالت، نمایشگر II را نشان می دهد.
- با این کلید، در هر حالتی می توان عملکرد دستگاه را متوقف کرد و به حالت آماده به کار برگشت.
- در حالت آماده به کار، این کلید را بزنید تا دستگاه وارد حالت گرم نگه داری شود.
- پس از پایان پخت، دستگاه به طور خودکار وارد حالت گرم نگه داشتن می شود. بعد از عملکرد ته دیگ و حلیم/سوپ، دستگاه را نمی توان بر روی گرم نگه داری تنظیم کرد. هنگامی که نشانگرهای این عملکرد چشمک می زنند، به معنای پایان پخت و آماده بودن غذاست.



پیش از استفاده، لطفاً دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید.  
این دستگاه فقط برای استفاده‌ی خانگی است.

#### اقدامات پیش‌گیرانه برای اجتناب از قرارگرفتن در معرض امواج دستگاه

این دستگاه به صورت هوشمند کنترل می‌شود و دارای طراحی‌ای با خطوط ملایم و مد روز است. و عملکردهای زیادی مانند پخت بهینه، پخت سریع، ته دیگ، حلیم/سوپ، بخارپزی، گرم کردن برنج، و گرم نگه داشتن غذا دارد. با انتخاب روش گرمایش سه بعدی و زمان بندی دلخواه ۱۵ ساعتی، پخت غذا بسیار آسان می‌شود.



۱. درپوش

۲. پوشش سوپاپ بخار

۳. بدنه دستگاه

۴. کنترل پنل

۵. پایه

#### لوازم جانبی



Germany  
**Feller**



RC 102

پلوپز