

Germany
Feller



RC 25 D

**Rice
Cooker**

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

PRODUCT SPECIFICATION

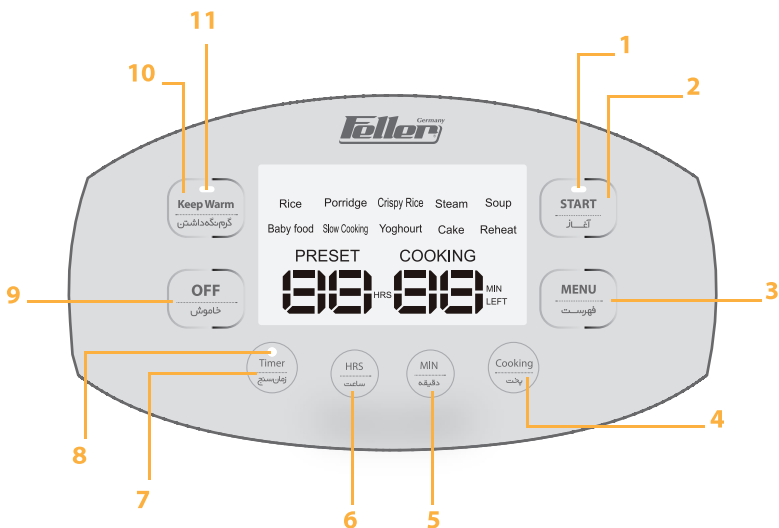
1. Never use this appliance to cook any food that may jam the steam vent: Fallacious food (e.g. laver, Chinese cabbage) or strip food (e.g. kelp) and fragmentary foods (e.g. corn grit), as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
2. During operation, never have your face or hands close to the steam pot in order to avoid scald.
3. Please use an individual earthed socket of 10A rated current, and joint.
4. In operation, never cover the steam pot with a cloth, as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
5. No reconstruction nor allowed to dismantle by any person other than a repair technician from after- sales service centre of Feller.
6. Fire or electric shock may be caused if 220V AC is not used. Never use a damaged power cord.
7. Any dust from the plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.
8. The plug must be inserted to socket thoroughly to avoid fire electric shock or short circuit.
9. When the power cord plug is damaged or a socket becomes wet, never use the appliance to avoid electric shock and injury.
10. Never pull off the plug with a wet hand to avoid electric shock or injury.
11. During operation, do not move or shake the rice cooker.
12. Do not let a child operate the product unattended. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.
13. Do not place the rice cooker on a location which is unstable or wet or approaches to fire or heat source, otherwise this may cause damage or accident.
14. Never soak or dip the rice cooker in water.
15. Never insert a pin, wire or other object into the intake hole and steam vent on the bottom of the appliance to avoid electric shock.
16. The damaged power cord shall be replaced with a special flexible cord or a special component bought from Feller.
17. The height above sea level for normal operation of the product is

within 0-2000m.

18. The rice cooker must match the supplied inner pot to avoid overheating or abnormal circumstances.
19. Do not have the inner pot fall off, which may cause deformation.
20. Do not hit the inner pot with a hard object to avoid deformation.
21. During use or immediately after use, do not touch the inner pot with hands to avoid scalding due to high temperature.
22. Before the rice cooker works, be sure to wipe away the water inside the inner pot to avoid any fault.
23. Before the rice cooker works, please remove water drops and rice grains between the inner pot and heating plate to avoid overheating or short circuit.

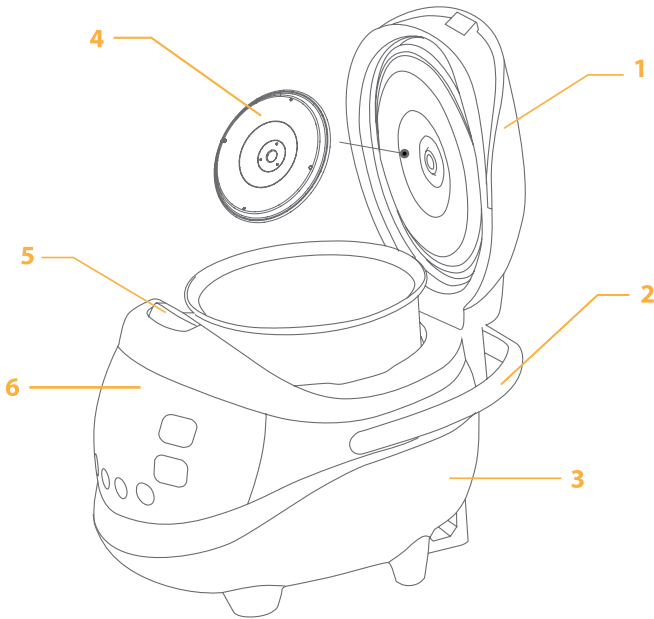
PRODUCT INTRODUCTION

RC 25 D the electric rice cooker, controlled by artificial intelligence, has a smooth and fashionable shape, with many functions such as Crispy Rice, baby food, slow cooking rice, yoghurt, cake, porridge, soup, steam, cold rice heating, and keeping warm, to meet your different requirements. It can judge water flow and control heating power. 24-hour arbitrary timing, making cooking much easier!



- 1. "START" indicator
- 2. "START" key
- 3. "MENU" key
- 4. "Cooking" key
- 5. "MIN" key
- 6. "HRS" key
- 7. "TIMER" key
- 8. "TIMER" indicator
- 9. "OFF" key
- 10. "KEEP WARM" key
- 11. "KEEP WARM" indicator

PRODUCT INTRODUCTION

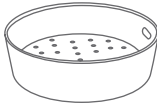


- 1. Upper cover
- 2. Handle
- 3. Base
- 4. Removable cover
- 5. Open button
- 6. Control panel

PRODUCT SPECIFICATIONS

Rated Voltage	Rated	Cooking Capacity(L)	Rice Quantity(Cup)	Heating Model	LXWXH(mm)	Weight(kg)
220V~50Hz	400	0.63	1~3.5	3D	335X216X234	2.4

ACCESSORIES



food steamer



Spatula Holder



Soup Ladle



Measuring Cup



Spatula

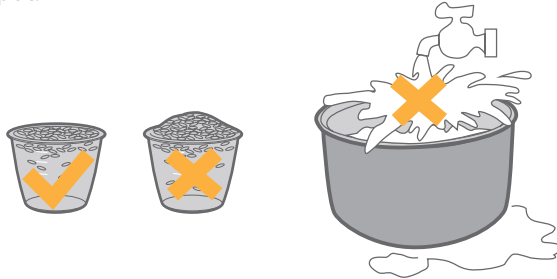


Power Cord

PREPARATION

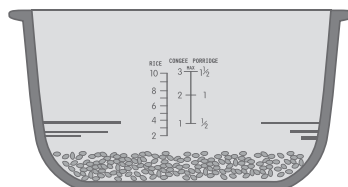
1. Weigh out required rice (A measuring cup of rice is about 150g);

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



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

- Never have water to exceed the highest water level.



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

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

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

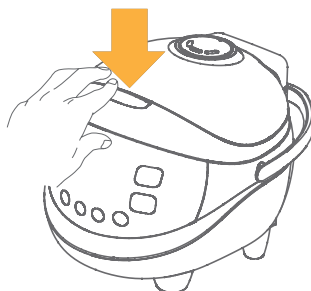
4. After power-on, select the cooking function needed by using the "Menu" key, with the "-" on the display pointing to corresponding function.

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

- Entering state of stewing rice. The display shows remaining stewing time in countdown. Cooking is equipped with stewing process. According to the judgment of rice and water quantity by the computer program during cooking, the stewing time is automatically set to 5min or 10min.

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

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



RICE, SLOW COOKING

RICE

press "START" mode then the rice cooker's control panel will display as follows:

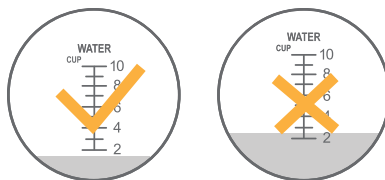


When the cooking has finished, the rice cooker's control panel will display as follows.



1. When press slow cooker continuously, the default cooking time is 2 hours.

2. The water quantity should be 80% of the inner pot level in slow cooker function.



CAKE, YOGHOURT

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 nixies' tube displays "-". rotate display, indicating that the unit enters the cake baking process.

3. After baking process, the unit goes into the standby mode automatically; It is suggested to eat the cake as soon as the function ends to avoid agglomerating

1. Material preparation:

Small quantity: 3 eggs; 100g caster sugar (about 2/3 measuring cup); (about 1 measuring cup); 50g butter(about 1/3 measuring cup);18CC milk(about 1/10 measuring cup)

Large quantity: 5 eggs; 180g caster sugar about 2/3 measuring cup); 80g butter(about 1/3 measuring cup);38CC milk(about 1/10 mea -suring cup)

- The proportion of material can be adjusted according to personal tastes.

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.
- Lifting the beater.
- The container and beater must be clean. Bubbles cannot come out of the egg if grease is contained with sticking coating.
- 3. 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.

Yoghourt

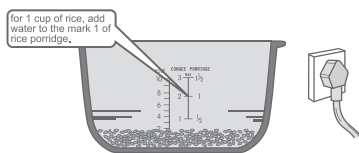
1. Press “Yoghourt” continuously to increase or decrease Yoghourt cooking time by 1 hours.
2. The default working time of Yoghourt function is six hours.

PORRIDGE, SOUP, CRISPY RICE

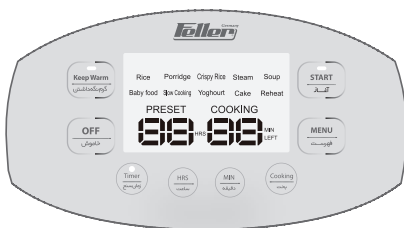
1. Porridge/Soup preparation

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

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



2. Press “MENU” to set Porridge /Soup mode.



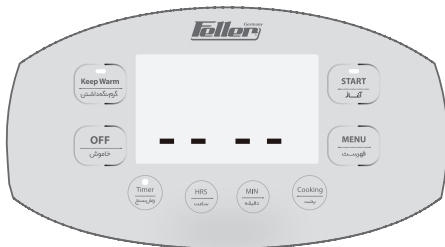
3. Press "COOKING" to set cooking time mode, then press "HRS" and "MIN" buttons to adjust the desired time which can be from 1 hour to 4 hours.



4. Press "START" button



5. When the cooking has finished, the rice cooker control panel will display as follows:



- Making Crispy Rice or porridge/Soup Never have the total amount of

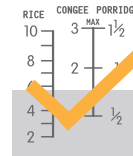
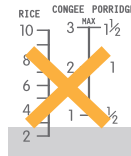
rice and water to exceed the maximum water mark.

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

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

STEAMING, COLD RICE HEATING

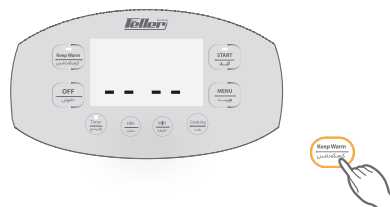
1. Adding the appropriate amount of water no lower than the rice level mark 3 in the inner cooking pot, and also not to cover the steamed food.



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



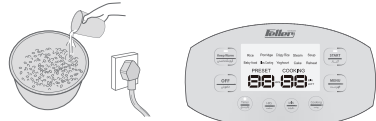
3. The original time setting for steaming function is 10 minutes. If boiling dry within 10 minutes, the rice cooker will shut down automatically. Otherwise it will automatically stop the steaming when the original setting time digital display will show «- -» to remind you steaming ready.



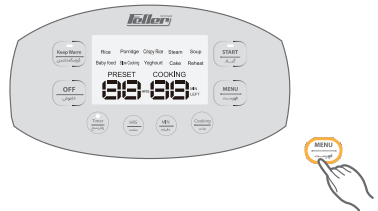
1. Put the cold rice into the inner cooking pot and have the rice loosen.



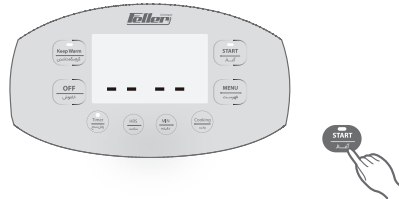
2. Spilling the appropriate amount the preparation steps mentioned before.



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



4. Press "START" button.



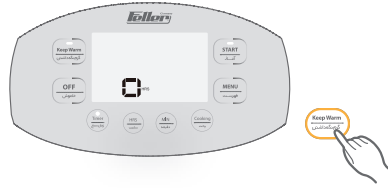
5. After the cold rice heating show as follows.



Auto warm-keeping

The rice cooker will automatically switch to keep warm mode after Standard cooking Minor cereals and Cold rice heating.

10. Press "Keep-Warm" button for warming when the rice cooker is in ready status.



2. When Porridge/Soup cooking mode switch to keep-warm automatically, But the warming remind you cooking ready.

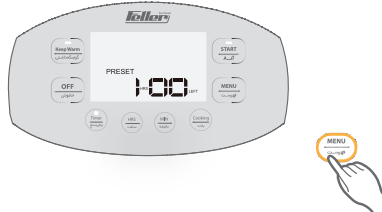
1. Press "TIMER" to set preset mode.



2. Press "MEHU" to set time



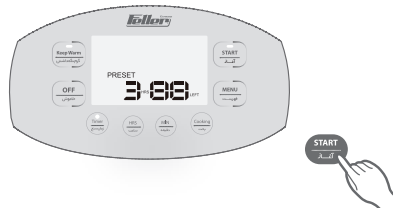
3. Press "HRS" and "MIN" buttons to adjust the desired time.

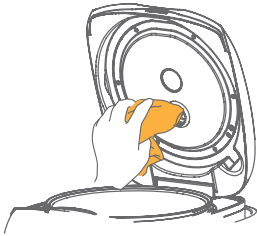


4. Press "START" to start presetting mode. The indicator lights on "MENU" and "TIMER" buttons turn on.

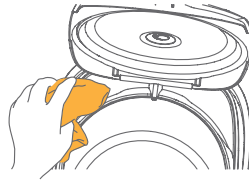


5. When the rice cooler starts the cooking, the indicator light on "START" button turns on and the indicator light on "TIMER" button turns off.

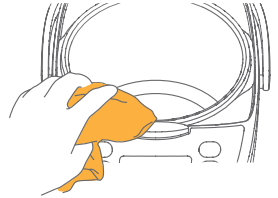




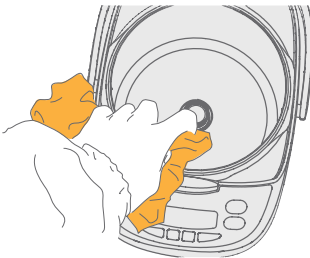
Wipe the appearance with a dry rag. Use diluted household detergent, but never wash it with water directly.



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



Rice grains can be removed with a toothpick or rag.



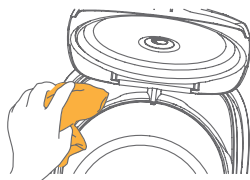
Any water on the heating plate can be wiped dry with a rag.



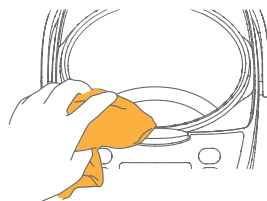
Before putting in the inner pot, be sure to wipe away the water and rice grains around and on the bottom.



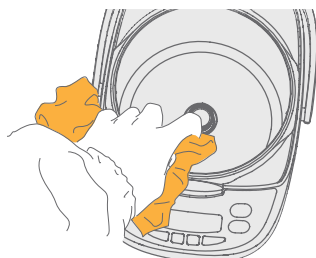
بدنه ی دستگاه را با پارچه ای نمناک تمیز کنید. می توانید از مواد شوینده ی خانگی و ملایم استفاده نمایید اما هرگز دستگاه را زیر شیر آب نبرید.



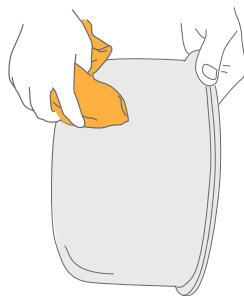
ذرات آب مانده روی صفحه ی حرارتی پیش از قرار دادن قابلمه داخلی، همه ی ذرات آب و دانه های برنج را باید از درون دستگاه برطرف نمائید.



دانه های برنج داخل شیارهای دستگاه را می توان با استفاده از یک خلال دندان یا پارچه برطرف نمود.



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



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

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



۱. برای تنظیم نمودن وضعیت پیش تنظیم دکمه‌ی زمان‌سنج را فشار دهید.



۲. برای تنظیم زمان دکمه‌ی «فهرست» را فشار دهید.



۳. برای تنظیم زمان دلخواه دکمه‌ی «ساعت» و «دقیقه» را فشار دهید.



۴. برای شروع وضعیت پیش تنظیم دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید.



۵. زمانی که دستگاه شروع به پخت می‌کند، چراغ دکمه‌ی «آغاز» روشن می‌شود و چراغ دکمه‌ی «زمان‌سنج» خاموش می‌شود.



۳. دکمه ی فهرست را فشار داده و عملکرد «گرم نمودن» برنج سرد را انتخاب نمایید.



۴. دکمه ی «آغاز» را فشار دهید.



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

پایان پخت، عملکرد پیش تنظیم

گرم نگه داشتن بطور خودکار

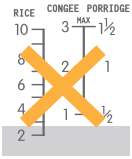
دستگاه بطور خودکار، پس از اتمام مراحل زیر وارد عملکرد گرم نگه داشتن می شود: پخت بهینه (Refined Cooking). بسیار سریع (Super Quick Cooking)، استاندارد (Standard Cooking). غلات (Minor Cereals) و گرم کردن برنج (Rice Heating)



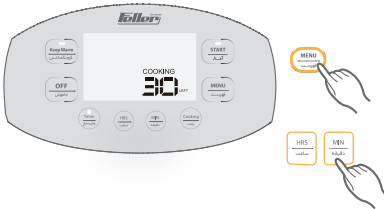
۲. زمانی که دستگاه آماده است، دکمه ی «گرم نگه داشتن» را فشار دهید.



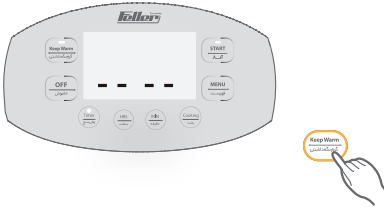
زمانیکه پخت حلیم/سوپ پایان یافت، پلوپز به عملکرد «پخت خودکار» ادامه خواهد داد ولی چراغ نشانگر برای یادآوری آماده بودن زمان پخت شروع به چشمک زدن خواهد کرد.



۱. مقدار مناسبی آب درون قابلمه ریخته (بالاتر از سطح ۳) و سطح مواد غذایی را نبوشانید.



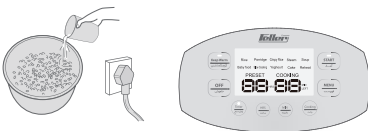
۲. دستگاه را روشن نموده و برای تنظیم این وضعیت، دکمه «فهرست» را فشار دهید. برای تنظیم زمان، دکمه «پخت» را فشار دهید. دکمه‌های «ساعت» و «دقیقه» را فشار دهید. زمان از ۱۰ دقیقه تا ۲/۵ ساعت قابل تنظیم است.



۳. زمان اولیه برای بخارپزی ۱۰ دقیقه است. اگر دستگاه ۱۰ دقیقه بدون آب بماند، بطور خودکار خاموش خواهد شد. پس از پایان ۱۰ دقیقه عملکرد بخارپزی به اتمام خواهد رسید. پس از پایان زمان، صفحه نمایش علامت «- -» را نشان می‌دهد. در این وضعیت مواد غذایی بخارپز شده آماده هستند.



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

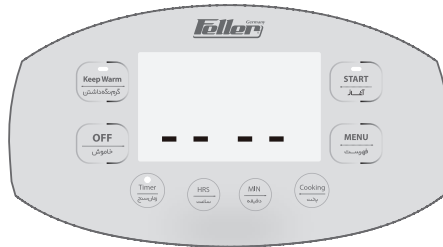


۲. مقدار مناسبی آب درون قابلمه ریخته و مانند مرحله ی فوق عمل نمایید.

۴. دکمه‌ی آغاز را فشار دهید.



۵. زمانی که مدّت پخت تمام شد، صفحه‌ی نمایش پلویز به شکل زیر خواهد بود.



• برای پخت ته‌دیگ، حلیم/ سوپ هرگز بالاتر از اندازه‌ی علامت آب قابلمه، برنج و آب در آن نریزید.

برای اندازه‌گیری آب، از مقادیر جدول زیر استفاده نمایید:
جدول تطبیقی برنج و آب برای پخت ته‌دیگ

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)

ماست‌بندی

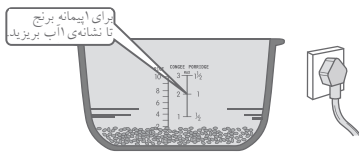
۱. با فشار دادن دکمه‌ی «ماست بند»، می‌توانید زمان عملکرد ماست‌بندی را به میزان ۱ ساعت کم یا زیاد نمایید.
۲. زمان پیش‌تنظیم برای عملکرد ماست‌بند ۶ ساعت است.

طرز تهیه حلیم، سوپ، ته‌دیگ

طرز تهیه‌ی حلیم/سوپ

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

۱. دوشاخه را به پریز برق متصل نموده و مطمئن شوید دستگاه در وضعیت «آماده» قرار دارد.



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



۳. برای تنظیم زمان، دکمه‌ی پخت و سپس دکمه‌های ساعت و دقیقه را فشار دهید.



۱. اندکی روغن به کف ظرف و دیواره‌های آن بمالید و مواد مخلوط شده را در قابلمه بریزید.
۲. پس از روشن کردن دستگاه و کلید عملکرد «پخت کیک»، نشانگر روشن می‌شود و ظرف ۱۰ ثانیه، نمایشگر علامت «--» را نشان می‌دهد و پس از ۱۰ ثانیه پخت کیک تأیید و نمایشگر، حرکت چرخشی را نشان داده و به این صورت پخت کیک آغاز می‌شود.
۳. پس از پایان پخت، دستگاه به طور خودکار وارد وضعیت STANDBY (حالت انتظار) می‌شود پیشنهاد می‌کنیم برای جلوگیری از کاهش طعم کیک، بلافاصله پس از پخت آن را میل نمایید.

۱. آماده‌کردن مواد اولیه:

- پخت به مقدار کم: ۳ عدد تخم‌مرغ، ۱۰۰ گرم شکر (دو سوم پیمانه)، ۱۰۰ گرم آرد کیک (حدوداً یک پیمانه)، ۵۰ گرم کره (حدوداً یک سوم پیمانه)، ۱۸ سی‌سی شیر (یک دهم پیمانه).
- پخت به مقدار زیاد: ۵ عدد تخم‌مرغ، ۱۸۰ گرم شکر، ۱۸۰ گرم آرد کیک، ۸۰ گرم کره، ۳۸ سی‌سی شیر.
- نسبت مواد را می‌توان بر اساس ذائقه شخصی تنظیم کرد.
 - ۲. شکر را به تخم‌مرغ اضافه کنید و خوب به هم بزنید تا حباب‌ها شکل بگیرند.
 - اگر دمای تخم‌مرغ‌ها پایین است، آن‌ها را در آب با دمای ۴۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. در این حالت، کیک نرم و انعطاف پذیر می‌شود.
 - تا زمان بدست آمدن مایه‌ی هم‌زدن را ادامه دهید.
 - هم‌زن و ظرف باید تمیز باشند. اگر روغنی باشند؛ حباب‌ها شکل نمی‌گیرند.
 - هیچ‌گاه عمل هم‌زدن را در داخل قابلمه‌ی دستگاه انجام ندهید تا به لایه‌ی نچسب آن آسیبی وارد نشود.
 - ۳. ملاقه‌ی چوبی را خوب بچرخانید تا مطمئن شوید که مواد کاملاً مخلوط شده‌اند.
 - ۴. پس از اضافه کردن شیر و کره آب شده، به سرعت آن را به هم بزنید.
 - برای بدست آوردن مایع کره را با آب داغ مخلوط می‌کنیم.
 - اگر خوب به هم نزنید؛ کیک ممکن است حباب‌های بزرگ داشته باشد و طعم آن دلخواه نخواهد بود.
 - اگر بیش از حد لازم به هم بزنید؛ کیک سفت و بدون حباب می‌شود.
 - پیش از آنکه حباب‌ها ناپدید شوند، سریعاً پخت را در پلوپز برقی انجام دهید.

۵. برای شروع عملکرد، دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید. نشانگر علامت «آغاز» روشن شده و «-» روی صفحه نشان داده می‌شود. با وارد شدن به مرحله‌ی دم کشیدن، دستگاه زمان باقی‌مانده را به صورت شمارش معکوس نشان می‌دهد.



تنها عملکردهای پخت بهینه و پخت سریع دارای فرآیند دم کشیدن هستند. طبق برنامه‌ی رایانه‌ای دستگاه برای تنظیم میزان آب و برنج، زمان دم کشیدن به طور خودکار بین ۵ تا ۱۰ دقیقه خواهد بود.

۶. پس از پخت، دستگاه به طور خودکار وارد عملکرد «گرم نگه داشتن» می‌شود.

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



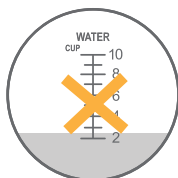
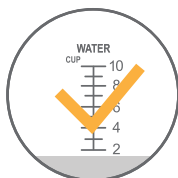
پخت برنج و آرام پزی



برنج

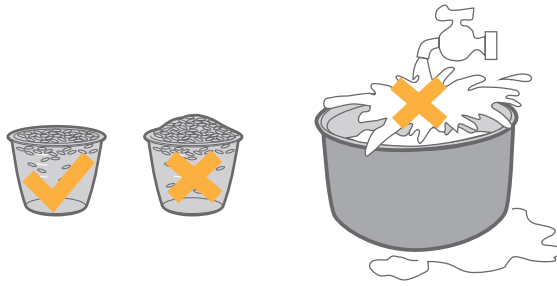
برای تنظیم وضعیت پخت برنج و شروع پخت دکمه‌ی «فهرست» را فشار دهید.

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

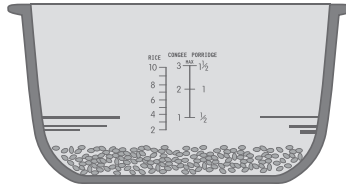


۱. با فشار دادن مستمر دکمه‌ی «آرام پزی»، زمان پخت حدود ۲ ساعت خواهد بود.

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

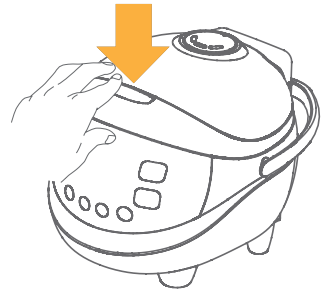


۲. برنج شسته شده را درون قابلمه‌ی داخلی بریزید و به اندازه‌ی مقدار برنج، ظرف را از آب پر کنید. (بطور مثال، اگر ۳ پیمانه برنج طبخ می‌شود، باید تا نشانه‌ی ۳، آب اضافه نمود) مقدار آب می‌تواند براساس تجربیات شخصی افزایش یا کاهش یابد.
- هرگز نباید مقدار آب از بالاترین سطح ممکن، بیشتر باشد.



۳. سطح بیرونی قابلمه را با یک پارچه‌ی خشک، تمیز کرده و آن‌را درون پلوپز برقی قرار دهید. سپس پوشش دستگاه را پایین آورید تا صدای « کلیک » شنیده شود.

- هرگز قابلمه‌ی داخلی را توسط سایر لوازم حرارتی گرم نکنید تا به دلیل دماهای زیاد، باعث تغییر شکل قابلمه نشود. استفاده از سایر ظروف بجای قابلمه‌ی داخلی بر روی صفحه‌ی حرارتی الکتریکی مجاز نیست.
- برای بخارپز کردن غذا، مقدار مناسبی آب اضافه نمایید تا مانع از قرارگرفتن ظرف بخارپز در آب‌جوش گردد.



۴. پس از روشن کردن دستگاه، با استفاده از دکمه‌ی منو، عملکرد پخت مطلوب را انتخاب نمایید.



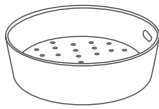
۱. پوشش بالایی
۲. دستگیره
۳. پایه
۴. پوشش جداشدنی

۵. دکمه‌ی بازکردن
۶. صفحه‌ی کنترل

مشخصات دستگاه

وزن	طول×عرض×ارتفاع	حرارت دهی	ظرفیت برنج (پیمانه)	ظرفیت (لیتر)	توان	ولتاژ مصرفی
۲/۹ کیلوگرم	۲۳۴×۲۱۶×۳۳۵ میلی متر	سه‌بعدی	۱-۳/۵	۰/۶۳	۴۰۰ وات	۲۲۰ ولت ~ ۵۰ هرتز

لوازم دستگاه



ظرف بخارپز



نگه‌دارنده‌ی کف‌گیر



ملاقه‌ی سوپ



پیمانه‌ی مدرج



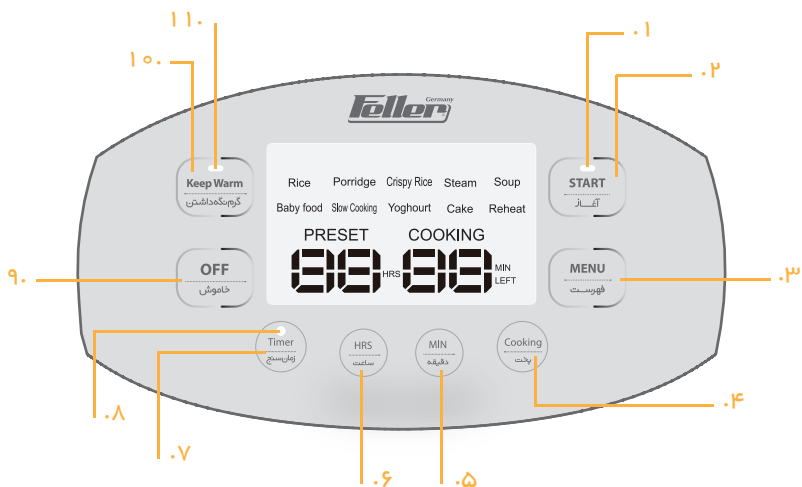
کف‌گیر



سیم برق

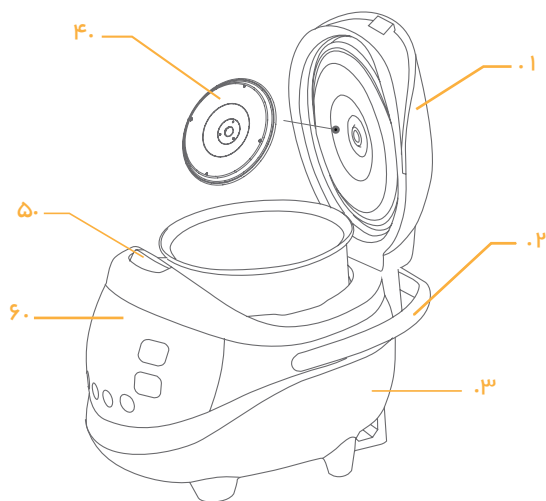
آماده‌سازی

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



- | | |
|-----------------|---------------------------|
| ۱. نشان گر آغاز | ۷. دکمه‌ی زمان سنج |
| ۲. دکمه‌ی آغاز | ۸. نشان گر زمان سنج |
| ۳. دکمه‌ی فهرست | ۹. دکمه‌ی خاموش |
| ۴. دکمه‌ی پخت | ۱۰. دکمه‌ی گرم نگه داشتن |
| ۵. دکمه‌ی دقیقه | ۱۱. نشان گر گرم نگه داشتن |
| ۶. دکمه‌ی ساعت | |

شکل ظاهری دستگاه



کودکان قرار ندهید.

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

۱۴. هیچ‌گاه پلوپز را در آب فرو نبرید.

۱۵. برای جلوگیری از برق‌گرفتگی هیچ‌گاه سوزن، سیم یا سایر اشیاء را در روزنه‌ی محل خروج بخار در قسمت زیرین دستگاه وارد نکنید.

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

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

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

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

۲۰. برای جلوگیری از تغییر شکل قابلمه‌ی داخلی، با اجسام سخت به آن ضربه نزنید.

۲۱. به دلیل دمای بالا و برای جلوگیری از سوختن دست در حین عملکرد یا بلافاصله پس از استفاده، قابلمه‌ی داخلی را لمس نکنید.

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

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

معرفی دستگاه

بابت خرید این پلوپز به شما تبریک می‌گوئیم. پلوپز RC 25 به طور هوشمندانه‌ای طراحی و ساخته شده است. این پلوپز دارای ظاهری شیک و جذاب است و عملکردهای متنوعی مانند: پخت ته‌دیگ، برنج، غذای کودک، آرام‌پزی، ماست‌بندی، حلیم، بخارپزی، گرم‌کردن و گرم‌نگه‌داشتن برنج» برای شما به ارمغان می‌آورد. برای دستیابی به نتایج پخت بهتر، این دستگاه مقدار آب و دمای پخت را تنظیم می‌کند و زمان‌سنج ۲۴ ساعته کار با آن را آسان می‌کند.

قبل از استفاده و راه‌اندازی دستگاه، این موارد باید مطالعه شوند. این دستگاه برای استفاده‌ی خانگی است. لطفاً از آن استفاده‌ی صنعتی نکنید.

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

مشخصات دستگاه

۱. هرگز از این دستگاه برای پختن مواد غذایی که ممکن است دریچه‌ی بخار را مسدود نماید استفاده نکنید: غذاهای برگدار (مانند کلم چینی) یا غذاهائی که شامل قطعات باریک مواد غذایی هستند (مانند بعضی سبزیجات دریایی) و غذاهائی که از دانه‌های ریز تهیه می‌شوند (مانند دانه‌های ذرت) ممکن است باعث ایجاد حادثه یا آسیب دیدن دستگاه شوند.
۲. در حین عملکرد، صورت و دست‌ها را نزدیک مسیر خروج بخار قرار ندهید تا مانع از سوختگی پوست گردد.
۳. لطفاً از یک پریز جداگانه‌ی ارت شده (دارای سیم اتصال به زمین) و ۱۰ آمپر استفاده نمایید. استفاده‌ی مشترک از یک پریز برق برای چندین دستگاه ممکن است باعث آتش‌سوزی گردد.
۴. در حین استفاده، دریچه‌ی خروج بخار را با پارچه نبوشانید؛ زیرا ممکن است باعث بروز حوادث یا آسیب دیدن پلویز گردد.
۵. هرگز سعی نکنید دستگاه را خودتان تعمیر کنید.
- به منظور جلوگیری از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا صدمه‌ی جانی، هیچ فردی بجز افراد مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر، مجاز به تفکیک یا تعمیر دستگاه نیستند.
۶. چنانچه از برق ۲۲۰ ولت AC استفاده نشود ممکن است آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی ایجاد شود. هرگز از سیم برق آسیب‌دیده استفاده نکنید.
۷. به منظور جلوگیری از آتش‌سوزی، باید به‌طور مرتب هرگونه غبار و آلودگی را از دوشاخه برطرف نمود.
۸. دوشاخه باید بطور کامل به پریز برق متصل گردد تا مانع از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا اتصال کوتاه گردد.
۹. زمانی که دوشاخه‌ی سیم برق آسیب دیده یا پریز برق مرطوب است، برای جلوگیری از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا اتصال کوتاه به هیچ وجه از دستگاه استفاده نکنید.
۱۰. به‌منظور جلوگیری از برق‌گرفتگی یا صدمه‌ی فردی، هیچ‌گاه دوشاخه را با دست مرطوب از پریز برق جدا نکنید.
۱۱. پلویز را در حین عملکرد، جابجا نکرده یا تکان ندهید.
۱۲. اجازه ندهید کودکان، به تنهایی و بدون مراقبت با دستگاه کار کنند. به منظور جلوگیری از برق‌گرفتگی، سوختگی و سایر حوادث خطرناک، دستگاه را در دسترس

Germany
Feller



RC 25 D

پلوپز