

**Feller**



RC 154

پلويز

English

فارسی

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند فلر امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

### راهنمای کاربری

توان: ..... ۷۰۰ وات  
 گنجایش: ..... ۵ لیتر  
 ولتاژ: ..... ۲۴۰-۲۲۰ ولت  
 فرکانس: ..... ۵۰ هرتز

### نکات مهم ایمنی



هنگام استفاده از لوازم برقی، همواره رعایت موارد اولیه ایمنی برای کاهش خطرات آتش سوزی، برق گرفتگی و جراحات شخصی توصیه میگردند که شامل موارد زیرند:  
 ۱. این کتاب را به طور کامل مطالعه فرمایید.

۲. از پریز برق دیواری با ظرفیت و ولتاژ مناسب استفاده نموده، و پس از اتمام کار با دستگاه دوشاخه را خارج نمایید. هرگز از سه راهی هایی با اتصال به دستگاه های برقی دیگر استفاده ننمایید. همواره از پریز ارت دار استفاده فرمایید.

۳. از تماس با سطوح داغ خودداری فرمایید.

۴. برای جلوگیری از برق گرفتگی بدنه پلوپز، کابل برق آن و دوشاخه را در تماس با آب یا مایعات دیگر قرار ندهید.

۵. برای کاهش خطر برق گرفتگی، تنها در دیگ مخصوص آشپزی نمایید.

۶. لازم است هنگام استفاده از پلوپز از نزدیک آنرا نظارت نمایید. پلوپز نمی بایستی توسط کودکان و یا نزدیک آنها مورد استفاده قرار گیرد.

۷. دوشاخه دستگاه را هنگام تمیز کردن و یا عدم استفاده دستگاه از برق خارج نمایید. هشدار: سطح المنت دستگاه بعد از استفاده داغ خواهد بود. لذا قبل از گذاشتن یا برداشتن دیگ و قبل از تمیزکاری پلوپز صبر کنید تا خنک شود.

۸. در صورت صدمه دیدن دو شاخه یا سیم برق دستگاه و یا در صورت افتادن به زمین و خرابی به هر شکل از آن استفاده نفرمایید. آنرا به نمایندگی معتبر بازگردانید تا تعمیرات و تنظیمات مجدد روی آن صورت پذیرد.

۹. سیم برق دستگاه نمی بایستی از کنار میز آویزان و یا در تماس با سطوح داغ قرار گیرد  
 ۱۰. نمی بایستی سطح مقدار غذا در داخل ظرف متحرک بیش از علامت ماکزیمم باشد که در غیر اینصورت باعث پاشیدن و سررفتن غذا شده و برق گفتگی را دربرخواهد داشت.

۱۱. تنها از دیگ داخلی خود دستگاه استفاده فرموده و مراقب باشید غر شدگی و یا

صدمه نبیند.

۱۲. از ظرف داخلی پلوپز جهت جوش آوردن مواد غذایی اسیدی و یا قلیایی و سایر موارد این چنینی استفاده نفرمایید.

۱۳. از این دستگاه در فضای باز استفاده نفرمایید.

۱۴. از این دستگاه در مجاورت شعله گاز، هیتر برقی و هرگونه منبع حرارتی و اجاق استفاده نفرمایید.

۱۵. سطوح بین دیگ و صفحه گرم کن می بایستی خشک و تمیز باشند عاری از دانه های برنج، گرد و خاک و یا هر جسم دیگری. در غیر اینصورت پلوپز درست عمل نموده و در بدترین حالت باعث سوختن المنت حرارتی آن میگردد.

۱۶. دیگ دستگاه باید بصورت کامل با صفحه گرم کن دستگاه در تماس باشد که در غیر اینصورت باعث سوختن المنت حرارتی خواهد گردید.

۱۷. این دستگاه مناسب جهت استفاده کودکان و افراد معلول ذهنی یا فیزیکی و یا افراد کم تجربه نیست و کاربران آن بایستی در جهت استفاده از دستگاه مذکور آموزش دیده و فرد مسئول ایمنی ایشان بر آنان نظارت نماید. این دستگاه باید دور از دسترس کودکان قرار گیرد.

۱۸. این دستگاه جهت استفاده در منزل طراحی شده است و در خارج از منزل در محیط‌هایی نظیر

- آشپزخانه فروشگاه‌ها و دفاتر اداری و سایر محیط‌های کاری نگهداری گردد؛
- توسط مهمانان در هتل‌ها، و سایر اماکن سکونتی مشابه
- در مهمانسراها

## معرفی دستگاه



**طرز پخت کته با ته دیگ**

۱. ابتدا پلوپز نباید متصل به برق باشد.
  ۲. برنج را بوسیله پیمانه داخل ظرف پخت پلوپز میریزیم.
  ۳. بوسیله پیمانه مذکور مقدار آب مناسب را داخل آن میریزیم (به ازای هر پیمانه برنج، یک پیمانه و  $\frac{1}{4}$  پیمانه آب اضافه می‌نماییم).
- توجه: ممکن است مجبور باشید با توجه به پلوی مورد نظر خود مقدار آب را تنظیم نمایید بسته به این است که نهایتاً پلو به چه میزان می‌خواهید مرطوب باشد. برای کته آب بیشتری میریزید. برای پلوی خشک تر آب کمتری باید بریزید. در صورتیکه از برنج قهوه ای استفاده مینمایید آب بیشتری را لازم است بریزید. در صورتی که از پلوپز در مناطق کوهستانی استفاده مینمایید ممکن است نیاز به آب بیشتری برای پخت لازم باشد.
۴. دیگ را داخل پلوپز قرار میدهیم به نحوی که این ظرف کاملاً با صفحه گرم‌کن در تماس باشد برای اینکار بهتر است ظرف را به راست و چپ کمی به چرخانیم تا کاملاً در تماس قرارگیرد و سپس درب ظرف را روی آن قرار میدهیم.
  ۵. دوشاخه دستگاه را داخل پرز بزنید ، کلید پخت را به پایین فشار دهید تا چراغ قرمز COOK روشن شود. بعد از اتمام آب برنج کلید اهرمی پخت به بالا میرود و می‌توانید با چرخاندن ولوم ، زمان مورد دلخواه خود را برحسب رنگ ته دیگ دلخواه ، تنظیم نمایید . (می‌توانید همزمان با فشردن دکمه پخت، زمان نیز به دستگاه بدهید)
  ۶. زمانی که تایمر به وضعیت خاموش میرسد صدای "دینگ" را خواهید شنید، و پخت متوقف میشود و چراغ نشانگر تایمر خاموش شده و چراغ نشانگر گرم‌کن روشن خواهد گردید.
  ۷. پس از استفاده از پلوپز کلیه کلیدها را خاموش کرده سیم برق دستگاه را از پرز خارج می‌نماییم.

**طرز پخت ماکارونی****مواد لازم**

- ماکارونی یک بسته ۷۰۰ گرمی
- مواد آماده ماکارونی به میزان دلخواه
- سیب زمینی برای ته دیگ به میزان لازم (دلخواه)

**مدت زمان پخت**

مدت زمان آبکشی ۳۰ دقیقه (دلخواه)

مدت زمان دم کشی با ته دیگ ۶۰ دقیقه برای ته دیگ پر رنگ

دوسوم حجم دیگ دستگاه را آب سرد ریخته دیگ را سرجایش قرار داده و دکمه COOK را فشار داده و صبر می‌کنیم تا آب کاملاً به جوش بیاید ، سپس رشته های

ماکارونی را از وسط نصف کرده و داخل آب در حال جوش می ریزیم. صبر میکنیم تا رشته ها کاملا نرم شوند. سپس درب دستگاه را قرار داده و مواد را آبکش میکنیم، زمانی که دیگ را خارج کنید دستگاه به صورت اتوماتیک از حالت COOK خارج میشود) برای پخت برنج به صورت کته نیز زمانی که آب برنج تبخیر گردد دستگاه از حالت COOK خارج می شود). سپس اگر میخواهید از موادی غذایی مانند سیب زمینی ورقه شده جهت ته دیگ استفاده کنید مقداری روغن کف دیگ ریخته و موادی را که برای ته دیگ در نظر گرفته اید کف دیگ بچینید. و مواد را داخل دیگ بریزید دم کنی را به درب متصل کرده و با ولوم مربوط به تایمر ۶۰ دقیقه زمان بدهید ( دلخواه )

بعد از پایان زمان دستگاه به صورت اتوماتیک وارد حالت گرم نگهداشتن می رود و برای اینکه ته دیگ نرم نشود دستگاه را خاموش کرده و مواد را داخل ظرف مورد نظر برگردانید. برای پخت برنج آبکش شده هم باید مراحل بالا را انجام داد.

#### گرم کردن مجدد ( عملکرد Reheat )

به منظور گرم کردن مجدد برنج سرد شده، ابتدا به ازای هر پیمانه برنج، ۱/۴ پیمانه (۴ قاشق) آب سرد بر روی برنج بریزید و هم بزنید. سپس دکمه روشن را فشار دهید. پس از گرم شدن برنج، دستگاه به صورت خودکار وارد حالت گرم نگه داری می شود.

#### نگهداری دستگاه

**هشدار!** پیش از تمیزکاری دستگاه را از برق بکشید و اجازه دهید به طور کامل خنک شود.

از فرو بردن دستگاه درون آب خودداری نمایید. از رقیق کننده ها ، مواد قابل اشتعال، مواد شیمیایی جهت تمیزکاری استفاده نکنید. برای تمیزکاری:

۱. دیگ و درب آن را درون آب گرم قرار دهید و بوسیله ابر آن ها را تمیز کاری نمایید و سپس خشک کنید. نکته: در صورت وجود نمک در غذا دیگ را با دقت بیشتری شستشو نمایید ؛ چرا که جاماندن نمک بر روی دیگ باعث پوسیدگی آن خواهد شد. دیگ را با دقت جابجا نمایید تا از ایجاد هرگونه غری و فرو رفتگی بر بدنه دیگ پیشگیری نمایید.

۲. برای رفع بقایای غذا از بدنه اصلی می توانید از یک دستمال نم دار استفاده نمایید.

۳. می توانید از مقداری شوینده ملایم بر روی پارچه نرم جهت تمیزکاری بدنه استفاده نمایید. پس از تمیزکاری کاملا آن را بوسیله پارچه دیگر پاک نمایید.

۴. تمام مدت، کنترل پنل و سیم برق را تمیز و خشک نگه دارید، در غیر اینصورت

باعث ایجاد مشکلات خواهد شد.

**۵.** صفحه گرم‌کننده را بوسیله دستمال نم دار کاملاً چلانده شده پاک نمایید. باقی ماندن مواد غذایی بر صفحه گرم کن، به دستگاه آسیب خواهد زد. می توانید از یک قاشق چوبی برای رفع مواد باقی مانده استفاده نمایید.

**تذکر:** به غیر از موارد مذکور، تمامی امور مربوط به سرویس دستگاه باید در نمایندگی مجاز خدمات پس از فروش فلر انجام پذیرد.

#### حفظ محیط زیست

دستگاه را به صورت مجزا دور بیندازید!

این کالا نباید همراه با دیگر زباله‌های خانگی دور انداخته شود. اگر یکی از قطعات دستگاه نیاز به تعویض داشت یا دستگاه دیگر قابل استفاده نبود، آن را همراه با دیگر زباله‌های خانگی دور نریزید.



در این مواقع دستگاه را برای دور انداختن مجزا کنار بگذارید.

# Sanjeh

شرکت بازرگانی سنجه کیش

## خدمات پس از فروش از طریق پست در سراسر کشور

با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸-۲۳۲۸ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته‌بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل شما، تحویل داده خواهد شد.



**Dear customer!**  
**Thanks for your worthwhile choice and confidence to Feller brand.**  
**We really hope that you enjoy operating this product.**

### Product Specifications

**Power** ..... 700W

**Capacity** ..... 5L

**Voltage** ..... 220-240V

**Frequency**..... 50Hz

### IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.**

- 1.** Read all instructions.
- 2.** Use an electric wall receptacle with the proper voltage and capacity, and unplug the power plug after using. Never plug the power into a multiple socket with other electric appliances. Always use a power supply with reliable grounding.
- 3.** Do not touch hot surface.
- 4.** To protect against electric shock do not immerse the cooker body, cord or plug in water or other liquid.
- 5.** To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable pot.
- 6.** Close supervision is necessary when the electric rice cooker is in use. Do not use it by children or near children.
- 7.** Unplug from outlet when do not in use and before cleaning. **WARNING:** The heating element surface is subject to residual heat after use. Allow to cool before putting in or taking out the inner pot, and before cleaning the electric rice cooker.
- 8.** Do not operate this rice cooker when the power cord or plug damaged or if the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any

manner. Return it to the Authorized Service Station for examination, repair, electric or mechanical adjustment.

**9.** Do not let cord hang over edge of table and counter, or touch hot surface.

**10.** Do not add too much food or water into inner beyond the MAX line, otherwise spillage may occur and cause electric shock.

**11.** Use the original inner pot only, and do not knock the inner pot.

**12.** Do not use this cooker to boil acid and alkaline foodstuff, or for other purpose.

**13.** Do not use outdoors.

**14.** Do not place or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.

**15.** Be sure to keep the space between the inner pot and the heating plate clean and free of water drop, dust, rice grain or any other foreign matter. If not, the cooker's performance will be affected and in serious case, its element burn out

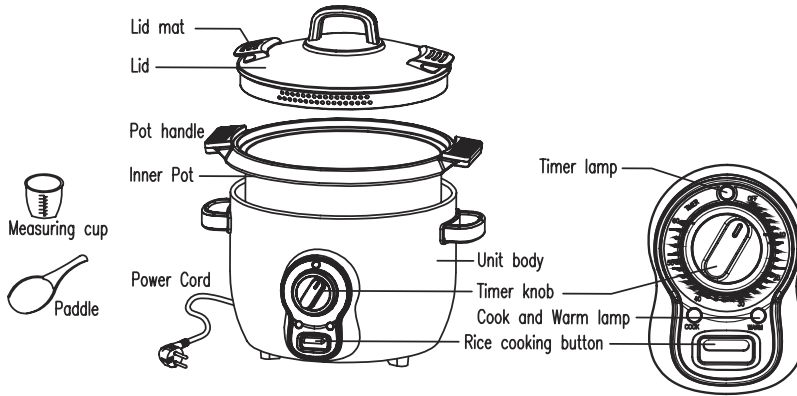
**16.** Do not slant the inner pot, otherwise its bottom will not be in full contact with the heating plate and its element will burn out.

**17.** This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**18.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

## PARTS DESCRIPTION



## OPERATING INSTRUCTIONS

### CRISPY RICE COOKING

1. Make sure appliance is unplugged.
2. Measure raw rice for desired amount with the Measuring Cup (180ml) provided. Add raw rice into Inner pot.
3. By using the Measuring Cup, add proper amount of water to the rice inside the Inner Pot (for every cup [180 ml] of raw rice, add 1-1/4 cups of water).

**NOTE:** You may need to adjust the quantity of water depending on the kind of rice you are cooking and how moist you prefer it. For sticker rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water. If you are cooking brown rice, add more water. You may also need to adjust the water quantity by adding more water if you are using the rice cooker at a high altitude.

4. Set the Inner Pot into the Rice Cooker. Make sure that the Inner Pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly. Cover with Lid.
5. Plug the power plug into the wall outlet. Make sure the rice cooking button is NOT pressed down and Keep Warm lamp is light ON. Rotate the timer knob to desired cooking time up to 60 minutes, according to the rice volume and cook result you need. Then the timer start running, and timer

lamp will light up.

**6.** Once the timer is run to OFF position, a “ding” sound will be heard, the cooking stop, the Timer lamp will light OFF and Keep Warm lamp light ON.

**7.** After using, turn any control to “off”, hold the power plug and pull it from the electric wall receptacle.

### **FOR PASTA COOKING**

**1.** Put the water into the inner pot, do not exceed 2/3 of max marking on the pot side.

**2.** Close the lid.

**3.** Connect the unit to power supply. Make sure the rice cooking button is NOT pressed down and Keep Warm lamp is light ON.

**4.** Rotate the timer knob to desired time (water heat up time + pasta cooking time), confirm the timer lamp is light ON.

**5.** When the water is boiling. Open the lid carefully, place pasta into the hot water, make sure the water immerse the pasta entirely. And do not close the lid.

**6.** Cook the pasta. Suggest cooking time of the pasta: 5 to 15 minutes, depend on the pasta style and your taste.

**7.** Once the timer is run to OFF position, a “ding” sound will be heard, the cooking stop, the Timer lamp will light OFF and Keep Warm lamp light ON.

**8.** Serve the pasta. Close the lid on the inner pot, make sure the silicon rubber lid mat is align with the plastic pot handle. Take out the inner pot with pot handle, and press the glass lid with the lid mat, then pour the water out from the vent hole on the glass lid side.

Note: be careful not to burn your hand during operation, wear a glove if need. Do not let person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge to do this step.

**9.** After using Turn any control to “off”, hold the power plug and pull it from the electric wall outlet.

### **For Rice Cooking**

If you would like to sauté/brown prior to cooking rice or other ingredients, please refer to the Sauté Function section below. Once you are done

browning your ingredients, follow the instruction below.

You may also use the Automatic Rice Cooking Function without browning any ingredients by simply following these instructions.

1. Make sure appliance is unplugged.
2. Measure raw rice for desired amount with the Measuring Cup (180ml) provided. Add raw rice into Inner pot.
3. By using the Measuring Cup, add proper amount of water to the rice inside the Inner Pot (for every cup [180 ml] of raw rice, add 1-1/4 cups of water).

**NOTE:** You may need to adjust the quantity of water depending on the kind of rice you are cooking and how moist you prefer it. For sticker rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water. If you are cooking brown rice, add more water. You may also need to adjust the water quantity by adding more water if you are using the rice cooker at a high altitude.

4. Set the Inner Pot into the Rice Cooker. Make sure that the Inner Pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly. Cover with Lid. **WHEN USING THE AUTOMATIC COOK MODE DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**

5. Connect the unit to power supply. Activate the Rice Cooker on by pushing down the Rice Cook Button down. Make sure the Cook Light is on. **IMPORTANT:** Make sure the timer knob is in OFF position.

6. After 15 minutes mix the rice. Lift and remove the Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into the Inner Pot. Use the Paddle or another long handheld utensil to scoop and mix the rice. After mixing, cover the Inner Pot with the Lid.

7. When your rice is cooked, the Rice Cooker will automatically switch to the warm function and the Keep Warm Light will turn on. The Rice Cooker will keep the rice warm until the unit is disconnected from the wall outlet.

8. The Rice Cooker will automatically keep rice warm at 60°C – 80°C (140°F – 175°F).

**Feller**



English

فارسی



**RC 154**

**Rice Cooker**