



GERMANY

MATHEO



Rice Cooker

MRC 141 WS

German ■

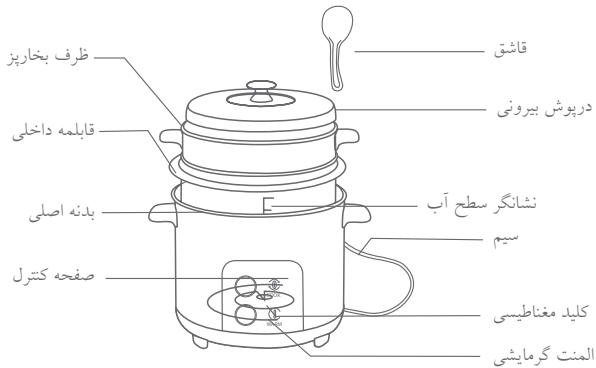
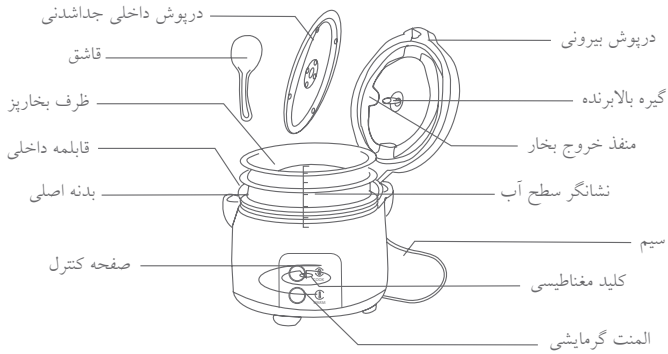
English ■

فارسی ■

MRC 141

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

اجزای دستگاه



<p>ظرف بخارپز</p> 	<p>پیمانه اندازه گیری</p> 	<p>قاشق</p> 	<p>لوازم جانبی</p>
---	---	---	--------------------

۱. با استفاده از پیمانانه اندازه‌گیری که همراه با این دستگاه ارائه شده است، مقدار برنج مورد نیاز برای پخت را بردارید. چند بار برنج را بشویید تا آب درون قابلمه شفاف شود.



- وزن یک پیمانانه برنج ۱۶۰ گرم است.
- برنج را در قابلمه پلوپز نشویید. اگر از این قابلمه برای شستشوی برنج استفاده کنید، پوشش فلورین-رزین قابلمه آسیب می‌بیند یا کف آن تغییر شکل داده و باعث هدایت ضعیف گرمایش به سطح قابلمه خواهد شد در نتیجه تماس قابلمه با المنت گرمایشی به خوبی صورت نخواهد گرفت.
- ۲. برنج شسته شده را در قابلمه پلوپز بریزید و تا سطح مشخص آب بریزید (به عنوان مثال: اگر ۳ فنجان برنج قرار است پخته شود، تا سطح ۳ آب بریزید. مقدار آب را طبق ذائقه‌ی خود کاهش یا افزایش دهید).
- بیش از حد MAX آب در قابلمه نریزید.
- برای بخار شدن آب از غذای درون قابلمه، مقدار مناسب آب بریزید تا هنگام جوش آمدن آب از ظرف بخارپز سرریز نشود.



۳. آب دور قابلمه را پاک کنید. قابلمه را درون پلوپز قرار دهید و مطمئن شوید که قابلمه در تماس کامل با المنت گرمایشی است. برنج درون قابلمه را صاف کنید.



۴. درپوش را ببندید. آن را فشار دهید تا صدایی کلیک مانند شنیده شود.

- اگر درپوش را به درستی نبندید، بر کیفیت پخت تأثیر گذاشته می‌شود.
- قبل از تکان دادن پلوپز، مطمئن شوید که درپوش به درستی بسته شده است.



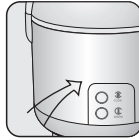
۵. وقتی برنج آماده پخت است، سیم برق را ابتدا به پلوپز وصل کنید سپس دوشاخه را به پریز دیواری متصل کنید.
- وقتی برنج پخته شد، دوشاخه دستگاه را به پریز متصل نگه ندارید.



۶. دکمه پخت (cooking) را فشار دهید. برنج شروع به پخته شدن می‌کند. چراغ cook بعد از اتصال دوشاخه به پریز برق روشن می‌شود. برای شروع پخت شما باید دکمه‌ی cook را فشار دهید.
- اگر این دکمه فشار داده نشود، چراغ warm بعد از ۲-۱ دقیقه روشن می‌شود و پلوپز در حالت گرم نگهداری قرار می‌گیرد.



۷. وقتی پخت تمام شد، دکمه پخت (cooking) به بالا می‌پرد و صدایی کلیک مانند شنیده می‌شود. در این موقع چراغ پخت خاموش شده و چراغ گرم نگهداری روشن می‌شود.
- بعد از پایان چرخه پخت، درپوش را به مدت ۱۵ دقیقه بسته نگهدارید. برنج در این حالت کاملاً پخته شده و بخار آن پخش می‌شود. این کار کمک می‌کند که برنج پف‌دارتر و خوشمزه‌تر شود.
 - بعد از پخش شدن بخار برنج، مطمئن شوید که درپوش بیرونی باز شده و برنج به خوبی جابجا می‌شود. برنج پخته شده باید بلافاصله سرو شود یا در دستگاه به صورت اتوماتیک گرم نگهداری شود.



۸. برای بخارپز شدن غذا، مقداری مشخص آب در قابلمه بریزید. این مقدار بر اساس نوع غذا و مقدارش متفاوت است (بیش از ارتفاع سبب بخارپز آب در قابلمه نریزید)
- سبب بخارپز را روی قابلمه گذاشته و غذا را درون سبب قرار دهید.
 - پلوپز را طبق مراحل ۴، ۵، ۶ به کار ببندازید.
 - بعد از پایان بخارپزی، شما باید دستگاه را به صورت دستی خاموش کنید (دکمه را فشار دهید). این پلوپز غذا را تا زمان سرو، به صورت اتوماتیک گرم نگه می‌دارد.



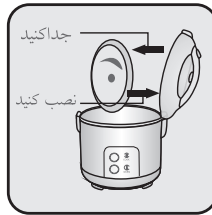
۹. قبل از سرو غذا، دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.



۱۰. فقط از قاشقی که همراه با این پلوپز ارائه شده است استفاده کنید. از قاشق فلزی استفاده نکنید تا به پوشش ضدنچسب قابلمه خراش وارد نکند.



۱. اجزای سوپاپ بخار باید به طور منظم شسته شوند و پوشش و درزهای سوپاپ بخار باید به طور جداگانه شسته شوند.
۲. پوشش، تکیه‌گاه و درون سوپاپ بخار را با دستمال خشک و تمیز کنید.
۳. قابلمه درونی را از پلویز بیرون بیاورید و با مایع شستشوی مناسب آن را تمیز و با آب شستشو کنید سپس با دستمالی نرم آن را پاک کنید.
- از اسفنج و برس فلزی و سخت برای شستن قابلمه درونی استفاده نکنید تا از بروز آسیب دیدگی به سطح پوشش ضد نجسب قابلمه جلوگیری شود.



۴. ظرف جمع‌آوری میعان را جدا نمایید و آب یا سوپ جمع شده داخل آن را خالی نمایید. بعد از تمیز کردن آن را در جای خود قرار دهید.

۵. سبوس برنج و دیگر غلات ممکن است به سبد بخارپزی بچسبد، می‌توانید از سنباده نرم برای تمیز کردن المنت گرمایشی و سپس خشک کردن آن با دستمالی نرم استفاده کنید تا تماس کامل بین قابلمه داخلی و المنت گرمایشی الکتریکی برقرار باشد.



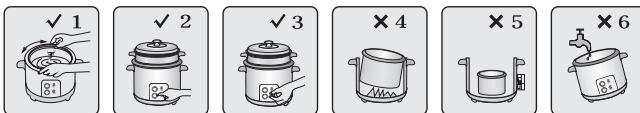
۱. اگر شیئی خارجی در سوپاپ بخار قرار می‌گیرد، باید آن را در فواصل زمانی تمیز نمود تا از بروز سرریز شدن آب و تحت تأثیر قرار گرفتن پخت برنج جلوگیری شود.
۲. هنگام شستشوی سوپاپ بخار، لطفا حلقه درزگیر سوپاپ بخار را نکشید یا فشار ندهید.
۳. قابلمه درونی نباید روی هیچ اجاقی گرم شود. در غیر اینصورت به راحتی تغییر شکل می‌دهد.



۴. وقتی برنج پخته شده در حالت گرم نگهداری در دستگاه قرار می‌گیرد، بهتر است بلافاصله مورد استفاده قرار نگیرد زیرا این برنج بعد از ۱۵ دقیقه آرام پزی بسیار خوشمزه‌تر خواهد بود.



۵. زمان گرم نگهداری نباید بیش از ۱۲ ساعت باشد تا عطر و طعم آن از بین نرود.
۶. دستگاهی که عملکرد پخت فرنی (porridge) را ندارد نباید برای پخت اینگونه مواد غذایی مورد استفاده قرار بگیرد زیرا این مواد از قابلمه سرریز شده و به المنت آسیب وارد می‌کند.



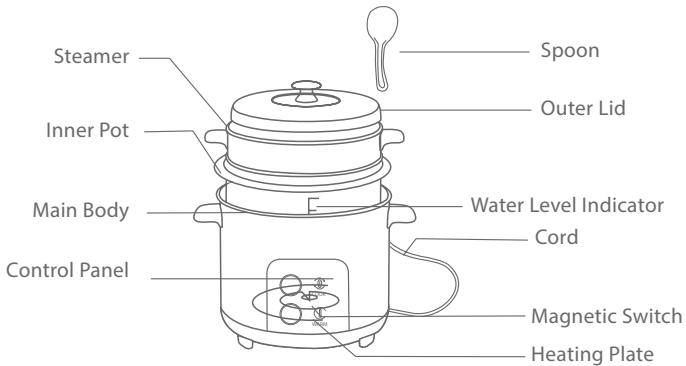
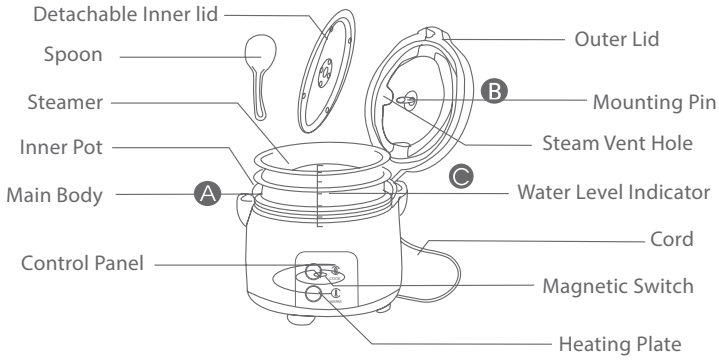
۱. این دستگاه برای افرادی که از لحاظ جسمانی ضعیف هستند یا افرادی که کم ذهن هستند یا اختلالات فکری دارند (از جمله کودکان) در نظر گرفته نشده است. مگر توسط افراد مسئول به طوری ایمن مورد نظارت و راهنمایی قرار بگیرند.
۲. از پریز ارت شده باید استفاده نمود. همچنین دوشاخه باید محکم به پریز متصل شود. هنگام استفاده از چند لوازم برقی در یک زمان از پریز چند منظوره استفاده نکنید.
۳. اگر از دستگاه استفاده نمی کنید، سیم برق را از پریز برق جدا کنید.
۴. بعد از اتصال سیم برق به پریز مطمئن باشید که اتصال محکم باشد در غیر اینصورت اتصال ضعیف باعث سوختن المنت می گردد.
۵. پلوپز نباید روی سطحی ناصاف و مرطوب یا نزدیک حرارت قرار بگیرد زیرا به دستگاه آسیب وارد شده و دستگاه به درستی کار نخواهد کرد.
۶. هنگامی که منفذ خروج بخار خیلی داغ است، با صورت یا دستها جلوی آن را مسدود نکنید زیرا باعث سوختگی می شود.
۷. بدنه و پوشش پلوپز را نمی توان در آب یا با آب شست، در غیر اینصورت عایق آن آسیب می بیند و استفاده از آن خطرناک خواهد بود.
۸. اگر سیم برق آسیب دیده است، باید با سیم نویی مشابه که توسط تولید کننده تولید شده است تعویض گردد.
۹. اجازه ندهید کودک به تنهایی دستگاه را به کار بیاورد. دستگاه را دور از دسترس نوزادان قرار دهید تا از بروز برق گرفتگی، سوختگی و دیگر صدمات خطرناک جلوگیری شود.
۱۰. دستگاه را نباید در آب فرو برد.
۱۱. این دستگاه نباید توسط افرادی که ناتوانی جسمی، ذهنی و حسی دارند یا تجربه و آگاهی کافی ندارند (از جمله کودکان) مورد استفاده قرار بگیرد مگر توسط افرادی که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده دارند تحت نظارت و آموزش قرار بگیرند.
۱۲. باید مراقب کودکان بود و مطمئن شد که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.
۱۳. این دستگاه برای استفاده خانگی و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:
 - محیطهای آشپزخانه کارکنان فروشگاهها، دفاتر و دیگر محیطهای کاری
 - خانه های ویلاقی
 - توسط مشتریان هتلها، مسافرخانه ها و دیگر محیطهای اقامتی
 - محیطهای ارائه دهنده خدمات اقامت و صبحانه
۱۴. دستگاه هرگز نباید در آب فرو برده شود.
۱۵. سه هشدار زیر را در نظر بگیرید
 - الف) جلوگیری از نشت اتصال
 - ب) صدمه جدی از طریق استفاده نادرست
 - ج) سطح المنت گرمایشی بعد از استفاده برای مدتی همچنان داغ باقی می ماند.

عیب یابی

راه حل	دلیل	اختلال	
مطمئن شوید که کلید، دوشاخه، پریز، فیوز و سیم اتصال در وضعیت مناسبی در اتصال قرار دارند و محکم هستند	جریان برق پلوپز به پریز برق وصل نیست	المنت داغ نیست	چراغ خاموش است
دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات ببرید	۱. اتصال سیم چراغ نشانگر شل شده است ۲. چراغ نشانگر آسیب دیده است	المنت داغ است	۱
	۱. سیم کشی میانه شل شده است ۲. مجرای گرمایش الکتریکی سوخته است	المنت گرمایش داغ نیست	چراغ روشن است
۱. برنج را طبق شرایط مناسب بپزید. ۲. از سنباده نرم میتوانید برای صاف کردن ناصافیهای مختصر استفاده کنید اگر ناصافی بیش از حد است، آن را برای تعویض به مرکز خدمات ببرید. ۳. قابلمه درون را درون پلوپز کمی بچرخانید تا در وضعیت عادی قرار بگیرد. ۴. با سنباده نرم آن را تمیز کنید. ۵. آن را به مرکز خدمات ببرید.	۱. زمان پخت کافی نیست ۲. المنت تغییر شکل یافته است ۳. قابلمه درونی کج شده یا یک طرف آن در هوا معلق است ۴. شیبی خارجی بین قابلمه درونی و المنت گرمایش قرار گرفته است ۵. قابلمه درونی تغییر شکل یافته است	برنج پخته شده خام است یا زمان پخت بسیار طولانی است	۳
دستگاه را برای تعیر به مرکز خدمات ببرید	۱. شیبی، دکمه دستگاه و نگهدارنده آن را مسدود کرده است ۲. ترموستات به درستی کار نمی کند	برنج بیش از حد پخته شده است	۴
آن را برای تعویض به مرکز خدان ببرید	ترموستات گرم نگهداری درست کار نمی کند	دستگاه به طور اتوماتیک وارد حالت گرم نگهداری نمی شود	۵

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

Brief introduction of products



<p>Spoon</p> 	<p>Measuring Cup</p> 	<p>Steamer</p> 	<p>Accessories</p>
--	--	--	--------------------

Rice cooking procedure

1. Measure the desired amount of rice with measuring cup supplied with this rice cooker. Rinse the rice several times until the water in the bowl shows relatively clear.

- one cup of rice weight (About 160gr).

- DO NOT rinse rice in the cooking pot, if the pot is using for washing rice, the fluorine-resin coating may be damaged or the bottom may be deformed which will result in poor conduction because it contacts with heating plate improperly.



2. Put washed rice into the inner pot and add water to the corresponding level (e.g. add water to high level "3" if 3 cups of rice are to be cooked), add or reduce the amount of water depending your taste.

- Do not add water in excess of the "MAX" water mark.

- To steam food off water, add a proper amount of water lest water overflows the steamer when boiling.



3. Wipe the water outside pot, install the pot into the cooker, turn it slightly from left to right, ensure that the pot contacts with heating plate properly, level the rice inside the pot.



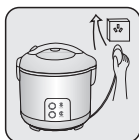
4. Close the outer lid. Push it in securely until lock clicks.

- If the lid is not closed properly, the cooking efficiency will be affected

- Make sure the lid is locked closely before moving the cooker.



5. When ready to cook, connect the power supply cord to the cooker first, then plug into cord in until cooking is ready.



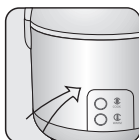
6. Press the “cooking” switch. The rice is starting to cook. “Cook” Light will light up after inserting the plug into socket, you must push down the “Cook” switch to start cooking. If the switch is not pushed, the “Warm” light will light up after 1-2 minutes, the cooker will be in keeping warm.



7. When cooking is finished. The “cooking” switch will pop up and a click will be heard. At the same time, the cooking light will go out and the keep warm light will go on.

- After the cooking cycle ends. Keeps the lid closed for about 15 minutes. The rice can be cooked and vaped completely. It is more fluffy and tasty.

- After the rice is steamed be sure to open the outer lid and to stir the rice well. The cooked rice is to be served immediately or to be kept warm automatically.



8. Food steaming, Put the amount of water into cooking pot, the amount of water varies according to the food and its quantity (DO NOT exceed the height of the steam tray).

- Install the steam tray into the pot and place food on the tray.

- Operate the cooker according to the 4, 5, 6 above.

- When food steaming is finished, you must turn off the switch button manually (push up). The cooker will automatically keep the food warm until serving.



9. Unplug the cord before serving.



10. Only use the spoon supplied with this cooker, Do not use a metal scoop so as to avoid scratching non-stick coated.

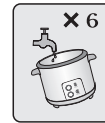
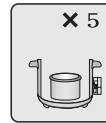
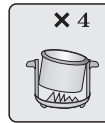
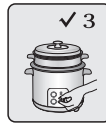
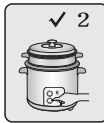


Cleaning method

1. The component of steam valve should be washed timely and the cover and seal of steam valve should be washed separately.
2. Dry and clean the cover, the seat and inside of steam valve with cloth.
3. Take the inside pot out of the electric rice cooker, wash it with domestic liquefied detergent and rinse with fresh water and when wipe it dry with soft cloth.
- Do not use metal brush or the harsh tool to wash inner pot in order to avoid damaging the non-sticking coating on its surface.
4. Take the water holder down and spill over water or soup and then install it after washing clean.
5. The grain of cooked rice or other sundries may attach to electric hot tray, the fine sand paper can be used for grind them away and wipe with soft cloth to keep the fully contact between inner pot and electric heating plate.

Precautions

1. If there is foreign matter in steam valve, it should be removed timely in order to keep the effect of preventing spill over and cooking rice.
2. When washing the steam, please do not pull and push the seal ring of steam valve at discretion.
3. The inside pot cannot be heated on any other furnace, otherwise it can be deformed easily.
4. The cooked rice start to keep warm, it is not suitable for eating immediately and it will more soft and delicious if let it stewing for 15 minutes.
5. The time of keeping warm don't exceed 12 hours in order to avoid the cooked rice off flavor.
6. The product without function of cooking porridge cannot be used for porridge and soap in order to avoid a large quantity of soup or water overflow from the damaged element.



Safety note

1. This apparatus is not prepared to use by the people who have weak corporeity, slow response and mental disorders (including children), unless using under guidance or assistance by secure and responsible personnel.
2. The earthed will socket should be used and the plug must be inserted reliably. DO not use multipurpose socket while using other electric appliance. At the same time.
3. If you do not use it, please pull the power cord out of the socket.
4. After insert the power cord into socket, it must be inserted to the death, otherwise the element may be burnt out by poor connection.
5. The electric rice cooker cannot placed on unstable, wet place near fire otherwise it will be damaged or go wrong.
6. When cooking the steam port is extraordinary hot, do not close it with face or hands or to avoid scald.



7. The body and cover of electric rice cooker cannot be washed with water or in water, otherwise the insulator will be damaged and become dangerous.
8. If the power cord damaged, it must be changed with new power cord produced by the manufacturer.
9. Do not let a child operate the product alone. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.
10. The appliance must not be immersed.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. 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.
14. The appliance must not be immersed in water.
15. A warning as below 3 point:
 - (a) Avoid spillage on the connector.
 - (b) Potential injury from misuse.
 - (c) The heating element surface is subjected to residual heat after use.

Troubleshooting

No	Malfunction		Causal	Solution
1	The light is off	Heating plate is not hot	Circuit of electric cooker is not connected with power supply	Inspect weather the switch, plug and socket connector, fuse and leading wire of power supply are in good condition and insert the plug reliably.
		Heating plate is hot	1. Wiring connection of indicator light is loosened. 2. Indicator light is damaged.	
2	The light is on	Heating plate is not hot	1. Wiring in the middle is loosened. 2. Electric-thermal tube is burn out.	It should be sent to authorize service department off maintenance.
3	Cooked rice is crudity or time of cooking is too long		1. Cooking time is insufficient. 2. Heating plate is deformed. 3. Inner pot is declined and one side is banging in the air. 4. There is foreign matter between inner pot and heating plate. 5. Inner pot is deformed.	1. Cook rice according to required conditions. 2. The fine sand paper can be used for correcting slight deformation but the severed deformed one should be sent to maintenance department for replacement. 3. Turn the inside pot lightly to make it return to normal. 4. Clean it up with fine sand paper. 5. Sent to designated service department.
4	The rice is cooked brown.		1. Witch button and its holder action are obstructed. 2. The thermostat is malfunction.	It should be sent to authorize service department for maintenance.
5	Do not warm automatically		The warm thermostat is malfunction	Replace it.



GERMANY

MATHEO



- German
- English
- فارسی

پلوپز

MRC 141 BKS