

MIGEL



پلوپز

GRC 850

English

فارسی

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

مشخصات دستگاه

توان ورودی : ۱۰۲۰-۸۶۰ وات

ولتاژ : ۲۴۰-۲۲۰ ولت

فرکانس : ۵۰/۶۰ هرتز

گنجایش : ۵ لیتر

گنجایش پخت (بر حسب برنج خام): ۱/۸ لیتر

گنجایش برنج(نفر): ۱۰-۲ نفر

علائم ایمنی

هشدار : لطفا قبل از استفاده، دفترچه راهنما را با دقت مطالعه فرمایید و جهت مراجعات بعدی آن را نگه داری کنید.



توجه



نکته



اکیدا ممنوع

این محصول فقط جهت استفاده های خانگی می باشد.


جهت جلوگیری از خطرات برق گرفتگی، از وصل کردن دوشاخه به پریز برق با دست های خیس به شدت خودداری کنید و به هنگام عدم استفاده از دستگاه دوشاخه را از برق خارج کنید.


جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.


از قرار دادن سیم، اشیاء فلزی، سوزن و سایر اشیاء مشابه به درون دستگاه و یا درزهای آن خودداری کنید چرا که باعث برق گرفتگی یا قطع شدن دستگاه در هنگام پخت می شود.


هرگز به کودکان اجازه استفاده از دستگاه را بدون نظارت فردی بالغ ندهید و دستگاه را دور از دسترس آنها نگه داری کنید.


در اولین استفاده، دستگاه ممکن است کمی بو بدهد که این اتفاق طبیعی می باشد.


در هنگام استفاده، دستگاه باید بر روی سطحی صاف قرار گیرد. هرگز از دستگاه در محیط های گرم و مرطوب استفاده نکنید و آن را به دور از هرگونه اجسام قابل احتراق نگه داری کنید. 


استفاده از این دستگاه توسط افرادی که دچار ناتوانی ذهنی و جسمی می باشند و یا تجربه و دانش کافی را جهت استفاده از دستگاه ندارند (بخصوص کودکان) مناسب نمی باشد و فقط در شرایطی مجاز به استفاده از دستگاه می باشند که تحت نظارت کامل فردی با تجربه قرار گیرند. 

از تماس کابل دستگاه با هرگونه اجسام تیز و داغ جلوگیری کنید، چرا که احتمال برق گرفتگی و آتش سوزی را به همراه خواهد داشت. 


هرگز از دستگاه بدون دیگ داخلی استفاده نکنید. 


هرگز از دیگ های دیگر، به غیر از دیگ داخلی این دستگاه در این پلوپز استفاده نکنید، چرا که باعث خرابی دستگاه شده و خطرات احتمالی را به همراه خواهد داشت. 


از ریختن آب و یا هرگونه مواد غذایی در محفظه داخلی دستگاه خودداری کنید. آب و مواد غذایی جهت پخت می بایست فقط در دیگ ریخته شوند. 


جریان نامی مورد استفاده برای این دستگاه می بایست 13A و یا بیشتر باشد و همچنین اتصال ارت (اتصال به زمین) در پریز می بایست برقرار باشد. برای این دستگاه پریزی جداگانه در نظر بگیرید و از وصل کردن آن به پریز و یا سه راهی که چندین دستگاه به صورت همزمان به آن وصل می باشند خودداری کنید. 


در زمان پخت (کار کردن دستگاه) از بیرون آوردن دیگ خودداری کنید. 


از قرار دادن اجسامی که باعث پوشانده شدن دریچه خروجی بخار می گردد (همانند دستمال و پارچه) خودداری کنید، زیرا باعث صدمه و تغییر شکل درب می گردد و در نتیجه به دستگاه آسیب خواهد رسید. 


در صورت خرابی دیگ، کار با دستگاه را متوقف کرده و با مراکز مجاز خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمایید. 


مطمئن شوید که دیگ در دستگاه در جای خود به درستی قرار گرفته شده است. دیگ داخلی می بایست به طور کامل بر روی صفحه گرمایش کف دستگاه جای گیرد. 


قبل از قرار دادن دیگ درون دستگاه، در صورت مشاهده پس مانده های مواد غذایی در سطح داخلی پلوپز، آنها را می بایست بطور کامل پاک کنید، زیرا ممکن است باعث جلوگیری تماس دیگ با صفحه گرمایش شده و در نتیجه ایراد در عملکرد و خرابی دستگاه را به همراه داشته باشد. 

به هنگام تمیزکاری، از شستشوی دستگاه زیر شیر آب و یا فرو بردن آن در آب خودداری کنید. 

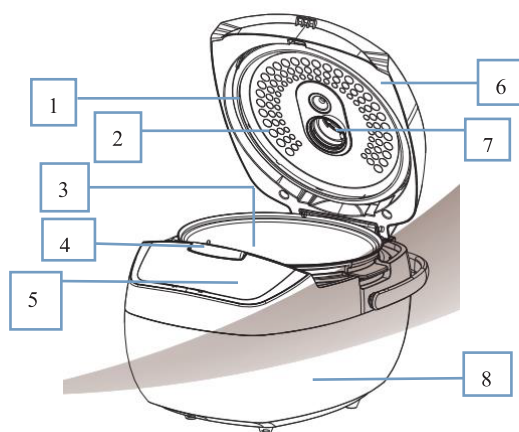
به هنگام خارج کردن غذا از داخل دیگ، لبه های دیگ بسیار داغ می باشد، بنابراین از لمس کردن آن اجتناب کنید. 

در صورت آسیب دیدن کابل و یا دوشاخه دستگاه، از تعمیر و یا جایگزین کردن قطعات غیر فابریک پرهیز کرده و به مراکز مجاز خدمات پس از فروش جهت تعمیر و سرویس دستگاه مراجعه فرمایید. 

به هنگام استفاده، در صورت مشاهده هر گونه ایراد در کارکرد، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق جدا کنید. همانطور که اشاره گردید از باز کردن و تعمیر دستگاه خودداری کنید و به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه و یا تماس حاصل فرمایید. 

این دستگاه در هنگام کارکرد، گرما و بخار تولید می کند، بنابراین جهت جلوگیری از خطر سوختگی، صورت و دست های خود را از دریچه خروج بخار دور نگه دارید. 

قطعات دستگاه



۱. واشر درزگیر دور

درب

۲. درپوش داخلی

۳. دیگ

۴. دکمه باز کردن درب

۵. صفحه کنترل

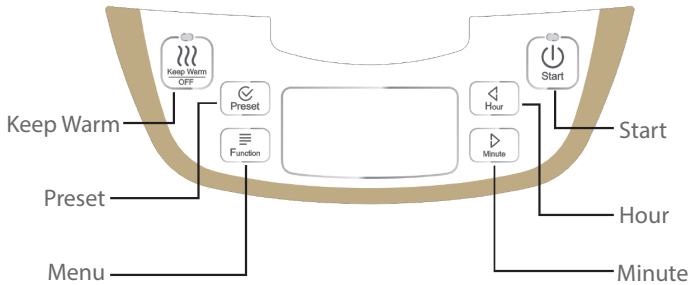
۶. درب

۷. دریچه خروج بخار

۸. بدنه دستگاه

لوازم جانبی دستگاه

دیگ	کفگیر برنج	ملاقه سوپ	سبد بخارپز	پیمانه	کابل برق	دفترچه راهنما
-----	------------	-----------	------------	--------	----------	---------------



دکمه شروع (START)

با فشار دادن این دکمه فرایند پخت (با توجه به تنظیمات انجام شده جهت چگونگی پخت) آغاز می گردد.

دکمه تنظیم ساعت (HOUR)

جهت تنظیم ساعت دستگاه این دکمه را فشار دهید.

دکمه تنظیم دقیقه (MINUTE)

جهت تنظیم دقیقه دستگاه این دکمه را فشار دهید. و همچنین جهت انتخاب نوع برشتهگی در منوی Tahdig قابل استفاده است

دکمه گرم نگه داشتن / خاموش کردن - لغو عملیات (KEEP WARM/OFF)

جهت فعال کردن حالت گرم نگه دار دکمه KEEP WARM/OFF را فشار دهید، این دکمه همچنین جهت لغو عملیات و خاموش کردن دستگاه بکار می رود.

عملکرد PRESET (پخت تاخیری)

جهت تنظیم زمان شروع شدن پخت، این دکمه را فشار دهید.

دکمه تنظیم عملکرد (FUNCTION/MENU)

دکمه (FUNCTION/MENU) را جهت انتخاب برنامه پخت مورد نظر فشار دهید.

عملکردهای دستگاه

فهرست پخت FUNCTION/MENU

۱. با فشار دادن دکمه MENU نوع عملکرد مورد نظر را جهت پخت انتخاب کنید. پس از تنظیم و انتخاب آن، چراغ عملکرد انتخاب شده روشن خواهد شد.

- عملکرد دستگاه: برنج، ته‌دیگ، ته‌چین، خورش، پاستا، بخارپزی، کیک، سرخ‌کنی، آرام‌پزی، ماست بندی، سوپ و کوکو

۲. دکمه شروع (START) را جهت شروع فرایند پخت فشار دهید.

عملکرد دکمه های HOUR / MINUTE:

جهت تنظیم زمان پخت، از دکمه های HOUR و MINUTE می بایست استفاده کرد. دکمه های HOUR و MINUTE همچنین در تنظیم زمان شروع پخت در حالت پخت تاخیری (PRESET) به کار می روند.

توجه: در عملکرد برنج، زمان پخت را نمی توان تنظیم کرد، زیرا زمان پخت در این عملکرد ذکر شده بصورت پیش فرض در دستگاه تنظیم گردیده است.

عملکرد PRESET (پخت تاخیری)

۱. ابتدا نوع عملکرد پخت مورد نظر را انتخاب کنید، سپس دکمه PRESET را فشار دهید. در این هنگام چراغ عملکرد PRESET روشن خواهد شد.

عملکردهایی که در حالت پخت تاخیری (PRESET) می توان انتخاب کرد به شرح زیر می باشد: (برنج، ته دیگ، ته چین، خورش، پاستا، بخارپزی، کیک، آرام پزی، ماست بندی، سوپ و کوکو)

۲. دکمه HOUR (ساعت) و یا MINUTE (دقیقه) را جهت تنظیم کردن زمان مورد نظر فشار دهید.

۳. دکمه START را فشار دهید، در این هنگام حالت پخت تاخیری (PRESET) فعال می گردد.

نکاتی در مورد عملکرد PRESET

• با فشار دادن دکمه های HOUR و MINUTE به ترتیب ساعت و دقیقه شروع پخت تنظیم می گردد.

• طولانی ترین مدت زمانی که جهت از پیش تنظیم کردن زمان شروع پخت می توان انتخاب کرد، ۲۴ ساعت می باشد.

• جهت جلوگیری از خیس خوردن بیش از حد مواد غذایی در دستگاه، که باعث بو گرفتن آن می شود، بهتر است زمان پیش تنظیم شده را جهت شروع پخت، نهایتاً تا ۱۲ ساعت تنظیم کنید.

• در صورتی که زمان از پیش تنظیم شده جهت شروع پخت، کمتر از زمان پخت باشد، حالت PRESET غیر فعال شده و دستگاه بطور اتوماتیک پخت را با استفاده از عملکرد پخت عادی انجام خواهد داد.

عملکرد دکمه KEEP WARM/OFF (حالت گرم نگه دارنده / لغو عملیات - خاموش)

۱. هنگامی که دستگاه در حالت استندبای قرار دارد، با فشار دادن دکمه WARM/OFF حالت گرم نگه دار فعال شده و نشانگر آن روشن می شود، طولانی ترین مدت زمان قابل تنظیم در حالت گرم نگه دار ۱۲ ساعت می باشد. پس از پایان یافتن مدت زمان گرم نگه داشتن، دستگاه بصورت اتوماتیک در حالت استندبای قرار خواهد گرفت.

• هنگامی که دستگاه در حالت پخت قرار دارد (در حین کارکردن می باشد)، با فشار دادن دکمه (KEEP WARM/OFF) تمامی عملیات لغو گردیده و دستگاه در حالت استندبای قرار خواهد گرفت.

• پس از پایان فرایند پخت، دستگاه بصورت اتوماتیک در حالت گرم نگه دارنده رفته و چراغ دکمه (KEEP WARM/OFF) روشن خواهد شد.

• در عملکرد ماست بندی و کوکو و تفت دادن، دستگاه پس از اتمام عملیات در حالت استندبای قرار می گیرد.

عملکرد دکمه START (شروع)

۱. پس از تنظیم و انتخاب عملکرد مورد نظر جهت پخت، با فشار دادن دکمه START عملیات پخت آغاز خواهد شد.

۲. هنگامی که فرایند پخت به پایان می رسد، صدایی از دستگاه شنیده خواهد شد که جهت اطلاع رسانی به کاربر می باشد، سپس دستگاه در حالت گرم نگه دارنده رفته و نشانگر این عملکرد روشن می شود. در این حین، مدت زمانی که دستگاه در حالت گرم نگه دارنده قرار دارد در صفحه نمایش نشان داده خواهد شد.

پیش از استفاده

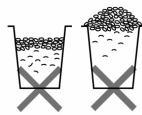
در ابتدا دریچه بخار را بررسی نمایید و از درست قرار داشتن آن در جای خود مطمئن شوید. در صورتی که دریچه بخار به درستی در جای خود قرار نگرفته باشد، امکان سر ریز شدن آب از دستگاه در هنگام پخت وجود دارد.

جهت اندازه گیری برنج به مقدار مورد نیاز، از پیمانه مخصوص این دستگاه استفاده کنید. ظرفیت پیمانه تقریباً ۱۵۰ گرم می باشد.

جهت اندازه گیری صحیح با پیمانه به تصاویر زیر توجه فرمایید:



اندازه گیری صحیح

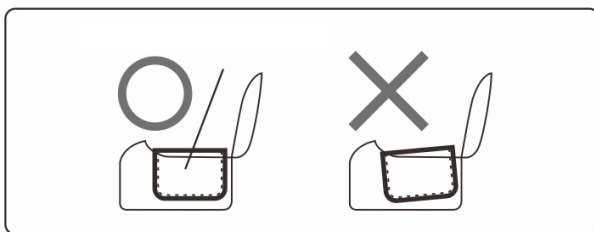


اندازه گیری ناصحیح

قبل از استفاده، صفحه گرمایش و همچنین کف دیگ را بطور کامل مورد بررسی قرار دهید و مطمئن شوید که پس مانده های مواد غذایی و یا هر چیز دیگری به آن چسبیده نشده باشد، در صورت مشاهده هر گونه از موارد ذکر شده آن را بصورت کامل پاک کنید. پس از قرار دادن دیگ در داخل دستگاه، از درست قرار داشتن دیگ بر روی صفحه گرمایش اطمینان حاصل فرمایید.



جهت درست قرار دادن دیگ در دستگاه به تصویر زیر توجه فرمایید:



حداکثر ظرفیت دستگاه جهت پخت ده پیمانه برنج (۱/۸ لیتر آب) می باشد. مقدار آب مورد استفاده را با توجه به قسمت های علامت گذاری شده روی دیگ، می توان تعیین کرد، به عنوان مثال: بیشترین میزان گنجایش دیگ ۸ الی ۱۰ پیمانه برنج می باشد. پیشنهاد میگردد به ازای هر پیمانه برنج ۱/۲ پیمانه آب استفاده نمایید یا اینکه تا خط مشخص شده در داخل دیگ آب بریزید. به عنوان مثال جهت پخت ۵ پیمانه برنج تا خط شماره ۵ داخل دیگ آب اضافه نمایید. (البته این میزان میتواند بر اساس نوع برنج در پخت و سلیقه ی اشخاص متفاوت باشد). لطفا میزان آب و برنج از درجه تعیین شده در دیگ بالاتر نرود.

عملکرد	زمان پخت پیش فرض	بازه زمانی قابل تنظیم جهت پخت	پیش تنظیم ۲۴ ساعته	گرم نگهداری
بخارپز کردن	۰:۵۰	۰:۳۰-۳:۰۰	√	√
خورشت	۳:۰۰	۲:۰۰-۶:۰۰	√	√
کیک	۰:۵۰	۰:۴۰-۱:۳۰	√	√
سوپ	۳:۰۰	۲:۰۰-۶:۰۰	√	√
برنج	---	---	√	√
ته‌دیگ	۱:۱۵	---	√	√
	۱:۳۵	---	√	√
	۱:۵۵	---	√	√
ته‌چین	۱:۰۰	۰:۵۰-۱:۳۰	√	√
پاستا	۰:۵۰	۰:۳۰-۱:۳۰	√	√
تفت دهی	۰:۳۰	۰:۱۵-۱:۰۰	X	X
آرام پزی	۶:۰۰	۳:۰۰-۱۰:۰۰	√	√
ماست بندی	۶:۰۰	۶:۰۰-۸:۰۰	√	X
کوکو	۰:۳۰	۰:۲۰-۱:۳۰	√	X

نکته:

- زمان های پخت که در جدول صفحه قبل و بالا نشان داده شده اند ممکن است بر حسب مواردی همچون: ولتاژ، مقدار برنج، کیفیت برنج، مقدار آب و درجه حرارت متفاوت باشد.
- برای نتیجه بهتر در پخت، پس از اتمام فرایند پخت، زمانی که دستگاه در حالت گرم نگه دار قرار می گیرد، اجازه دهید برنج به مدت ۱۵ دقیقه در دستگاه بماند.

پخت برنج

۱. برای ریختن برنج در قابلمه از پیمانه مخصوص استفاده کنید
 ۲. بیش از ۱۰ پیمانه برنج در قابلمه نریزید
 ۳. علامت داخل قابلمه از ۲ تا ۱۰ را نشان می‌دهد.
 ۴. قابلمه را تا یکی از علامت های مرتبط با تعداد پیمانه برنج ، با آب پر کنید
 ۵. درپوش را ببندید
 ۶. دکمه **Function** را فشار دهید تا چراغ **Rice** روشن شود
 ۷. سپس دکمه **Start** را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند
 ۸. در پایان پخت دستگاه بر روی گرم نگهدار می‌رود
 ۹. درپوش را بردارید
 ۱۰. قابلمه را از دستگاه جدا کنید آن را روی پارچه مقاوم در برابر گرما یا بشقاب مخصوص غذای گرم بگذارید
- دکمه توقف **Off** را فشار دهید

ته دیگ

۱. دکمه **Function** را فشار دهید تا چراغ **Tahdig** روشن شود
۲. با دکمه **Minute** می‌توانید سه رنگ ته دیگ را پخت کنید. (C1 - C2 - C3)
۳. حال برای پخت دکمه شروع (**Start**) را بزنید

ته چین

۱. برای پخت ته چین ابتدا باید برنج را در منوی **Rice** بپزیم
 ۲. بعد از این مرحله و مخلوط کردن مواد اولیه با هم دوباره مواد را درون دیگ میریزیم
 ۳. با دکمه **Function** بر روی گزینه **Tahchin** می‌رویم
 ۴. سپس با فشردن دکمه شروع **Start** دستگاه شروع بکار می‌کند
- نکته:** زمان پخت در این منو بصورت دلخواه قابل تنظیم است (از ۵۰ دقیقه تا ۹۰ دقیقه)
- زمان دستگاه بصورت پیش فرض ۶۰ دقیقه در نظر گرفته شده است
- مواد اولیه :

۳ پیمانه برنج پخته

۲ عدد زرده تخم مرغ
۱/۲ پیمانه ماست چکیده
۱/۲ پیمانه زعفران دم کرده
۲ پیمانه مرغ پخته و ریش شده
نمک و دارچین به مقدار لازم

خورشت

دکمه Function را فشار دهید تا چراغ، Khoreshht روشن شود
زمان پخت در این منو بصورت دلخواه قابل تنظیم است (از ۲ ساعت تا ۶ ساعت)
زمان دستگاه بصورت پیش فرض ۳ ساعت در نظر گرفته شده است

خورشت آلو

مواد لازم:

۱ کیلوگرم مرغ خرد شده
۱ عدد پیاز نگینی خرد شده
۳۰۰ گرم آلو
۲ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی
ادویه جات (زردچوبه، نمک، فلفل سیاه، شکر و زعفران) به مقدار لازم
روغن مایع به مقدار کافی

دستور پخت:

روغن به مقدار لازم در قابلمه بریزید و مرغ را اضافه کنید و طبق منو سرخ کردن آن را به مدت ۳۰ دقیقه تفت دهید تا روی آن طلایی شود. مرغ را برداشته و پیاز خرد شده را در همان روغن به مدت ۲۰ دقیقه سرخ نمایید. آلوها را به مدت ۵ تا ۱۵ دقیقه در آب بخیسانید. زردچوبه، زعفران دم شده، رب گوجه را در اندکی آب داغ را با اندکی نمک و فلفل و شکر مخلوط کنید و به پیاز اضافه نمایید. در انتها تمامی مواد را با هم در دیگ ریخته و حالت خورشت را انتخاب و زمان را روی ۲ ساعت تنظیم کنید و دکمه شروع را بزنید.

خورشت فسنجون

مواد لازم:

۴۰۰ گرم گردوی آسیاب شده

۵۰۰ گرم مرغ خرد شده

۱ فنجان رب انار

۱ عدد پیاز نگینی خرد شده

ادویه جات (زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم

۲ قاشق شکر

روغن مایع به مقدار کافی

دستور پخت:

گردوی آسیاب را در یک ماهیتابه بریزید و با منوی سرخ کردن به مدت ۳۰ دقیقه آن را تفت دهید سپس آن را در قابلمه بریزید. ترکیب مرغ، پیاز خرد شده و روغن را با منوی سرخ کردن به مدت ۳۰ دقیقه سرخ کنید. در پایان رب انار و گردو را با آب جوش به قابلمه اضافه کنید. خورشت را دو ساعت با منوی خورشت بپزید. ۱۰ دقیقه قبل از پایان پخت، شکر را اضافه کنید.

خورشت قیمه

مواد لازم:

۳۰۰ گرم گوشت گوساله

۱ لپه افنجان

۳ قاشق رب گوجه

۱ عدد پیاز خرد شده

ادویه جات (زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم

دستور پخت:

گوشت گوساله و پیاز را سرخ کنید (از منوی سرخ کردن استفاده کنید). سپس ادویجات را اضافه کنید بگذارید آرام به مدت ۲۰ دقیقه بپزد تا گوشت و پیاز کاملاً سرخ شود. سپس رب گوجه و لپه را اضافه کنید و به مقدار لازم آب جوش در آن بریزید. از منوی خورشت با زمان پخت ۲ ساعت استفاده کنید. سپس دکمه شروع را فشار دهید.

۱. دیگ دستگاه را به مقدار لازم پر از آب نموده.
 ۲. دکمه **Function** را چند بار فشار دهید تا چراغ **Pasta** روشن شود و دکمه شروع **Start** میزیم
 ۳. بعد از بجوش آمدن آب ، ماکارونی درون دیگ آب جوش ریخته تا نرم شود و سپس آن را آبکش کنید
 ۴. برای تفت دادن مایع ماکارونی می توانید از منوی **Fry** (تفت دهی) استفاده کرد
 ۵. برای دم کشیدن ماکارونی بعد از اضافه کردن مجدد ماکارونی آبکش شده و مایه ماکارونی به درون دیگ ، از منوی **Pasta** استفاده کنید.
- دکمه شروع **Start** را فشار دهید

مواد اولیه :

- ۷۰۰ گرم ماکارونی
- ۲۵۰ گرم گوشت چرخ کرده
- ۱ عدد پیاز
- ادویه، نمک و فلفل به مقدار لازم
- رب گوجه فرنگی به مقدار لازم

بخارپزی

۱. تا سطح ۶ آب سرد در قابلمه بریزید.
 ۲. سبذ را روی قابلمه بگذارید.
 ۳. غذا را در سبذ بگذارید.
 ۴. برای پخت یکدست، تمام تکه های غذا باید یک اندازه بریده شده باشند.
 ۵. برای انواع نخود و لوبیا و غذاهایی که هنگام پخت خرد میشوند توجه داشته باشید که آنها را در فویلی آلومینیومی بپیچید.
 ۶. هنگام بیرون آوردن فویل، دستکش آون در دست کنید و از قاشق یا انبر پلاستیکی استفاده کنید.
 ۷. درپوش را ببندید.
 ۸. برای انتخاب بخارپزی (**Steam**) از دکمه **Function** استفاده کنید.
- زمان پخت را انتخاب کنید این نوع پخت باید ظرف ۵۰ دقیقه (زمان تنظیمی کارخانه) انجام شود

۱. بیش از سطح ۶ درون قابلمه خمیر نریزید در غیر اینصورت خمیر از دستگاه سرریز میشود.
 ۲. روغن خوراکی در تمام سطوح قابلمه بمالید.
 ۳. خمیر را در قابلمه بریزید.
 ۴. درپوش را ببندید.
 ۵. برای انتخاب کیک (Cake) از دکمه Function استفاده کنید.
 ۶. زمان پخت را انتخاب کنید.
 ۷. زمان تنظیمی کارخانه ۵۰ دقیقه است که شما می توانید با دکمه Hr و Min زمان پخت را ۴۰-۵۰-۶۰-۹۰ دقیقه تنظیم نمایید
- پس از انتخاب زمان پخت ، دکمه شروع Start را فشار دهید

۱. گوشت و سبزیجات را کمی تفت دهید(با استفاده از منوی Stir Fry)
۲. مایع پخت را بجوشانید
۳. مواد جامد را در ظرف بریزید سپس مایع پخت را اضافه کنید.
۴. درپوش را بگذارید.
۵. برای انتخاب آرام پزی (Slow Cooker) از دکمه Function استفاده کنید
۶. زمان پخت را انتخاب کنید.
۷. زمان تنظیمی کارخانه ۶ ساعت است که شما می توانید با دکمه Hr و Min زمان پخت را از ۳ ساعت تا ۱۰ ساعت تنظیم نمایید
۸. پس از انتخاب زمان پخت ، دکمه شروع Start را فشار دهید

مایه ماست

به مقدار ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری)

الف- ماست بدون طعم و تازه (ماست با تاریخ انقضای طولانیتر بهتر است)

ب- ماستی که قبلاً درست شده است.

باکتری بر اثر مرور زمان ضعیف میشود. بنابراین شما میتوانید فقط تا ۱۰ بار از این مایه استفاده کنید.

پ- مایه ماست خشک یخ زده که از داروخانه ها و سوپرمارکتها قابل تهیه است. اگر دستورالمعلّهای بالا قابل استفاده نیست از دستورالعمل روی بسته مایه ماست خریداری شده پیروی کنید

شیر

۱. شما نیاز به یک لیتر شیر دارید.
۲. شیر پرچرب ماست غلیظتری نسبت به شیر کم چرب دارد.
۳. برای داشتن ماست غلیظتر ۸ قاشق غذاخوری پودر شیر اضافه کنید. (با شیر خشک اشتباه نشود)
۴. شما میتوانید از پودر شیر ترکیب شده با شیر بخار داده شده در قوطی استفاده کنید.
۵. شما باید باکتریهای شیر را از بین ببرید تا با باکتریهای مایه ماست تداخل نداشته باشند.
۶. وقتی شیر را گرم میکنید، بگذارید تا مایه ماست به اندازه دمای اتاق خنک شود.
۷. درپوش را بردارید.
۸. برای گرم کردن شیر از برنامه بخاردهی (Stir Fry یا Rice) تا زیر نقطه جوش استفاده کنید.
۹. وقتی حبابهای کوچک از لبه‌های ظرف تشکیل شد، دستگاه را خاموش کنید.
۱۰. بگذارید شیر تا دمای ۳۷ تا ۴۵ درجه خنک شود.
۱۱. مایه ماست را در شیر هم بزنید.
- در عملکرد ماست بندی، حداکثر مقدار ماست مورد استفاده، ۱۰۰۰ میلی لیتر می بایست باشد.

کوکو

مواد لازم:

تخم مرغ ۲ تا ۳ عدد

گردو ۲ قاشق غذاخوری

روغن مایع به میزان لازم

سبزی کوکویی ۵۰۰ گرم

زرشک ۱ قاشق غذاخوری

نمک ، فلفل سیاه و زردچوبه به اندازه کافی

دستور پخت:

برای تهیه کوکوی سبزی ابتدا سبزی را بشویید سپس آنرا آبکشی کنید و اجازه دهید سبزی کاملاً خشک شود. در ادامه سبزی را به صورت ریز خرد کنید. در مرحله بعدی می توانید بصورت

دلخواه بر روی منوی **Stir Fry**، سبزی را با مقداری روغن مایع درون دیگ می توانید تفت دهید برای این کار ابتدا اجازه دهید روغن کمی داغ شود سپس سبزی کوکویی را کمی تفت دهید تا سبزی سرخ شود. میزان سرخ کردن سبزی به خودتان بستگی دارد و می توانید آنرا فقط کمی تفت دهید تا آب سبزیجات تبخیر شود. در مرحله بعدی یک ظرف مناسب انتخاب کنید و تخم مرغ ها را در ظرف بشکنید، در ادامه مقداری نمک، فلفل سیاه و ادویه زردچوبه به تخم مرغ ها اضافه کنید و تخم مرغ ها را خوب مخلوط کنید تا با ادویه ها کاملا یکدست شوند. کوکو سبزی به صورت ساده حاوی زرشک و گردو نیست ولی اگر می خواهید یک کوکو سبزی مجلسی و خاص تهیه کنید حتما گردو و زرشک را اضافه کنید. مغز گردوها را خرد کنید و به همراه زرشک به تخم مرغ ها اضافه کنید. پس از اینکه سبزی تفت داده شده خنک شد آنرا به تخم مرغ ها اضافه کنید و مواد را خوب مخلوط کنید تا کاملا یکدست شوند. پس از اینکه مایه کوکو سبزی آماده شد باید آنرا درون ظرف پلوپز ریخته و منوی **KUKU** را انتخاب کرد. ابتدا مقداری روغن مایع داخل دیگ بریزید و اجازه دهید روغن داغ شود سپس مایه کوکو سبزی را داخل تابه بریزید و با پشت قاشق آنرا صاف کنید به صورتی که در تمام قسمت های تابه با ضخامت یکسان و یک اندازه پخش شود. اجازه دهید قسمت زیرین کوکو سبزی سرخ شود سپس آنرا به ۴ قسمت تقسیم کنید و به آرامی برگردانید. پس از اینکه سمت دیگر کوکو سرخ شد آنرا در ظرف مورد نظرتان بکشید. با توجه به مقدار مواد اولیه، و همچنین نوع پخت و پز و ذائقه کاربر، می توانید زمان پخت منوی را تغییر داد (۹۰-۲۰ دقیقه)

تمیزکاری و نگهداری

جهت شستشوی دیگ، از اسفنج، مواد شوینده و آب گرم استفاده نمایید. از شستشو با اشیاء تیز که باعث خراشیده شدن دیگ می شود خودداری کنید



آب گرم مواد شوینده اسفنج تمیزکاری



پودر شستشو
(مختص نظر طرف)



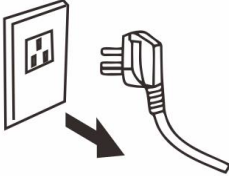
پد شستشو

جهت جلوگیری از خطرات احتمالی، قبل از تمیز کاری دستگاه، دوشاخه را از برق خارج کرده و صبر کنید تا دستگاه کاملا خنک شود.



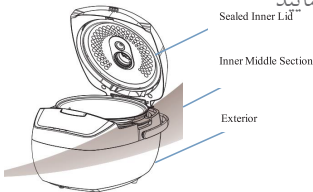

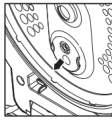
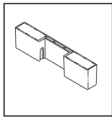
در صورت عدم استفاده از دستگاه در مدت زمان طولانی، دوشاخه را از برق خارج کرده و دستگاه را در محیطی خشک با تهویه مناسب قرار دهید.

در صورت ریخته شدن آب بر روی صفحه گرمایش دستگاه ابتدا دوشاخه را از برق بکشید سپس، آن را با پارچه ای خشک پاک کنید و در صورت مشاهده برنج چسبیده شده به صفحه گرمایش، در صورت نیاز، آن را با استفاده از سیم ظرفشویی یا کاغذ سنباده پاک کنید.




جهت تمیزکاری سطح خارجی بدنه، سطح میانی و سطح داخلی درپوش، از دستمالی مرطوب استفاده نمایید.

جهت جلوگیری از بو گرفتن دستگاه، درپوش داخلی، دریاچه خروج بخار و مخزن آب را بطور مرتب تمیز کنید.

درپوش داخلی دریاچه خروج بخار مخزن آب

در صورت چسبیدن مواد غذایی به کف دیگ، قبل از تمیز کاری، مقداری آب درون آن ریخته و اجازه دهید برای مدتی خیس بخورد، به این صورت شستشوی آن به آسانی انجام خواهد شد.



رفع عیب و نقص

ایراد	علت	راه حل
صفحه نمایش روشن نمی شود	عدم جریان برق در دستگاه	کابل برق را بررسی نمایید و از اتصال کامل آن به پریز مطمئن شوید.
	بُرد دستگاه ایراد دارد	به مراکز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید
گرم نشدن صفحه گرمایش	بُرد دستگاه ایراد دارد	به مراکز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید
	خرابی صفحه گرمایش	
	فیوز سوخته است	

به مراکز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید	خرابی صفحه گرمایش	صفحه نمایش روشن می شود، صفحه گرمایش گرم نمی شود
	بُرد دستگاه ایراد دارد	
مطابق با دستور پخت عمل کنید	مقدار برنج بسیار زیاد و یا بسیار کم می باشد	پخته نشدن برنج
نسبت آب و برنج را مطابق با دستور العمل را تنظیم کنید	میزان آب و برنج مناسب نمی باشد	
دیگ را به درستی مطابق با دستور العمل داخل دفترچه در جای خود قرار دهید	دیگ به درستی در جای خود قرار نگرفته است و با صفحه گرمایش در تماس کامل نمی باشد	
تمیز کاری مطابق با دستور العمل داخل دفترچه انجام دهید.	ممکن است یک شیء خارجی بین دیگ و صفحه گرمایش گیر کرده باشد	
به مراکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید	بُرد دستگاه ایراد دارد	
به مراکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید	سنسور کار نمی کند	سوختن برنج
به هنگام قرار دادن دیگ در دستگاه، آن را به آرامی به سمت پایین فشار دهید، طوری که به درستی در جای خود قرار گیرد و با صفحه گرمایش در تماس کامل باشد .	دیگ به درستی در دستگاه قرار نگرفته است و با صفحه گرمایش در تماس نیست	
به مراکز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید	بُرد دستگاه ایراد دارد	طعم یا بوی پلاستیک (در غذای پخته شده)
	سنسور کار نمی کند	
پس از چند مرتبه استفاده از دستگاه، طمع و بوی پلاستیک بطور کامل از بین خواهد رفت	طبیعی می باشد	سر رفتن آب
برنج و آب را به میزان مناسب استفاده نمایید	مقدار بیش از حد برنج یا دیگر مواد غذایی در دستگاه	
عملکرد صحیح را انتخاب کنید	عملکرد انتخاب شده در دستگاه صحیح نمی باشد	
مقدار آب را کاهش دهید.	میزان آب و برنج مناسب نمی باشد	

<p>ابتدا دوشاخه را از برق خارج کنید و اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود، سپس دوشاخه را مجدداً به برق وصل کرده و دستگاه را روشن کنید، در صورتی که خطاهای مذکور همچنان در صفحه نمایش ظاهر گردید، به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.</p>	<p>خرابی بُرد یا سنسور</p>	<p>ظاهر شدن خطاهای: E1, E2, E3, E4 در صفحه نمایش</p>
--	----------------------------	--

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 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 wonderful choice and confidence to Migel brand. We really hope that you enjoy operating this product.

Product Specifications

Model	GRC 850
Power	860-1020W
Voltage	220-240V
Frequency	50/60 Hz
Capacity	5L
Cooking Capacity(Uncooked Rice)	1.8L
Rice,Cups	2-10 cup

Safety Precaution

ALERT: Please read this manual carefully before using the product. Keep it for reference.



Strictly prohibited



Take note for daily operation of product



Follow strictly when operating the product



The product is only for household use.



Do not plug the plug with wet hands to prevent from getting electric shock. When the product is not in use, unplug the power cord.



Plug in the socket and push in all the way to prevent burning due to poor contact.



Do not insert any metal shavings, wire, needles and other foreign objects inside the product or gap; this may cause electric shock or disruption to the cooking process.



Keep the product out of the reach of children; do not allow children to use the rice cooker without supervision of an adult.



It is normal that there may be an odor when it is first used.



Must be placed on a level table top when operating the product; do not use the product under a high temperature and high humidity environment and must be away from combustibles.



The product is not suitable to be used by the following without close supervision: sensory or mentally dysfunctional persons, people lacking in experience or knowledge (including children) in operating kitchen appliances.



Make sure that the power cord is not in direct contact with any sharp edges/objects or object with high temperature as this may cause electric shock or fire.



Do not start operating without placing the inner pot in the rice cooker.



Use only the inner pot that comes with the rice cooker; do not use inner pot from other brands to prevent malfunction or possible danger.




Do not put any food or water into the rice cooker directly without the inner pot.





The rated current must be 13A or more with a grounded outlet. Do not use the same socket simultaneously with other appliances.





Do not remove the inner pot when the rice cooker is operating.


 Do not cover the steam vent with any objects (e.g. rags) to avoid deformation of the cover and damage to the product.


 Ensure that the inner pot is placed properly and fit completely onto the bottom heating plate.


 When cleaning the rice cooker, do not immerse it into water or wash directly under a running tap.


 If the power cord or plug is damaged, please contact the customer service center; do not attempt to repair or replace non-original parts yourself.

 The product will generate heat and steam when in use. Keep hands and face away from the steam vent to prevent burns.

 If the inner pot is damaged, do not continue to use and contact the customer service center.

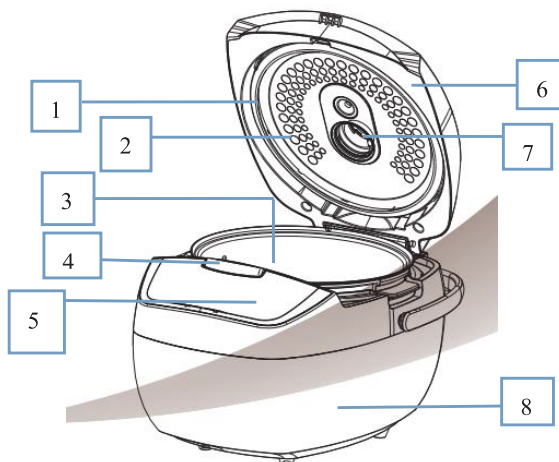
 Any food residue or objects that is found on the inner part of the rice cooker must be removed before placing the inner pot as the residue may cause poor contact to the bottom heating plate resulting in malfunction of the rice cooker.

 When taking out the food, do not touch the edge of the inner pot as it is very hot.

 If a failure occurs when operating the rice cooker, do not continue to use; turn off the power, unplug the cord and contact the customer service center for assistance. Do not attempt to replace non-original parts or disassemble the rice cooker yourself.

Product accessories

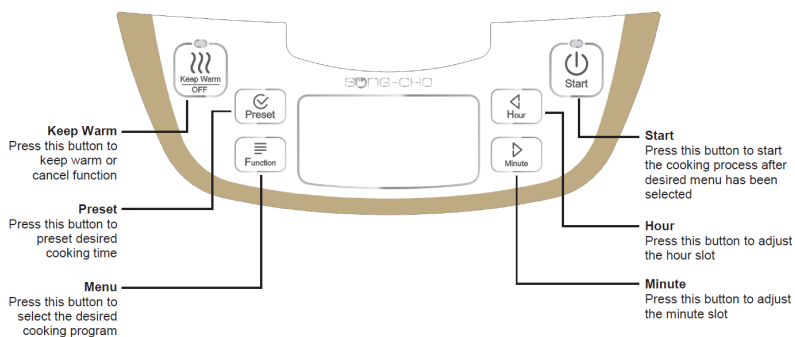
1. Inner sealed lid ring
2. Inner sealed lid
3. Inner pot
4. Open press button
5. Control panel
6. Lid
7. Steam valve
8. Base



Product Accessories

Rice Cooker	Inner pot	Rice Ladle	Soup Ladle	Steamer	Measuring Cup	Power Cord	Instruction Manual
1 set	1 pc	1 pc	1 pc	1 pc	1 pc	1 pc	1 pc

Control panel



Start

Press this button to start the cooking process after desired menu has been selected.

HOUR

Press this button to adjust the hour slot.

MINUTE

Press this button to adjust the minute slot. it can also be used to choose the color type of rice in Tahdig Menu by pressing this button.

KEEP WARM

Press this button to keep warm or cancel function.

PRESET

Press this button to preset desired cooking time.

Menu

Press this button to select the desired cooking program.

Function explanation

MENU

1. MENU button: press "Menu" and choose desired function, the chosen function light will light up.

Function: Cook, Reheat, Steam, Yogurt, Porridge, Baby Porridge, Soup, Brown Rice

2. Press "Start" button to begin the cooking process.

HOUR / MINUTE

1. Hour/Minute button: use for selecting cooking time of desired function and for preset mode purpose.

Note: cooking time for Fast Cook, Rice and Brown Rice is preset, cannot be adjusted.

PRESET

1. Preset button: select the desired cooking function (Rice, Tahdig, Tahchin, Khoesht, Paste, Cake, Stir Fry, Steam, Yogurt, Slow Cooker, Kuku, Soup), press "Preset" button. The preset function button will light up.

2. Press the "Hour" and/or "Minute" button according to the time required/desired.

3. Press "Start" button; rice cooker will automatically enter into a preset cooking mode.

Note: Partial functions do not support 24hrs preset. Preset set-up, press "Preset" button, the function button lights up:

- Press the "Hour" button to adjust the hour time
- Press the "Minute" button to adjust the minute time
- The longest adjustable preset time is 24 hours
- To prevent food from soaking inside water for too long resulting in odor, the preset time is best not to be more than 12 hours.
- If the preset time set is less than the cooking time, the rice cooker will not enter into preset mode. It will direct you to standard cooking function.
- Press "Start" button when preset is completed; the "Start" button will light up.
- Preset timing is the function completion timing.

KEEP WARM/OFF

1. In standby mode, press "Keep Warm/Off" button, it will enter into the keep warm mode and the keep warm indicator will light up. The longest time for the keep warm mode is 12 hours. It will automatically enter into

a standby mode when the keep warm time has ended. In cooking state, press "Keep Warm/Off" button will cancel the current function and enter into a standby mode.

After the cooking process is completed, the rice cooker will switch to keep warm mode automatically; the keep warm button will light up.

- In Yoghurt, Fry function when the operation is completed, the appliance goes to standby mode..

- 1) Standby mode, press "Keep Warm/Off" button to go into a keep warm mode.
- 2) Cooking state, press "Keep Warm/Off" button to cancel current function.

START

1. Select the required cooking function, press "Start" button, the rice cooker will start working.

2. When the cooking process is completed, the rice cooker will make a "di di di" sound and automatically enters into a keep warm state (except for yogurt function, it will go into a standby mode when completed). Keep warm indicator will light up and the display panel will show how long it has been in a keep warm state.

Preparation instructions before use

Check that the steam valve is installed correctly; overflow may occur during cooking process if the steam valve is not installed properly.

Use the measuring cup provided to measure the rice required.

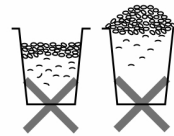
- The measuring cup at flat level is about 150g.

Please check that there is nothing stuck on the heating plate and at the bottom of the inner pot before use. If any, please clean it before use. After putting the inner pot into the rice cooker, make sure that the inner pot is placed close to the heating plate..

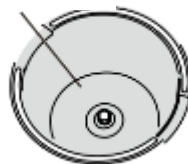
Correct Measurement

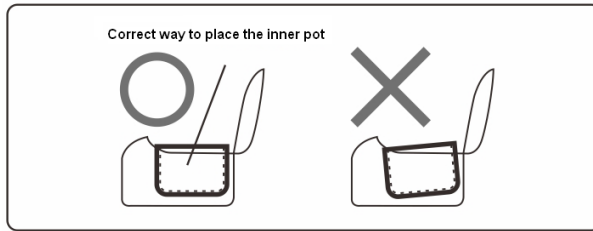


Incorrect Measurement



Heating Plate





The maximum amount of cooked rice is 1.8L (10 cups) . Based on the actual amount of rice required, the suggested proportion of rice and water is 1:1.2. Water can be added according to the marker in the inner pot. For example: the maximum capacity of the pot is 10 - 8 cups of rice, it is recommended to use ½ cup of water for each cup of rice or fill the water as much as the indicated line at the inner part of the pot. (for example if intended to cook 5 cups of rice, you should fill the water as much as number 5 which is indicated at the inner part of the pot.) this amount can be different according to the type of rice in baking and taste of each person. (the amount of water and rice must not exceed the specified level in the pot.)

Cooking time reference table

Function	Default Cooking Time	Adjust Cooking time	Preset 24hrs	Keep Warm
Rice	-	-	Yes	Yes
Tahdig	1:15	-	Yes	Yes
	1:35	-	Yes	Yes
	1:55	-	Yes	Yes
Tahchin	1:00	0:50-1:30	Yes	Yes
Khoresht	3:00	2:00-6:00	Yes	Yes
Pasta	0:50	0:30-1:30	Yes	Yes
Slow Cooker	6:00	3:00-10:00	Yes	Yes
Steam	0:50	0:30-3:00	Yes	Yes
Cake	0:50	0:40-1:30	Yes	Yes

Stir fry	0:30	0:15-1:00	No	No
Yoghurt	6:00	6:00-8:00	Yes	No
Soup	3:00	2:00-6:00	Yes	Yes
Kuku	0:30	0:20-1:30	Yes	No

TIPS

- The cooking time indicated at the above table may differ slightly based on voltage, the amount of rice, water, temperature and varying rice quality.
- For a better result in cooking, as the appliance goes to Keep-Warm mode after cooking process is completed, don't let the cooked rice remain in the appliance more than 15 minutes.

Rice

1. Use the measuring cup for pouring rice.
2. The maximum capacity of the pot is 10 cups
3. The mark inside the pot shows 2 – 10 cups
4. Fill in the pot up to the one of the rice levels with water
5. Close the lid
6. Touch the Function button until Rice light turns on.
7. Then touch the Start button to turn the device on.
8. The appliance will automatically switch to Keep-warm mode after cooking process is finished.
9. Open the lid
10. Lift up the pot and put it on the heat resistant textile or a special dish.
11. Touch the OFF button

Crispy rice (Tahdig)

1. Touch the Function button until Tahdig light turns on.
2. You can cook by touching Minute button to change Tahdig color, this appliance has the ability to cook 3 different types of Tahdig (C1,C2,C3)
3. Touch and hold Start button to start cooking

Tahchin

1. To cook Tahchin, first cook rice by the rice menu
2. Then mix raw materials together and stew them inside pot again
3. Touch Function button to choose Tahchin
4. Then touch Start button

Attention: Cooking time is customizable (50 minutes to 90 minutes) in this menu and original cooking time is 60 minutes.

Ingredients:

3 Cups of rice

2 yolks

½ cup of yoghurt

½ cup of brewed saffron

2 cups of baked and torn chicken

Salt and cinnamon (as much as needed)

Khoresht

Touch the Function button until KHOREST light turns on

Cooking time in this menu is customizable (2 hours to 6 hours)

Original cooking time is 3 hours

Khoresht Aloo

Ingredients:

1 kg chicken

1 chopped onion

300g plums

3 spoon tomato paste

Spices (including turmeric, salt and black pepper) as much as enough

Enough amount of liquid oil

Directions:

1. Pour oil in the pot, add chicken and fry it with parch menu for 30 minutes
2. After the chicken fried add the chopped onion to fry for 20 minutes
3. Add tomato paste and spices and then add plums and enough amount of boiled water.

4. Select Khoresh menu, set the time on 2 hours and press Start button to enter cooking function.

Khoresht Fesenjan

Ingredients:

400g milled walnuts

500g minced chicken

1 cup pomegranate paste

1 chopped onion

Spices (including turmeric and salt and black pepper) as enough

2 spoon of sugar

Enough amount of liquid oil

Directions:

Pour the milled walnuts into the pot and toast it with parch menu for 30 minutes

Fry the combinations of chicken, chopped onion and oil with the parch menu for 30 minutes. At the end add the pomegranate paste and walnuts to the boiled water.

Cook the stew for 1 hour by the Khoresh menu, add sugar 10 minutes before cooking ends.

Khoresht Gheime

Ingredients:

500g minced beef

1 cup of split peas

3 spoon tomato paste

1 chopped onion

Spices (including cinnamon, salt, black pepper) as much as enough

Directions:

Fry beef in oil and onion (use the parch menu) then add the spices. Let it simmer for 20 minutes until the meat and onion are fried, then add tomato paste and peas and add sufficient boiled water to it. Use the khoresh menu with 2 hours cooking time and press Start button.

Pasta

1. Fill in the pot with water as enough
2. Touch the Function button several times until PASTA light turns on then press Start button.
3. After water is boiled, pour pasta into the pot which the boiled water is inside it to soften and then rinse it.
4. You can use fry menu to fry pasta ingredient
5. To brew the pasta, add pasta inside the pot again.
6. then touch Start button

Ingredients:

700g Spaghetti

250g Minced meat

1 onion

Spices (including: pepper, salt, Curry) as much as necessary

Tomato paste as much as necessary

Steam

1. Fill the bowl with cold water up to 6 mark.
2. Place the basket inside the top of the bowl.
3. Put the food into the basket.
4. For uniform cooking, cut all the pieces of food at the same size.
5. For cooking peas or anything that will be broken up into the water, make a parcel with aluminum foil.
6. Take care when removing the parcel, wear oven gloves and use plastic tongs or spoon.
7. Close the lid
8. Use the Function button to select STEAM.
9. Choose the cooking time, this cooking operation should be done in 50 minutes (default time)

Cake

1. Don't fill the bowl above the 6 mark, or the dough might overwhelm the appliance.
2. Wipe the bowl with cooking oil.
3. Put the dough into the bowl.
4. Close the lid.
5. Use the Menu button to select Cake.
6. Choose the cooking time.
7. The default time is 50 minutes and you can use the HOUR and MINUTE buttons while the display time is blinking to customize cooking time on 60 – 50 – 40 90 – minutes.
8. After setting time, touch the Start button.

Slow cook

1. Fry meat and vegetables in the pot (use to fry menu)
 2. Boil the cooking liquid
 3. Put the solid ingredients into the bowl, then add the cooking liquid.
 4. Close the lid.
 5. Use Function button to choose Slow cooker.
 6. Select cooking time.
 7. The default time is 6 hours, you can use the HOUR and MINUTE buttons to customize cooking time. (3 to 10 hours)
 8. After setting time, touch the Start button.
- In yoghurt making operation, the maximum amount of yoghurt should be 600 milliliter.

Yoghurt

Yoghurt ferment

You may use 30ml (2 tablespoons) of:

- a – Fresh yoghurt, it must be fresh (better to use yoghurt with longer expiry date)
 - b – Yoghurt is made before.
- The bacteria become weak over time, so you can only do this 10 times before using another new ferment.
- c – Freeze-dried yoghurt ferment from a pharmacy or health food shop

- If the instructions above aren't usable, therefore, follow the instructions on the yoghurt ferment package.

Milk

1. One liter of milk is needed
 2. Full fat milk will give thicker yoghurt than low fat milk.
 3. For making the yoghurt thicker, you can add up to 8 tablespoons of milk powder.
 4. You can also use reconstituted milk powder or tinned evaporated milk.
 5. You should eliminate the bacteria in the milk, to prevent them competing with the bacteria in the yoghurt ferment.
 6. While you are heating the milk, let the yoghurt ferment get to the room temperature.
 7. Open the lid.
 8. Use the steam program (Stir fry or Rice) to heat the milk just below the boiling point.
 9. Switch off the appliance when the small bubbles can be seen from the edges of the bowl.
 10. Let the milk cool down to between 37 C and 47 C
 11. Stir the yoghurt ferment into the milk.
- In yoghurt making operation, the maximum amount of yoghurt should be 1000 milliliter.
 - In the operation of cooking soup, the volume of water should not exceed more than 70 percent of the pot capacity.

Cleaning and maintenance

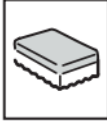
Use warm water, detergent and sponge to clean the inner pot, do not use steel wire washing device to scrub the inner pot.



Warm Water



Detergent



Sponge

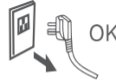


Cleaning Powder

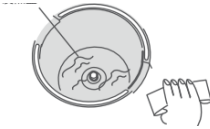


Scourer

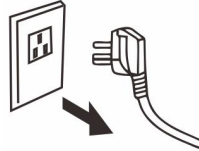
Unplug the power cord when cleaning the rice cooker. Wait for the rice cooker to cool down completely before cleaning it to prevent from being burned.



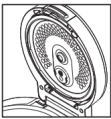
If there is water on the hot plate, use dry cloth to wipe it. If there is rice on it, use wire scrubber or sand paper to remove it if it is stubborn.



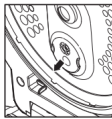
If unused for a long period of time, pull out the plug and store it in a dry and well-ventilated place.



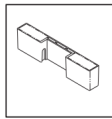
Clean the sealed inner lid, steam valve and water storage container regularly to prevent odor.



Sealed Inner Lid

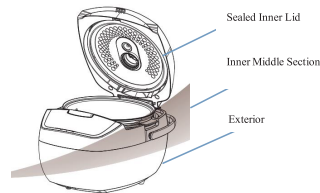


Steam Valve



Water Storage Container

Use a damp cloth to wipe the exterior, inner middle section and sealed inner lid.



If food is stuck in the inner pot, soak it in water for a while before cleaning.



Troubleshoot

When using the rice cooker, the following situation may occur. Please troubleshoot before sending it for servicing.

- Except for a technical person, it is strictly prohibited to disassemble and repair the rice cooker yourself.

Problem	Cause	Solution
No display light	Power is not on	Check if the power cord is plugged in tightly to the connection part
	PCB failure	Contact with the company's customer service staff
Heating plate is not hot	PCB failure	Contact with the company's customer service staff
	Heating plate failure	
	Blown fuse	
Display light is on, heating plate is not hot	Heating plate failure	Contact with the company's customer service staff
	PCB failure	
Contents are not cooked through	Too much or too little rice/ingredients	Adjust content, water capacity accordingly
	The rice and water ratio is not right	Adjust the ratio of rice and water
	The inner pot is not placed properly; not intact with the heating plate	When placing the inner pot in the rice cooker, press down gently to ensure the pot is intact with the heating plate
	There is a foreign body between the inner pot and the heating plate	Clean/remove foreign body
	PCB failure	Contact the company's customer service staff
	Sensor failure	

Rice is burnt	The inner pot is not placed properly; not intact with the heating plate	When placing the inner pot in the rice cooker, press down gently to ensure the pot is intact with the heating plate
	PCB failure	Contact the company's customer service staff
	Sensor failure	
Plastic taste / odor	Normal phenomenon	After the rice cooker has been used several times, the slight plastic taste/odor will be gone
Overflow	Too much rice/ ingredients	Adjust content, water capacity accordingly
	Function chosen is incorrect	Choose the correct function
	Rice and water ratio is not right	Reduce the amount of water
Display panel error ,code: E1 E4 ,E3 ,E2	Circuit board or sensor failure	First unplug the power cord, let the rice cooker cool down. Plug back the power cord and turn on the power; if the error code still appears, contact the company's customer service staff

Protecting the environment

Separate collection! This product must not be disposed of with normal household waste. Should you find one day that your product needs replacement or if it is no further useable to you, do not dispose it with other household waste.

Make this product available for separate collection.



MIGEL



English

فارسی

Rice
Cooker
GRC 850