

MIGEL



پلوپز

GRC 860

English ☐

فارسی ☐

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

مشخصات دستگاه

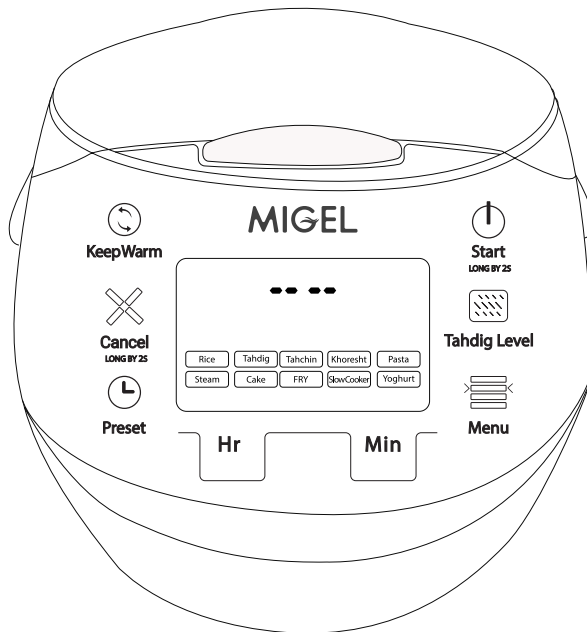
ولتاژ : ۲۲۰ ولت
فرکانس : ۵۰ هرتز
توان : ۸۶۰ وات
گنجایش : ۵ لیتر
گنجایش برنج : ۱۰-۲ پیمانه

نکات ایمنی

۱. لطفا قبل از استفاده دفترچه را به دقت مطالعه فرمایید و آنرا جهت موارد بعدی نزد خود نگه دارید.
۲. این دستگاه فقط جهت مصرف خانگی بوده و هر گونه استفاده غیر خانگی شامل گارانتی و خدمات نمیباشد.
۳. برای استفاده از دستگاه حتما از اتصال کامل دو شاخه به پریز اطمینان حاصل کنید. دستگاه را به سه و یا چند راهی که دستگاه دیگری به آن وصل است، متصل نکنید.
۴. برای جلوگیری از موارد احتمالی، قبل از استفاده (از جمله تمیزکاری و نگه داری) از نحوه اتصال و قرار گیری دو شاخه اطمینان حاصل فرمائید.
۵. بهتر است در زمان عدم استفاده از دستگاه، دو شاخه را از پریز خارج نمایید.
۶. این دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۷. دستگاه را روی سطحی صاف و خشک قرار دهید.
۸. به هیچ عنوان از دیگ دیگری بجای دیگ اصلی دستگاه استفاده نکنید. در غیر اینصورت دستگاه دچار آسیب دیدگی خواهد شد.
۹. به هیچ عنوان زمان که دیگ داخل دستگاه نیست و یا دیگ خالی است دستگاه را بکار نیندازید.

۱۰. برای جلوگیری از آسیب دیدن دستگاه، آنرا در مجاورت گرمای شدید و آتش قرار ندهید.
۱۱. در محفظه ی اصلی دستگاه و بدون دیگ در دستگاه هیچ موادی اعم از آب و مواد غذایی نریزید.
۱۲. هرگز در هنگام پخت دیگ را از دستگاه خارج نکنید.
۱۳. گرم شدن بدنه ی دستگاه و خروجی بخار در هنگام کار طبیعی است. برای جلوگیری از آسیب های احتمالی از دستگاه فاصله داشته باشید.
۱۴. به هیچ عنوان محفظه ی خروجی بخار (سوپاپ) را ننوشانید.
۱۵. پلوپز را در دمای بالا یا رطوبت شدید استفاده نکنید.
۱۶. زمانی که دیگ داخلی آسیب دید، جهت خرید و تهیه دیگ جدید با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
۱۷. پس از هر بار استفاده دیگ را کاملاً تمیز کنید.
۱۸. لطفاً از نحوه صحیح قرار گیری دیگ در داخل دستگاه، جهت اتصال کامل به المنت کف، اطمینان حاصل فرمایید.
۱۹. قبل از تمیز کاری دستگاه را خاموش کرده و صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.
۲۰. در هنگام تمیز کاری به هیچ عنوان دستگاه را به طور کامل داخل آب فرو نبرید.
۲۱. بدنه دستگاه و سوپاپ را پس از هر بار استفاده به طور منظم تمیز کنید تا از انسداد خروجی بخار جلوگیری گردد.
۲۲. زمانی که برای مدت طولانی از دستگاه استفاده ندارید، دستگاه را در محیطی خشک و دارای جریان هوا نگه داری کنید.
۲۳. زمانی که کابل و یا دو شاخه دستگاه صدمه دیده به هیچ عنوان از دستگاه استفاده نکنید و جهت تهیه کابل جدید با خدمات پس از فروش شرکت تماس بگیرید.
۲۴. زمانی که دستگاه آسیب دید، آنرا از برق جدا کرده، از دستگاه استفاده نکنید و به خدمات پس از فروش مجاز مراجعه نمایید. توجه داشته باشید به هیچ وجه به صورت شخصی اقدام به تعمیر ننمائید.

۱. لطفا دفترچه را به طور کامل مطالعه کرده و طبق آن عمل کنید.
۲. پس از اطمینان از هماهنگی ولتاژ برق با دستگاه؛ دو شاخه را به برق بزنید.
۳. لطفا قبل از استفاده اول؛ حتما قطعات داخلی همانند دیگ داخلی، سوپاپ خروجی بخار و درب جدا شدنی را از دستگاه خارج نموده و با آب و مایع ظرفشویی شستشو دهید.
۴. لطفا قبل از استفاده تمیز بودن کف دیگ را بررسی کرده و از نحوه صحیح قرار گیری دیگ در داخل دستگاه، جهت اتصال کامل به المنت کف، اطمینان حاصل فرمایید.



پخت استاندارد

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.

پس از فشردن دکمه منو، منوی Rice (برنج) شروع به چشمک زدن خواهد کرد. از این منو میتوانید برای تهیه برنج بدون ته دیگ استفاده کنید. سپس دو ثانیه دکمه استارت Start را فشار دهید تا دستگاه شروع بکار کند.

پس از اتمام پخت، دستگاه دوبار بوق زده و به صورت اتوماتیک روی سیستم گرم نگه دارنده (Keep warm) رفته، چراغ دکمه Keep warm روشن شده و برنج را گرم نگه میدارد.

توجه داشته باشید: در منوی برنج دستگاه زمان را نشان نخواهد داد، زیرا زمان پخت به میزان آب و برنجی که در دستگاه ریخته میشود بستگی دارد.

برنج با ته دیگ :

۱. دوبار دکمه منو را فشار دهید تا منوی Tahdig (ته دیگ) شروع به چشمک زدن کند.

۲. با زدن دکمه میانبر Tahdig Level میزان برشته‌گی و رنگ ته دیگ خود را انتخاب نمایید.

۳. توجه داشته باشید، دستگاه به صورت پیش فرض روی منوی ته دیگ متوسط (color2) می باشد. برای داشتن ته دیگ برشته تر یکبار ؛ و برای داشتن ته دیگ با برشته‌گی کمتر دکمه Level Tahdig را دوبار فشار دهید.

۴. سپس انگشت خود را دو ثانیه روی منوی استارت نگه دارید تا دستگاه شروع به کار کند.

۵. پس از اتمام پخت، دستگاه دوبار بوق زده و به صورت اتوماتیک روی سیستم گرم نگه دارنده (Keep warm) رفته، چراغ دکمه Keep warm روشن شده و برنج را گرم نگه میدارد.

ته چین :

۱. سه بار دکمه منو را فشار دهید تا منوی ته چین (Tahchin) شروع به چشمک زدن کند.

۲. زمان پیش تنظیم کارخانه برای این منو ۱ ساعت است. اما شما پس از انتخاب منو میتوانید با فشردن دکمه های Hr برای ساعت و Min زمان را از ۵۰ تا ۹۰ دقیقه تغییر دهید.

۳. سپس دکمه استارت را دو ثانیه نگه داشته تا زمان ثابت شده و دستگاه شروع بکار کند.

۴. پس از اتمام پخت، دستگاه دوبار بوق زده و به صورت اتوماتیک روی سیستم گرم نگه دارنده (Keep warm) رفته، چراغ دکمه Keep warm روشن شده و برنج را گرم نگه میدارد.

خورشت :

۱. با چهار بار زدن دکمه ی منو، منوی خورشت (Khoresht) را انتخاب نمائید.

۲. زمان پیش تنظیم کارخانه برای این منو ۳ ساعت بوده اما شما پس از انتخاب منو میتوانید با فشردن دکمه های Hr برای ساعت و Min زمان را از ۲ تا ۶ ساعت تغییر دهید.

۳. سپس دکمه استارت را دو ثانیه نگه داشته تا زمان ثابت شده و دستگاه شروع بکار کند.

۴. پس از اتمام پخت، دستگاه دوبار بوق زده و به صورت اتوماتیک روی سیستم گرم نگه دارنده (Keep warm) رفته، چراغ دکمه Keep warm روشن شده و برنج را گرم نگه میدارد.

نکته: توجه داشته باشد میزان آب بیش از حد استاندارد نباشد.

پاستا :

۱. از طریق فشردن دکمه منو، منوی پاستا (Pasta) را انتخاب کنید.

۲. زمان پیش تنظیم کارخانه برای این منو ۵۰ دقیقه بوده اما شما پس از انتخاب منو میتوانید با فشردن دکمه های Hr برای ساعت و Min زمان را از ۳۰ الی ۹۰ دقیقه تغییر دهید.

۳. سپس دکمه استارت را دو ثانیه نگه داشته تا زمان ثابت شده و دستگاه شروع بکار کند.

۴. پس از اتمام پخت، دستگاه دوبار بوق زده و به صورت اتوماتیک روی سیستم گرم نگه دارنده (Keep warm) رفته، چراغ دکمه Keep warm روشن شده و برنج را گرم نگه میدارد.

بخارپزی :

۱. از طریق فشردن دکمه منو، منوی بخارپزی (steam) را انتخاب کنید.
 ۲. زمان پیش تنظیم کارخانه برای این منو ۵۰ دقیقه بوده اما شما پس از انتخاب منو میتوانید با فشردن دکمه های Hr برای ساعت و Min زمان را از ۳۰ دقیقه الی ۳ ساعت تغییر دهید.
 ۳. سپس دکمه استارت را دو ثانیه نگه داشته تا زمان ثابت شده و دستگاه شروع بکار کند.
 ۴. پس از اتمام پخت، دستگاه دوبار بوق زده و به صورت اتوماتیک روی سیستم گرم نگه دارنده (Keep warm) رفته، چراغ دکمه Keep warm روشن شده و برنج را گرم نگه میدارد.
- آب را بر اساس ذائقه خود تنظیم و اضافه کنید ولی مقدار آب نباید بیش از میزان حداکثر نشان داده شده در دیگ داخلی باشد. همه مواد غذایی باید در آب فرو رفته باشند.

کیک :

۱. از طریق فشردن دکمه منو، منوی کیک را انتخاب کنید.
۲. قبل از ریختن مواد کیک؛ با برس آشپزی داخل دیگ را با مقدار کمی روغن چرب نمائید.
۳. زمان پیش تنظیم کارخانه برای این منو ۵۰ دقیقه بوده اما شما پس از انتخاب منو میتوانید با فشردن دکمه های Hr برای ساعت و Min زمان را از ۴۰ تا ۹۰ دقیقه تغییر دهید
۴. سپس دکمه استارت را دو ثانیه نگه داشته تا زمان ثابت شده و دستگاه شروع بکار کند.
۵. پس از اتمام پخت، دستگاه دو بار بوق زده و به صورت اتوماتیک روی سیستم گرم نگه دارنده (Keep warm) رفته، چراغ دکمه Keep warm روشن می شود

تفت دهی :

۱. از طریق فشردن دکمه منو، منوی تفت دهی (FRY) را انتخاب کنید.
۲. زمان پیش تنظیم کارخانه برای این منو ۳۰ دقیقه بوده اما شما پس از انتخاب منو میتوانید با فشردن دکمه های Hr برای ساعت و Min زمان را از ۱۵ تا ۶۰ دقیقه تغییر دهید.
۳. سپس دکمه استارت را دو ثانیه نگه داشته تا زمان ثابت شده و دستگاه شروع بکار

کند.

۴. پس از اتمام پخت، دستگاه به نشانه ی پایان کار دوبار بوق میزند.

آرام پزی :

۱. از طریق فشردن دکمه منو، منوی آرامپزی (slow cooker) را انتخاب کنید.

۲. زمان پیش تنظیم کارخانه برای این منو ۶ ساعت بوده اما شما پس از انتخاب منو میتوانید با فشردن دکمه های Hr برای ساعت و برای دقیقه Min زمان را از ۳ الی ۱۰ ساعت تغییر دهید.

۳. سپس دکمه استارت را دو ثانیه نگه داشته تا زمان ثابت شده و دستگاه شروع بکار کند.

۴. پس از اتمام پخت، دستگاه دوبار بوق زده و روی حالت استندبای و یا آماده بکار قرار میگیرد.

ماست بندی:

۱. از طریق فشردن دکمه منو، منوی ماست بندی (Yoghurt) را انتخاب کنید.

۲. زمان پیش تنظیم کارخانه برای این منو ۶ ساعت بوده اما شما پس از انتخاب منو میتوانید با فشردن دکمه های Hr برای ساعت و Min زمان را از ۶ تا ۸ ساعت تغییر دهید.

۳. سپس دکمه استارت را دو ثانیه نگه داشته تا زمان ثابت شده و دستگاه شروع بکار کند.

۴. پس از اتمام پخت، دستگاه به نشانه ی پایان کار دوبار بوق میزند

پخت تاخیری:

پخت تاخیری به معنای تنظیم زمان پایان پخت می باشد. به عنوان مثال، هم اکنون ساعت ۱۳:۰۰ است و شما میخواهید غذا راس ساعت ۱۸:۳۰ آماده سرو باشد. شما زمان ۵:۳۰ را وارد کرده و دکمه استارت را میزنید.

نحوه تنظیم پخت تاخیری بصورت مرحله به مرحله:

۱. منوی مورد نظر را انتخاب کنید.

۲. دکمه پیش تنظیم (preset) را فشار دهید.

۳. تفاضل زمان حال با زمان سرو غذا را با دکمه های Hr و Min وارد کنید.

۴. ساعت که شروع به چشمک زدن کرد، دکمه استارت را به مدت دو ثانیه نگه دارید

تا دستگاه آماده به کار شود.

۵. دستگاه بر اساس منوی انتخاب شده از دو ساعت آخر شروع بکار می کند.

۶. پس از اتمام پخت، دستگاه به نشانه ی پایان کار دوبار بوق میزند.

نکته : توجه داشته باشید منوی کیک سیستم پخت تاخیری ندارد.

گرم نگه دارنده و لغو عملیات:

پس از اتمام پخت، تمامی منوها به غیر از ماست بندی؛ تفت دهی، به صورت خودکار روی گرم نگه دارنده میروند. جهت لغو عملیات نیز میتوانید دکمه OFF را به مدت دو ثانیه نگه دارید.

تمیزکاری و نگهداری

برای تمیزکاری دیگ، سوپاپ، پوشش داخل درب، و مخزن میعان، میتوانید قطعات را با آب گرم و اسفنج شستشو دهید. هرگز برای شستشوی این قطعات از اسکاچ سیم دار و یا زبر استفاده نکنید.

اگر مواد غذایی خشک شده و یا به دیگ چسبیده اند، دیگ را برای چند دقیقه در آب گرم بگذارید تا مواد به راحتی جدا شوند.

لطفاً برای نگهداری هرچه بهتر دیگ به موارد زیر توجه فرمائید:

۱. برای جلوگیری از آسیب دیدن دیگ؛ از قاشق های چوبی و یا پلاستیکی استفاده کنید.

۲. جهت طول عمر بیشتر دیگ، مواد غذایی را در داخل دیگ برش نداده و از خش افتادن در دیگ جلوگیری کنید.

۳. از ریختن سرکه و مواد اسیدی در دیگ جلوگیری کنید.

تمیزکاری قسمت های دیگر:

برای تمیزکاری سطوح، قسمت داخلی درب، داخل بدنه، و سیم برق از دستمال مرطوب استفاده کرده و به هیچ عنوان از مواد خورنده استفاده نکنید.

اگر روی صفحه ی گرمکن (المنت) آب و یا مواد غذایی ریخته بود؛ آنرا با دستمال نرم و یا حوله تمیز کنید.

توجه داشته باشید: برای جلوگیری از خطرات احتمالی نظیر سوختگی و برق گرفتگی، قبل از تمیزکاری حتماً دو شاخه را از برق جدا کرده و اجازه بدهید تا دستگاه کاملاً خنک شود، سپس تمیزکاری را شروع کنید.

مشکل	دلیل	راه حل
چراغ روشن نمیشود و دستگاه گرم نمی‌کند.	۱. صفحه کلید کار نمی‌کند. ۲. برق داخل دستگاه نیست.	۱. کابل را بررسی کنید تا از دستگاه جدا نشده باشد. ۲. صبر کنید تا برق وصل شود.
صفحه ی گرمایش سرد است.	۱. بورد دستگاه آسیب دیده ۲. فیوز دستگاه سوخته ۳. صفحه ی گرمایش آسیب دیده	به خدمات پس از فروش مراجعه شود.
چراغ نشانگر کار نمی‌کند. صفحه ی گرمایش سرد است.	۱. صفحه ی گرمایش آسیب دیده ۲. بورد دستگاه آسیب دیده	به خدمات پس از فروش مراجعه شود.
برنج نپخته است.	۱. میزان آب و برنج درست نیست ۲. دیگ درست قرار نگرفته است ۳. چیزی بین دیگ و صفحه گرم نگه دارنده قرار گرفته است. ۴. دیگ ضربه دیده و یا از شکل اصلی خارج شده. ۵. بورد دستگاه خراب شده. ۶. سنسور کار نمی‌کند.	۱. برنج و آب را به میزان پیشنهاد شده استفاده کنید. ۲. دیگ را در جایش کمی بچرخانید تا کاملاً روی صفحه گرم نگه دارنده قرار گیرد. ۳. مانع را بردارید. ۴. با خدمات پس از فروش جهت تهیه ی دیگ جدید تماس حاصل فرمائید. ۵ و ۶. به خدمات پس از فروش مراجعه کنید.

مشکل	دلیل	راه حل
برنج سوخته است.	۱. دیگ ضربه دیده و یا از شکل اصلی خارج شده. ۲. دیگ درست قرار نگرفته است ۳. بورد دستگاه آسیب دیده است. ۴. سنسور کار نمی‌کند.	۱. با خدمات پس از فروش جهت تهیه ی دیگ جدید تماس حاصل فرمائید. ۲. دیگ را در جایش کمی بچرخانید تا کاملاً روی صفحه گرم نگه دارنده قرار گیرد. ۳ و ۴. به خدمات پس از فروش مراجعه شود.
سر رفتن آب	آب در دستگاه زیاد است	آب را کم کنید
نشان دادن علامت های E4, E3, E2, E1	مشکل فنی بورد دستگاه	به خدمات پس از فروش مراجعه شود.

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 نریزد.

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

دفترچه آشپزی

GRC 860



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 MENU را فشار دهید تا چراغ RICE روشن شود
۷. سپس دکمه START را به مدت ۲ ثانیه نگه دارید تا دستگاه شروع به کار کند
۸. در پایان پخت دستگاه بر روی گرم نگهدار می رود
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
۱۱. دکمه توقف OFF را فشار دهید و دو ثانیه نگه دارید.

Rice

1. Use the measuring cup to pour rice
2. The maximum capacity of pot is 10 cup
3. The mark inside the pot shows 2 to 10 cups
4. Fill in the pot up to one of the rice 'levels with water.
5. Close the lid.
6. Touch the menu button until rice' light turns on
7. Then touch the start button for 2 second to turn on the device.
8. The rice cooker will automatically switch to keep warm mode after cook end.
9. Open the lid
10. lift up the pot and put it on the Heat resistant Textile or special dish
11. Then touch the off button

ته دیگ

۱. دکمه MENU را فشار دهید تا چراغ Tahdig روشن شود
 ۲. با دکمه Tahdig level می توانید سه رنگ ته دیگ را پخت کنید (Color1 - Color2 - Color3)
 ۳. حال برای پخت دکمه شروع (start) را بزنید و دو ثانیه نگه دارید.
- نکته:** دستگاه در حالت ته دیگ بصورت پیش فرض بر روی منوی color2 فعال است که مدت زمان پخت در این حالت ۹۰ دقیقه می باشد

Crispy rice

1. Touch the menu 'button' until Tahdig light turns on
2. You could cook by Tahdig level 'button to change Tahdig 'color', the rice cooker can cook 3 level 'tahdig' (color1& color2 & color3)
3. Touch and hold start button for 2 second to start cooking

Attention: The default mode of Tahdig menu is activated on "color 2" which cooking time long is 90 minutes.

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 منو بر روی گزینه Tahchin میرویم
 ۴. سپس با فشردن دکمه شروع Start دستگاه شروع بکار می کند
- 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
- ۴ عدد زرده تخم مرغ
- ۴ پیمانه ماست نصف لیوان
- پیمانه زعفران دم کرده
- ۲ پیمانه مرغ پخته و ریش شده
- نمک و دارچین به مقدار لازم

Tahchin

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

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

Ingredient :

3 cup rice , 2 yolk , ½ cup yoghurt , ½ cup brewed Saffron , 2 cup cooked and torned chicken , Salt & Cinnamon (favorite amount)

دکمه MENU را فشار دهید تا چراغ KHORESHT 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

مواد لازم:

- ۱ کیلوگرم مرغ
- ۱ عدد پیاز خردشده
- ۳۰۰ گرم آلو
- ۳ قاشق رب گوجه فرنگی
- ادویه جات (زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم
- روغن مایع به مقدار کافی

دستور پخت:

روغن را در قابلمه بریزید. مرغ را اضافه کنید و طبق منوی سرخ کردن آن را به مدت ۳۰ دقیقه سرخ کنید.
بعد از سرخ شده مرغ، پیاز خردشده را اضافه کرده و به مدت ۲۰ دقیقه سرخ کنید.
رب گوجه و ادویه جات و آلو و مقداری آب جوشیده نیز اضافه کنید.
دکمه منوی خورش را انتخاب کنید و زمان را روی دو ساعت تنظیم کنید دکمه شروع را
وارد عملکرد پخت شود.

Khoresht

Touch the menu 'button until Koresh light turns on

Attention: Cooking time in this menu is customizable. (2 hours to 6 hours)
and original cooking time is 3 hours

1 kg chicken

- 1 chopped onion
- 300g plums
- 3 spoon Tomato paste
- Spices (Including turmel1c and salt and black pepper) as enough
- enough amount of Liquid oil

Directions:

- Pour oil In the pot, add chicken and Fry It with parch menu fur 30 Minutes.

- After the chicken fried add the chopped onion to fry for 20 minutes.
- Add tomato paste and spices and then add plums and enough Amount of boiled water.
- Select the khoresh menu set the time on 2 hour and press start to completely cook.

خورشت فسنجان

مواد لازم:

- ۴۰۰ گرم گردوی آسیاب شده
- ۵۰۰ گرم مرغ چرخ شده
- ۱ فنجان رب انار
- ۱ عدد پیاز خردشده
- 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 خردشده 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. خورش را دو ساعت با منوی خورش پزید . ۱۰ دقیقه قبل از پایان پخت ،شکر را اضافه کنید.

Khoresht

Ingredients :

- 400g ground walnut
- 500g minced chicken
- 1 cup Pomegranate paste
- 1 chopped onion
- Spices (Including turmeric and salt and black pepper) as enough
- 2 spoon sugar (not full)
- Enough amount Oil

Directions:

- Pour the ground walnut Into the pot and toast It with parch menu for 30 minutes.

- Fry the combination of chicken, chopped onion and oil with the parch menu for 30 minutes. At the end add the pomegranate paste and walnut to the boiled water.
- Cook the stew fur 1 hour by the khoresh menu ,add sugar 1 O minutes before cooking end.

خورشت قیمه

مواد لازم:

- ۳۰۰ گرم گوشت گاو
- ۱ پنه 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 خورش با زمان پخت ۲ ساعت استفاده کنید. سپس دکمه شروع را فشار دهید.

Khoresht

Ingredients

- 500g minced beef
- 1 cup split peas
- 3 spoon tomato paste
- 1 chopped onion
- Spices (including pepper, salt, curry and cinnamon) as enough and walnut to the boiled water.
- Cook the stew fur 1 hour by the khoresh menu ,add sugar 1 O minutes before cooking end.

Directions:

- Fry beef In oil and onion fur 40 minutes (use the parchh menu) then add the spices. Let It simmer fur 20 minutes until the meat and onion

• Fried quite, then add tomato paste and split peas and add sufficient boiled water to it. Use the khoresh menu with 2 hour cooking time and press start.

ماکارانی (پاستا)

۱. دیگ دستگاه را به مقدار لازم پر از آب نموده.
۲. دکمه Menu را چند بار فشار دهید تا چراغ pasta روشن شود و دکمه شروع Start میزنیم
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.
۶. 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

Pasta

1. Fill in the pot with water as enough
2. Touch the menu button several until PASTA light turns on then press start
3. After water boils ,pour Pasta into the pot which in is boiled water to soften and then pour it
4. You could use fry' menu to fry Pasta ingredients.
5. Tobrew the pasta , add Pasta and its ingredient inside the pot again, then touch the Pasta menu button
6. Then touch start button

Ingredients:

Pasta 700 gr , Mince Meat 250 gr , 1 onion , Spices (including pepper, salt, curry and cinnamon) as enough , tomato paste as enough

۱. تا سطح ۶ آب سرد در قابلمه بریزید.
۲. سبد را روی قابلمه بگذارید.
۳. غذا را در سبد 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 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 منو استفاده کنید.
۹. زمان پخت را انتخاب کنید این نوع پخت باید ظرف ۵۰ دقیقه (زمان تنظیمی کارخانه) انجام شود

Steaming

1. Fill the bowl with cold water up to the 6 mark.
2. Sit the basket inside the top of the bowl.
3. Put the food into the basket.
4. For uniform cooking, cut all pieces of food to roughly the same size.
5. For peas, or anything that'll break up or drop into the water, make a parcel with aluminium foil.
6. Take care when removing the parcel – wear oven gloves and use plastic tongs/spoons.
7. Close the lid.
8. Use the menu button Steam to select .
9. Choose the cooking time – these should cook within the 50 minute default time:

نوع غذا (تازه)	مقدار
لوبیا سبز	۲۰۰ گرم
بروکلی	۲۰۰ گرم
نخود فرنگی	۲۰۰ گرم
کاهو	یک چهارم شاخه
هویج ورقه شده	۲۰۰ گرم
ذرت	۲ عدد
سیب زمینی	۴۰۰ گرم

Food (fresh)	quantity
green beans	200g
broccoli	200g
pea	200g
cabbage	200g
carrots (sliced)	200g
corn cobs	200g
potatoes (quartered)	200g

کیک

۱. بیش از سطح ۶ درون قابلمه خمیر در قابلمه 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 منو 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 ۶۰-۵۰-۴۰ دقیقه تنظیم نمایید
۸. پس از انتخاب زمان پخت ، دکمه شروع Start را فشار دهید

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 .
6. Choose the cooking time
7. The default time is 50 minutes and You can use the HR and Min buttons while the display time is blinking to customize cooking time on 60-50-40 minutes.
8. After select time then touch start

آرام پزی

۱. گوشت و سبزیجات را کمی تفت دهید(با استفاده از منوی 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 منو 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



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, and then add the cooking liquid.

5. Close the lid
6. Use menu bottom to choose Slow Cooker
7. Select cooking time
8. The default time is 6 hours and You can use the Hr and min buttons to customize cooking time. (3 to 10 hours)
9. After selected time , press start bottom.

ماست بندی

مایه ماست

میتوانید به میزان ۳۰ میلیلیتر (۲ قاشق غذاخوری) :

الف- ماست بدون طعم و تازه (ماست با تاریخ انقضای طولانی تر 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 دستورالعملهای 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 غلیظتر نسبت به شیر کم چرب به دست میدهد.
۳. برای داشتن ماست غلیظتر ۸ قاشق غذاخوری پودر شیر اضافه کنید.
۴. شما میتوانید از پودر شیر ترکیب شده یا 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. دربوش را بردارید.
۸. برای گرم کردن شیر از برنامه بخاردهی (FRY یا RICE) تا زیر نقطه جوش استفاده کنید.
۹. وقتی حبابهای کوچک از لپههای 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.
۱۲. آنها باید کاملاً مخلوط کرد
۱۳. دربوش را ببندید
۱۴. برای انتخاب ماست بندی Yoghurt از منوی استفاده کنید
۱۵. زمان پخت را انتخاب کنید

۱۶. زمان تنظیمی کارخانه ۶ ساعت است که شما می توانید با دکمه Hr و Min زمان پخت را از ۶ ساعت تا ۸ ساعت تنظیم نمود تنظیم نمایید
۱۷. پس از انتخاب زمان پخت ، دکمه شروع Start را فشار دهید



yoghurt culture

yoghurt culture

1. You may use 30ml (2 tablespoons) of:
 - a. Unaverred live yoghurt – it must be fresh (look for a long expiry date).
 - Dierent brands will give dierent results.
 - b. Yoghurt you made previously.
 - The bacteria weaken over time, so you can only do this 10 times before using another new culture.
 - c. Freeze-dried yoghurt culture from a pharmacy or health food shop
 - If the instructions on the culture package dier from this guide, follow those on the package.

milk

2. You will need 1 litre of milk.
3. Whole milk gives thicker yoghurt than low fat milk.
4. To make it even thicker, you may add up to 8 tablespoons of powdered milk.
5. You may also use reconstituted powdered milk, or tinned evaporated milk.

making yoghurt

6. You need to kill the bacteria in the milk, to prevent them competing with the bacteria in the yoghurt culture.
7. While you are heating the milk, let the yoghurt culture get to room temperature.
8. Open the lid.
9. Use the STEAM (fry) program to heat the milk to just below boiling.
10. Switch o when small bubbles form round the edges of the bowl.
11. Leave the milk cool to between °37C and °45C.
12. Stir the yoghurt culture into the milk.

13. They must be thoroughly mixed, or the yoghurt will be lumpy.
14. Close the lid.
15. Use the menu button to select .
16. Choose the cooking time.
17. The default time is 6 hours.
18. You can use the h and min buttons while the display time is blinking.
19. Press start .

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

Product Specifications

Model GRC 860
Voltage 220V~50Hz
Power 850W
Capacity 5 L
Rice,Cups 2-10 cup

Important safeguards

1. Please read this manual carefully before use, and keep well.
2. This product is only used for family, Any trouble generated by Commercial using.
3. Must use wall plug with earth and plug thoroughly the plug play should pay attenuation tight, don't use universal socket and other appliance electrical in the same time.
4. Before using (including cleanness and maintainance) Power apparatus of rice cooker should be in good position with power cord, in order to un-avoid some trouble.
5. Don't put power cord plug jack when don't use.
6. Product should be out of touch of children.
7. Don't use in a position of unstable and wet.
8. Don't use other inner pot instead of this inner pot, otherwise there is some problem and dangerous.
9. Don't start to open when you don't put inner pot body or inner pot is empty .
10. Don't put rice cooker above beside source of heat & fire , or rice cooker will be damaged, even generate dangerous.

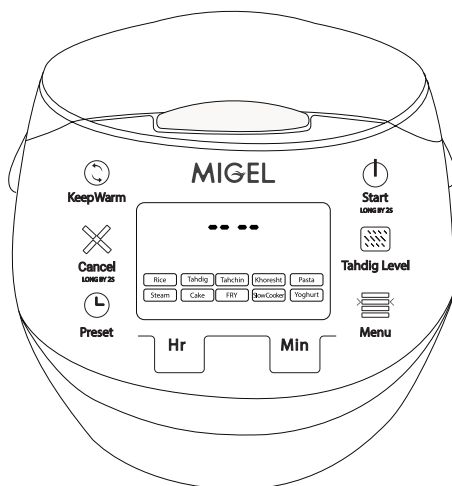
11. Don't put anything including water & food on the body, when inner pot hasn't been put.
12. Don't move inner pot when ricer cooker is working.
13. In the processing of cooking, there will produce steam and high temperature, please keep away rice cooker.
14. Don't cover cloth on steam hole to avoid cover out of shape and some damage.
15. Don't use rice cooker in high temperature/wet or in wet.
16. Don't clean rice directly in the inner pot, but use other container, to avoid inner pot out of shape and non-stick layer fall off.
17. Contact with our after sales person and buy a new one when inner pot was out of shape.
18. Clean it away if there is some impurities in the bottom of inner pot.
19. You need to make left and right rotation of the inner pot, to make sure the inner pot is completely fit closely with the heating plate.
20. Before cleaning you must cut down power and cool down rice cooker so that to avoid seared.
21. Don't immerse rice cooker into water or clean directly in water when clean it.
22. Clean the over flown cover and steam cover regularly, avoid strange smile of rice.
23. Pull the plug out of socket when don't use for long time and storage in dry & airy place.
24. Stop use rice cooker when plug and wire are broken and buy new one from professional & assigned store.
25. Cut down power when it damaged and pull out the plug from socket. Stop using it and don't open by yourself, send to 'Repair Service Center.

Using Way

- Read the instruction manual carefully and do it according to the indication of IM
- Plug in and make sure the voltage of home socket is match with this product.

- please take out all parts ,such as non-stick inner pot, steam outlet, detachable inner lid to wash when in the first time to use.
- please make sure there is no any impurities in the bottom of inner pot. And you need to make left and right rotation of the inner pot, to make sure the inner pot is completely fit closely with the heating plate.

Panel



Standard cooking

The maximum capacity of this rice cooker is 8-10 cup, recommended ratio of rice and water is 1 cup rice : 1.5 cup water, Do not exceed the maximum amount of cooked rice (the rice and water ratio can be based on the preferences of each people to adjust).

1. Press "Rice", Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash;
2. Press "Tahdig" when refined cooking,at the same time you could choose rice(Color1/Color2/Color3) Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash.
3. After setting function, rice cooker "beep""beep" tweet prompts to complete the work, automatically go to keep warm ,the light of keep warm was light.

5L refer of cooking table

Remark: The time is only for reference, because of different capacity of rice, capacity of weight, voltage and temperature, cooking time also has difference.

Tip: In order to prevent the cooked rice is not good, please enter the keep warm within 30 minutes after the rice turned loose

Tahchin

Press 'Function' and choose 'Tahchin,

1. The default time is 1 hours. The adjusting time is 50 min 90- min. Press the button of 'hour' or "min" to adjust the time.
2. After setting function, Press "Start". Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash;
3. After setting function, rice cooker "beep""beep" tweet prompts to complete the work, automatically go to keep warm ,the light of keep warm was light.

Khoresht

Press 'Function' and choose 'KHORESHT,

1. The default time is 3 hour. The adjusting time is 6-2 hours. Press the button of 'hour' or "min" to adjust the time.
2. After setting function, Press "Start". Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash;
3. After setting function, rice cooker "beep""beep" tweet prompts to complete the work, automatically go to keep warm ,the light of keep warm was light.

Tip: The water can not be exceed the maximum water level.

Pasta

Press 'Function' and choose 'PASTA',

1. The default time is 50 mins. The adjusting time is 30 mins90- mins. Press the button of 'hour' or "min" to adjust the time.
2. After setting function, Press "Start". Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash;
3. After setting function, rice cooker "beep" "beep" tweet prompts to complete the work, automatically go to keep warm ,the light of keep warm was light.

Steam

1. Press 'Function' and choose 'Steam',
2. The default time is 10 mins. The adjusting time is 5 mins1- hours. Press the button of 'hour' or "min" to adjust the time.
3. After setting function, Press "Start". Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash;
4. After setting function, rice cooker "beep" "beep" tweet prompts to complete the work, automatically go to keep warm ,the light of keep warm was light.

Tip: The water can not be exceed the maximum water level.

Cake

Press 'Function' and choose 'CAKE',

1. The default time is 50 mins. The adjusting time is 40 mins 90- mins. Press the button of 'hour' or "min" to adjust the time.
2. After setting function, Press "Start". Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash;
3. After working sometime, rice cooker "beep" "beep" tweet tips. You can add the food which you like it. Then close the lid continue to cooking.
4. After setting function, rice cooker "beep" "beep" tweet prompts to complete the work, automatically go to keep warm ,the light of keep warm was light.

Fry

Press 'Function' and choose 'FRY',

1. The default time is about 30 minutes; The adjusting time is 15 mins 60-mins. Press the button of 'hour' or "min" to adjust the time. After setting function, Press "Start". Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash.
2. After setting function, rice cooker "beep""beep" tweet prompts to complete the work,

Slow Cooker

Press 'Function' and choose 'Slow Cooker',

1. The default time is 6hours. The adjusting time is 10-3hours. Press the button of 'hour' or "min" to adjust the time.
2. After setting function, Press "Start". Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash;
3. After setting function, rice cooker "beep""beep" tweet prompts to complete the work, automatically go to Standby.

Yoghurt

Press 'Function' and choose 'Yoghurt',

1. The default time is 6hours. The adjusting time is 10-3hours. Press the button of 'hour' or "min" to adjust the time.
2. After setting function, Press "Start". Directly into the working process of the corresponding function, indicator lights will be flash;
3. After setting function, rice cooker "beep""beep" tweet prompts to complete the work,

Preset

Our product the preset time is the finished cooking time. Such as, now is 13:00 pm, if you want to eat in 18:00pm. then set up 5:00 hours. You can have a good dinner at 18:00.

1 To avoid a strange odor of the food, the preset can not be too long, it's better no exceed 12hours.

Keep Warm/ Cancel

1. All functions after finished work, it will enter to keep warm automatically. (except of Fry)
2. When the cooker is standby. Press "keep warm/ Cancel" for 2 second then turn into keep warm.

Clean and Maintenance

Cleaning inner pot, steamer, aluminum cover with protecting overflow

- Using hot water, detergent and sponge to clean inner pot, aluminum cover with protecting overflow. Don't use remover and steel wire wall.
- If food sticker into inner pot, you can soak for a moment before cleaning .

As for inner pot, please look at indicator as follow

- Please use plastic or wood rice spoon, don't use metal rice spoon so that protect inner pot.
- In order to let inner pot use longer, Don't cut food in inner pot.
- Please don't put vinegar into the inner pot in order to avoid corrosion.

Cleanness and maintenance of the other part

- Using wet cloth to clean the surface of rice cooker, inner of lid, power cord, don't use degenerate product.
- Using towel to clean the heating plate if there is some water; if there is also rice, please clean it away too.

Mark: Before cleaning you must cut down power and cool down rice cooker so that to avoid seared.

Problem and method of solving

Problem	Possible cause	Solution
Indicator unlights, heating plate unheated	1. PCB problem 2. Out of power	1. Check rice cooker if unplug 2. Waiting for the power

Problem	Possible cause	Solution
Heating plate unheated	1.PCB problem 2.fuse has blown 3.Heating plate damaged	Send to 'Repair Service Centre'
Indicator lights, heating plate unheated	1.Heating plate damaged 2. PCB problem	Send to 'Repair Service Centre'
Rice not -cooked	1.Capacity of rice is much or less 2. The proportion of rice and water is wrong 3.Inner pot is oblique 4. Something between inner pot and heating plate 5.Inner pot is out of shape 6.PCB problem 7.Sensor is damaged	1.Capacity of water and rice should be adjusted., should be limited between highest and lowest 2.To adjust the proportion of rice and water 3.Turn round inner pot, check sensor of 'heating plate' 4.Take it away 5.Contact with our after sales person and buy a new one 6.Send to 'Repair Service Centre' 7.Send to 'Repair Service Centre'
Rice Over cooked	1.Inner pot is out of shape 2.Inner pot is oblique 3.PCB problem 4.Sensor is damaged	1.Contact with our after sales person and buy a new one 2.Turn round inner pot, check sensor of 'heating plate' 3.Send to 'Repair Service Centre' 4.Send to 'Repair Service Centre'

Problem	possible cause	Solution
Overflow	Water is too much	Reduce the amount of water
LCD show: E1, E2, E3 , E4	Problem in PCB and sensors	Send to 'Repair Service Centre'

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 860