

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.....	۱۳۰۰ وات
گنجایش.....	۲,۵ لیتر
ولتاژ.....	۲۲۰ ولت
فرکانس.....	۵۰ هرتز

نکات ایمنی مهم

در زمان استفاده از لوازم برقی، احتیاط های ایمنی اولیه که باید همواره رعایت گردد شامل موارد زیر می باشد:

۱. تمام قسمت های دفترچه راهنما را مطالعه نمایید.
۲. کابل برق این دستگاه باید تنها به یک خروجی برق ۲۲۰ ولت AC متصل شود.
۳. برای محافظت در برابر خطر برق گرفتگی، کابل برق، دوشاخه یا بدنه دستگاه را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.
۴. سطوح داغ را لمس نکنید. از دستگیره استفاده نمایید.
۵. این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با کم توانی جسمی یا ذهنی، یا افراد بی تجربه و نا آگاه در نظر گرفته نشده است. مگر اینکه نظارت بر این افراد با ارائه دستورالعمل استفاده از وسیله، توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد. توصیه می شود کودکان تحت نظارت و سرپرستی باشند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
۶. زمانی که دستگاه توسط کودکان یا در نزدیکی ایشان استفاده می شود باید نظارت کامل وجود داشته باشد.
۷. زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید و یا پیش از تمیز کردن آن دوشاخه را از پریز برق بکشید. پیش از تمیز کردن یا جمع کردن دستگاه منتظر بمانید تا خنک شود.
۸. هرگز برای جدا کردن دستگاه از پریز برق، کابل برق را نکشید. در عوض دوشاخه را در دست گرفته و آن را بکشید.
۹. اگر کابل آسیب دیده است دستگاه را روشن نکنید. در صورت نقص دستگاه، افتادن یا هرگونه خرابی از این محصول استفاده نکنید. جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی، هرگز سعی نکنید خودتان آن را تعمیر نمایید. برای بررسی، تعمیر یا تنظیمات الکتریکی و مکانیکی آن را به یک تکنسین دارای صلاحیت تحویل دهید.
۱۰. استفاده از لوازم جانبی یا متعلقات پیشنهاد نشده توسط کارخانه می تواند منجر به آتش سوزی، برق گرفتگی و جراحت شود.
۱۱. از این دستگاه در محیط های روباز یا اهداف تجاری استفاده نکنید.
۱۲. اجازه ندهید کابل برق از لبه میز یا پیشخوان آویزان شده، یا در تماس با سطوح داغ قرار گیرد.
۱۳. این دستگاه را بر روی یا در نزدیکی اجاق گاز یا خوراک پزهای برقی داغ یا در

فرگرم شده قرار ندهید.

۱۴. تنها روی سطح مقاوم به حرارت و تراز، از این دستگاه استفاده نمایید.

۱۵. زمان جابجا کردن هر نوع دستگاه حاوی غذا، آب، روغن یا مایعات دیگر داغ احتیاط بیشتری داشته باشید.

۱۶. برای قطع برق دستگاه دوشاخه آن را از پریز برق جدا نمایید.

۱۷. **هشدار!** همیشه پس از اتمام پخت دوشاخه دستگاه را از برق بکشید.

۱۸. احتیاط سطوح داغ: این دستگاه در زمان استفاده گرما تولید می کند. احتیاط های مناسب باید انجام گیرد تا از خطر سوختگی، آتش سوزی یا آسیب به افراد، اجسام و ساختمان جلوگیری شود.

۱۹. زمان استفاده از این دستگاه، جهت گردش هوا، تهویه کافی در بالا و تمام قسمت های اطراف آن را فراهم نمایید. اجازه ندهید این دستگاه در زمان استفاده در تماس با پرده، دیوارپوش ها، پارچه، دستمال ظروف یا مواد قابل اشتعال دیگر قرار گیرد.

۲۰. وسیله برای استفاده خانگی و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:

آبدارخانه های فروشگاه ها، ادارات و سایر محیط های کاری.

- خانه باغ ها.

- هتل ها، متل ها و هتل آپارتمان ها.

- مکان هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است. **نکات ایمنی**

مهم دیگر

احتیاط، سطوح داغ: این دستگاه در زمان استفاده گرما تولید کرده و بخار آزاد می کند. برای جلوگیری از خطر سوختگی، آتش سوزی یا دیگر جراحات فردی یا آسیب دیدگی اجسام دیگر و یا ساختمان اقدامات احتیاطی مناسب باید انجام شود.

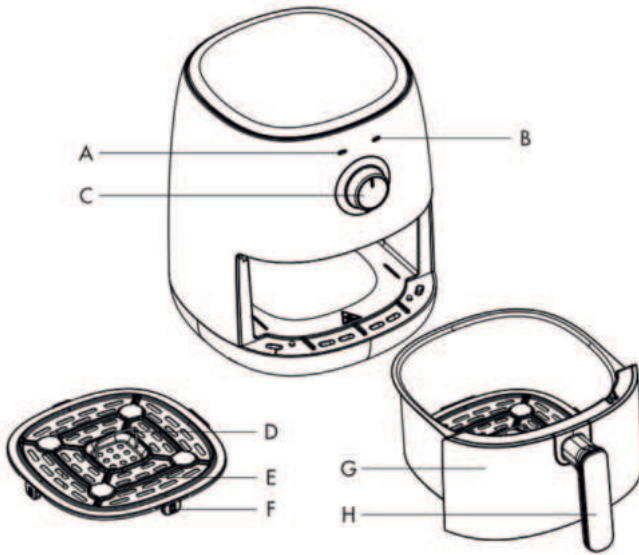
احتیاط: این دستگاه در زمان استفاده داغ شده و تا مدتی پس از خاموش شدن گرما را حفظ می نماید. همیشه هنگام در دست گرفتن قطعات داغ از دستکش مخصوص فر استفاده کرده و پیش از تمیز کردن اجازه دهید تا قسمت های فلزی خنک شوند. زمانی که دستگاه در حال کار بوده یا داغ می باشد هیچ وسیله ای را روی آن قرار ندهید. ۱. تمام افرادی که از این دستگاه استفاده می کنند باید پیش از استفاده یا تمیز کردن این دستگاه دفترچه راهنما را مطالعه و درک نمایند.

۲. اگر دستگاه در زمان استفاده شروع به عملکرد ناصحیح کرد، به سرعت دوشاخه کابل برق را از پریز بکشید. از دستگاه معیوب استفاده نکرده یا برای تعمیر آن اقدام نکنید.

۳. در زمان استفاده، دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.

۴. دستگاه تنها در شرایطی که در موقعیت بسته باشد (سبد سرخ کن بیرون نباشد) بایستی مورد استفاده قرار بگیرد.

- A. چراغ گرمایش
- B. چراغ روشن/خاموش
- C. ولوم تایمر
- D. دستگیره صفحه سرخ کن
- E. صفحه سرخ کن
- F. پد سیلیکونی صفحه سرخ کن
- G. تابه سرخ کردن
- H. دستگیره تابه



۱. تمام اجزای بسته بندی را جدا نمایید.
۲. صفحه و تابه سرخ کن را با آب و یک اسفنج ضد خش تمیز نمایید.
۳. سطوح داخل و بیرون دستگاه را با یک دستمال تمیز نمایید.

۱. هواپز را روی سطح صاف قرار دهید.
۲. صفحه سرخ کن را در تابه بگذارید.
۳. زمانی که هواپز سرد است آن را به مدت ۳ دقیقه پیش گرمایش دهید. پس از گرم شدن، با احتیاط تابه را از هواپز خارج نمایید، پس از بیرون آمدن تابه، هواپز گرمایش را متوقف خواهد کرد.
۴. غذا را در صفحه سرخ کن قرار داده و صفحه را داخل تابه بگذارید. تابه را درون هواپز قرار دهید.
۵. برای شروع به کار هواپز، تایمر را روی زمان مورد نیاز بچرخانید.
- نکته:** اگر هواپز پیش گرمایش داده نشده است، ۳ دقیقه به زمان مورد نیاز اضافه نمایید.
۶. برای برخی از غذاها نیاز است در اواسط زمان پخت آن را تکان دهید (به «راهنمای آشپزی» مراجعه نمایید). برای انجام آن، تابه را توسط دستگیره از دستگاه بیرون بکشید، هواپز به طور خودکار خاموش خواهد شد، تابه را تکان داده یا غذا را پشت و رو نمایید. سپس تابه را داخل هواپز قرار داده و چرخه پخت به کار خود ادامه خواهد داد.
۷. هنگامی که پخت تمام شد، زنگ تایمر به صدا در می آید.
۸. تابه را از سرخ کن بیرون آورده و آن را روی یک زیر قابلمه ای قرار دهید.
- نکته:** روغن غذا در کف تابه جمع می شود، بنابراین هنگام بیرون آوردن تابه از سرخ کن مراقب باشید.
۹. میزان پخته شدن غذا را بررسی نمایید، اگر پخت غذا کامل نشده است، به سادگی تابه را به داخل سرخ کن برگردانید، زمان پخت خود را تنظیم کرده و برای شروع به کار هواپز، تایمر را بچرخانید.
- نکته:** می توانید صفحه سرخ کن را از تابه خارج کنید یا از یک انبر برای جابجایی مواد غذایی حجیم یا شکننده از صفحه سرخ کن استفاده نمایید.
۱۰. برای تهیه مقدار بیشتر مواد غذایی، می توانید بلافاصله پس از آماده شدن سری اول غذا، از هواپز برای پخت مابقی مواد غذایی استفاده نمایید.

جدول مرجع زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه برای پخت غذاهای مختلف را انتخاب کنید.

لطفاً به خاطر داشته باشید که به دلیل تفاوت غذاها در اندازه، شکل، مارک و مواد تشکیل دهنده، نمی توانیم تضمین کنیم که این بهترین تنظیم برای غذای شما می باشد.

نکات:

- غذاهای کوچک معمولاً زمان پخت کوتاه تری نسبت به غذاهای حجیم تر دارند.
- تکان دادن غذای کوچکتر در اواسط زمان پخت نتیجه بهتری به شما می دهد.
- مقدار بسیار کمی روغن به سیب زمینی های تازه اضافه نمایید تا سرخ کن نتیجه تردتری به شما دهد.
- غذاهای بسیار چرب مانند سوسیس ها را در هواپز تهیه نکنید.
- مقدار پیشنهادی سیب زمینی خرد شده برای تهیه سیب زمینی سرخ شده ۳۰۰ گرم می باشد.
- هنگام تهیه کیک، پای کیش یا غذای شکم پر، فقط از تابه استفاده نمایید. از صفحه سرخ کن استفاده نکنید.
- همچنین می توانید از هواپز برای گرم کردن غذا استفاده کرده و زمان را تا ۱۰ دقیقه تنظیم نمایید.

راهنمای آشپزی

جدول مرجع زمان و دما برای پخت انواع غذاها

نوع مواد غذایی	حداقل تا حداکثر مقدار مواد غذایی (گرم)	زمان(دقیقه)	نکاتی برای پخت	اطلاعات بیشتر
سیب زمینی و سرخ کردنی ها				
سیب زمینی سرخ کرده منجمد باریک	۳۰۰	۱۲-۱۵	تکان دهید	
سیب زمینی سرخ کرده منجمد ضخیم	۳۰۰	۱۵-۱۸	تکان دهید	
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (۱/۴ میلیمتر)	۳۰۰	۱۵-۱۸	تکان دهید	۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید

سیب زمینی خلالی بزرگ خانگی	۳۰۰	۲۲-۱۸	تکان دهید	۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
سیب خرد شده خانگی	۳۰۰	۱۸-۱۲	تکان دهید	۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
کیک سیب زمینی شیرین	۲۵۰	۲۲-۱۸	تکان دهید	
سیب زمینی با کره	۳۰۰	۱۸-۱۵	تکان دهید	
گوشت و ماکیان				
استیک	۵۰۰-۱۰۰	۱۲-۸	برگردانده شود	
همبرگر	۵۰۰-۱۰۰	۱۴-۷		
رول سوسیس	۵۰۰-۱۰۰	۱۵-۱۳	برگردانده شود	
ران مرغ	۵۰۰-۱۰۰	۲۲-۱۸	برگردانده شود	
سینه مرغ	۵۰۰-۱۰۰	۱۵-۱۰	برگردانده شود	
اسنک ها				
اسپرینگ رول	۴۰۰-۱۰۰	۱۰-۸	تکان دهید	
ناگت مرغ منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۱۰-۶	تکان دهید	
فینگر ماهی منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۱۰-۶		
اسنک نان و پنیر منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۱۰-۸		
سبزیجات	۴۰۰-۱۰۰	۱۰		
شیرینی پزی				

کاپ کیک	۳۰۰	۲۰-۲۵	
پای کیش	۴۰۰	۲۰-۲۲	
مافین	۳۰۰	۱۵-۱۸	
دسر	۴۰۰	۲۰	

تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی، مراحل زیر را انجام دهید:

۱. سیب زمینی ها را در آب بشوید سپس آن را پوست گرفته و برش بزنید.
۲. سیب زمینی های خالالی را کاملاً شسته و با دستمال کاغذی حوله ای خشک نمایید.
۳. $\frac{1}{2}$ قاشق غذاخوری روغن زیتون را در یک کاسه بریزید، سیب زمینی های خالالی را در آن ریخته و مخلوط کنید تا سیب زمینی ها به روغن آغشته شوند.
۴. خلال های سیب زمینی را با انگشتان یا قاشق و چنگال آشپزخانه از کاسه خارج کنید، به طوری که روغن اضافی در کاسه بماند، سیب زمینی ها را در صفحه سرخ کن بریزید.
۵. خلال های سیب زمینی را طبق راهنمای پخت بالا سرخ نمایید.

عیب یابی

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
هواپز کار نمی کند	دستگاه به برق متصل نمی باشد.	سرخ کن را به پریز وصل کنید.
	تایمر پخت و پز چرخانده نشده است.	
غذای پخته شده با هواپز به طور کامل پخته نشده است.	تابه خیلی پر می باشد.	از مقادیر کمتر مواد غذایی در تابه استفاده کنید تا یکنواخت تر سرخ شوند.
غذا به طور غیر یکنواخت سرخ شده است	بعضی از غذاها باید در اواسط زمان پخت تکان داده شوند.	غذاهایی که روی هم قرار می گیرند، مثل سیب زمینی سرخ شده، باید در اواسط زمان پخت تکان داده شوند. (قسمت «نحوه استفاده از هواپز» را مطالعه نمایید)

اسنک های سرخ شده زمانیکه از سرخ کن خارج می شوند ترد نمی باشند.	نوع اسنک استفاده شده برای سرخ کن سنتی تهیه شده است.	از میان وعده های مخصوص فر استفاده کنید یا به آرامی مقداری روغن روی اسنک ها بزنید تا نتیجه تردتری بگیرید.
نمی توانم تابه را به درستی داخل دستگاه حرکت دهم	تابه خیلی پر است.	تابه را بیش از علامت "MAX" پر نکنید
دود سفید از سرخ کن خارج می شود	تابه خیلی پر می باشد.	از مقادیر کمتر مواد غذایی در تابه استفاده کنید تا یکنواخت تر سرخ شوند.
	شما در حال پخت یک غذای چرب می باشید.	وقتی غذای چرب در هواپز سرخ می شود، مقدار زیادی روغن داخل تابه چکه می کند، روغن دود سفید ایجاد کرده و ممکن است تابه بیش از حد معمول داغ شود. این حالت بر سرخ کن یا نتیجه نهایی تأثیر نمی گذارد.
سیب زمینی سرخ شده در سرخ کن به طور غیر یکنواخت سرخ می شود.	نوع اشتباهی از سیب زمینی استفاده شده است	از سیب زمینی تازه استفاده کرده و مطمئن شوید که در حین سرخ کردن سفت بماند.
	خلال های سیب زمینی به درستی آبکشی نشده بودند.	خلال های سیب زمینی را کاملاً بشوید تا نشاسته از سطح بیرونی خلال ها تمیز شود.
سیب زمینی سرخ کرده وقتی از سرخ کن بیرون می آید ترد نمی باشد.	تردی سیب زمینی سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود در سیب زمینی های سرخ شده بستگی دارد.	مطمئن شوید که قبل از اضافه کردن روغن خلال های سیب زمینی را خشک کرده اید.
		برای داشتن نتیجه تردتر، خلال های سیب زمینی را کوچکتر برش بزنید.
		برای یک نتیجه تردتر، کمی روغن به آن اضافه نمایید.



بر اساس دستورالعمل انهدام زباله‌های برقی و الکترونیکی (WEEE)، اینگونه زباله‌ها باید به طور مجزا جمع‌آوری و بازیافت شوند. اگر در آینده هر وقت خواستید دستگاه را دور بیندازید، لطفاً این دستگاه را همراه با دیگر زباله‌های خانگی دور نیندازید. لطفاً آن را به یکی از مراکز نزدیک محل زندگی که جمع‌آوری زباله‌های برقی و الکترونیکی را انجام می‌دهد تحویل دهید.