

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.....	۱۵۰۰ وات
گنجایش.....	۵ لیتر
ولتاژ.....	۲۲۰ ولت
فرکانس.....	۵۰ هرتز

نکات ایمنی مهم

- لطفاً پیش از استفاده، دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.
۱. 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.
- وسيله 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، هتل ها و هتل آپارتمان ها.
- مکان هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است
۲. برای جلوگیری از برق گرفتگی یا آسیب دیدگی سرخ کن، کابل برق، دوشاخه یا هر قسمت دیگری از دستگاه را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.
۳. زمانیکه دستگاه در حال کار کردن می باشد ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
۴. تابه را با روغن پر نکنید. پر کردن تابه با روغن می تواند باعث آتش سوزی شود.
۵. زمانیکه دستگاه در حال کار می باشد به سطوح داخلی آن دست نزنید.
۶. در صورت آسیب دیدگی دوشاخه، کابل برق یا سایر قطعات از دستگاه استفاده نکنید.
۷. برای تعویض یا تعمیر دستگاه از افراد غیر مجاز درخواست نکنید.
۸. کابل برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
۹. با دستان خیس، دوشاخه دستگاه را به پریز متصل نکرده یا از دستگاه استفاده نکنید.
۱۰. مطمئن شوید که دستگاه به درستی به پریز برق دیواری متصل شده است.
۱۱. کابل برق و دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
۱۲. دستگاه را به کلید تایمر خارجی متصل نکنید.
۱۳. دستگاه را روی یا نزدیک به مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده قرار ندهید.
۱۴. هنگامیکه دستگاه در حال کار می باشد آن را به دیوار یا وسایل دیگری تکیه

ندهید. حداقل ۱۲٫۷ سانتی متر فضای خالی در پشت، کناره‌ها و بالای دستگاه وجود داشته باشد تا ورودی/خروجی هوا باز بماند.

۱۵. هنگامیکه دستگاه در حال کار می باشد از قرار دادن اجسام مختلف در بالای دستگاه خودداری نمایید.

۱۶. از دستگاه برای اهداف دیگری غیر از موارد عنوان شده در این دفترچه راهنما استفاده نکنید.

۱۷. هنگامیکه دستگاه در حال کار می باشد آن را بدون نظارت به حال خود رها نکنید.

۱۸. در هنگام سرخ کردن با هوای داغ، از منافذ خروجی هوا بخار داغ خارج می شود.

دست ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و منافذ خروجی هوا نگه دارید.

هنگامی که تابه را از دستگاه خارج می کنید مراقب بخار و هوای داغ باشید. تمام سطوح در دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شوند.

۱۹. در صورت مشاهده خروج دود تیره از دستگاه، فوراً آن را از برق بکشید و پیش از

اینکه تابه را از دستگاه خارج کنید منتظر بمانید تا خروج دود متوقف شود.

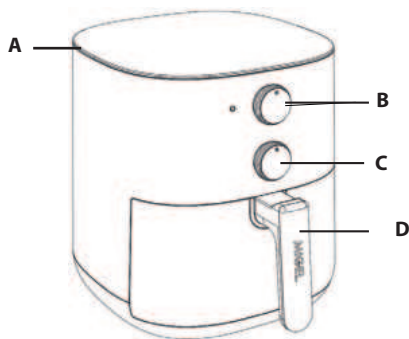
۲۰. اطمینان حاصل کنید که دستگاه روی سطح افقی، یکنواخت و ثابت قرار گرفته است.

۲۱. همیشه پیش از دست زدن یا تمیز کردن دستگاه، ۳۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود.

۲۲. در صورت آسیب دیدگی کابل برق، جهت جلوگیری از ایجاد خطر آن را توسط

کارخانه، خدمات پس از فروش شرکت تولیدی بازرگانی سنجه کیش یا یک فرد دارای صلاحیت تعویض نمایید.

آشنایی با دستگاه



A. خروجی های هوا

B. ولوم تایمر

C. ولوم دما

D. تابه سرخ کن همراه با دستگیره

پیش از استفاده از دستگاه

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 سطح مقاوم به حرارت 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.

تنظیمات

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.

نکته:

• 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)	دما (سانتیگراد)	اطلاعات بیشتر
سیب زمینی و سرخ کردنی ها				
سیب زمینی سرخ کرده منجمد باریک	۳۰۰-۷۰۰	۹-۱۶	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
سیب زمینی سرخ کرده منجمد ضخیم	۳۰۰-۷۰۰	۱۱-۲۰	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (۸/۸ میلی متر)	۳۰۰-۸۰۰	۱۰-۱۶	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
سیب زمینی خالالی بزرگ خلگی	۳۰۰-۸۰۰	۱۸-۲۲	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
سیب زمینی خرد شده خانگی	۳۰۰-۷۵۰	۱۲-۱۸	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
کیک سیب زمینی شیرین	۲۵۰	۱۵-۱۸	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
سیب زمینی با کره	۵۰۰	۱۵-۱۸	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
گوشت و ماکیان				

استیک	۵۰۰-۱۰۰	۸-۱۲	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
همبرگر	۵۰۰-۱۰۰	۷-۱۴	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
رول سوسیس	۵۰۰-۱۰۰	۱۳-۱۵	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
ران مرغ	۵۰۰-۱۰۰	۱۸-۲۲	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
سینه مرغ	۵۰۰-۱۰۰	۱۰-۱۵	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
اسنک ها				
اسپرینگ رول	۴۰۰-۱۰۰	۸-۱۰	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
ناگت مرغ منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۶-۱۰	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
فینگر ماهی منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۶-۶	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
اسنک نان و پنیر منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۱۰-۸	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
سبزیجات	۴۰۰-۱۰۰	۱۰	۱۶۰ درجه سانتیگراد	
شیرینی پزی				
کاپ کیک	۳۰۰	۲۵-۲۰	۱۶۰ درجه سانتیگراد	
پای کیش	۴۰۰	۲۲-۲۰	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
مافین	۳۰۰	۱۸-۱۵	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
دسر	۴۰۰	۲۰	۱۶۰ درجه سانتیگراد	

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 بشویید 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.

بازیافت



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