

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

مشخصات دستگاه

توان کل: ۱۵۰۰ وات

ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت

فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز

گنجایش: ۵ لیتر

دستور العمل های مهم ایمنی

۱. این دستگاه فقط برای استفاده های خانگی طراحی گردیده است و هرگز نباید آن را برای اهداف تجاری و صنعتی مورد استفاده قرار دهید چرا که باعث آسیب رسیدن به دستگاه و همچنین باطل شدن گارانتی خواهد شد.
 ۲. همیشه دستگاه را در فاصله ای زیاد از لبه سطوح قرار دهید.
 ۳. دستگاه می بایست بر روی سطحی صاف، محکم و مقاوم در برابر گرما قرار داشته باشد.
 ۴. هرگز از دستگاه در محیط های بیرونی و در نزدیکی آب استفاده نکنید.
 ۵. کابل دستگاه می بایست بدون اتصال به رابط مستقیماً به پریز برق وصل باشد.
 ۶. هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه از لبه سطحی که بر روی آن قرار دارد آویزان گردد، چرا که ممکن است در دسترس کودکان قرار گیرد و خطرات دیگری را به همراه داشته باشد.
 ۷. هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه در فضای باز رها باشد به عنوان مثال بین پریز و زیر میز.
 ۸. از تماس کابل با اجسام داغ مانند بدنه توستر، پلوپز و همچنین اجسام تیز جلوگیری کنید.
 ۹. در صورت آسیب دیدگی کابل، هرگز از دستگاه استفاده نکنید و جهت تعویض آن به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.
 ۱۰. پیش از اتصال دوشاخه به برق، از تطابق ولتاژ دستگاه (نوشته شده بر روی لیبل زیر دستگاه)، با ولتاژ برق منطقه سکونتتان اطمینان حاصل نمایید.
 ۱۱. در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
 ۱۲. جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.
 ۱۳. از نگه داشتن یا لمس کردن دوشاخه دستگاه با دست های خیس خودداری کنید، زیرا این کار ممکن است منجر به برق گرفتگی شود.
 ۱۴. برای اتصال دوشاخه از پریز برقی که دارای اتصال زمین می باشد، استفاده نمایید.
- هشدار:** جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی و برق گرفتگی و همچنین آسیب های احتمالی به شخص، از فرو بردن دستگاه، کابل و دوشاخه در آب و دیگر مایعات دیگر خودداری نمایید.

۱۵. استفاده از قطعات جانبی غیر اصلی ممکن است باعث آسیب رسیدن به کاربر و خود دستگاه گردد و گارانتی دستگاه باطل خواهد شد.

هشدار: دستگاه هرگز نباید توسط کاربر باز و تعمیر گردد، چرا که ممکن است خطراتی را به همراه داشته باشد، سرویس، تعمیر و تعویض قطعات فنی دستگاه فقط می بایست توسط مراکز مجاز خدمات پس از فروش میگل انجام گردد.

هشدار: در صورت آسیب دیدگی و ایراد در کارکرد دستگاه، هرگز از آن استفاده نکنید. **هشدار:** این هواپز را می بایست با توجه به کاربردهایی که دارد مورد استفاده قرار داد، استفاده های دیگر باعث آسیب رسیدن به دستگاه خواهد شد. **هشدار:** در هنگام جابجا کردن دستگاه زمانی که مواد غذایی داغ درون آن می باشد، بسیار احتیاط کنید.

هشدار: از لمس کردن دستگاه با دست های خیس یا مرطوب پرهیز نمایید. **۱۶.** جهت تمیزکاری، ابتدا دوشاخه را از برق خارج نمایید و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

۱۷. این دستگاه توسط کودکان و افرادی که دچار ناتوانی ذهنی، جسمی و حسی می باشند و یا تجربه کافی از نحوه استفاده از آن را ندارند نباید مورد استفاده قرار گیرد، مگر اینکه تحت نظارت کامل قرار گرفته باشند و یا دستورالعمل های استفاده ایمن و صحیح از دستگاه توسط فردی مسئول به آن ها آموزش داده شود.

۱۸. نگه داری و تمیز کاری دستگاه نباید توسط کودکان انجام پذیرد.

۱۹. هرگز به کودکان اجازه استفاده از دستگاه را ندهید.

۲۰. آشپزخانه محیطی است که می تواند برای کودکان خطرناک باشد به ویژه زمانی که دستگاه روشن و در حال پخت می باشد، بنابراین نظارت کافی را بر آنها داشته باشید و مراقبت های لازم را به عمل آورید.

۲۱. کودکان را از خطرات موجود در محیط آشپزخانه آگاه سازید و نسبت به مواردی که نباید به آن دسترسی داشته باشند و ممکن است از دید آنها خارج باشد، هشدارهای لازم را بدهید.

۲۲. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.

۲۳. همیشه دستگاه و کابل آن را به دور از دسترس کودکان قرار دهید.

مهم: جهت گردش هوا در دستگاه به هنگام استفاده، اطراف دستگاه می بایست حداقل ۱۰ سانتی متر با سطح مورد نظر فاصله داشته باشد.

هشدار: از قرار دادن دستگاه در داخل و زیر کابینت، پرده و دیگر موارد مشابه خودداری کنید، چرا که دمای بالای آن ممکن است خطر آتش سوزی را به همراه داشته باشد.

۲۴. قبل از جدا کردن دوشاخه از برق، ابتدا کلید روشن/خاموش دستگاه را در حالت خاموش قرار دهید و سپس دوشاخه را از پریز خارج نمایید.

۲۵. به هنگام تمیزکاری و یا زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید. از کشیدن کابل جهت خارج کردن دوشاخه از پریز پرهیز نمایید، برای انجام این کار میبایست دوشاخه را نگه داشته و به آرامی آن را از پریز خارج

نمایید.

۲۶. قبل از تمیزکاری دستگاه و همچنین سوار کردن یا جدا کردن قطعات، اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

هشدار: از قرار دادن پارچه، لباس و دیگر موارد مشابه که باعث پوشانده شدن دستگاه می گردند، خودداری نمایید.

۲۷. در هنگام کارکرد دستگاه، آن را بدون نظارت رها نکنید.

هشدار: در این دستگاه، مقدار بسیار کم روغن جهت پخت و پز کافی می باشد، بنابراین از ریختن مقدار زیاد روغن در دیگ دستگاه خودداری نمایید.

۲۸. همیشه به هنگام بیرون آوردن یا قرار دادن قطعات درون دستگاه از دستکش های عایق حرارتی استفاده نمایید.

۲۹. به هنگام پخت و تا مدتی پس از اتمام پخت، سطوح دستگاه داغ می باشد، بنابراین از لمس کردن آن بدون دستکش خودداری نمایید.

هشدار: از استفاده از هرگونه تایمر و پریزهای کنترلی برای دستگاه خودداری نمایید.

۳۰. در اولین دفعه استفاده، به دلیل مواد به کار رفته در ساخت، ممکن است کمی بو به همراه دود از دستگاه خارج گردد، این اتفاق طبیعی می باشد.

۳۱. همیشه مواد غذایی را جهت سرخ کردن، در دیگ سرخ کن و تا حداکثر (مقدار ماکزیمم) قرار دهید تا از تماس آنها با المنت گرمایی جلوگیری گردد.

هشدار: هرگز در دیگ روغن نریزید، چرا که این کار ممکن است منجر به آتش سوزی شود.

دستگاه دارای یک تایمر داخلی است. زمانیکه شمارش معکوس به صفر برسد، دستگاه بطور خودکار خاموش خواهد شد. شما می توانید بصورت دستی و با فشردن کلید خاموش، دستگاه را خاموش کنید. زمانیکه حین کار این کار را انجام دهید، دستگاه بصورت خودکار و پس از ۲۰ ثانیه خاموش خواهد شد.

میدان های الکترومغناطیسی



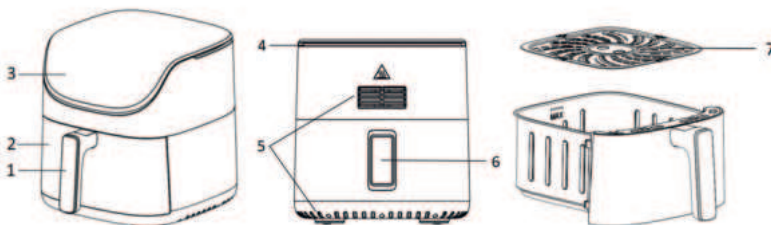
- 2 این دستگاه با تمام استانداردهای مرتبط با میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد. در صورت استفاده مناسب از دستگاه، بر اساس شواهد و مدارک علمی، هیچ آسیبی برای بدن انسان وجود نخواهد داشت.

پیش از استفاده از دستگاه

1. تمام اجزای بسته بندی و برچسب یا لیبل ها را جدا نمایید.
2. سبده، صفحه گریل، و تابه سرخ کن را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی، و توسط یک اسکاچ غیر ساینده بشویید. این قطعات برای شسته شدن توسط ماشین ظرفشویی نیز مناسب هستند.
3. سطوح داخلی و خارجی دستگاه را با یک دستمال تمیز کنید. از آنجا که دستگاه با هوای داغ کار می کند هرگز دیگ را پر از روغن نکنید

آشنایی با دستگاه

1. دستگیره سبده سرخ کن
2. سبده سرخ کن
3. صفحه نمایش
4. ورودی هوا
5. دهانه خروجی هوا
6. کابل برق
7. سینی سرخ کن



۱. کابل برق دستگاه را به یک پریز دیواری دارای سیم ارت متصل نمایید.
 ۲. سبد سرخ کن (به همراه تابه) را به دقت از دستگاه خارج کنید.
 ۳. صفحه گریل را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار دهید.
 ۴. مواد غذایی را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار دهید.
 ۵. سبد سرخ کن (تابه) را درون دستگاه قرار دهید.
- نکته:** مواد غذایی را بیش از نشانگر حداکثر (MAX) (به توضیحات مربوط به بخش تنظیمات مراجعه نمایید) درون سبد (تابه) اضافه نکنید، چرا که ممکن است بر کیفیت مواد غذایی طبخ شده تاثیر بگذارد.
- احتیاط:** هنگامی که دستگاه در حال کار می باشد، و بلافاصله پس از فرآیند پخت و پز، سبد سرخ کن (تابه) را لمس نکنید، چرا که بسیار داغ می شود. فقط سبد سرخ کن (تابه) را توسط دستگیره نگه دارید.
- سبد سرخ کن (تابه) را با روغن و یا هر مایع دیگری پر نکنید.
۶. کلید روشن / خاموش را فشار دهید (لمس کنید).
 ۷. توسط کلید های منو، یک عملکرد را انتخاب نمایید.

معرفی صفحه کنترل



نکات: برای این دستگاه ۸ برنامه (عملکرد) پخت و پز از پیش تعیین شده فراهم شده است: سیب زمینی سرخ کرده (سرخ کردنی ها)، بال مرغ، استیک، ماهی، کیک، میگو، کوکی، و تارت.

میتوان از کلید  برای انتخاب عملکرد پخت و پز مد نظر خود استفاده کرد.

منوهای از پیش تنظیم شده

منو	آیکون کلید	دمای از پیش تنظیم شده	زمان از پیش تنظیم شده	تکان دادن مواد غذایی
پیش فرض		۱۸۰ °C	۱۵ دقیقه	تکان دهید
سبب زمینی سرخ کرده (سرخ کردنی ها)		۲۰۰ °C	۲۰ دقیقه	تکان دهید
بال مرغ		۲۰۰ °C	۲۵ دقیقه	تکان دهید
استیک		۲۰۰ °C	۱۲ دقیقه	تکان دهید
ماهی		۱۹۰ °C	۱۰ دقیقه	تکان دهید
کیک		۱۶۰ °C	۳۰ دقیقه	—
میگو		۱۹۵ °C	۱۰ دقیقه	تکان دهید
کوکوی		۱۷۰ °C	۱۵ دقیقه	—
تارت		۱۸۰ °C	۱۲ دقیقه	—

نکته

- دما و زمان از پیش تعیین شده در منوی پیش فرض، ۱۸۰ °C و ۱۵ دقیقه می باشد.
 - محدوده زمان پخت ۱ الی ۶۰ دقیقه می باشد.
 - محدوده دمای پخت ۸۰ الی ۲۰۰ درجه سانتیگراد می باشد.
- پس از لمس کلید MENU، می توان عملکرد و منوی مورد نظر را انتخاب کرد. پس از انتخاب عملکرد، لطفاً برای شروع فرآیند پخت و پز کلید (شروع/ لغو) را لمس نمایید.

در طول فرآیند پخت، می توانید با استفاده از لمس کلیدهای ، یا ، و سپس فشردن آیکون های یا ، زمان و دمای دلخواه را تنظیم نمایید. زمان پخت و پز

با هر بار فشردن آیکون ها در فواصل ۱ دقیقه و دما با فواصل ۵ درجه سانتیگراد تغییر می کنند.

نکته

کلید  **(شروع / لغو)**

طی عملکرد دستگاه (در طول فرآیند طبخ)، لامپ LED روشن خواهد ماند. سپس با فشردن (لمس) این کلید، لامپ LED خاموش می شود. در این حالت، این کلید به عنوان توقف و یا لغو عملکرد کاربرد خواهد داشت. در حالیکه عملکرد دستگاه توسط این کلید متوقف شده باشد، می توانید منو را برای انتخاب سایر تنظیمات از پیش تعیین شده تغییر دهید (با استفاده از کلید ).

سپس با فشردن مجدد این کلید، دستگاه به عملکرد خود ادامه خواهد داد. در این حالت، این کلید به عنوان شروع مجدد عملکرد کاربرد خواهد داشت.

کلید  **منو**

برای انتخاب عملکردهای مختلف پخت و پز، این کلید را فشار دهید (لمس کنید). در صورتیکه حین عملکرد دستگاه قصد تغییر عملکرد و منوی انتخاب شده را داشته باشید می توانید با استفاده از کلید ، این کار انجام دهید. برای مثال، اگر شما بخواهید

عملکرد سبب زمینی سرخ کرده را به عملکرد کیک تغییر دهید، ابتدا با فشردن کلید  و عملکرد دستگاه را متوقف نمایید. سپس با لمس کلید ، عملکرد مد نظر خود را انتخاب نموده، و مجدد دستگاه را راه اندازی نمایید.

نشانگر (SHAKE) (تکان دادن)

در صورت گذشت نیمی از زمان فرآیند پخت با توجه به تنظیمات و منوی انتخابی، این نشانگر روشن خواهد شد. این نشانگر به شما فرصت این را می دهد که پس از گذشت نیمی از زمان پخت، مواد غذایی خود را تکان داده و یا آن را درون دستگاه برگردانید. تکان دادن و جابجا کردن مواد غذایی هنگامیکه نیمی از زمان پخت گذشته باشد، به پخت یکنواخت مواد غذایی کمک خواهد کرد.

نکته: در صورتیکه سبب سرخ کن را از دستگاه خارج نکرده و مواد غذایی را تکان ندهید، نشانگر SHAKE بر روی صفحه کنترل روشن باقی خواهد ماند.

۸. برخی مواد غذایی حین فرآیند پخت (در نیمه فرآیند پخت) نیاز به تکان دادن، یا جابجا کردن دارند. (به بخش تنظیمات مراجعه نمایید.) برای این کار، سبب سرخ کن (تابه) را توسط دستگیره از دستگاه خارج کرده و مواد غذایی را تکان دهید. سپس آن را مجدد درون هواپز قرار داده و فرآیند پخت را ادامه دهید.

۹. زمانیکه فرآیند پخت و پز تکمیل شود، از دستگاه صدای بوق خواهید شنید. در صورتیکه صدای بوق دستگاه را برای ۵ دفعه شنیدید، این به معنای پایان پذیرفتن فرآیند پخت و پز می باشد. سبب سرخ کن (تابه) را از دستگاه خارج کرده، و روی یک نگهدارنده مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

نکته: پس از به پایان رسیدن زمان تنظیم شده، عملکرد حرارتی / پخت و پز دستگاه متوقف می شود (عملکرد المنت حرارتی متوقف می گردد). اگرچه، فن دستگاه برای حفظ ایمنی دستگاه و کاربر، به مدت حدوداً ۲۰ ثانیه به کار ادامه خواهد داد و هوای گرم را از دستگاه خارج خواهد کرد. در نهایت، صدای بوق تایمر ۵ دقیقه به صدا در خواهد آمد که نشان دهنده پایان فرآیند پخت می باشد.

۱۰. بررسی نمایید که آیا مواد غذایی آماده هستند یا خیر. (از پخت کامل مواد غذایی اطمینان حاصل کنید).

نکته: اگر مواد غذایی شما هنوز آماده نشده اند (پخته اند)، به سادگی سبدها را سرخ کن (تابه) را مجدداً درون دستگاه قرار دهید. کلید کنترل دما را فشار داده و دمای مد نظرتان را تنظیم کنید، و سپس کلید کنترل زمان (تایمر) را فشار داده و زمان مورد نظرتان را نیز تنظیم کنید. و در نهایت کلید شروع / توقف را برای شروع به کار مجدداً دستگاه فشار دهید.

۱۱. برای خارج کردن مواد غذایی (گوشت های چرب مانند گوشت گاو، ماهی، یا مرغ) لطفاً از یک انبر برای برداشتن یک به یک آنها استفاده کنید.

نکته: مراقب باشید در صورتیکه بخواهید سبدها را برگردانید، روغن جمع شده در کف سبد روی مواد غذایی خواهد ریخت.

۱۲. برای خارج کردن مواد غذایی (مثل چیپس، سبزیجات، و یا مواد غذایی بدون روغن اضافی) لطفاً سبدها را برگردانید، و مواد غذایی را روی یک ظرف غذا خوری منتقل کنید.

نکته: برای خارج کردن مواد غذایی درشت و شکننده می توانید از یک انبر استفاده نموده و مواد غذایی را از سبد خارج نمایید.

۱۳. در صورت آماده شدن (طبخ) یک بخش از مواد غذایی، دستگاه بلافاصله برای طبخ بخش دیگری از مواد غذایی نیز آماده می باشد.

تنظیمات

جدول زیر به شما جهت انتخاب تنظیمات اولیه و اساسی مورد نیاز برای پخت مواد غذایی کمک خواهد کرد.

نکته: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات صرفاً تنظیمات پیشنهادی می باشند. از آنجاییکه مواد غذایی به لحاظ سرزمین مبدأ، اندازه، شکل، و نام تجاری با یکدیگر متفاوتند، ما نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای پخت مواد غذایی شما تضمین کنیم. دستگاه به لطف تکنولوژی هوای سریع (Rapid Air) فوراً داخل محفظه را گرم می کند. بنابراین خارج کردن سبدها سرخ کن (تابه) از دستگاه برای مدت کوتاه، تأثیر زیادی بر روی فرآیند پخت نخواهد داشت و فرآیند پخت را مختل نخواهد کرد.

کمترین – بیشترین مقدار بر حسب گرم	زمان بر حسب دقیقه	نما بر حسب درجه سانتی گراد	تکن دادن	اطلاعات تکمیلی
300 – 700	9 الی 16	200	تکن دهید	سیب زمینی و سرخ کردنی ها سیب زمینی نیمه آماده یا برش نازک
300 – 700	11 الی 20	200	تکن دهید	سیب زمینی نیمه آماده یا برش ضخیم
300 – 800	10 الی 16	200	تکن دهید	سرخ کردنی های خانگی (ابعاد 8*8 میلی متر)
300 – 800	18 الی 22	180	تکن دهید	سیب زمینی خانگی یا برش ضخیم
300 – 750	12 الی 18	180	تکن دهید	سیب زمینی خانگی یا برش مکعبی کوچک
200	15 الی 18	180	تکن دهید	سیب زمینی رنده شده (کوکو سیب زمینی)
500	15 الی 18	200	تکن دهید	گراتین سیب زمینی
100 – 500	8 الی 12	180		گوشت و مرغ
100 – 500	7 الی 14	180		استیک
100 – 500	13 الی 15	200		همبرگر
100 – 500	18 الی 22	180		سوسیس
100 – 500	10 الی 15	180		ران مرغ
100 – 500	10 الی 15	180		سینه مرغ
100 – 400	8 الی 10	200	تکن دهید	میان وعده ها
100 – 400	6 الی 10	200	تکن دهید	اسپرینگ رول (نوعی غذای چینی)
100 – 400	6 الی 10	200	تکن دهید	ناگت مرغ نیمه آماده
100 – 400	6 الی 10	200		فینگر فود ماهی نیمه آماده
100 – 400	8 الی 10	180		فینگر فود پنیری نیمه آماده
100 – 400	10	160		سبزیجات شکم پر
				طبخ شیرینی جات
300	20 الی 25	160		از قالب کیک استفاده کنید
400	20 الی 22	180		از قالب کیک/ظروف فر استفاده کنید
300	15 الی 18	200		از قالب کیک استفاده کنید
400	20	160		از قالب کیک/ظروف فر استفاده کنید
				میان وعده های شیرین

نکات

- مواد غذایی با اندازه کوچکتر معمولاً کمی زمان کمتری برای پخت در مقایسه با مواد غذایی با اندازه بزرگتر نیاز دارند.
- مقدار مواد غذایی بیشتر (حجم بیشتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان بیشتری برای

پخت نیاز دارند. و مقدار مواد غذایی کمتر (حجم کمتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان کمتر برای پخت نیاز خواهند داشت.

- تکان دادن مواد غذایی با اندازه کوچکتر در میانه فرآیند پخت، نتیجه نهایی پخت (کیفیت پخت) را بهینه خواهد کرد. و همچنین به جلوگیری از پخت غیر یکنواخت نیز کمک خواهد کرد.

- برای اینکه سیب زمینی های سرخ کرده ترد تری داشته باشید، به سیب زمینی تازه حین فرآیند پخت کمی روغن اضافه کنید، و آنها را برای چند دقیقه دیگر توسط دستگاه سرخ کنید.

- مواد غذایی با چربی زیاد مانند سوسیس های چرب را توسط هواپز طبخ نکنید.
- مواد غذایی و یا میان وعده هایی که بتوان آنها را در فر (یا آون) طبخ کرد، را همچنین می توانید توسط هواپز طبخ کنید.
- برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده بصورت ترد، بهینه ترین میزان، ۵۰۰ گرم می باشد.

- برای طبخ میان وعده ها بصورت آسان و سریع، از خمیر نیمه آماده استفاده کنید. همچنین، خمیر نیمه آماده نسبت به خمیر خانگی (خمیری که آن را در خانه آماده می کنید) برای پخت، زمان کمتری نیز نیاز خواهد داشت.

- در صورتیکه قصد طبخ کیک یا تارت را دارید، و یا می خواهید مواد غذایی شکننده، و یا مواد غذایی پر شده (مانند کتلت و کوکو) را توسط دستگاه طبخ نمایید، لطفاً از یک قالب کیک یا از ظروف مخصوص فر استفاده کنید.

- شما همچنین می توانید از هواپز برای گرم کردن مجدد مواد غذایی نیز استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد مواد غذایی، دما را حداکثر تا ۱۵۰ درجه سانتی گراد و زمان را حداکثر تا ۱۰ دقیقه تنظیم نمایید.

نحوه آماده سازی سیب زمینی سرخ کرده خانگی

برای آماده سازی سیب زمینی سرخ کرده خانگی، مراحل زیر را دنبال کنید.

۱. سیب زمینی ها را پوست کنده و برش دهید.
۲. تکه های سیب زمینی را بطور کامل شسته و توسط دستمال خشک کنید.
۳. ۱/۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون داخل یک کاسه ریخته، و تکه های سیب زمینی را درون کاسه بریزید. آنها را بایکدیگر مخلوط کنید تا پوششی از روغن روی تکه های سیب زمینی را بپوشاند.
۴. تکه های سیب زمینی را توسط انگشتان خود و یا یک ابزار آشپزخانه مانند یک انبر بطوری که روغن اضافی درون کاسه باقی بماند از درون کاسه خارج کنید. تکه های سیب زمینی را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار دهید.
۵. سیب زمینی ها را طبق دستورالعملی که در این بخش به آن اشاره شده است سرخ کنید.

پس از هربار استفاده از دستگاه، آن را تمیز کنید. صفحه گریل، سبد سرخ کن، و سطوح داخلی دستگاه را توسط ابزارآلات فلزی آشپزخانه و مواد تمیزکننده ساینده تمیز نکنید، چراکه این کار ممکن است به پوشش نچسب آنها آسیب برساند.

۱. دوشاخه دستگاه را از پریز برق جدا کرده، و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

نکته: برای اینکه دستگاه سریعتر خنک شود، سبد سرخ کن را از آن خارج کنید.

۲. سطوح خارجی دستگاه را توسط یک دستمال مرطوب تمیز کنید.

۳. صفحه گریل و سبد سرخ کن را با آب گرم، توسط مایع ظرفشویی و یک اسکاچ غیر ساینده (ابر) بشویید.

شما می توانید با استفاده از یک مایع ظرفشویی که از بین برنده چربی می باشد، هر نوع لکه کثیفی که به جا مانده است را تمیز کنید.

نکته: صفحه گریل و سبد سرخ کن قابل شست و شو در ماشین ظرفشویی هستند.

نکته: در صورتیکه کثیفی به سبد سرخ کن و یا به کف آن چسبیده است، سبد سرخ کن (تابه) را با آب گرم پر کنید و به آن مقداری مایع ظرفشویی اضافه کنید. صفحه گریل را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار داده و اجازه دهید به مدت ۱۰ دقیقه خیسانده شود.

۴. داخل دستگاه را با آب گرم و توسط یک اسکاچ غیر ساینده تمیز کنید.

۵. اجزاء حرارتی دستگاه را توسط یک برس تمیزکننده تمیز کنید تا مواد غذایی باقی مانده از آن جدا شوند.

انبارش

۱. دوشاخه دستگاه را از پریز جدا کنید، و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

۲. از اینکه تمام قطعات دستگاه تمیز و خشک هستند اطمینان حاصل کنید.

عیب یابی

ایراد	دلایل محتمل	راه حل
دستگاه کار نمی کند	دستگاه به پریز برق متصل نشده است	دستگاه را به یک پریز دارای سیم ارت متصل کنید
	زمان دستگاه را تنظیم نکرده اید	برای روشن کردن دستگاه، کلید تنظیم زمان را فشرده و زمان مورد نظر را تنظیم کنید
مواد غذایی طبخ شده بطور کامل نپخته اند	مقدار مواد غذایی درون سبد زیاد است	مقدار کمتری از مواد غذایی درون سبد بریزید. مقدار کمتر مواد غذایی، پختناخت تر سرخ می شوند
مواد غذایی بطور غیر یکنواخت طبخ شده اند	برخی از مواد غذایی مشخص در طول فرایند پخت نیاز به تکان دادن دارند	مواد غذایی که در فرایند پخت روی یکدیگر قرار می گیرند (مانند سرخ کردنی ها)، نیاز به تکان دادن و جابجایی مواد غذایی در میانه فرایند پخت دارند. به بخش تنظیمات مربوط به نحوه استفاده از دستگاه مراجعه کنید
مواد غذایی سرخ شده ترد نیستند	شما یک نوع مواد غذایی استفاده کرده اید که نیاز به سرخ شدن به روش سنتی و غوطه ور شدن در روغن دارد	از انواع مواد غذایی استفاده کنید که برای سرخ شدن در هواپز مناسب هستند. یا برای اینکه به نتیجه تردتری برسید کمی روغن روی مواد غذایی بمالید

نمی توانم سبذ سرخ کن را به آسانی داخل دستگاه قرار داده و از درون دستگاه خارج کنم	مقدار زیادی از مواد غذایی درون سبذ سرخ کن ریخته اید	سبذ را بیش از نشانگر MAX (حداکثر)، پر نکنید
	سبذ سرخ کن را به درستی سر جای خود قرار نداده اید	از اینکه سبذ را سر جای خود قرار داده اید اطمینان حاصل کرده، و تا زمانی که یک صدای کلیک نشنیده اید آنرا به سمت داخل فشار دهید
دود سفید از دستگاه خارج می شود	شما در حال پخت مواد غذایی چرب هستید	زمانیکه مواد غذایی چرب را توسط دستگاه سرخ می کنید، مقدار زیادی روغن به سبذ سرخ کن نشئت پیدا می کند، روغن دود سفید ایجاد کرده و ممکن است سبذ را بیش از حد معمول گرم کند. این عملکرد دستگاه و نتیجه نهایی را تحت تأثیر قرار نمی دهد.
	سبذ سرخ کن هنوز شامل چربی های باقی مانده از استفاده قبلی دستگاه می باشد	دود سفید توسط حرارت دین روغن در سبذ سرخ کن ایجاد شده است. از تمیز کردن سبذ سرخ کن بطور کامل پس از هر بار استفاده اطمینان حاصل کنید.
سبذ سرخ کن هنوز شامل چربی های باقی مانده از استفاده قبلی دستگاه می باشد	سبذ سرخ کن هنوز شامل چربی های باقی مانده از استفاده قبلی دستگاه می باشد	دود سفید توسط حرارت دین روغن در سبذ سرخ کن ایجاد شده است. از تمیز کردن سبذ سرخ کن بطور کامل پس از هر بار استفاده اطمینان حاصل کنید.
	شما از نوع سبذ زمینی مناسبی استفاده نکرده اید	از سبذ زمینی های تازه استفاده کنید، و مطمئن شوید که در طول فرآیند پخت سفت باقی می مانند
سبذ زمینی تازه بطور غیر بکخواخت سرخ شده اند	شما تکه های سبذ زمینی را بیش از سرخ کردن آنها به درستی نشسته اید	برای اینکه نشاسته روی تکه های سبذ زمینی باقی نماند، آنها را بطور کامل شسته و آبکشی کنید
	بطور کلی ترد بودن سرخ کردن ها به میزان روغن و خیس مواد غذایی بستگی دارد	مطمئن شوید که پیش از آنکه به تکه های سبذ زمینی روغن اضافه کنید، آنها بطور کامل خشک باشند تکه های کوچکتر نتیجه تردتری خواهد داشت، بنابراین برش های سبذ زمینی را کوچکتر انتخاب کنید برای اینکه نتیجه تردتری داشته باشید، کمی روغن بیشتری استفاده کنید
E1: مدار سنسورهای حرارتی خراب شده اند. لطفاً با خدمات پس از فروش میگل تماس بگیرید. E2: سنسورهای حرارتی اتصال کوتاه شده اند. لطفاً با خدمات پس از فروش میگل تماس بگیرید.		

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 الکتریکی را انجام میدهد تحویل دهید.