

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
ولتاژ..... ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس..... ۵۰/۶۰ هرتز
گنجایش..... ۵ لیتر

دستور العمل های ایمنی مهم

پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید و آن را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

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 نگر 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 ماکزیم) 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.

خاموش شدن خودکار

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



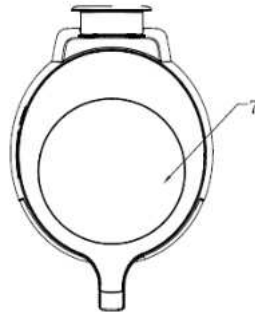
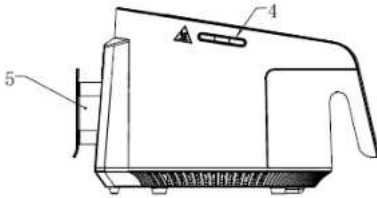
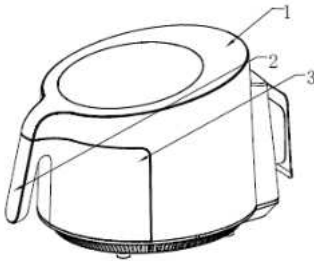
2

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.

۱. تمام اجزای بسته بندی و برچسب یا لیبل ها را جدا نمایید.
۲. دیگ و سینی سرخ کن را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی، و توسط یک اسکاچ غیر ساینده بشوید. این قطعات برای شسته شدن توسط ماشین ظرفشویی نیز مناسب هستند.
۳. 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

۱. صفحه کنترل دیجیتال لمسی
۲. دستگیره دیگ سرخ کن
۳. دیگ سرخ کن
۴. ورودی هوا
۵. خروجی های هوا
۶. سبد سرخ کن، صفحه گریل
۷. پنجره بررسی پخت



۱. کابل برق دستگاه را به یک پریز دیواری دارای سیم ارت متصل نمایید.
۲. دیگ سرخ کن را به دقت از دستگاه خارج کنید.
۳. صفحه گریل را درون دیگ سرخ کن قرار دهید.
- نکته:** مواد غذایی را بیش از نشانگر حداکثر (MAX) (به توضیحات مربوط به بخش تنظیمات مراجعه نمایید) درون دیگ 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، دیگ سرخ کن را لمس نکنید، چرا که بسیار داغ می شود. فقط دیگ سرخ کن را توسط دستگیره نگه دارید.
- دیگ سرخ کن را با روغن و یا هر مایع دیگری پر نکنید.
۴. مواد غذایی را درون دیگ سرخ کن قرار دهید.
۵. دیگ سرخ کن را درون دستگاه قرار دهید
۶. کلید روشن / خاموش را فشار دهید (لمس کنید).
۷. توسط کلیدهای منو، یک عملکرد را انتخاب نمایید. (دستگاه دارای ۱۲ عملکرد میباشد).

توضیح صفحه کنترل



نکات: برای این دستگاه ۱۲ برنامه (عملکرد) پخت و پز از پیش تعیین شده فراهم شده است: عملکرد هواپز، عملکرد طبخ (نان، شیرینی، ...)، مرغ، سیب زمینی سرخ کرده (سرخ کردنی ها)، ران مرغ، استیک، گریل، عملکرد کباب، گرم کردن مجدد، سبزیجات، ماهی، تخم مرغ.

منو	ایکون	دما (سانتی گراد)	زمان (دقیقه)	یادآوری برای تکان دادن سبد حین فرآیند
عملکرد هواپز		۲۰۰	۱۸	✓
عملکرد طبخ		۱۶۰	۲۰	
مرغ		۲۰۰	۱۰	✓
سیب زمینی سرخ کرده		۲۰۰	۲۲	✓
ران مرغ		۱۹۰	۲۰	✓
استیک		۲۰۰	۱۰	✓
گریل		۱۹۵	۲۰	✓
عملکرد کباب		۲۰۰	۱۰	✓
گرم کردن مجدد		۱۷۵	۴	
سبزیجات		۱۸۰	۱۰	✓
ماهی		۱۹۰	۱۰	✓
تخم مرغ		۱۵۰	۱۸	

بالمس کلید هر عملکرد، می توان عملکرد دو منوی مورد نظر را انتخاب کرد. پس از انتخاب عملکرد، لطفاً برای شروع فرآیند پخت و پز کلید  (شروع/لغو) را لمس نمایید. حین فرآیند پخت و پز می توانید بالمس کلید  عملکرد دستگاه را متوقف کرده و سپس بالمس (فشاردن) کلید  دستگاه را خاموش نمایید.

در طول فرآیند پخت، در صورتیکه بخواهید زمان را تنظیم نمایید، به ازای هر بار لمس (فشاردن) کلیدهای  و ، می توانید زمان مورد نظر خود را به میزان ۱ دقیقه افزایش، و کاهش دهید. اگر تمایل به تنظیم دما دارید، می توانید به ازای هر بار لمس (فشاردن) کلیدهای  و  دمای مورد نظر خود را با فواصل ۵ درجه سانتی گراد افزایش، و کاهش دهید.

در صورتیکه هیچ کدام از عملکردهای (منوهای) از پیش تعیین شده را انتخاب نکرده باشید، دستگاه بر طبق دما، و زمان پیش فرض (۱۵/۱۸۰°C) شروع به کار خواهد کرد.

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، دیگ سرخ کن 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.

نکته: عملکرد پیش فرض، عملکرد هواپز، مرغ، سیب زمینی سرخ کرده، ران مرغ، استیک، گریل، عملکرد کباب، سبزیجات، و ماهی دارای عملکرد یادآوری تکان دادن دیگ سرخ کردن می باشند. پس از گذشت نیمی از زمان در نظر گرفته شده برای پخت، دستگاه هشدار داده، و یادآوری خواهد کرد که مواد غذایی خود را پشت و رو کرده و یا آنها را تکان دهید.

۹. زمانی که 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. دیگ سرخ کن 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). اگر چه، فن دستگاه برای حفظ ایمنی دستگاه و کاربر، به مدت حدودا ۲۰ ثانیه به کار ادامه خواهد داد و هوای گرم را از دستگاه خارج خواهد کرد. در نهایت، صدای بوق تایمر ۵ دفعه 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 (نیخته اند)، به سادگی دیگ سرخ کن را مجدد 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 مجدد دستگاه فشار دهید.

۱۱. برای خارج کردن مواد غذایی (گوشت های چرب مانند گوشت گاو، ماهی، مرغ، و یا مواد غذایی که دارای روغن طبیعی می باشند و حین فرآیند پخت و پز روغن اضافی آنها در کف سینی جمع آوری می شوند) لطفاً از یک انبر برای برداشتن یک به یک آنها استفاده کنید.

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

۱۲. برای خارج کردن مواد غذایی (مثل چیپس، سبزیجات، و یا مواد غذایی بدون روغن اضافی) لطفاً دیگ 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 دیگ 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.

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 مبدا، 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 دیگ سرخ کن از دستگاه برای مدت کوتاه، تأثیر زیادی بر روی فرایند پخت نخواهد داشت و فرایند پخت را مختل نخواهد کرد.

کمترین - بیشترین مقدار بر حسب گرم	زمان بر حسب دقیقه	دما بر حسب درجه سانتی گراد	تکان دادن	اطلاعات تکمیلی
سیب زمینی و سرخ کردنی ها				
سیب زمینی نیمه آماده با برش تازک	300 - 700	9 الی 16	تکان دهید	
سیب زمینی نیمه آماده با برش ضخیم	300 - 700	11 الی 20	تکان دهید	
سرخ کردنی های خانگی (ابعاد 8*8 میلی متر)	300 - 800	10 الی 16	تکان دهید	½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید
سیب زمینی خانگی با برش ضخیم	300 - 800	18 الی 22	تکان دهید	½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید
سیب زمینی خانگی با برش مکعبی کوچک	300 - 750	12 الی 18	تکان دهید	½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید
سیب زمینی رنده شده (کوکو سیب زمینی)	200	15 الی 18	تکان دهید	
گرانین سیب زمینی	500	15 الی 18	تکان دهید	
گوشت و مرغ				
استیک	100 - 500	8 الی 12		
همبرگر	100 - 500	7 الی 14		
سوسیس	100 - 500	13 الی 15		
ران مرغ	100 - 500	18 الی 22		
سینه مرغ	100 - 500	10 الی 15		
میان وعده ها				
اسپرینگ رول (نوعی غذای چینی)	100 - 400	8 الی 10	تکان دهید	از محصولات نیمه آماده استفاده کنید
ناگت مرغ نیمه آماده	100 - 400	6 الی 10	تکان دهید	از محصولات نیمه آماده استفاده کنید
فیلگر فود ماهی نیمه آماده	100 - 400	6 الی 10		از محصولات نیمه آماده استفاده کنید
فیلگر فود پنیری نیمه آماده	100 - 400	8 الی 10		از محصولات نیمه آماده استفاده کنید
سبزیجات شکم پر	100 - 400	10		

طبخ شیرینی جات	کیک	300	20 الی 25	160	از قالب کیک استفاده کنید
تارت	400	20 الی 22	180	از قالب کیک/ظروف فر استفاده کنید	از قالب کیک استفاده کنید
ماپین	300	15 الی 18	200	از قالب کیک استفاده کنید	از قالب کیک استفاده کنید
میان و عده های شیرین	400	20	160	از قالب کیک/ظروف فر استفاده کنید	از قالب کیک استفاده کنید

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 فر آیند 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 فر آیند 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 و عده 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 و عده 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 کلت 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 با یکدیگر 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 دیگ سرخ کن قرار دهید.

۵. سیب زمینی ها را طبق دستورالعملی که در این بخش به آن اشاره شده است سرخ کنید.

تمیزکاری و نگهداری

پس از هر بار استفاده از دستگاه، آن را تمیز کنید.

سینی سرخ کن، دیگ سرخ کن، و سطوح داخلی دستگاه را توسط ابزار آلات فلزی آشپزخانه و مواد تمیز کننده ساینده تمیز نکنید، چرا که 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، دیگ سرخ کن را از آن خارج کنید.

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

۳. سینی سرخ کن و دیگ 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: سینی سرخ کن و دیگ سرخ کن قابل شست و شو در ماشین ظرفشویی هستند.

نکته: در صورتیکه کثیفی به دیگ سرخ کن و یا به کف آن چسبیده است، دیگ سرخ کن را با آب گرم پر کنید و به آن مقداری مایع ظرفشویی اضافه کنید. سینی سرخ کن را درون دیگ سرخ کن 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 تمیز کننده 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.

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، پختن را تسهیل می کند.
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 هوا پخت مناسب هستند. یا برای اینکه به نتیجه تردتری برسید کمی روغن روی مواد غذایی بمالید.
نمی توانم سبد سرخ کن را به آسانی داخل دستگاه قرار دادم و از درون دستگاه خارج کنم	مقدار زیادی از مواد غذایی درون سبد سرخ کن ریخته اید	سبد را بیش از نشانگر MAX (حداکثر)، پر نکنید.
	سبد سرخ کن را به درستی سر جای خود قرار نداده اید	از اینکه سبد 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 سبد سرخ کن منتقل می شود. روغن دود سفید ایجاد کرده و ممکن است سبد را بیش از حد معمول گرم کند. این عملکرد دستگاه و نتیجه نهایی را تحت تاثیر قرار نمی دهد.
	سبد سرخ کن هنوز شامل چربی های باقی مانده از استفاده قبلی دستگاه می باشد	دود سفید توسط حرارت دین روغن در سبد سرخ کن ایجاد شده است. از تمیز کردن سبد سرخ کن بطور کامل پس از هر بار استفاده اطمینان حاصل کنید.
سبب زمینی تازه بطور غیر یکنواخت سرخ شده اند	شما از نوع سبب زمینی مناسبی استفاده نکرده اید	از سبب زمینی های تازه استفاده کنید، و مطمئن شوید که در طول فرایند پخت سفت باقی می مانند.
	شما تکه های سبب زمینی را پیش از سرخ کردن آنها به درستی نشسته اید	برای اینکه نشامته روی تکه های سبب زمینی باقی نماند، آنها را بطور کامل شسته و آبکش کنید.
سبب زمینی تازه سرخ شده ترد نیستند	بطور کلی ترد بودن سرخ کردنی ها به میزان روغن و خیس مواد غذایی بستگی دارد	مطمئن شوید که پیش از آنکه به تکه های سبب زمینی روغن اضافه کنید، آنها بطور کامل خشک باشند.
		تکه های کوچکتر نتیجه تردتری خواهد داشت، بنابراین برش های سبب زمینی را کوچکتر انتخاب کنید. برای اینکه نتیجه تردتری داشته باشید، کمی روغن بیشتری استفاده کنید.
E1: مدار سلسون های حرارتی خراب شده اند. لطفاً با خدمات پس از فروش میگل تماس بگیرید.		



بر اساس دستورالعمل انهدام زباله‌های برقی و الکترونیکی (WEEE)، اینگونه زباله‌ها 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 زباله‌های خانگی دور بیندازید. لطفاً آن را به یکی از مراکز نزدیک محل زندگی که جمع آوری زباله‌های برقی و الکترونیکی را انجام می‌دهد تحویل دهید.