

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: ۱۸۰۰ وات
ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز
گنجایش: ۷ 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 ننگه 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

نماید.

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.

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 دکمه 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

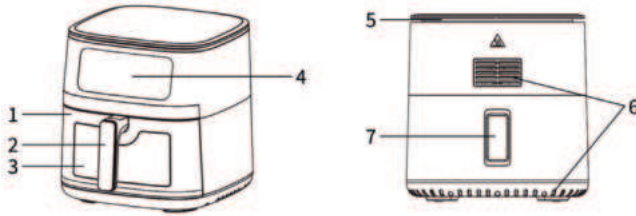


این دستگاه با تمام استانداردهای مرتبط با میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد. در صورت استفاده مناسب از دستگاه، بر اساس شواهد و مدارک علمی، هیچ آسیبی برای بدن انسان وجود نخواهد داشت.

پیش از استفاده از دستگاه

۱. تمام اجزای بسته بندی و برچسب یا لیبل ها را جدا نمایید.
۲. تابه، 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.
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. تابه سرخ کن
۲. دستگیره تابه سرخ کن
۳. شیشه شفاف تابه سرخ کن
۴. صفحه نمایش لمسی (صفحه کنترل لمسی)
۵. ورودی هوا
۶. خروجی های هوا
۷. کابل برق
۸. سبد سرخ کن

نصب دستگیره تابه سرخ کن

دستگاهی که شما خریداری کرده اید ممکن است دستگیره تابه سرخ کن آن به تابه سرخ کن متصل نشده باشد (مونتاژ نشده باشد). برای مونتاژ دستگیره تابه سرخ کن طبق دستورالعمل ذیل عمل کنید:

- ابتدا برچسب کاغذی را جدا کرده، سپس تابه سرخ کن را از دستگاه خارج نمایید.

- دستگیره را از قسمت اتصال آن به تابه سرخ کن به سمت پایین قرار دهید، و مطابق تصویر نصب نمایید. (زمانیکه دستگیره بصورت صحیح روی تابه نصب گردد، یک صدای کلیک شنیده خواهد شد.)



- دستگیره سرخ کن بایستی در جای خود قفل گردد، و پس از قفل شدن در جای خود نایستی از تابه جدا شود.

جدا کردن دستگیره تابه سرخ کن

برای جدا کردن دستگیره تابه سرخ کن طبق دستورالعمل ذیل عمل کنید:
از یک ابزار مانند پیچ گوشتی برای جدا کردن پوشش سیلیکونی روی دستگیره تابه سرخ کن استفاده نمایید.

ابزار (پیچ گوشتی) را در راستای سوراخ قرار داده، و به سمت پایین فشار دهید. سپس ابزار (پیچ گوشتی) را به سمت داخل متمایل نمایید. (مطابق با تصاویر) دستگیره را توسط دست گرفته و بیرون بکشید.



قرار دادن تابه سرخ کن در دستگاه

سبد سرخ کن را درون تابه قرار دهید.
تابه سرخ کن را داخل دستگاه قرار دهید. در صورتیکه تابه بصورت صحیح نصب گردد، یک صدای کلیک شنیده خواهد شد.

نکته: این دستگاه با استفاده از هوای داغ مواد غذایی را طبخ می کند. هرگز تابه را با روغن و یا چربی سرخ کردنی پر نکنید.

۱. کابل برق دستگاه را به یک پریز دیواری دارای سیم ارت متصل نمایید.
 ۲. تابه سرخ کن را به دقت از دستگاه خارج کنید.
 ۳. صفحه گرید را درون تابه سرخ کن قرار دهید.
 ۴. مواد غذایی را درون تابه سرخ کن قرار دهید.
 ۵. تابه سرخ کن را درون دستگاه قرار دهید.
- نکته:** مواد غذایی را بیش از نشانگر حداکثر (MAX) (به توضیحات مربوط به بخش تنظیمات مراجعه نمایید) درون 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، تابه سرخ کن را لمس نکنید، چرا که بسیار داغ می شود. فقط تابه سرخ کن را توسط دستگیره نگه دارید.
- تابه سرخ کن 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 ۱۲ برنامه (عملکرد) پخت و پز فراهم شده است: سیب زمینی سرخ کرده (سرخ کردنی ها)، بال مرغ، استیک، ماهی، برشته کردن (توست نان)، مرغ، میگو، کیک، تارت، کوکی، بیکن، و پیتزا.

می‌توان از کلید **MENU SWITCH** 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	-	۱۸۵ °C	۱۵ دقیقه	-

تکان دهید	۲۳ دقیقه	۲۰۰ °C	-	سیب زمینی سرخ کرده (سرخ کردنی ها)
تکان دهید	۱۹ دقیقه	۱۸۰ °C	-	بال مرغ
تکان دهید	۱۲ دقیقه	۲۰۰ °C	-	استیک
-	۱۰ دقیقه	۱۹۵ °C	-	ماهی
تکان دهید	۱۰ دقیقه	۱۶۰ °C	-	برشته کردن (توست نان)
تکان دهید	۳۰ دقیقه	۲۰۰ °C	-	مرغ
تکان دهید	۲۰ دقیقه	۲۰۰ °C	-	میگو
-	۳۰ دقیقه	۱۶۰ °C	-	کیک
-	۳۰ دقیقه	۱۶۵ °C	-	تارت
تکان دهید	۲۰ دقیقه	۱۶۰ °C	-	کوکو
تکان دهید	۱۲ دقیقه	۱۷۵ °C	-	بیکن
-	۸ دقیقه	۱۸۵ °C	-	پیتزا
-	-	-	80 ~200 °C	محدوده دما
-	-	-	1min~60min	محدوده زمان

پس از لمس کلید MENU، می توان منوی مورد نظر را انتخاب کرد. پس از انتخاب عملکرد، لطفاً برای شروع فرآیند پخت و پز کلید **II** (شروع/ لغو) را لمس نمایید. در طول فرآیند پخت، می توانید با استفاده از لمس متوالی (پشت سرهم) کلیدهای **TEMP / TIME** + / - ، و یا با استفاده از لمس و نگه داشتن هر کدام از کلیدهای مذکور (در این روش تغییرات دما و زمان مدنظر سریعتر حاصل خواهد شد) زمان و دمای دلخواه را تنظیم نمایید. زمان پخت و پز در فواصل ۱ دقیقه و دما با فواصل ۵ درجه سانتیگراد تغییر می کنند.

کلید II (شروع / لغو)

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

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.

MENU

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

کلید لامپ

با فشردن (لمس) این کلید لامپ داخل دستگاه روشن خواهد شد. به منظور خاموش شدن لامپ داخل دستگاه، مجدد این کلید را لمس نمایید. این لامپ بطور خودکار ۶۰ ثانیه پس از روشن شدن خاموش خواهد شد.

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 تابه 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، تابه 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.

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. تابه 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). 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 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 (پخته اند)، به سادگی تابه 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، یا مرغ) لطفاً از یک انبر برای برداشتن یک به یک آنها استفاده کنید.

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

۱۲. برای خارج کردن مواد غذایی (مثل چیپس، سبزیجات، و یا مواد غذایی بدون روغن اضافی) لطفاً تابه 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 تابه 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 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 تابه سرخ کن از دستگاه برای مدت کوتاه، تاثیر زیادی بر روی فرایند پخت نخواهد داشت و فرایند پخت را مختل نخواهد کرد.

اطلاعات تکمیلی	تکان دادن	دما بر حسب درجه سانتی گراد	زمان بر حسب دقیقه	کمترین – بیشترین مقدار بر حسب گرم	
	تکان دهید	200	9 الی 16	300 – 700	سبب زمینی و سرخ کردنی ها سبب زمینی نیمه آماده با برش نازک
	تکان دهید	200	11 الی 20	300 – 700	سبب زمینی نیمه آماده با برش ضخیم
½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	تکان دهید	200	10 الی 16	300 – 800	سرخ کردنی های خانگی (ابعاد 8*8 میلی متر)
½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	تکان دهید	180	18 الی 22	300 – 800	سبب زمینی خانگی با برش ضخیم
½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	تکان دهید	180	12 الی 18	300 – 750	سبب زمینی خانگی با برش مکعبی کوچک

	تکان دهید	180	15 الی 18	200	سیب زمینی رنده شده (کوکو سبب زمینی)
	تکان دهید	200	15 الی 18	500	سبب زمینی (گراتین سبب زمینی)
گوشت و مرغ					
		180	8 الی 12	100 – 500	استیک
		180	7 الی 14	100 – 500	همبرگر
		200	13 الی 15	100 – 500	سوسیس
		180	18 الی 22	100 – 500	ران مرغ
		180	10 الی 15	100 – 500	سینه مرغ
میان وعده ها					
از محصولات نیمه آماده استفاده کنید	تکان دهید	200	8 الی 10	100 – 400	اسپرینگ رون (نوعی غذای چینی)
از محصولات نیمه آماده استفاده کنید	تکان دهید	200	6 الی 10	100 – 400	ناگت مرغ نیمه آماده
از محصولات نیمه آماده استفاده کنید		200	6 الی 10	100 – 400	فینگر فود ماهی نیمه آماده
از محصولات نیمه آماده استفاده کنید		180	8 الی 10	100 – 400	فینگر فود پنیری نیمه آماده
		160	10	100 – 400	سبز یجات شکم پر
طبخ شیرینی جات					
از قالب کیک استفاده کنید		160	20 الی 25	300	کیک
از قالب کیک/ظروف فر استفاده کنید		180	20 الی 22	400	تارت
از قالب کیک استفاده کنید		200	15 الی 18	300	مافین
از قالب کیک/ظروف فر استفاده کنید		160	20	400	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 پرشده (مانند کنلت 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 تابه سرخ کن قرار دهید.
 ۵. سیب زمینی ها را طبق دستورالعملی که در این بخش به آن اشاره شده است سرخ کنید.

عیب یابی

ایراد	دلایل محتمل	راه حل
دستگاه کار نمی کند	دستگاه به پریز برق متصل نشده است زمان دستگاه را تنظیم نکرده اید	دستگاه را به یک پریز دارای سیم ارت متصل کنید 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، بکثافت تر سرخ می شوند
مواد غذایی بطور غیر یکنواخت طبخ شده اند	برخی از مواد غذایی مشخص در طول فرآیند پخت نیاز به تکان دادن دارند	مواد غذایی که در فرآیند پخت روی یکنیگر قرار می گیرند (مانند سرخ کردنی ها)، نیاز به تکان دادن و جابجایی مواد غذایی در میانه فرآیند 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

مقدار زیادی از مواد غذایی درون سبب سرخ کن ریخته اید	سبب را بیش از نشانگر MAX (حداکثر)، پر نکنید	نمی توانم سبب سرخ کن را به آسانی داخل دستگاه قرار داده و از درون دستگاه خارج کنم
سبب سرخ کن را به درستی سر جای خود قرار نداده اید	از اینکه سبب 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	
شما در حال پخت مواد غذایی چرب هستید	زمانیکه مواد غذایی چرب را توسط دستگاه سرخ می کنید، مقدار زیادی روغن به سبب سرخ کن نشست پیدا می کند. روغن دود سفید ایجاد کرده و ممکن است سبب را بیش از حد معمول گرم کند. این عملکرد دستگاه و نتیجه نهایی را تحت تاثیر قرار نمی دهد.	دود سفید از دستگاه خارج می شود
سبب سرخ کن هنوز شامل چربی های باقی مانده از استفاده قبلی دستگاه می باشد	دود سفید توسط حرارت دیدن روغن در سبب سرخ کن ایجاد شده است. از تمیز کردن سبب سرخ کن بطور کامل پس از هر بار استفاده اطمینان حاصل کنید.	
سبب سرخ کن هنوز شامل چربی های باقی مانده از استفاده قبلی دستگاه می باشد	دود سفید توسط حرارت دیدن روغن در سبب سرخ کن ایجاد شده است. از تمیز کردن سبب سرخ کن بطور کامل پس از هر بار استفاده اطمینان حاصل کنید.	
شما از نوع سبب زمینی مناسبی استفاده نکرده اید	از سبب زمینی های تازه استفاده کنید، و مطمئن شوید که در طول فرآیند پخت سفت باقی می ماند	سبب زمینی تازه بطور غیر بکخواخت سرخ شده اند
شما تکه های سبب زمینی را بیش از سرخ کردن آنها به درستی نشسته اید	برای اینکه نشاسته روی تکه های سبب زمینی باقی نماند، آنها را بطور کامل شسته و آبکش کنید	
بطور کلی ترد بودن سرخ کردنی ها به میزان روغن و خیس مواد غذایی بستگی دارد	مطمئن شوید که بیش از آنکه به تکه های سبب زمینی روغن اضافه کنید، آنها بطور کامل خشک باشند	سبب زمینی تازه سرخ شده ترد نیستند
	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 سنسورهای حرارتی خراب شده اند. لطفا با خدمات پس از فروش میگل تماس بگیرید. E2: سنسورهای حرارتی اتصال کوتاه شده اند. لطفا با خدمات پس از فروش میگل تماس بگیرید.		

تمیزکاری و انبارش

پس از هر بار استفاده از دستگاه، آن را تمیز کنید. صفحه گریل، تابه سرخ کن، و سطوح داخلی دستگاه را توسط ابزارآلات فلزی آشپزخانه و مواد تمیزکننده ساییده 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، تابه سرخ کن را از آن خارج کنید.

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

۳. صفحه گریل و تابه 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 تابه سرخ کن قابل شست و شو در ماشین ظرفشویی هستند.

نکته: در صورتیکه کثیفی به تابه سرخ کن و یا به کف آن چسبیده است، تابه سرخ کن را با آب گرم پر کنید و به آن مقداری مایع ظرفشویی اضافه کنید. صفحه گریل را درون

- تابه 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 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.

بازیافت



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.