

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..... ۱۸۰۰ وات
ولتاژ..... ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس..... ۵۰/۶۰ هرتز
گنجایش..... ۸ لیتر

دستور العمل های ایمنی مهم

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 ننگ 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 پوشاندن 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 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

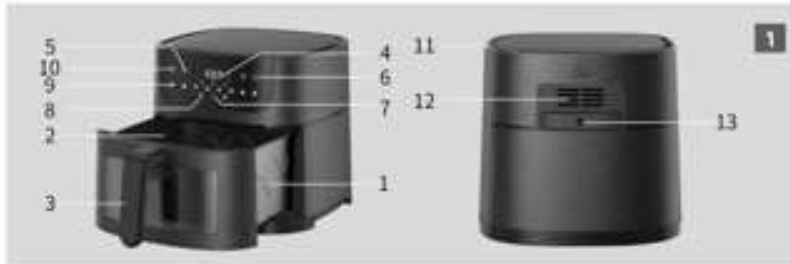
این دستگاه با تمام استانداردهای مرتبط با میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد. در صورت استفاده مناسب از دستگاه، بر اساس شواهد و مدارک علمی، هیچ آسیبی برای بدن انسان وجود نخواهد داشت.

بیش از استفاده از دستگاه

۱. تمام اجزای بسته بندی و برچسب یا لیبیل ها را جدا نمایید.
۲. سبذ، 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. سبذ سرخ کن
۲. صفحه گریل سرخ کن
۳. دستگیره سبذ سرخ کن (قابل جدا شدن)
۴. صفحه نمایش لمسی
۵. کلید کنترل زمان/دما
۶. کلید کنترل زمان (۶۰-۱ دقیقه)/دما (۲۰۰-۸۰) ورودی هوا
۷. کلید روشن/خاموش
۸. کلید شروع/توقف
۹. کلید انتخاب برنامه پخت و پز (شامل ۸ برنامه)
۱۰. لامپ داخلی
۱۱. ورودی هوا
۱۲. دهانه خروجی هوا
۱۳. کابل برق



نحوه استفاده از هواپز



۱. کابل برق دستگاه را به یک پریز دیواری دارای سیم ارت متصل نمایید.
۲. سبذ سرخ کن (به همراه تابه) را به دقت از دستگاه خارج کنید. (تصویر ۳)
۳. صفحه گریل را درون سبذ سرخ کن (تابه) قرار دهید. (تصویر ۴)



نکته: مواد غذایی را بیش از نشانگر حداکثر (MAX) (به توضیحات مربوط به بخش تنظیمات مراجعه نمایید) درون سبذ (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، سبذ سرخ کن (تابه) را لمس نکنید، چرا که بسیار داغ می شود. فقط سبذ سرخ کن (تابه) را توسط دستگیره نگه دارید.



- سبب سرخ کن (تابه) را با روغن و یا هر مایع دیگری پر نکنید.
۴. مواد غذایی را درون سبب سرخ کن (تابه) قرار دهید. (تصویر ۵)
۵. سبب سرخ کن (تابه) را درون دستگاه قرار دهید. (تصویر ۶)
۶. کلید روشن/خاموش را فشار دهید (لمس کنید).
۷. توسط کلید های منو، یک عملکرد را انتخاب نمایید.

توضیح صفحه کنترل



نکات: برای این دستگاه ۸ برنامه (عملکرد) پخت و پز فراهم شده است: ساق ران مرغ، استیک، ماهی، کیک، پیتزا، سوسیس (هات داگ)، سیب زمینی سرخ کرده، و بیکن. برای تغییر منو و انتخاب این عملکرد ها، کلید منو را فشار دهید (لمس کنید). در صورت نیاز به تنظیم زمان و دما، بطور مستقیم و با فشردن (لمس کردن) کلید مربوطه می توان براحتی این کار را انجام داد. با فشردن (لمس کردن) کلید تغییر حالت برای تنظیم زمان/دما می توانید زمان را تنظیم کنید (با هر بار فشردن (لمس کردن) کلید + و - زمان تنظیم شده را ۱ دقیقه افزایش و کاهش دهید). و همچنین بطور مشابه می توانید دما را نیز تنظیم نمایید (با هر بار فشردن (لمس کردن) کلید + و - دمای تنظیم شده را ۵ درجه سانتی گراد افزایش و کاهش دهید). (تصویر ۷ الی ۸)



نکات: عملکرد پیش فرض (از پیش تعیین شده)، برای انتخاب عملکرد از پیش تعیین شده، کلید منو را فشار دهید. در صورتیکه مواد غذایی مد نظر شما شامل هیچ کدام از این ۸ عملکرد نمی شود، برای مواد غذایی خود عملکردی مناسب (با دمای مناسب) انتخاب کنید. برای تعیین دمای مناسب، به بخش تنظیمات مراجعه کنید.



۸. پس از انتخاب عملکرد، برای شروع فرآیند پخت کلید شروع/توقف را فشار دهید.

احتیاط: حین فرآیند پخت و پز دستگاه، لامپ داخل دستگاه روشن خواهد شد. برای خاموش شدن این لامپ، کلید مربوط به لامپ داخلی را فشار دهید.

تایمر: توسط تایمر می توان زمان پخت و پز را تنظیم کرد. کلید مربوطه را فشار دهید، سپس دما و زمان را تنظیم کرده، و یا یکی از عملکردهای از پیش تعیین شده را انتخاب نمایید. در نهایت کلید شروع/توقف را فشار دهید تا عملکرد، دما، و زمان انتخابی شروع شود.

۹. 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، سبد 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. (تصویر ۱۰)

۱۰. زمانی که فرآیند پخت و پز تکمیل شود، از دستگاه صدای زنگ خواهید شنید. در صورتیکه صدای زنگ دستگاه را برای ۵ دقیقه شنیدید، این به معنای پایان پذیرفتن فرآیند پخت و پز می باشد. سبد 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. 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 زنگ تایمر ۵ دقیقه به صدا در خواهد آمد که نشان دهنده پایان فرآیند پخت می باشد.

۱۱. 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 سبد سرخ کن (تابه) 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.

۱۲. 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. (تصویر ۱۲)

۱۳. برای زدودن روغن اضافی مواد غذایی مثل چیپس، سرخ کردنی ها یا سبزیجات لطفاً از یک انبر برای خارج کردن آنها استفاده نمایید.

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 مبداء، اندازه، شکل، و نام تجاری با یکدیگر متفاوتند، ما نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای پخت مواد غذایی شما تضمین کنیم.

بصورت دستی (نما بر حسب سانتی گراد - زمان بر حسب دقیقه)								محدوده زمانی بر حسب ساعتی گراد	محدوده دمایی بر حسب سانتی گراد
بیکن	سیب زمینی سرخ کرده	سوسیس (هات داگ)	پیتزا	کیک	ماهی	استیک	ساق ران مرغ		
								پیش فرض	پیش فرض
175-12	200-23	185-8	185-8	160-30	195-10	200-12	200-23	185-15	1 60 80 200
✓	✓					✓	✓	✓	یادآوری جابجایی مواد غذایی / SHAKE (تکان دادن تابه)

دستگاه به لطف تکنولوژی هوای سریع (Rapid Air) فوراً داخل محفظه را گرم می کند. بنابراین خارج کردن سبد سرخ کن (تابه) از دستگاه برای مدت کوتاه، تاثیر زیادی بر روی فرآیند پخت نخواهد داشت و فرآیند پخت را مختل نخواهد کرد.

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 سبب 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.

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	700 - 300	سبب زمینی و سرخ کردنش ها
	تکان دهید	200	11 الی 20	700 - 300	سبب زمینی نیمه آماده با برش نازک
	تکان دهید	200	10 الی 16	800 - 300	سرخ کردنش های خانگی (ابعاد 8*8 میلی متر)
۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	تکان دهید	180	18 الی 22	800 - 300	سبب زمینی خانگی با برش ضخیم
۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	تکان دهید	180	12 الی 18	750 - 300	سبب زمینی خانگی با برش مکعبی کوچک
	تکان دهید	180	15 الی 18	200	سبب زمینی رنده شده (کوکو سبب زمینی)
	تکان دهید	200	15 الی 18	500	گراتین سبب زمینی
		180	8 الی 12	500 - 100	گوشته و مرغ استیک
		180	7 الی 14	500 - 100	همبرگر
		200	13 الی 15	500 - 100	سوسیس
		180	18 الی 22	500 - 100	ران مرغ
		180	10 الی 15	500 - 100	سینه مرغ
					میان وعده ها
از محصولات نیمه آماده استفاده کنید	تکان دهید	200	8 الی 10	400 - 100	اسپرینگ رول (نوعی غذای چینی)
از محصولات نیمه آماده استفاده کنید	تکان دهید	200	6 الی 10	400 - 100	ناگت مرغ نیمه آماده
از محصولات نیمه آماده استفاده کنید		200	6 الی 10	400 - 100	فینگر فود ماهی نیمه آماده

از محصولات نیمه آماده استفاده کنید	180	8 الی 10	400 – 100	فینگرفود پنیروی نیمه آماده
	160	10	400 – 100	سبز بجات 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

نحوه آماده سازی سیب زمینی سرخ کرده خانگی

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

- سیب زمینی ها را پوست کنده و برش دهید.
- تکه های سیب زمینی را بطور کامل شسته و توسط دستمال خشک کنید.
- ½ 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 ببوشاند.
- 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.
- سیب زمینی ها را طبق دستورالعملی که در این بخش به آن اشاره شده است سرخ کنید.

نگهداری و تمیزکاری

پس از هر بار 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.

- 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.
- سطوح خارجی دستگاه را توسط یک دستمال نم دار تمیز کنید.
- صفحه گریل و سبد سرخ کن را با آب گرم، توسط مایع ظرفشویی و یک اسکاچ غیر ساینده 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

راه حل	دلایل محتمل	ایراد
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	دستگاه به پریز برق متصل نشده است زمان دستگاه را تنظیم نکرده اید	دستگاه کار نمی کند
مقدار کمتری از مواد غذایی درون سبد بریزید. مقدار کمتر مواد غذایی، بکثاوقت تر سرخ می شوند	مقدار مواد غذایی درون سبد زیاد است	مواد غذایی طبخ شده بطور کامل نپخته اند
مواد غذایی که در فرآیند پخت روی یکدیگر 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	برخی از مواد غذایی مشخص در طول فرآیند پخت نیاز به تکان دادن دارند	مواد غذایی بطور غیر بکثاوقت طبخ شده اند
از انواع مواد غذایی استفاده کنید که برای سرخ شدن در هوایز مناسب هستند. یا برای اینکه به نتیجه تردتری برسید کمی روغن روی مواد غذایی بمالید	شما یک نوع مواد غذایی استفاده کرده اید که نیاز به سرخ شدن به روش سنتی و غوطه ور شدن در روغن دارد	مواد غذایی سرخ شده ترد نیستند
سبد را بیش از نشانگر MAX (حداکثر)، پر نکنید	مقدار زیادی از مواد غذایی درون سبد سرخ کن ریخته اید	نمی توانم سبد سرخ کن را به آسانی داخل دستگاه قرار داده و از درون دستگاه خارج کنم
از اینکه سبد را سر جای خود قرار داده یک صدای کلیک نشنیده اید آنرا به سمت داخل فشار دهید	سبد سرخ کن را به درستی سر جای خود قرار نداده اید	
زمانیکه مواد غذایی چرب را توسط دستگاه سرخ می کنید، مقدار زیادی روغن به سبد سرخ کن نشست پیدا می کند. روغن نود سفید ایجاد کرده و ممکن است سبد را بیش از حد معمول گرم کند. این عملکرد دستگاه و نتیجه نهایی را تحت تأثیر قرار نمی دهد.	شما در حال پخت مواد غذایی چرب هستید	نود 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 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 فرایند پخت سفت باقی می مانند
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 آبکشی کنید
سبب زمینی تازه سرخ شده ترد نیستند	مطمئن شوید که بیش 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 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 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 نیندازید. لطفاً آن را به یکی از مراکز نزدیک محل زندگی که جمع آوری زباله‌های برقی و الکترونیکی را انجام می‌دهد تحویل دهید.