

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

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. اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده و یا نماینده مجاز او یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض گردد.
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 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 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

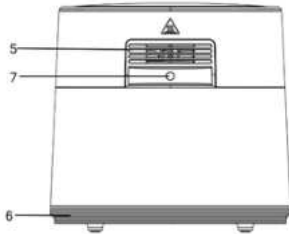


2 این دستگاه با تمام استانداردهای مرتبط با میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد. در صورت استفاده مناسب از دستگاه، بر اساس شواهد و مدارک علمی، هیچ آسیبی برای بدن انسان وجود نخواهد داشت.

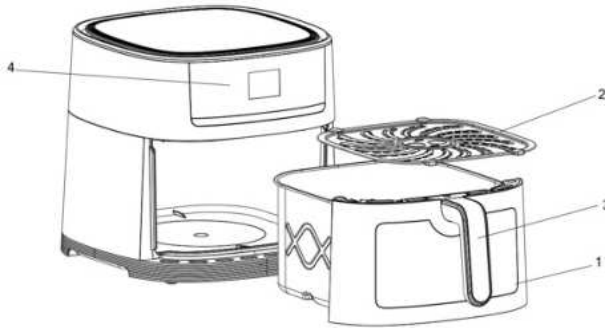
پیش از استفاده از دستگاه

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



نصب دستگیره دیگ سرخ کن

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

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

- دستگیره را از قسمت اتصال آن به دیگ سرخ کن روی تابه قرار داده، و مطابق تصویر نصب نمایید. (زمانیکه دستگیره بصورت صحیح روی دیگ 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 نبایستی از دیگ جدا شود.



جدا کردن دستگیره دیگ سرخ کن

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



نحوه استفاده از هواپز

۱. کابل برق دستگاه را به یک پریز دیواری دارای سیم ارت متصل نمایید.

۲. دیگ سرخ کن (به همراه سبد) را به دقت از دستگاه خارج کنید.

۳. سبد سرخ کن 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 کلید های منو، یک عملکرد را انتخاب نمایید.

زیاد کردن زمان/دما تنظیمات زمان/دما

برشته کننده لامپ



کم کردن زمان/دما روشن/خاموش

شروع/الغو پخت دلخواه

نکات: برای این دستگاه ۱۲ برنامه (عملکرد) پخت و پز فراهم شده است: فیله مرغ، ران مرغ (مغز ران)، همبرگر، سیب زمینی سرخ کرده (چیپس)، ماهی (فینگر فود ماهی)، سیب زمینی با برش های ضخیم، سوسیس، سیب زمینی (تنوری)، سبزیجات، استیک، گوشت (رست بیف)، نخود.

جدول زیر دما، و زمان از پیش تعیین شده را برای برنامه های پخت از پیش تنظیم شده (۱۲ منو) نشان می دهد.

منو	دمای از پیش تنظیم شده	زمان از پیش تنظیم شده	یاد آوری برای تکان دادن مواد غذایی
فیله مرغ	۱۸۰°C	۱۱-۲۸ دقیقه	اولین یادآوری: نیمه زمان پخت دومین یادآوری: در صورت انتخاب زمان پخت بیش از ۱۸ دقیقه، پس از گذشت ۲:۳۳ از زمان پخت نیز بایستی مواد غذایی را تکان دهید. پس از گذشت ۲:۳۳ از زمان پخت نیمه زمان پخت
ران مرغ (مغز ران)	۲۰۰°C	۲۸-۴۰ دقیقه	اولین یادآوری: نیمه زمان پخت دومین یادآوری: در صورت انتخاب زمان پخت بیش از ۲۵ دقیقه، پس از گذشت ۲:۳۳ از زمان پخت نیز بایستی مواد غذایی را تکان دهید.
همبرگر	۲۰۰°C	۱۵-۲۵ دقیقه	اولین یادآوری: نیمه زمان پخت دومین یادآوری: در صورت انتخاب زمان پخت بیش از ۲۵ دقیقه، پس از گذشت ۲:۳۳ از زمان پخت نیز بایستی مواد غذایی را تکان دهید.
سیب زمینی سرخ کرده (چیپس)	ابتدا ۲۱۵ از زمان اولیه: ۲۰۰°C سپس ۳/۵ زمان باقی مانده: ۱۸۰°C	۱۰-۲۳ دقیقه	اولین یادآوری: نیمه زمان پخت دومین یادآوری: در صورت انتخاب زمان پخت بیش از ۲۴ دقیقه، پس از گذشت ۲:۳۳ از زمان پخت نیز بایستی مواد غذایی را تکان دهید.
سیب زمینی (برش های ضخیم)	۲۰۰°C	۱۴-۳۲ دقیقه	اولین یادآوری: نیمه زمان پخت دومین یادآوری: در صورت انتخاب زمان پخت بیش از ۲۴ دقیقه، پس از گذشت ۲:۳۳ از زمان پخت نیز بایستی مواد غذایی را تکان دهید.
سوسیس	ابتدا ۲:۳ از زمان اولیه: ۱۶۰°C سپس ۱/۳ زمان باقی مانده: ۱۸۰°C	۱۳-۲۶ دقیقه	اولین یادآوری: نیمه زمان پخت دومین یادآوری: در صورت انتخاب زمان پخت بیش از ۲۸ دقیقه، پس از گذشت ۲:۳۳ از زمان پخت نیز بایستی مواد غذایی را تکان دهید.
سیب زمینی (تنوری)	ابتدا ۱:۲ از زمان اولیه (نیمی از زمان پخت): ۲۰۰°C سپس ۱/۲ زمان باقی مانده: ۱۸۰°C	۱۹-۳۸ دقیقه	اولین یادآوری: نیمه زمان پخت دومین یادآوری: در صورت انتخاب زمان پخت بیش از ۲۸ دقیقه، پس از گذشت ۲:۳۳ از زمان پخت نیز بایستی مواد غذایی را تکان دهید.
استیک گوشت (رست بیف)	۲۰۰°C ابتدا ۳:۴ از زمان اولیه: ۱۶۰°C سپس ۱/۴ زمان باقی مانده: ۲۰۰°C	۸-۱۸ دقیقه ۲۶-۸۰ دقیقه	پس از گذشت ۲:۳۳ از زمان پخت نیمه زمان پخت

پس از گذشت ۲/۳ از زمان پخت	۴۳-۱۸ دقیقه	ابتدا ۳/۴ از زمان اولیه: ۱۶۰°C سپس ۱/۴ زمان باقی مانده: ۲۰۰°C	نخود
اولین یادآوری: نیمه زمان پخت دومین یادآوری: در صورت انتخاب از گذشت ۲/۳ از زمان پخت نیز بایستی مواد غذایی را تکان دهید.	۲۰-۱۱ دقیقه	۲۰۰°C	ماهی (فینگر فود)
اولین یادآوری: نیمه زمان پخت دومین یادآوری: در صورت انتخاب زمان پخت بیش از ۹ دقیقه، پس از گذشت ۲/۳ از زمان پخت نیز بایستی مواد غذایی را تکان دهید.	۱۲-۳ دقیقه	۲۰۰°C	سبزیجات توجه: سبزیجات بایستی خرد شوند

نکته ها: زمان از پیش تعیین شده بستگی به وزن و مقدار مواد غذایی دارد.

گوشت (رست بیف) را می توان حداکثر تا ۱۵۰۰ گرم، و سایر مواد غذایی را می توان حداکثر تا ۸۰۰ گرم توسط هواپز طبخ کرد.


برای پخت بهتر و یکنواخت مواد غذایی، بایستی آنها را بطور یکنواخت در دیگ سرخ کن پخش کرد.

زمان پخت برای گوشت ممکن است با توجه به اندازه، وزن قطعات گوشت و سلیقه شخصی افراد متفاوت باشد.

همیشه قبل از میل کردن غذا دمای داخل مرغ و گوشت را توسط دما سنچ گوشت چک کنید (پیش از میل کردن، از پخت کامل گوشت و مرغ اطمینان حاصل نمایید).

در صورت تمایل به تنظیم دما / زمان، ابتدا کلید (Temp/min) را فشار داده (لمس کنید)، سپس توسط کلید های (+) یا (-) دما / زمان مد نظر خود را تعیین نمایید.



برای شروع فرآیند پخت کلید  شروع / توقف را فشار دهید (لمس کنید). نمایشگر عبارت "Cooking" را نمایش خواهد داد، و زمان پخت تنظیم شده شروع به شمارش معکوس می کند.



دستگاه هواپز حین فرآیند پخت نیاز به تکان دادن مواد غذایی را یادآوری خواهد کرد، و نمایشگر عبارت "Please shake the basket"




چنانچه دیگ سرخ کن به منظور برگرداندن یا تکان دادن غذا خارج شود، دستگاه هواپز برنامه فعلی را متوقف نموده و نمایشگر عبارت "Pausing" را نمایش می دهد. دستگاه هواپز زمانیکه دیگ سرخ کن جای گذاری شود مجدد شروع به کار خواهد

کرد.



در انتهای زمان پخت، نمایشگر عبارت "Keep Warming" را به مدت ۳۰ دقیقه یا تا زمانیکه دیگ سرخ کن خارج شود نمایش خواهد داد.

کلید لامپ: به منظور روشن شدن لامپ درون دستگاه (محفظه دیگ سرخ کن) می توانید کلید  را حین کار کردن با دستگاه، فرآیند پخت، و توقف عملکرد دستگاه لمس کنید، لامپ روشن خواهد شد، و با لمس مجدد این کلید لامپ خاموش خواهد شد. همچنین، لامپ به صورت خودکار پس از گذشت ۳۰ ثانیه خاموش خواهد شد.

نحوه عملکرد دستگاه توسط اپلیکیشن (Over-The-Air)

این دستگاه می تواند به تلفن همراه متصل شده و از طریق OTA، نرم افزار دستگاه هواپز را به آخرین نسخه ارتقا دهد.

۱- هات اسپات وای فای تلفن همراه خود را فعال کنید و تنظیمات زیر را انجام دهید (نام و کلمه عبور هات اسپات گوشی مطابق با تنظیمات زیر باشد):

نام: mywifi

کلمه عبور: ۱۲۳۴۵۶۷۸۹۰

۲- بلافاصله پس از متصل کردن دستگاه به پریز برق، در زمان ۳۰ ثانیه عملیات زیر را انجام دهید.

دستگاه هواپز را روشن کنید و وارد اولین صفحه نمایشگر شوید. به طور مداوم (پشت سرهم) و سریع کلید لامپ را ۶ الی ۸ بار لمس کنید، دستگاه ۱ بار بوق می زند. سپس فوراً کلید شروع/توقف را به طور مداوم (پشت سرهم) و سریع ۶ الی ۸ بار لمس کنید. دستگاه شروع به ارتقا خواهد کرد.

۳- انتظار می رود فرآیند ارتقا ۲ الی ۳ دقیقه زمان ببرد. لطفاً دوشاخه برق را قطع نکنید و هات اسپات را متصل نگه دارید.

بعد از اتمام این فرآیند، تکمیل ارتقا سیستم نمایش داده خواهد شد و سیستم به صورت خودکار، مجدد راه اندازی می شود تا وارد صفحه راه اندازی (اولیه) شود.

۴- چنانچه نرم افزار به آخرین نسخه خود ارتقا پیدا نکرده باشد، شما می توانید دوباره کلید لامپ را به سرعت لمس کنید تا دستگاه دوباره وارد وضعیت ارتقا شود (مطابق دستورالعمل فوق). در صورتیکه سیستم به آخرین نسخه ارتقا یافته باشد، عبارت "This is the latest version" نمایش داده خواهد شد.

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.

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. 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). اگرچه، 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 ۳ 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 (نپخته 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 تابه 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.

۱۴. تمیز نگه داشتن دوربین دستگاه در صورت استفاده از فناوری هوش مصنوعی بکار رفته در دستگاه برای تشخیص خودکار امری ضروری می باشد. در صورتیکه دوربین دستگاه توسط لکه ای کثیف و مسدود شده باشد، نمایشگر دستگاه "Please Clean the

"Camera" را نمایش می دهد که بدان معناست که لطفا دوربین را تمیز نمایید، چرا که ممکن است دستگاه نتواند به درستی و با دقت مواد غذایی را تشخیص دهد. توصیه می گردد که دوربین دستگاه را پس از ۳ الی ۵ بار استفاده تمیز کنید.

همیشه پیش از تمیز کردن دوربین دوشاخه برق دستگاه را جدا کرده و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود. دیگ سرخ کن را توسط دستگیره دیگ سرخ کن از دستگاه خارج کنید. دوربین سمت راست قرار گرفته است. دوربین را توسط یک پارچه نرم و مرطوب تمیز کرده، و سپس با یک پارچه خشک آن را پاک کنید.

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 (RapidAir) فوراً داخل محفظه را گرم می کند. بنابراین خارج کردن سبب سرخ کن (تابه) از دستگاه برای مدت کوتاه، تاثیر زیادی بر روی فرآیند پخت نخواهد داشت و فرآیند 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 کردن ها
	تکان دهید	200	11 الی 20	300 – 700	سبب زمینی نیمه آماده با برش نازک سبب زمینی نیمه آماده با برش ضخیم
½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	تکان دهید	200	10 الی 16	300 – 800	سرخ کردن های خانگی (ابعاد 8*8 مینی 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	سبب زمینی رنده شده (کوکو سبب زمینی)
	تکان دهید	200	15 الی 18	500	گراتین سبب زمینی گوشت و مرغ
	تکان دهید	180	8 الی 12	100 – 500	استیک
	تکان دهید	180	7 الی 14	100 – 500	همبرگر
	تکان دهید	200	13 الی 15	100 – 500	سوسیس
	تکان دهید	180	18 الی 22	100 – 500	ران مرغ
	تکان دهید	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 رول (نوعی غذای چینی)

از محصولات نیمه آماده استفاده کنید	تکن دهنید	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	سبزیجات شکم پر
از قالب کیک استفاده کنید		160	20 الی 25	300	طبخ شیرینی جات کاپ 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 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 سبب زمینی های سرخ کرده ترد تری داشته باشید، به سبب 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 ظروف مخصوص فر استفاده کنید.

- شما همچنین می توانید 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 سبد سرخ کن (تابه) 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.

سبد سرخ کن، دیگ سرخ کن، و سطوح داخلی دستگاه را توسط ابزار آلات فلزی آشپزخانه و مواد تمیز کننده 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، دیگ سرخ کن را از آن خارج کنید.

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

۳. دیگ سرخ کن 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: 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

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	زمان را تنظیم کنید.
مواد غذایی طبخ شده بطور کامل نپخته اند	مقدار مواد غذایی درون دیگ زیاد است	مقدار کمتری از مواد غذایی درون دیگ بریزید.
		مقدار کمتر مواد غذایی، یکنواخت تر سرخ می شوند
	دمای تنظیم شده خیلی پایین است.	دما را روی تنظیمات دمای مورد نیاز قرار دهید.
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 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
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 دیگ سرخ کن را به آسانی داخل دستگاه قرار داده و از درون دستگاه خارج کنم	مقدار زیادی از مواد غذایی درون دیگ سرخ کن ریخته اید	max دیگ را بیش از نشانگر حداکثر، پر نکنید)
		دیگ را تا جایی به داخل تابه هل دهید که صدای کلیک را بشنوید

<p>زمانیکه مواد غذایی چرب را توسط دستگاه سرخ می کنید، مقدار زیادی روغن به دیگ سرخ کن نشت پیدا می کند. روغن دود سفید ایجاد کرده و ممکن است دیگ را بیش از حد معمول گرم کند. این عملکرد دستگاه و نتیجه نهایی را تحت تاثیر قرار نمی دهد.</p>	<p>شما در حال پخت مواد غذایی چرب هستید</p>	<p>دود سفید از دستگاه خارج می شود</p>
<p>دود سفید توسط حرارت دیدن روغن در دیگ سرخ کن ایجاد شده است. از تمیز کردن سرخ کن بطور کامل پس از هر بار استفاده اطمینان حاصل کنید.</p>	<p>دیگ سرخ کن هنوز شامل چربی های باقی مانده از استفاده قبلی دستگاه می باشد</p>	
<p>از سیب زمینی های تازه استفاده کنید، و مطمئن شوید که در طول فرآیند پخت سفت باقی می مانند</p>	<p>شما از نوع سیب زمینی مناسبی استفاده نکرده اید</p>	<p>سیب زمینی تازه بطور غیر یکنواخت سرخ شده اند</p>
<p>برای اینکه نشاسته روی تکه های سیب زمینی باقی نماند، آنها را بطور کامل شسته و آبکشی کنید</p>	<p>شما تکه های سیب زمینی را پیش از سرخ کردن آنها به درستی نشسته اید</p>	
<p>مطمئن شوید که پیش از آنکه به تکه های سیب زمینی روغن اضافه کنید، آنها بطور کامل خشک باشند</p>	<p>بطور کلی ترد بودن سرخ کردنی ها به میزان روغن و خیس مواد غذایی بستگی دارد</p>	<p>سیب زمینی تازه سرخ شده ترد نیستند</p>
<p>تکه های کوچکتر نتیجه تردتری خواهد داشت، بنابراین برش های سیب زمینی را کوچکتر انتخاب کنید</p>		
<p>برای اینکه نتیجه تردتری داشته باشید، کمی روغن بیشتری استفاده کنید</p>		

باز یافت



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 میدهد تحویل دهید.