

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..... ۱۰ 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. 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.
۱۱. 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.
۱۲. در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
۱۳. جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.
۱۴. از نگه داشتن یا لمس کردن دوشاخه دستگاه با دست های خیس خودداری کنید،

زیرا این کار ممکن است منجر به برق گرفتگی شود.
۱۵. 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.

۱۶. 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.

۱۷. جهت تمیزکاری، ابتدا دوشاخه را از برق خارج نمایید و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

۱۸. 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.

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

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

۲۱. 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.

۲۲. 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.

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

۲۴. 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.

۲۵. 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.
۲۶. 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.

۲۷. 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.

۲۸. 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.

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

۳۰. 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.

۳۱. 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.

۳۲. 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



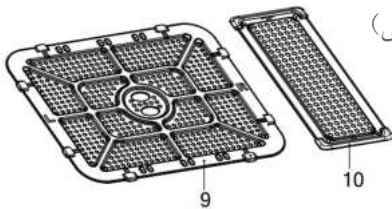
2

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.

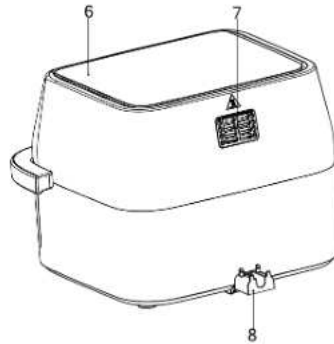
پیش از استفاده از دستگاه

۱. تمام اجزای بسته بندی و برجسب یا لیبل ها را جدا نمایید.
۲. دیگ سرخ کن، و سبد 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. بدنه اصلی دستگاه
۲. صفحه نمایش لمسی (صفحه کنترل لمسی)
۳. دستگیره دیگ سرخ کن
۴. شیشه شفاف
۵. دیگ سرخ کن
۶. ورودی هوا
۷. خروجی های هوا
۸. کابل برق
۹. سبد سرخ کن
۱۰. منقسم محفظه سبد سرخ کن با پایه های ضد لغزش



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.

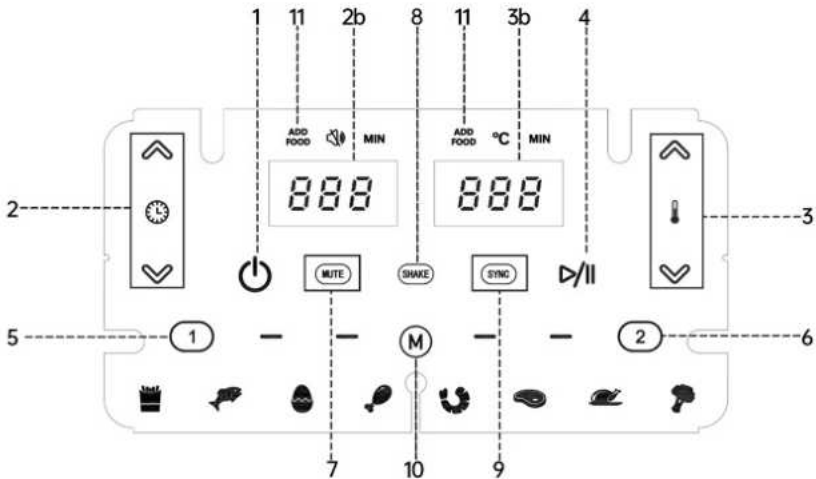
۴. مواد غذایی را درون دیگ سرخ کن قرار دهید.

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.

معرفی صفحه کنترل



۱. کلید روشن/ خاموش

جهت روشن یا خاموش کردن دستگاه این کلید را لمس کنید. به محض اینکه دیگ سرخ کن و سبد سرخ کن به طور صحیح در بدنه اصلی دستگاه قرار می گیرند، صفحه کنترل دستگاه روشن می شود، سپس کلید روشن / خاموش را یکبار لمس کنید تا دستگاه روی دمای پیش فرض 190°C و زمان پیش فرض پخت ۱۵ دقیقه تنظیم شود.

۲. کنترل کننده / تنظیم کننده زمان

با هر بار لمس دو کلید (علامت) \wedge و \vee به ترتیب زمان فرآیند پخت را، یک دقیقه افزایش و کاهش می دهیم. به منظور تنظیم سریع زمان پخت، کلید ها را فشار داده (لمس کرده) و نگه دارید. محدوده تنظیم زمان فرآیند پخت غذا مابین ۱ الی ۶۰ دقیقه می باشد.

۲b. نشانگر زمان

زمان باقی مانده کل فرآیند پخت، یا زمان باقی مانده برای دیگ سرخ کن ۱ فقط در صورت استفاده دستگاه از هر دو دیگ سرخ کن بطور همزمان (Dual basket)، و حالت اتمام همزمان هر دو تابه (Sync mode) نمایش داده می شود.

۳. تنظیم کننده دما

با هر بار لمس دو کلید (علامت) \wedge و \vee به ترتیب میزان دمای فرآیند پخت را، 5°C افزایش و کاهش می دهیم. به منظور تنظیم سریع دمای پخت، کلید ها را فشار داده (لمس کرده) و نگه دارید.

محدوده کنترل دمای فرآیند پخت غذا مابین 80°C الی 200°C می باشد.

۳b. نشانگر زمان/دما

دمای پخت، یا زمان فرآیند پخت برای دیگ سرخ کن ۲ (فقط در صورت استفاده دستگاه از هر دو دیگ سرخ کن بطور همزمان (Dual basket)، و حالت اتمام همزمان هر دو تابه (Sync mode)) نمایش داده می شود.

۴. کلید شروع / توقف

به منظور شروع، توقف یا ادامه فرآیند پخت این کلید را لمس کنید. در حالت مکث میتوانید منو را دوباره انتخاب کنید.

۵. کلید دیگ سرخ کن ۱ (تابه ۱)

قبل از تنظیم زمان و دمای فرآیند پخت، کلید دیگ سرخ کن ۱ را لمس کنید.

۶. کلید دیگ سرخ کن ۲ (تابه ۲)

قبل از تنظیم زمان فرآیند پخت، کلید دیگ سرخ کن ۲ را لمس کنید.

۷. کلید قطع صدا (MUTE)

جهت بی صدا کردن دستگاه یا فعال نمودن مجدد صداها (هشدارها)، از جمله هشدار

دهنده های زمان (تایمر)، این کلید را لمس کنید. زمانیکه دستگاه در حالت بی صدا قرار می گیرد، نشانگر MUTE روشن می باشد .

۸. کلید SHAKE (یادآوری برای تکان دادن مواد غذایی)

با لمس کلید SHAKE تایمر برای یادآوری در نیمه زمان پخت فعال می گردد. یک آیکون زیر نمایشگر روشن شده، و نشان خواهد داد که عملکرد یادآوری برای تکان دادن مواد غذایی در نیمه زمان پخت فعال شده است. زمانیکه نیمی از زمان تنظیم شده برای دستگاه سپری می گردد، آیکون (علامت) SHAKE چشمک میزند و دستگاه ۳ دفعه بوق میزند. سپس این آیکون خاموش می شود.

۹. کلید SYNC (کلید اتمام فرآیند پخت همزمان)

این کلید به منظور اتمام همزمان فرآیند پخت غذا در هر دو تابه استفاده می شود. قبل از تنظیمات فرآیند پخت، کلید SYNC را لمس کنید.

زمانیکه دیگ های سرخ کن با زمان های مختلف برای فرآیند پخت تنظیم شوند، تابه ای که زمان پخت بالاتری دارد زودتر شروع به کار خواهد کرد.

در صورتیکه زمان هر دو دیگ سرخ کن با این عملکرد (SYNC) تنظیم شده باشد، دستگاه یکبار بوق میزند و این بدان معناست که بخشی از زمان تنظیم شده برای مواد غذایی که زمان پخت بیشتری نیاز داشته سپری شده، و زمان آن فرا رسیده که هر دو دیگ با یکدیگر شروع به کار کنند. در نتیجه، مواد غذایی که نیاز به زمان پخت کمتری داشته اند، بایستی به دیگ سرخ کن خالی اضافه گردد. سپس هر تایمر هر دو تابه، مجدداً فعال می شوند.

۱۰. کلید انتخاب منو (MENU)

به منظور استفاده از ۸ منو و عملکرد از پیش تعیین شده، کلید MENU را لمس کنید. برای دسترسی به اطلاعات دما و زمان پخت، به بخش منوهای از پیش تنظیم شده مراجعه کنید.

۱۱. نشانگر (ADD FOOD) اضافه نمودن غذا

این علامت (آیکون) در صورت استفاده دستگاه از هر دو دیگ سرخ کن بطور همزمان (Dual basket) / حالت اتمام همزمان هر دو تابه (Sync mode) روشن خواهد شد. چنانچه از عملکرد (SYNC) استفاده کرده اید، و دو دیگ سرخ کن دارای زمان های پخت متفاوت بوده اند، پس از اینکه زمان تنظیم شده برای دیگ که به زمان بیشتری احتیاج داشته با دیگ دیگر برابر شود، فرآیند پخت متوقف شده و نشانگر "ADD FOOD" روشن میشود. این بدان معناست که مواد غذایی بایستی برای ادامه فرآیند پخت به دیگ دوم اضافه گردد.

منوهای از پیش تنظیم شده

ممکن است تمایل داشته باشید پس از آشنایی با دستگاه، دستورالعمل و سلیقه آشپزی خود را با دستگاه تجربه کنید و به سادگی می توانید دما و زمان مناسب را با توجه به سلیقه شخصی خود انتخاب نمایید

منو	تصویر روی کلید	دمای از پیش تنظیم شده	زمان از پیش تنظیم شده
سیب زمینی سرخ شده		200°C	25 دقیقه
ماهی		200°C	10 دقیقه
تخم مرغ		120°C	18 دقیقه
مرغ		190°C	40 دقیقه
میگو		190°C	10 دقیقه
استیک		200°C	12 دقیقه
کباب (برشته کردن)		200°C	40 دقیقه
سبزیجات		190°C	10 دقیقه

عملکرد تکان دادن مواد غذایی

برخی از مواد غذایی برای پخت یکنواخت و کامل، می بایست در طول فرآیند پخت تکان داده و برگردانده شوند. این کار می تواند با فشردن (لمس) کلید Shake پس از انتخاب دیگ سرخ کن و قبل از فرآیند پخت انجام پذیرد. زمانیکه نیمی از زمان پخت سپری گردد، دستگاه ۳ دفعه بوق میزند. لازم به ذکر است انجام این کار به صورت دستی هم امکان پذیر است.

احتیاط: در حین فرآیند پخت، دیگ سرخ کن داغ خواهد شد. در این روش (تکان دادن مواد غذایی) از دستکش فر استفاده کنید.

۱- کلید شروع/توقف را جهت توقف فرآیند پخت لمس کنید.

۲- دیگ سرخ کن را خارج کرده و روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

۳- مواد غذایی داخل دیگ سرخ کن را تکان دهید.

۴- دیگ سرخ کن را مجدد در داخل دستگاه قرار دهید.

۵- کلید شروع/توقف را جهت ادامه فرآیند پخت، لمس کنید.

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 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 (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 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) لطفادیک 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 مبداء، 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 دیگسرخ کن از دستگاه برای مدت کوتاه، تأثیر 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	700 - 300	سبب زمینی و سرخ کردنی ها
	تکان دهید	200	11 الی 20	700 - 300	سبب زمینی نیمه آماده با برش نازک
	تکان دهید	200	10 الی 16	800 - 300	سبب زمینی نیمه آماده با برش ضخیم
½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	تکان دهید	180	18 الی 22	800 - 300	سبب زمینی خانگی با برش ضخیم
½ 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
	تکان دهید	180	8 الی 12	500 - 100	گوشت و مرغ استیک
	تکان دهید	180	7 الی 14	500 - 100	همبرگر
	تکان دهید	200	13 الی 15	500 - 100	سوسیس
	تکان دهید	180	18 الی 22	500 - 100	ران مرغ
	تکان دهید	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	فینگر فود پنیری نیمه آماده
		160	10	400 - 100	سبزیجات شکم پر
					طبخ شیرینی جات
از قالب کیک استفاده کنید		160	20 الی 25	300	کاب 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 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 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 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.

سبب سرخ کن، دیگ سرخ کن، و سطوح داخلی دستگاه را توسط ابزار آلات فلزی آشپزخانه و مواد تمیزکننده ساییده تمیز نکنید، چراکه این کار ممکن است به پوشش نجسب 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 سبب سرخ کن را با آب گرم، توسط مایع ظرفشویی و یک اسکاچ غیر ساییده (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: سبب 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. سبب 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 ساییده 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.

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	دیگ را بیش از نشانگر max (حداکثر)، پر نکنید
	دیگ سرخ کن به درستی در تابه قرار نگرفته است	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.