

MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 100

English

فارسی

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: ۱۲۰۰ وات
گنجایش: ۱,۹ لیتر
ولتاژ: ۲۳۰ ولت
فرکانس: ۵۰ هرتز

نکات ایمنی مهم

- در زمان استفاده از لوازم برقی، احتیاط های ایمنی اولیه که باید همواره رعایت گردد شامل موارد زیر می باشد:
- تمام قسمت های دفترچه راهنما را مطالعه نمایید.
 - کابل برق این دستگاه باید تنها به یک خروجی برق ۲۲۰ ولت AC متصل شود.
 - برای محافظت در برابر خطر برق گرفتگی، کابل برق، دوشاخه یا بدنه دستگاه را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.
 - سطوح داغ را لمس نکنید. از دستگیره ها استفاده نمایید.
 - این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با کم توانی جسمی یا ذهنی، یا افراد بی تجربه و نا آگاه در نظر گرفته نشده است. مگر اینکه نظارت بر این افراد با ارائه دستورالعمل استفاده از وسیله، توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد. توصیه می شود کودکان تحت نظارت و سرپرستی باشند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
 - زمانیکه دستگاه توسط کودکان یا در نزدیکی ایشان استفاده می شود باید نظارت کامل وجود داشته باشد.
 - زمانیکه از دستگاه استفاده نمی کنید و یا پیش از تمیز کردن آن دوشاخه را از پریز برق بکشید. پیش از تمیز کردن یا جمع کردن دستگاه منتظر بمانید تا خنک شود.
 - هرگز برای جدا کردن دستگاه از پریز برق، کابل برق را نکشید. در عوض دوشاخه را در دست گرفته و آن را بکشید.
 - اگر کابل آسیب دیده است دستگاه را روشن نکنید. در صورت نقص دستگاه، افتادن یا هرگونه خرابی از این محصول استفاده نکنید. جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی، هرگز سعی نکنید خودتان آن را تعمیر نمایید. برای بررسی، تعمیر یا تنظیمات الکتریکی و مکانیکی آن را به یک تکنسین دارای صلاحیت تحویل دهید.
 - استفاده از لوازم جانبی یا متعلقات پیشنهاد نشده توسط کارخانه می تواند منجر به آتش سوزی، برق گرفتگی و جراحت شود.
 - از این دستگاه در محیط های روباز یا اهداف تجاری استفاده نکنید.
 - اجازه ندهید کابل برق از لبه میز یا پیشخوان آویزان شده، یا در تماس با سطوح داغ قرار گیرد.
 - این دستگاه را بر روی یا در نزدیکی اجاق گاز یا خوراک پزهای برقی داغ یا در

فرگرم شده قرار ندهید.

۱۴. تنها روی سطح مقاوم به حرارت و تراز، از این دستگاه استفاده نمایید.

۱۵. زمان جابجا کردن هر نوع دستگاه حاوی غذا، آب، روغن یا مایعات دیگر داغ احتیاط بیشتری داشته باشید.

۱۶. برای قطع برق دستگاه دوشاخه آن را از پریز برق جدا نمایید.

۱۷. **هشدار!** همیشه پس از اتمام پخت دوشاخه دستگاه را از برق بکشید.

۱۸. احتیاط سطوح داغ: این دستگاه در زمان استفاده گرما تولید می کند. احتیاط های مناسب باید انجام گیرد تا از خطر سوختگی، آتش سوزی یا آسیب به افراد، اجسام و ساختمان جلوگیری شود.

۱۹. زمان استفاده از این دستگاه، جهت گردش هوا، تهویه کافی در بالا و تمام قسمت های اطراف آن را فراهم نمایید. اجازه ندهید این دستگاه در زمان استفاده در تماس با پرده، دیوارپوش ها، پارچه، دستمال ظروف یا مواد قابل اشتعال دیگر قرار گیرد.

۲۰. از این دستگاه به جز موارد در نظر گرفته شده، برای اهداف دیگر استفاده نکنید. دفترچه راهنما را نگهداری نمایید. تنها برای مصارف خانگی استفاده شود.

نکات ایمنی مهم دیگر

احتیاط، سطوح داغ: این دستگاه در زمان استفاده گرما تولید کرده و بخار آزاد می کند. برای جلوگیری از خطر سوختگی، آتش سوزی یا دیگر جراحات فردی یا آسیب دیدگی اجسام دیگر و یا ساختمان اقدامات احتیاطی مناسب باید انجام شود.

احتیاط: این دستگاه در زمان استفاده داغ شده و تا مدتی پس از خاموش شدن گرما را حفظ می نماید. همیشه هنگام در دست گرفتن قطعات داغ از دستکش مخصوص فر استفاده کرده و پیش از تمیز کردن اجازه دهید تا قسمت های فلزی خنک شوند. زمانی که دستگاه در حال کار بوده یا داغ می باشد هیچ وسیله ای را روی آن قرار ندهید. ۱. تمام افرادی که از این دستگاه استفاده می کنند باید پیش از استفاده یا تمیز کردن این دستگاه دفترچه راهنما را مطالعه و درک نمایند.

۲. اگر دستگاه در زمان استفاده شروع به عملکرد ناصحیح کرد، به سرعت دوشاخه کابل برق را از پریز بکشید. از دستگاه معیوب استفاده نکرده یا برای تعمیر آن اقدام نکنید.

۳. در زمان استفاده، دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.

۴. دستگاه تنها در شرایطی که در موقعیت بسته باشد (سبد سرخ کن بیرون نباشد) بایستی مورد استفاده قرار بگیرد.

نکات ایمنی مربوط به کابل دستگاه

A. برای کاهش خطر ناشی از گیر کردن یا افتادن روی سیم بلند، یک کابل برق کوتاه (یا کابل برق قابل جدا شدن) ارائه شده است.

B. کابل برق های بلند با قابلیت جدا شدن یا سیم های رابط (چند راهی) در دسترس بوده و در صورت داشتن احتیاط در استفاده از آن ها، می توانند مورد استفاده قرار گیرند.

C. اگر از یک کابل برق بلند قابل جدا شدن یا سیم رابط (چند راهی) و همچنین دارا بودن شرایط فنی نسبت به طول، اتصالات، قطر سیم استفاده می شود:

۱. مشخصات فنی الکتریکی مشخص شده روی کابل برق یا سیم رابط (چند راهی)

باید حداقل با مشخصات فنی الکتریکی دستگاه برابر باشد.
۲. اگر دستگاه از نوع ارت دار باشد، سیم رابط (چند راهی) باید از نوع کابل برق ۳ رشته ارت دار باشد.

۳. کابل برق بلند باید به نحوی قرار گیرد که از پیشخوان یا روی میزی که می تواند توسط کودکان کشیده شده یا به صورت غیر عمد گیر کند آویزان نشود.

هشدار

احتیاط: برای جلوگیری از اینکه در زمان استفاده از دستگاه، سطح زیر آن (سطح نهایی پیشخوان، میز، یا دیگر سطوح که دستگاه بر روی آن قرار دارد) توسط پایه های پلاستیکی نگهدارنده دستگاه آسیب نبیند و یا لکه ای بر روی آن ایجاد نشود حتما از زیر لیوانی های غیر پلاستیکی و یا تکه های کوچک چوب یا پارچه ای استفاده کنید و آنها را بین دستگاه و سطح زیرین قرار دهید. عدم انجام این کار می تواند باعث تیره شدن سطوح شده و ممکن است آسیب های دائمی یا لکه ایجاد نماید.

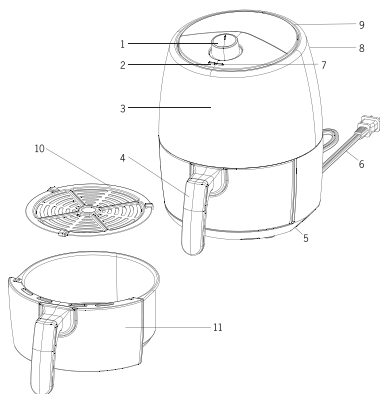
توان برق

اگر در منزل همزمان از چند وسیله برقی پرمصرف استفاده شود و مدار الکتریکی منزل توسط این وسیله های پرمصرف دارای یک اضافه بار گردد، ممکن است دستگاه شما به درستی کار نکند. توصیه می گردد زمانیکه از این دستگاه استفاده می شود، وسایل پرمصرف دیگر مانند جارو برقی، ماکروویو، و ... را استفاده نکنید.

آشنایی با دستگاه

ممکن است دستگاه شما کمی با تصویر نشان داده شده متفاوت باشد.

۱. ولوم تایمر ۶۰ دقیقه ای
۲. چراغ روشن/خاموش
۳. بدنه دستگاه هواپز
۴. دستگیره سبد سرخ کن
۵. پایه های ضد لغزش (در تصویر نشان داده نشده است)
۶. کابل برق
۷. چراغ روشن گرمایش
۸. خروجی هوا (در تصویر نشان داده نشده است)
۹. ورودی های هوا
۱۰. سینی برشته کننده با پوشش نچسب
۱۱. سبد سرخ کن



ولوم تایمر ۶۰ دقیقه ای

۱. برای روشن و خاموش کردن هواپز ولوم تایمر را چرخانده و روی زمان مورد نظر برای پخت قرار دهید.
۲. زمانیکه ولوم تایمر تنظیم شد، دستگاه با روشن شدن چراغ روشن/خاموش نشان می دهد که هواپز روشن شده است.
۳. برای اطمینان از پخت/برشته‌گی یکنواخت، پس از گذشت نیمی از زمان پخت سبب سرخ کن را باز نمایید. غذاهای موجود در سبب سرخ کن را بررسی کرده، برگردانید یا برای اینکه مواد غذایی پشت و رو شوند به خوبی تکان دهید.
- مهم:** زمانیکه سبب را از بدنه هواپز خارج کنید، چراغ روشن/خاموش دستگاه و هواپز خاموش می شود. وقتی سبب باز شده است تایمر به شمارش معکوس ادامه خواهد داد.
۴. زمانیکه سبب را مجدد در جای خود قرار می دهید گرمایش ادامه خواهد یافت.
۵. هنگامیکه زمان تنظیم شده پخت به 0 برسد، یک صدای دینگ شنیده می شود. هواپز به صورت خودکار خاموش خواهد شد. هر دو چراغ روشن/خاموش دستگاه و گرمایش، خاموش خواهند شد.
- مهم:** زمانیکه هواپز کردن به پایان رسید ولوم تایمر را به روی 0 (خاموش) برگردانید. هنگامیکه از هواپز استفاده نمی کنید دوشاخه آن را از پریز بکشید.

دستورالعمل های استفاده از دستگاه

هشدار! از این دستگاه نباید برای جوش آوردن آب استفاده کرد.

نکته: در اولین استفاده از دستگاه، ممکن است کمی بوی ناخوشایند از هواپز ساطع شود. این حالت کاملاً طبیعی می باشد.

۱. هواپز را روی یک محل مسطح، مقاوم به گرما، نزدیک به یک پریز برق قرار دهید.
۲. برای باز کردن سبب سرخ کن دستگیره سبب را محکم در دست بگیرید؛ سپس سبب را از دستگاه خارج کرده و آن را روی سطحی صاف و تمیز قرار دهید.
۳. سینی برشته کننده را در کف سبب سرخ کن قرار دهید (تصویر ۲ را ملاحظه نمایید).
۴. غذا را روی سینی برشته کننده مرتب بچینید. سبب سرخ کن نباید بیش از حد با مواد غذایی پر شود. برای اطمینان از پخت و گردش هوای مناسب، هرگز بیش از ۲/۳ ظرفیت سبب سرخ کن را پر نکنید. زمان هواپز کردن سبزیجات تازه، پیشنهاد می شود که بیش از ۲ فنجان مواد غذایی به سبب سرخ کن اضافه نکنید.

۵. سبد سرخ کن را به طور کامل در قسمت جلوی هواپز قرار دهید.

۶. کابل برق را به یک خروجی برق ۲۲۰ ولت متصل نمایید.

۷. در صورت خنک بودن هواپز، ولوم تایمر را به روی دمای مورد نظر به علاوه ۳ دقیقه بیشتر جهت پیش گرمایش قرار دهید. چراغ روشن/خاموش دستگاه روشن شده و هواپز شروع به گرمایش می کند.

مهم: در صورتیکه ولوم تایمر تنظیم نشده باشد هواپز گرمایش نخواهد داشت.

هشدار: تا زمانیکه کشوی سبد سرخ کن کاملاً در جای خود قرار نگیرد، هواپز گرمایش نداشته و چراغ روشن/خاموش دستگاه نیز خاموش خواهد ماند.

۸. زمانیکه دستگاه در حال گرم شدن باشد چراغ گرمایش روشن می شود.

نکته: زمانیکه به دمای مورد نظر برسد چراغ گرمایش خاموش خواهد شد.

۹. برای اطمینان از پخت / برشته‌گی یکنواخت، پس از گذشت نیمی از زمان پخت سبد را باز کنید و غذاهای موجود در سبد سرخ کن را بررسی کرده، برگردانده یا برای اینکه موادغذایی پشت و رو شوند به خوبی تکان دهید. وقتی سبد باز است تایمر به شمارش معکوس ادامه خواهد داد، اما تا زمانیکه سبد در جای خود مجدد قرار گیرد هواپز گرمایش را متوقف خواهد کرد.

هشدار: زمانیکه سبد داغ سرخ کن را در دست دارید احتیاط بیشتری باید داشته باشید. از بخار خارج شده از سبد سرخ کن و غذا دور بمانید.

احتیاط: زمانیکه سبد داغ هواپز را در دست دارید همیشه از دستکش های مخصوص فر استفاده نمایید.

نکته: با چرخاندن ولوم تایمر و قرار دادن آن روی 0، در هر زمانی می توانید هواپز را خاموش کنید.

۱۰. وقتی زمان تنظیم شده هواپز به پایان رسید یک صدای دینگ شنیده خواهد شد. هواپز به صورت خودکار خاموش می شود. هر دو چراغ روشن/خاموش دستگاه و گرمایش خاموش خواهند شد.

۱۱. سبد سرخ کن را تکان داده و میزان برشته‌گی و پختگی غذا را بررسی نمایید. اگر پخت بیشتری مورد نیاز است، تایمر را به مدت ۲ دقیقه بیشتر تنظیم کرده تا غذا کاملاً پخته شود.

۱۲. پیش از خارج کردن سبد از هواپز یا خارج کردن غذا از سبد سرخ کن، اجازه دهید غذای پخته شده ۵ تا ۱۰ ثانیه استراحت کند.

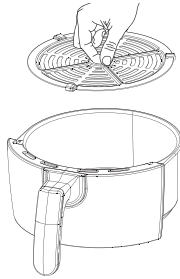
۱۳. زمانیکه هواپزی به پایان رسید، سبد را از دستگاه خارج کرده و آن را روی سطحی

صاف و مقاوم به گرما قرار دهید.

۱۴. غذاهای هواپز شده را در ظرف سرو بریزید. بی درنگ سبب سرخ کن را به داخل هواپز برگردانید. کار را برای دسته بعدی مواد غذایی (در صورت وجود) ادامه دهید.

۱۵. زمانیکه هواپز کردن تمام شد، ولوم تایمر را روی ۵ (خاموش) قرار دهید. هر دو چراغ روشن/خاموش دستگاه و گرمایش خاموش خواهند شد.

۱۶. زمانیکه از هواپز استفاده نمی کنید دو شاخه آن را از پریز بکشید.



تکنیک هواپز کردن

۱. لطفاً از جدول هواپز کردن کمک بگیرید یا از زمان های پیشنهادی روی بسته بندی پیروی نمایید.

۲. همیشه پیش از پخت، غذا را خشک نمایید تا حالت برشته‌گی بهتری داشته و از ایجاد دود جلوگیری گردد.

۳. برای اطمینان از پخت/ برشته‌گی یکنواخت، همیشه پس از گذشت نیمی از زمان پخت سبب سرخ کن را باز کنید و غذاهای موجود در سبب سرخ کن را بررسی کرده، برگردانده یا برای اینکه مواد غذایی پشت و رو شوند به خوبی تکان دهید. ممکن است در بعضی از دستورات پخت گفته شده باشد در نیمه پخت روی غذا را با فرچه یا اسپری روغن بزیند. در صورت نیاز زمان را تنظیم نمایید.

هشدار: زمانیکه سبب داغ سرخ کن را در دست دارید احتیاط بیشتری باید داشته باشید. از بخار خارج شده از سبب سرخ کن و غذا دوری نمایید. احتیاط: زمانیکه سبب داغ هواپز را در دست دارید همیشه از دستکش های مخصوص فر استفاده کنید.

۴. در صورت نیاز به پخت بیشتر، ولوم تایمر را ۲ دقیقه بیشتر یا تا زمانیکه غذا کاملاً پخته شود تنظیم نمایید.

۵. اجازه دهید غذای پخته شده ۵ تا ۱۰ ثانیه استراحت کند. سبب را از دستگاه خارج کرده و آن را روی سطحی صاف و مقاوم به گرما قرار دهید.

۶. غذاهای سرخ شده را در ظرف سرو بریزید. بی درنگ سبب سرخ کن را به داخل

هواپز برگردانید. کار را برای دسته بعدی مواد غذایی (در صورت وجود) ادامه دهید.

۷. برای جلوگیری از دود مازاد، زمان پخت غذاهایی که به طور طبیعی چربی بالایی دارند، مانند بیکن، بال مرغ یا سوسیس، لازم است قبل از پر کردن دسته بعدی مواد غذایی، چربی را از سبد سرخ کن خالی نمایید.

۸. برای داشتن غذایی برشته تر، مقدار کمی از غذای تازه و آغشته به پودر سوخاری را هواپز نمایید. با خرد کردن مواد غذایی به تکه های کوچکتر سطح بیشتری را برای پخت ایجاد نمایید. پودر سوخاری را به غذا فشار دهید تا به چسبیدن آن کمک کند. غذاهای آغشته به پودر سوخاری را پیش از سرخ کردن حداقل ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.

۹. غذاهای آغشته به پودر سوخاری را در سبد سرخ کن مرتب بچینید بنابراین مواد غذایی با هم در تماس نبوده و هوا می تواند در بین تمام قسمت ها جریان داشته باشد.

۱۰. اسپری روغن عالی عمل میکند. روغن به صورت یکنواخت پخش شده و روغن کمتری مورد نیاز است. روغن های کانولا، زیتون، آووکادو، نارگیل، هسته انگور، بادام زمینی یا سبزیجات بسیار مناسب است.

۱۱. برای گرم کردن مجدد غذا، آن را به مدت ۵ دقیقه هواپز نمایید. هر زمان که بخواهید دمای سرو غذا را بررسی کنید می توانید با خارج کردن سبد، هواپز کردن را متوقف نمایید. تا زمانیکه غذا به میزان گرمای مورد نظر شما برسد افزایش دادن زمان هواپز را تکرار کنید.

۱۲. زمانیکه از هواپز استفاده نمی کنید دوشاخه آن را از پریز بکشید.

یک نکته در رابطه با هواپز کردن غذاهای منجمد آماده

۱. به عنوان یک قانون، بر اساس نوع غذا و میزان پختگی، ممکن است مجبور شوید زمان های پخت پیشنهادی را کمی کاهش دهید. همیشه غذا را پس از گذشت نیمی از زمان پخت بررسی کنید تا زمان پخت نهایی را تعیین نمایید.

۲. همواره پس از اتمام زمان پخت، روند پخت را بررسی کنید. در صورت نیاز به پخت بیشتر، غذا را ۲ دقیقه در دمای ۲۰۴ درجه سانتیگراد هواپز نمایید.

۳. در فواصل یک دقیقه ای غذا را بررسی کنید تا زمانیکه کامل پخته شود

هشدار! پیش از صرف کردن غذا، برای اطمینان از پخت کامل گوشت و ماهی همیشه از یک دماسنج گوشت استفاده نمایید. جدول زیر تنها به عنوان یک راهنما در نظر گرفته شده است. میزان غذای سرخ شده در یک مرحله می تواند زمان پخت نهایی مورد نیاز را تغییر دهد. به یاد داشته باشید، سرخ کردن مقادیر کمتر باعث کوتاه تر شدن زمان پخت و افزایش کیفیت غذا خواهد شد. در صورت نیاز برای هماهنگ کردن غذا با ذائقه خود می توانید دما و زمان سرخ کردن را تنظیم نمایید..

جدول هواپز کردن

نوع مواد غذایی	دمای پخت (C)	مدت زمان هواپز کردن	مدت زمان پخت (دقیقه)	نکاتی برای پخت
مخلوط سبزیجات (سرخ شده)	۲۰۴°C	۲۰-۱۵ دقیقه	۸ دقیقه	تکان دهید
بروکلی (سرخ شده)	۲۰۴°C	۲۰-۱۵ دقیقه	۸ دقیقه	تکان دهید
حلقه های پیاز (منجمد)	۲۰۴°C	۱۸-۱۲ دقیقه	-	-
پنیررشته‌ای (منجمد)	۲۰۴°C	۱۲-۸ دقیقه	۱۸۰	در صورت نیاز، مرغ را در حین پخت برگردانید
چیس سبب زمینی شیرین سرخ کرده (تازه، خانگی، حدود ۱.۵ تا ۳ میلیمتر، ضخامت)				
بلانچ کردن (مرحله ۱)	۲۰۴°C	۱۵ دقیقه	۸ دقیقه	تکان دهید
هواپز کردن (مرحله ۲)	۲۰۴°C	۱۵-۱۰ دقیقه	۵ دقیقه	تکان دهید
سیب زمینی سرخ کرده (تازه، خانگی، حدود ۶ تا ۸ میلیمتر، ضخامت)				
بلانچ کردن (مرحله ۱)	۲۰۴°C	۱۵ دقیقه	۸ دقیقه	تکان دهید
هواپز کردن (مرحله ۲)	۲۰۴°C	۱۵-۱۰ دقیقه	۵ دقیقه	تکان دهید
سیب زمینی سرخ کرده، نازک (منجمد) ۳ فنجان	۲۰۴°C	۱۶-۱۲ دقیقه	۸ دقیقه	تکان دهید
سیب زمینی سرخ کرده، ضخیم (منجمد) ۳ فنجان	۲۰۴°C	۲۱-۱۷ دقیقه	۱۰ دقیقه	تکان دهید

-	-	۳۵-۴۰ دقیقه	۲۰۴ °C	میت لوف (حدود ۴۵۴ گرم)
-	آبدار تا کامل پخته شده	۱۰-۱۴ دقیقه	۲۰۴ °C	همبر گر (حدود ۱۱۳ گرم) (تا ۴ عدد)
برگردانید	۶ دقیقه	۱۰-۱۵ دقیقه	۲۰۴ °C	هات داگ/ سوسیس
تکان دهید	۸ دقیقه	۱۵ دقیقه	۲۰۴ °C	بال مرغ (تازه، منجمد آب شده)، بلانچ کردن (مرحله ۱)
تکان دهید	۵ دقیقه	۱۰ دقیقه	۲۰۴ °C	هواپز کردن (مرحله ۲)
برگردانید	۱۳ دقیقه	۱۳ دقیقه	۲۰۴ °C	فیله مرغ بلانچ کردن (مرحله ۱)
تکان دهید	۳ دقیقه	۵ دقیقه	۲۰۴ °C	هواپز کردن (مرحله ۲)
برگردانید	۱۰ دقیقه	۲۰-۳۰ دقیقه	۲۰۴ °C	مرغ خرد شده
تکان دهید	۵ دقیقه	۱۰-۱۵ دقیقه	۲۰۴ °C	ناگت مرغ (منجمد)
برگردانید	۵ دقیقه	۱۰-۱۵ دقیقه	۲۰۴ °C	فیله ماهی (منجمد آب شده، خمیری)
برگردانید	۵ دقیقه	۱۰-۱۵ دقیقه	۲۰۴ °C	فیله ماهی (منجمد)
-	-	۱۰ دقیقه	۲۰۴ °C	پای سیب
برگردانید	۴ دقیقه	۸ دقیقه	۲۰۴ °C	دونات

برگردانید	۴ دقیقه	۸ دقیقه	۲۰۴°C	کوکی سرخ شده
-----------	---------	---------	-------	--------------

*۳ دقیقه به زمان هواپز کردن اضافه کنید تا به دستگاه هواپز اجازه پیش گرمایش دهید.
احتیاط: هرگز سبد سرخ کن را بیش از ۲۳ ظرفیت آن پر نکنید.

دستور العمل های مراقبت کاربر از محصول

این دستگاه نیاز به کمی مراقبت و نگهداری دارد. این مورد شامل قطعات قابل سرویس توسط کاربر نمی باشد. هر نوع سرویسی که به جز تمیز کردن نیاز به باز کردن قطعات دارد باید توسط تکنسین خدمات پس از فروش شرکت تولیدی بازرگانی سنجه کیش انجام شود.

دستور العمل های مراقبت و تمیز کردن دستگاه

هشدار: پیش از خالی کردن مواد غذایی و روغن باقی مانده و تمیز کردن دستگاه اجازه دهید سرخ کن کاملاً خنک شود.

۱. هواپز را از پریز بکشید. سبد سرخ کن را خارج نمایید. مطمئن شوید پیش از تمیز کردن سبد سرخ کن و سینی برشته کننده کاملاً خنک شده باشند.

۲. سبد سرخ کن و سینی برشته کننده را با آب داغ و مایع ظرف شویی بشوید. از وسایل فلزی مانند چاقو، قاشق، و ... که شما حین آشپزی از آنها استفاده می کنید یا تمیز کننده های ساینده یا محصولات تمیزکننده ای که ممکن است به پوشش نچسب آن آسیب بزند استفاده نکنید.

مهم: پس از تمیز کردن، همیشه مطمئن شوید که ۳ عدد ضربه گیر پلاستیکی به صورت ایمن در ۳ شیار موجود در سینی برشته کننده بسته شوند.

۳. سبد سرخ کن و سینی برشته کننده قابلیت شستشو در ماشین ظرفشویی را دارند. برای نتیجه بهتر، این قطعات را در سبد بالای ماشین ظرفشویی جهت شستشو قرار دهید.

۴. پس از هر مرتبه استفاده از دستگاه، بدنه هواپز را با یک دستمال نرم مرطوب و ضد سایش تمیز نمایید.

دستور العمل های نگهداری از دستگاه

۱. پیش از جمع کردن دستگاه مطمئن شوید که دوشاخه هواپز را از پریز جدا کرده و تمام قطعات را تمیز و خشک نموده‌اید.

۲. هرگز دستگاه هواپز را تا زمانی که داغ یا مرطوب می باشد جمع نکنید.

۳. دستگاه هواپز را درون جعبه خود یا در محلی تمیز و خشک نگهداری نمایید.

دستور پخت غذاها با دستگاه هواپز

چیپس سیب زمینی شیرین هواپز شده

مناسب برای یک تا دو نفر

۱ عدد سیب زمینی شیرین بزرگ (دو فنجان)

۲ قاشق چای خوری روغن گیاهی

شکر دارچینی یا شکر قهوه ای، اختیاری

۱. سیب زمینی شیرین را شسته و در صورت تمایل پوست آن را بگیرید.

۲. در صورت امکان، از یک رنده (اسلایسر) برای داشتن برش های باریک و چیپس های سیب زمینی یکنواخت استفاده نمایید.

۳. برای خرد کردن با دست، ابتدا سیب زمینی را از وسط نصف کرده و سطح صاف آن را روی تخته برش قرار دهید، آن را با دست به برش های خیلی نازک خرد کنید.

۴. لطفا روغن گیاهی را در یک کاسه بزرگ بریزید. سیب زمینی های خام را به آن اضافه کرده و با دستان خود آن را مخلوط نمایید، مطمئن شوید تمام قسمت های هر برش سیب زمینی به روغن آغشته شده است.

نکته: اسپری روغن می توانند جایگزین شود.

۵. چیپس های روغنی شده را داخل سبد سرخ کن بریزید.

۶. به مدت ۱۵ دقیقه هواپز کنید. در اواسط زمان هواپز شدن سبد سرخ کن را به خوبی تکان دهید.

۷. به مدت ۵ دقیقه هواپز کنید. در اواسط زمان هواپز شدن سبد سرخ کن را به خوبی تکان دهید.

۸. سیب زمینی ها را از هواپز خارج نمایید. برای داشتن یک چیپس شیرین مخصوص، روی سیب زمینی های داغ شکر دارچینی یا شکر قهوه ای بپاشید.

تخم مرغ های کاملا پخته شده

۶ عدد تخم مرغ

۱. تخم مرغ ها را به مدت ۱۳ دقیقه در هواپز قرار دهید.

۲. زمانی که تخم مرغ ها به اندازه کافی خنک شدند تا بتوان آن را در دست گرفت، کاملاً پخته شده اند!

فلفل دلمه ای های شکم پر کوچک رنگی

۱ عدد فلفل پوبلانو، میتوانید آن را با ۱-۲ عدد فلفل هالوپینو یا ۱ عدد فلفل کاپی جایگزین نمایید

۸ عدد فلفل دلمه ای کوچک

¼ فنجان پنیر خامه ای سبزیجات

¼ فنجان پنیر پارمزان تازه رنده شده یا خرد شده

۲ قاشق غذاخوری شیر

یک مشت سبزیجات مخلوط

یک قاشق چای خوری طعم دهنده زعفران

یک قاشق چای خوری نمک

۱. فلفل پوبلانو یا هر نوع فلفل تازه ی مورد نظر خود را تفت دهید. کمی روغن روی آن اسپری کنید. آن را در هواپز قرار داده و ۱۳ دقیقه بپزید. در اواسط زمان پخت فلفل ها را برگردانید.

۲. زمانیکه خنک شدند، قسمت سر و پوست آن را جدا کرده و برش دهید تا دانه های داخل آن را خارج نمایید. فلفل های پخته شده را به تکه های کوچک خرد کنید.

۳. با جدا کردن سر فلفل ها و خارج کردن دانه و رگه های داخل آن فلفل های کوچک را آماده نمایید. سپس آنها را کنار بگذارید.

۴. مواد لازم برای پر کردن فلفل ها را در یک کاسه بزرگ بریزید. آنها را به خوبی مخلوط کنید.

۵. تمام فلفل ها را با این مواد پر کنید. آنها را مرتب در سبد سرخ کن بچینید.

۶. روی آن روغن زیتون اسپری نمایید، اختیاری می باشد.

۷. هواپز را تنظیم کرده و برای ۸ تا ۱۰ دقیقه غذا را بپزید. فلفل های شکم پر را در اواسط زمان پخت برگردانید.

۸. وقتی به دمای محیط رسید، آن را سرو نمایید.

سیب زمینی هاسل بک هواپز شده

یک یا دو عدد سیب زمینی متوسط، قرمز یا سفید

روغن زیتون در صورت نیاز

نمک دریا

پنیر رنده شده، به انتخاب خود، اختیاری
تکه های بیکن، اختیاری

۱. سیب زمینی ها را به خوبی بشویید. طبق ذائقه شما این سیب زمینی های آسان پز، هم با پوست و هم بدون پوست خوشمزه می باشند.
۲. هاسل بک ها را آماده نمایید. برش هایی با فاصله حدود ۶ میلیمتر از یکدیگر و حدود ۶ میلیمتر از پایین سیب زمینی ها ایجاد نمایید.
۳. روغن را با فرچه روی سیب زمینی ها بزنید .
۴. به مدت ۳۰ دقیقه آن را بپزید.

۵. در اواسط زمان پخت، روغن زیتون را با فرچه روی سیب زمینی ها بزنید. پخت سیب زمینی ها را ادامه دهید تا کاملا پخته شود.

۶. سیب زمینی ها بصورت تنها و یا همراه با چاشنی غذا خوشمزه می باشد. می توانید سیب زمینی ها را همراه با پنیر رنده شده و تکه های بیکن، کره شور آب شده، خامه ترش، پیازچه، یا سس سالسا یا تاپناد زیتون میل نمایید.

نان ذرت خانوادگی

۱ جعبه (حدود ۲۳۰ گرم) مافین ذرت / مخلوط نان ذرت

یک دوم (حدود ۲۳۰ گرم) قوطی ذرت خامه ای

۱/۲ فنجان پنیر چدار رنده شده

یک عدد تخم مرغ

۱ قاشق غذاخوری کره شور، آب شده

۲ قاشق غذاخوری خامه ترش

۱. **مهم!** سینی برشته کننده را از کشوی سبد سرخ کن خارج نمایید.

۲. تخم مرغ را در یک کاسه متوسط هم بزنید. مخلوط مافین ذرت و دیگر مواد اولیه را به کاسه اضافه کرده و به خوبی مخلوط کنید.

۳. مخلوط را ۱۸ تا ۲۰ دقیقه یا تا زمانی که رنگ آن طلایی شود و یک خلال دندان تمیز از آن بیرون آید، بپزید.

چیپس و ماهی

ناگت ماهی سرخ شده

تهیه ۱۲ عدد ناگت

مناسب برای ۳ تا ۴ نفر

خانواده خود را به یک شام چپیس و ماهی خوشمزه مهمان کنید. این ناگت های ماهی شیرین و آبدار به خوبی برشته شده و به صورت شگفت انگیزی با سیب زمینی سرخ شده های خانگی (طرز تهیه در ادامه آمده است) هماهنگ شده است. این غذا را با یک سالاد تازه سرو کرده و وعده غذایی را تکمیل نمایید.

۱ عدد فیله ماهی کوچک یا حدود ۱۵۱ تا ۲۲۷ گرم فیله بزرگ

1/8 فنجان آرد

۱ قاشق غذاخوری ادویه مخصوص ماهی

۱ عدد تخم مرغ + ۱ عدد سفیده تخم مرغ

3/4 فنجان پودر سوخاری پانکو ادویه دار

اسپری روغن زیتون

۱. ماهی را به ۱۰ تا ۱۲ عدد ناگت با اندازه حدود ۲,۵ تا ۵ سانتیمتر خرد نمایید.

۲. قسمت رویی و زیرین تمام تکه های ماهی را با ادویه مخصوص ماهی طعم دار نمایید.

۳. کاسه جداگانه قرار داده و در هر کدام یکی از مواد زیر را بریزید:

• آرد

• تخم مرغ و سفیده تخم مرغ را همزده تا کاملا یکدست مخلوط شود.

• پودر سوخاری پانکو

۴. هر تکه از ماهی را درون آرد بزنید. به آرامی با دست به ناگت ها ضربه زده تا آرد اضافی جدا شود.

۵. هر دو سمت ناگت را در تخم مرغ بغلتانید.

۶. هر دو سمت ناگت را در پودر سوخاری پانکو قرار داده و فشار دهید تا کاملا به پودر آغشته شود.

۷. ۴ تا ۵ ناگت ماهی را در سبد سرخ کن قرار دهید. برای داشتن بهترین حالت برشتهگی اجازه دهید در بین تمام قسمت های هر تکه ماهی هوا جریان داشته باشد.

۸. روغن زیتون را اسپری نمایید (اختیاری).

۹. هواپزی را به مدت ۷ تا ۸ دقیقه انجام دهید. ماهی را پس از ۳ دقیقه برگردانید.

۱۰. این مراحل را برای ناگت های دیگر نیز انجام دهید.

چیپس (سیب زمینی سرخ شده تازه خانگی)

برای ۱ تا ۲ نفر

۱ عدد سیب زمینی

۲ قاشق چایخوری روغن گیاهی

۶-۸ فنجان آب

۴ قاشق غذاخوری نمک

۱. سیب زمینی را در ابعاد حدود ۶*۶ میلیمتر خرد کنید. یک سیب زمینی متوسط ۲ فنجان سیب زمینی خام خرد شده میشود. بهتر است آن را در دو مرحله سرخ نمایید.
۲. سیب زمینی ها را به مدت ۱ ساعت تا یک شب در آب نمک بخوابانید.
۳. با یک حوله تمیز آشپزخانه آن را خشک نمایید.
۴. ۲ قاشق چایخوری روغن گیاهی را در یک کاسه بزرگ بریزید. سیب زمینی های خام را به آن اضافه کرده و با دست به خوبی مخلوط کنید. مطمئن شوید که تمام قسمت های سیب زمینی به روغن آغشته شده باشد.
۵. سیب زمینی های روغنی شده را در سبد سرخ کن بریزید.
۶. ۱۵ دقیقه آن را هواپز کرده و در نیمه پخت سبد سرخ کن را برای اینکه مواد غذایی پشت و رو شوند به خوبی تکان دهید.
۷. ۱۰ دقیقه آن را هواپز کرده و در نیمه پخت سبد سرخ کن را برای اینکه مواد غذایی پشت و رو شوند به خوبی تکان دهید.
۸. سیب زمینی ها را از دستگاه هواپز خارج کرده و نمک یا طعم دهنده دلخواه خود را به آن اضافه نمایید.
۹. این مراحل را برای سیب زمینی های دیگر انجام دهید.

ارزش غذایی

۱/۲ مواد موجود در دستورپخت

کالری ۱۷۰

چربی ۲,۵ گرم

کلسترول ۰ میلی گرم

سدیم ۴۷۰ میلی گرم

کربوهیدرات ۳۲ میلی گرم

فیبر ۳ گرم

شکر ۲ گرم

پروتئین ۴ گرم

مقایسه غذایی:

• این سیب زمینی سرخ کرده دارای ۸۸٪ چربی کمتری نسبت به سیب زمینی سرخ کرده های حاضری معمول می باشند (بر اساس میانگین اطلاعات از ۴ رستوران)

• این سیب زمینی سرخ کرده دارای ۶۵٪ کالری کمتری نسبت به سیب زمینی سرخ کرده حاضری معمول می باشند (بر اساس میانگین اطلاعات از ۴ رستوران)

نکات غذایی:

مقادیر ذکر شده برای سدیم تنها یک مقدار تخمینی می باشد. این مقدار بر اساس مدت زمانیکه سیب زمینی در آب نمک مانده و میزان جذب آب نمک به سیب زمینی متفاوت خواهد بود. این تحلیل جذب آب نمک را ۱۰٪ از وزن خام سیب زمینی تخمین می زند.

فیله مرغ برشته و آبدار

۲ عدد سفیده تخم مرغ

۴ عدد فیله مرغ حدود ۱۱۳ گرم

¼ فنجان آب

اسپری روغن زیتون (اختیاری)

¾ فنجان پودر سوخاری پانکو ادویه دار

۱. در یک کاسه کوچک، سفیده تخم مرغ ها و آب را به آرامی هم بزنید. آرد سوخاری را در بشقاب بریزید. ۱ عدد فیله مرغ را در سفیده تخم مرغ بغلتانید، آن را در پودر سوخاری قرار داده و فشار دهید تا هر دو طرف آن با آرد پوشانده شود. این مراحل را برای تمام فیله های مرغ تکرار نمایید.

۲. فیله های آغشته به پودر سوخاری را در سبذ سرخ کن قرار دهید، بین فیله ها فاصله ایجاد کنید تا برای برشته شدن جریان هوا اجازه گردش داشته باشد. (در صورت تمایل) روغن زیتون را روی آنها اسپری نمایید.

۳. پخت را به صورت هواپزی به مدت ۱۲ دقیقه انجام دهید، در اواسط زمان پخت فیله های مرغ را بر گردانید. ۶ دقیقه هواپز کرده، در اواسط زمان پخت فیله های مرغ

را برگردانید. این کار را برای باقی فیله ها نیز تکرار نمایید.

نکته: می توانید از فیله های کامل مرغ استفاده کرده یا در صورت تمایل آن را خرد کنید.

ارزش غذایی

(۲ عدد فیله)

کالری ۲۰۰

چربی ۳ گرم

کلسترول ۸۰ میلی گرم

سدیم ۱۰۰ میلی گرم

کربوهیدرات ۸ گرم

فیبر ۰ گرم

شکر ۰ گرم

پروتئین ۳۴ گرم

مقایسه غذایی:

• این فیله های مرغ دارای ۸۹٪ چربی کمتری نسبت به فیله های مرغ حاضری معمول می باشند (بر اساس میانگین اطلاعات از ۲ رستوران)

• این فیله های مرغ دارای ۵۷٪ کالری کمتری نسبت به فیله های مرغ حاضری معمول می باشند (بر اساس میانگین اطلاعات از ۲ رستوران)

بازیافت



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 می دهد تحویل دهید.

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

خدمات پس از فروش از طریق پست در سراسر کشور

با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸-۰ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته‌بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل شما، تحویل داده خواهد شد.



مشخصات کالا

• نام کالا: سرخ کن کم روغن

• مدل: GAF 100

• شماره سریال ساخت:

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشگاه:

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

• سال خدمات پس از فروش

www.sanjekish.com

www.2328.ir • info@2328.ir



مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

تلفن: ۰۲۱ ۲۲۶۳۰۵۵۸-۹

• تهران، خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۸

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، ترسیده به چهارراه تلفن خانه، پلاک ۴۲۹

مشتری گرامی،

شرکت تولیدی بازرگانی سنجه کیش (سهامی خاص) در راستای رفاه حال خریداران محترم و به پاس اعتمادی که به این مجموعه داشته اند، محصولات برقی خود را تحت پوشش ضمانت ۲۴ ماهه ی کاملاً رایگان، شامل: تعویض قطعات، همراه با ارائه کلیه ی خدمات مربوطه و همچنین تامین قطعات به مدت ۱۰ سال از تاریخ خرید، قرار داده است.

خواهشمند است هنگام خرید کالا موارد زیر را به دقت مطالعه فرمایید:

۱. خواهشمند است هنگام تحویل کالا، اطمینان حاصل نمایید که کالا از لحاظ ظاهری کاملاً سالم است و کسری لوازم ندارد. هرگونه شکستگی و عیوب ظاهری و کسری قطعات پس از تحویل، شامل خدمات مندرج در ضمانت نامه نخواهد شد.

۲. لطفاً پیش از استفاده ی کالا، دفترچه ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید. دستورالعمل های ذکر شده و هشدارهای موجود در دفترچه ی راهنما، کاربر را در رابطه با نوسانات برق، اتصالات نامناسب، عیب یابی و ... آگاه نموده و همچنین نحوه ی صحیح نصب دستگاه و قطعات را آموزش می دهد (مراکز فروشگاهی و خدماتی ما، آماده ی ارائه ی آموزش کاربری رایگان به تمامی مشتریان گرامی هستند). برای دریافت دفترچه راهنمای محصولات به وبگاه www.sanjehkish.com مراجعه نمایید.

۳. لطفاً توجه شود که ایرادات ناشی از عدم رعایت هشدارها و توصیه های ذکر شده در دفترچه ی راهنما مانند استفاده از آب با درجه ی سختی بالا، نادیده گرفتن برچسب های هشداردهنده و هر نوع استفاده ی صنعتی و/یا غیرخانگی که موجب بروز ایرادات فنی در دستگاه گردد، شامل مزایای ضمانت نامه نمی گردد.

۴. در طول دوره ی ضمانت، هزینه ی تعمیرات و نصب قطعات بدکی رایگان بوده ولی قطعات مصرفی مانند انواع فیلترها، پاکت ها، لوازم جانبی و .. شامل ضمانت رایگان نخواهند بود.

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

۱۰ سال خدمات پس از فروش

www.sanjehkish.com

www.2328.ir • info@2328.ir



مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

تلفن: ۰۲۱ ۲۲۶۳۰۵۵۸-۹

• تهران، خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۸

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، نرسیده به چهارراه تلفن خانه، پلاک ۴۲۹

Nutrition Notes:

The sodium value is an estimate only. It will vary depending on how long the potatoes stay in the brine and the amount of brine absorbed into the potatoes. This analysis estimates a brine absorption of 10% of the raw weight of the potatoes.

Crisp & Juicy Chicken Tenders

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 2 egg whites | 4 chicken tenders (1 1/4 lb) |
| 1/4 cup water | Spray olive oil (optional) |
| 3/4 cup seasoned panko bread crumbs | |

1. In small bowl, lightly beat together egg whites and water. Place bread crumbs on plate. Dip 1 chicken tender into egg whites; dredge in bread crumbs, pressing to coat on both sides. Repeat with remaining chicken tenders.
2. Add breaded chicken tenders to fry basket, leaving space in between to allow air circulation for browning. Spray with olive oil (if using).
3. Air fry for 12 minutes, turning chicken tenders halfway through air fry time. Air fry for 6 minutes, turning chicken tenders halfway through air fry time. Repeat with remaining chicken tenders.

Tip: Use chicken tenders whole or cut into pieces if desired.

Nutrition Facts

(2 tenders)
Calories 200
Fat 3g
Cholesterol 80mg
Sodium 100mg
Carbohydrate 8g
Fiber 0g
Sugars 0g
Protein 34g

Nutrition Comparisons:

- These chicken tenders contain 89% less fat than typical fast food chicken tenders (based on averaged data from 2 restaurants).
- These chicken tenders contain 57% fewer calories than typical fast food chicken tenders (based on averaged data from 2 restaurants).

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.



Air Fried Hassle-Free Hasselback Potatoes

1 or 2 medium potatoes, red or white shredded cheese, your choice, optional
olive oil, as needed bacon bits, optional
Kosher salt or sea salt

1. Wash potatoes well. Depending on your preference, these Hassle-Free potatoes are delicious either with the skin on or peeled.
2. Prepare Hasselbacks. Cut slits 1/4-inch apart and 1/4-inch from the bottom of the potatoes.
3. Brush potatoes with olive oil.
4. Cook for 30 minutes.
5. Halfway through cook time, brush potatoes with olive oil. Continue to cook until potatoes are fully cooked.
6. Delicious plain or topped! Try shredded cheese and bacon bits, plain melted salted butter, sour cream, chives, pesto, salsa, or olive tapenade.

Family Cornbread

1 (8 oz.) box corn muffin/corn bread mix 1 tablespoon salted butter, melted
1/2 (8 oz.) can creamed corn 2 tablespoons sour cream
1/2 cup shredded pepper jack or cheddar cheese
1 egg

1. **IMPORTANT!** Remove the crisping tray from the frying basket drawer.
2. Whisk an egg in a medium mixing bowl. Add corn muffin mix and the remaining ingredients to the bowl and mix well.
3. Bake for 18 to 20 minutes or until golden brown and a toothpick comes out clean.

Fish & Chips

Fried Catfish Nuggets

Makes 12 nuggets

Serves 3 to 4

Treat your family to a delicious Fish & Chips dinner. These sweet and juicy catfish nuggets are crunchy good and pair fabulously with fresh hand cut French fries (recipe follows). Serve with fresh slaw and the meal is complete!

1 small catfish filet, or a 1/3 to 1/2 lb. hunk of filet 1 egg + 1 egg white
1/8 cup flour 3/4 cup seasoned panko bread crumbs
1 tablespoon Old Bay® seasoning olive oil spray

1. Cut the catfish into 10 to 12 nuggets approximately 1-inch by 2-inches in length.
2. Season each piece of fish, top and bottom, with Old Bay® seasoning.
3. Set up 3-bowl breading station:
 - Flour
 - Whisk egg and egg white until well blended
 - Panko bread crumbs
4. Place each piece of catfish into the flour. Pat gently with your hands to remove any excess.
5. Dip both sides into egg.
6. Dip and press and coat both sides with panko bread crumbs.
7. Add 4 to 5 catfish nuggets to air frying basket. Allow air circulation on all sides of each fish piece for best browning.
8. Spray with olive oil. (optional)
9. Air fry for 7 to 8 minutes. Turn fish at 3 minutes.
10. Repeat with remaining fish nuggets.

Chips (Fresh Hand Cut French Fries)

Serves 1 to 2

1 russet potato 6-8 cups water
2 teaspoons vegetable oil 4 tablespoons salt
Kosher salt, to taste

1. Cut potatoes into 1/4" x 1/4" French fries. One medium potatoes will yield 2 cups raw cut potatoes. It is best to fry in 2 batches.
2. Soak potatoes in brine for 1 hour to overnight.
3. Dry on clean kitchen towel.
4. Place 2 teaspoons of vegetable oil into a large bowl. Add raw potatoes and use your hands to mix well, making sure every potato is oiled on all sides.
5. Transfer oiled potatoes to the frying basket.
6. Air fry for 15 minutes Shake the frying basket vigorously halfway through air fry time.
7. Air fry for 10 minutes. Shake the frying basket vigorously halfway through air fry time.
8. Remove from Air Fryer and add Kosher salt, or your choice of seasonings, to taste.
9. Repeat with remaining potatoes.

Nutrition Facts:

Per 1/2 recipe
Calories 170
Fat 2.5g
Cholesterol 0mg
Sodium 470mg
Carbohydrate 32g
Fiber 3g
Sugars 2g
Protein 4g

Nutrition Comparisons:

- These fries contain 88% less fat than typical fast food French fries (based on averaged data from 4 restaurants).
- These fries contain 65% fewer calories than typical fast food French fries (based on averaged data from 4 restaurants).

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING! Allow the Deep Fryer to cool fully before emptying the oil and cleaning the appliance.

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket. Make sure the frying basket and crisping tray have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.

IMPORTANT: After cleaning, always make sure that the 3 rubber bumpers are securely fastened to the 3 slots in the crisping tray.

3. The frying basket and crisping tray are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth after every use.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

Air Fryer Recipes

Air Fried Sweet Potato Chips

Serves 1 to 2

1 large sweet potato (2 cups)

Cinnamon sugar or brown sugar, optional

2 teaspoons vegetable oil

1. Wash the sweet potato and peel if desired.
2. If available, use a mandolin to cut thin and even potato chips.
3. To cut by hand, first cut potato in half, and with the flat side on the cutting board, hand cut into very thin chips.
4. Place vegetable oil into a large bowl. Add raw potatoes and use your hands to mix well, making sure every chip is oiled on all sides.

NOTE: Spray oils may be substituted.

5. Transfer oiled chips to the frying basket
6. Air fry for 15 minutes. Shake the frying basket vigorously halfway through air fry time.
Air fry for 5 minutes. Shake the frying basket vigorously halfway through air fry time.
8. Remove from Air Fryer. Sprinkle hot potatoes with cinnamon sugar or brown sugar for a special sweet treat.

Hard Cooked Eggs

6 eggs

1. Place in the Air Fryer for 13 minutes.
2. When eggs are cool enough to handle, they will be perfectly cooked!

Stuffed Rainbow Baby Bells

1 poblano pepper, may substitute 1-2 jalapenos, or 1 Cubanelle

2 tablespoons milk

8 baby bell peppers

1 handful mixed greens

1/4 cup vegetable cream cheese

1 teaspoon zaatar seasoning

1/4 cup grated or shredded fresh

1 teaspoon Kosher salt

Parmesan cheese

1. Roast poblano pepper, or any fresh pepper(s) of your choice. Lightly spray with oil. Place in the Air Fryer and cook for 13 minutes. Turn pepper(s) halfway through cooking.
2. When cooled, remove top(s), skin, slice open to scrape out seeds. Chop cooked pepper(s) into small pieces.
3. Prepare baby bells by removing the tops, scoop out the insides by removing the seeds, and veins. Set aside.
4. Place all filling ingredients into a large bowl. Mix well.
5. Stuff each pepper with this mixture. Arrange in the frying basket.
6. Spray with olive oil, optional.
7. Set Air Fryer and cook for 8 to 10 minutes. Turn stuffed peppers halfway through cooking.
8. Serve at room temperature.

13. When air frying is finished, remove the basket from the machine and place on a flat, heat resistant surface.
14. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the Air Fryer. Continue with subsequent batches, if any.
15. When all air frying is completed, turn the timer dial to 0 (OFF). Both the POWER light and the HEAT ON light will turn off.
16. Unplug the Air Fryer when not in use.

AIR FRYING TECHNIQUE

1. Please consult the Air Frying Chart and/or follow package directions for suggested time.
2. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
3. To assure even cooking/browning, ALWAYS open the basket halfway through the cook time and check, turn or shake foods in the frying basket. Some recipes may call for brush or spray oil halfway through cooking. Adjust TIME if needed.

WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket. Avoid escaping steam from the frying basket and the food. **CAUTION:**

- Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.
4. If additional air frying is needed, timer dial to extend cook time for 2 minutes or until food tests done.
 5. Allow cooked foods to rest for 5 to 10 seconds. Remove the basket from the machine and place on a flat, heat resistant surface.
 6. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the Air Fryer. Continue air frying subsequent batches, if any.
 7. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as bacon, chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket between batches.
 8. For crispier results, air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes before frying.
 9. Arrange breaded food in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
 10. Spray oils work best. Oil is distributed evenly and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut, or vegetable oil work well.
 11. TO REHEAT FOOD, air fry food for 5 minutes. Remove the basket to interrupt air frying at any time to check on food serving temperature. Repeat to extend air fry time until food is heated to your liking.
 12. Unplug the Air Fryer when not in use.

A NOTE ON AIR FRYING PRE-PACKAGED FROZEN FOODS

1. Where microwave ovens often produce hot, mushy results and toaster ovens take forever, air frying assures reasonably fast, crispy, delicious results!
2. As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook times may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking time to determine final cook time.
3. Always check cooking progress after time has expired. If additional air frying is needed, air fry food for 2 minutes at 204°C
4. Check at 1 minute intervals until food tests done.



AIR FRYING CHART

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING. The following chart is intended as a guide only. The quantity of food fried at one time may alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust frying temperature and times as necessary to suit your taste.

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME*	TIME	ACTION
Mixed Vegetables (roasted)	204 °C	15 - 20 minutes	8 minutes	shake
Broccoli (roasted)	204 °C	15 - 20 minutes	8 minutes	shake
Onion Rings (frozen)	204 °C	12 - 18 minutes	8 minutes	shake
Cheese Sticks (frozen)	204 °C	8 - 12 minutes	—	—
Fried Sweet Potato Chips (fresh, hand cut, 1/8 to 1/16-in. thick)				
Blanch (Step 1)	204 °C	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	204 °C	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
French Fries, (fresh, hand cut, 1/4 to 1/3-in. thick)				
Blanch (Step 1)	204 °C	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	204 °C	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
French Fries, thin (frozen) 3 cups	204 °C	12 - 16 minutes	8 minutes	shake
French Fries, thick (frozen) 3 cups	204 °C	17 - 21 minutes	10 minutes	shake
Meatloaf, 1 lb.	204 °C	35 - 40 minutes	—	—
Hamburgers, 1/4 lb. (up to 4)	204 °C	10 - 14 minutes	(rare to well done)	—
Hot Dogs /Sausages	204 °C	10 - 15 minutes	6 minutes	turn over
Chicken Wings (fresh/thawed), Blanch (Step 1)	204 °C	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (Step 2)	204 °C	10 minutes	5 minutes	shake
FOOD	TEMP	AIR FRY TIME*	TIME	ACTION
Chicken Tenders/Fingers, Blanch (Step 1)	204 °C	13 minutes	13 minutes	turn over
Air Fry (Step 2)	204 °C	5 minutes	3 minutes	shake
Chicken Pieces	204 °C	20 - 30 minutes	10 minutes	turn over
Chicken Nuggets (frozen)	204 °C	10 - 15 minutes	5 minutes	shake
Catfish Fingers (thawed, battered)	204 °C	10 - 15 minutes	5 minutes	turn over
Fish Sticks (frozen)	204 °C	10 - 15 minutes	5 minutes	turn over
Apple Turnovers	204 °C	10 minutes	—	—
Donuts	204 °C	8 minutes	4 minutes	turn over
Fried Cookies	204 °C	8 minutes	4 minutes	turn over

*Add 3 minutes to the AIR FRY TIME to allow the Air Fryer to preheat.

NOTES ON THE CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord;
 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

PLASTICIZER WARNING

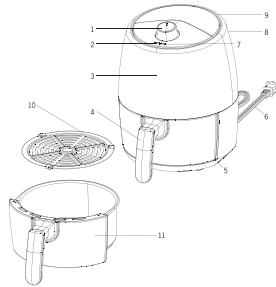
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

PRODUCT STRUCTURE

1. 60 Minute Timer Dial
2. POWER light
3. Air Fryer Body
4. Frying Basket with Cool Touch Handle
5. Non-skid Feet (not shown)
6. Power Cord with Polarized Plug
7. HEAT ON light
8. Air Outlet (not shown)
9. Air Inlets
10. Nonstick coated crisping tray
11. Frying Basket with Cool Touch Handle



OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING! This unit should not be used to boil water.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket; then remove the basket from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place the crisping tray into the base of the frying basket. (See Figure 2.)
4. Arrange food on top of the crisping tray. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 2 cups of food to the frying basket.
5. Fully insert the frying basket into the front of the Air Fryer.
6. Plug cord into a 220V electrical outlet.
7. Turn timer dial to the desired air frying time plus 3 minutes for preheat if the Air Fryer is cold. The POWER light will illuminate; the Air Fryer will begin heating.
IMPORTANT: The Air Fryer will not heat if the timer dial has not been set.
WARNING: Air Fryer will not heat and the POWER light will remain off, until frying basket drawer is fully closed.
8. When the unit is heating up the HEAT ON light is on.
NOTE: When it reaches temperature the heat on light is off
9. To assure even cooking/browning, open the basket halfway through the cooking time and check, turn or shake foods in the frying basket. The timer will continue to count down when the basket is opened, but the Air Fryer will stop heating until the basket is replaced.
WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket. Avoid escaping steam from the frying basket and the food.
CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.
NOTE: The Air Fryer can be turned OFF at any time by turning the timer dial to 0.
10. One ding will sound when the set air frying time has expired. The Air Fryer will turn off automatically. Both the POWER light and the HEAT ON light will turn off.
11. Shake the frying basket vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, set timer for 2 minute increments until fully cooked.
12. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket from Air Fryer or food from frying basket.

Before using this oven, please read this instruction manual completely.

SPECIFICATIONS

Input Power: 1200W

Capacity: 1.9L

Voltage: 230V

Frequency: 50Hz

IMPORTANT SAFEGAURDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
- The cord to this appliance should be plugged into a 220V AC electrical outlet only.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking body in water or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
- Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Air Fryer yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter top, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use on a heat-resistant, flat level surface only.
- Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
- To disconnect, remove plug from outlet.
- WARNING! ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED.** Otherwise, the Air Fryer will continue to heat until unit is unplugged.
- CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
- When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
- Do not use for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- The appliance is only to be operated in the closed position

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

MIGEL



■ English

■ فارسی

Air Fryer

GAF 100