

MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 602

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.....	۱۵۰۰ وات
گنجایش.....	۶ لیتر
ولتاژ.....	۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس.....	۵۰/۶۰ هرتز

دستورالعمل های ایمنی مهم

از آنجاییکه در صورت استفاده ناصحیح از دستگاه ممکن است خطراتی ایجاد گردد، لطفاً پیش از استفاده دستگاه محتویات این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

خطر

- به دلیل وجود قطعات الکترونیکی و حرارتی، هرگز دستگاه را درون آب فرو نبرید، و یا اینکه زیر شیر آب نشوید.

- برای جلوگیری از برق گرفتگی و اتصال کوتاه، از ورود هرگونه مایعات به درون دستگاه خودداری نمایید.

- تمام مواد غذایی که قصد طبخ آن را دارید درون سبذ سرخ کن نگهداری نمایید تا از هرگونه تماس آنها با المنت حرارتی جلوگیری گردد.

- زمانی که دستگاه در حال کار می باشد، هرگز ورودی و خروجی های هوا را نپوشانید.

- پرکردن تابه سرخ کن با روغن ممکن است خطر آتش سوزی ایجاد نماید.

- حین کار کردن دستگاه از لمس داخل دستگاه اجتناب نمایید.

هشدار

- لطفاً پیش از استفاده، اطمینان حاصل نمایید که ولتاژ چاپ شده بر روی برگه مشخصات دستگاه با ولتاژ مورد استفاده مطابقت دارد.

- در صورتیکه دوشاخه برق، کابل برق، یا دیگر قطعات دستگاه به هر نحوی آسیب دیده اند، از دستگاه استفاده نکنید.

- برای تعویض یا تعمیر کابل برق آسیب دیده دستگاه، به افراد غیر مجاز مراجعه نکنید.

- دستگاه و کابل برق آن را دور از دسترس کودکان نگهداری نمایید.

- کابل برق دستگاه را دور از سطوح داغ نگهداری نمایید.

- از اینکه دستگاه را به یک پریز دیواری دارای سیم ارت متصل می کنید اطمینان حاصل نمایید. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه به درستی و بطور کامل به پریز دیواری متصل شده است.

- هرگز دستگاه را به یک کلید تایمر خارجی متصل نکنید.

- هرگز دستگاه را روی یا نزدیک مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده قرار ندهید.

- دستگاه را در مقابل یک دیوار و یا یک وسیله دیگر قرار ندهید. (دستگاه را به یک دیوار و یا یک وسیله دیگر تکیه ندهید). حداقل ۱۰ سانتی متر فضای خالی از پشت دستگاه، ۱۰ سانتی متر از کناره ها، و ۱۰ سانتی متر از بالای دستگاه در نظر داشته باشید.

- هرگز چیزی را روی دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه برای اهداف دیگری به غیر از آنچه که در این دفترچه توضیح داده شده است استفاده نکنید.
- دستگاه در حال کار را به حال خود رها نکنید. (تا زمانی که دستگاه در حال کار می باشد، همواره بایستی مراقب دستگاه باشید).
- حین فرایند پخت و پز، بخار داغ از طریق دهانه های خروجی هوای دستگاه خارج می گردد. دست ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار، و همچنین از دهانه های خروجی هوا نگهداری نمایید. همچنین، زمانیکه تابه سرخ کن را از دستگاه خارج می کنید، مراقب بخار و هوای داغ باشید.
- تمامی سطوح در دسترس ممکن است حین استفاده از دستگاه داغ شوند. (تصویر ۲)
- در صورتیکه دود سیاه از دستگاه خارج شد، بلافاصله دوشاخه دستگاه را از پریز برق جدا کنید.
- پیش از خارج کردن تابه سرخ کن از دستگاه، صبر کنید تا انتشار دود سیاه متوقف گردد.
- از اینکه دستگاه روی یک سطح افقی، یکنواخت، و پایدار قرار گرفته باشد اطمینان حاصل نمایید.
- این دستگاه فقط جهت مصارف خانگی در نظر گرفته شده است (طراحی شده است). ممکن است این دستگاه برای استفاده ایمن در محیط هایی مانند آشپزخانه کارکنان، مزارع، مثل ها، و دیگر محیط های غیر مسکونی مناسب نباشد.
- در صورت استفاده دستگاه برای اهداف حرفه ای و نیمه حرفه ای (شامل مصارف صنعتی و نیمه صنعتی) دستگاه شامل شرایط گارانتی نخواهد بود.
- همیشه زمانیکه از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه برق را از پریز جدا کنید.
- برای اینکه بتوان دستگاه را بطور ایمن لمس کرد، و یا بطور ایمن آن را تمیز کرد، دستگاه تقریباً نیاز به ۳۰ دقیقه زمان برای خنک شدن دارد.

خاموش شدن خودکار

دستگاه دارای یک تایمر داخلی است. زمانیکه شمارش معکوس به صفر برسد، دستگاه بطور خودکار خاموش خواهد شد. شما می توانید بصورت دستی و با فشردن دکمه خاموش، دستگاه را خاموش کنید. زمانیکه حین کار این کار را انجام دهید، دستگاه بصورت خودکار و پس از ۲۰ ثانیه خاموش خواهد شد.

میدان های الکترومغناطیسی

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

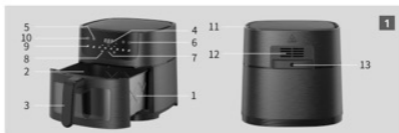


پیش از استفاده از دستگاه

- تمام اجزای بسته بندی و برچسب یا لیبل ها را جدا نمایید.
- سبد، صفحه گریل، و تابه سرخ کن را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی، و توسط یک اسکاچ غیر ساینده بشویید. این قطعات برای شسته شدن توسط ماشین ظرفشویی نیز مناسب هستند.
- 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

- سبد سرخ کن
- صفحه گریل سرخ کن
- دستگیره سبد سرخ کن (قابل جدا شدن)
- صفحه نمایش لمسی
- کلید تغییر حالت برای تنظیم زمان/ دما
- کلید کنترل تایمر (۶۰-۱ دقیقه)/ دما (۲۰۰-۸۰)
- دهانه خروجی هوا
- کلید روشن / خاموش
- کلید شروع / توقف
- کلید بخت و پز دستی (شامل برنامه)
- کلید لامپ داخلی
- کابل برق



نحوه استفاده از هواپز



- کابل برق دستگاه را به یک پریز دیواری دارای سیم ارت متصل نمایید.
 - سبد سرخ کن (به همراه تابه) را به دقت از دستگاه خارج کنید.
 - صفحه گریل را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار دهید.
 - مواد غذایی را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار دهید. (تصویر ۵)
 - سبد سرخ کن (تابه) را درون دستگاه قرار دهید. (تصویر ۶)
- نکته:** مواد غذایی را بیش از نشانگر حداکثر (MAX) (به توضیحات مربوط به بخش تنظیمات مراجعه نمایید) درون سبد (تابه) اضافه



نکنید، چرا که ممکن است بر کیفیت مواد غذایی طبخ شده تاثیر بگذارد.

احتیاط: هنگامی که دستگاه در حال کار می باشد، و بلافاصله پس از فرآیند پخت و پز، سبب سرخ کن (تابه) را لمس نکنید، چرا که بسیار داغ می شود. فقط سبب سرخ کن (تابه) را توسط دستگیره نگه دارید.

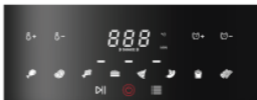


سبب سرخ کن (تابه) را با روغن و یا هر مایع دیگری پر نکنید.

۶. کلید روشن/خاموش را فشار دهید (لمس کنید).

۷. توسط کلید های منو، یک عملکرد را انتخاب نمایید.

توضیح صفحه کنترل



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



بصورت نسبی (نما بر حسب ساعتی گراد - زمان بر حسب دقیقه)								محدوده زمانی بر حسب دقیقه		محدوده دمای بر حسب ساعتی گراد				
پیش فرض	ساق زان مرغ	اسفنج	ماهی	کیک	پیتزا	سوسیس (هات داگ)	سوسیس زمینی سرخ کرده	بیکن	پیش فرض	پیش فرض	1	60	80	200
									✓	✓				

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

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

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

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

۹. برخی مواد غذایی حین فرآیند پخت (در نیمه فرآیند پخت) نیاز به تکان دادن، یا جابجا کردن دارند. (به بخش تنظیمات مراجعه نمایید.) برای این کار، سبد سرخ کن (تابه) را توسط دستگیره از دستگاه خارج کرده و مواد غذایی را تکان دهید. سپس آن را مجدداً درون هواپز قرار داده و فرآیند پخت را ادامه دهید. (تصویر ۱۰)

۱۰. زمانیکه فرآیند پخت و پز تکمیل شود، از دستگاه صدای زنگ خواهید شنید. در صورتیکه صدای زنگ دستگاه را برای ۵ دقیقه شنیدید، این به معنای پایان پذیرفتن فرآیند پخت و پز می باشد. سبد سرخ کن (تابه) را از دستگاه خارج کرده، و روی یک نگهدارنده مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

نکته: پس از به پایان رسیدن زمان تنظیم شده، عملکرد حرارتی/پخت و پز دستگاه متوقف می شود. اگرچه، فن دستگاه برای حفظ ایمنی دستگاه و کاربرد، به مدت حدوداً ۲۰ ثانیه به کار ادامه خواهد داد و هوای گرم را از دستگاه خارج خواهد کرد. در نهایت، صدای زنگ تایمر ۵ دقیقه به صدا در خواهد آمد که نشان دهنده پایان فرآیند پخت می باشد.

۱۱. بررسی نمایید که آیا مواد غذایی آماده هستند یا خیر. (از پخت کامل مواد غذایی اطمینان حاصل کنید.)

نکته: اگر مواد غذایی شما هنوز آماده نشده اند (نپخته اند)، به سادگی سبد سرخ کن



(تابه) را مجدد درون دستگاه قرار دهید. کلید کنترل دما را فشار داده و دمای مد نظرتان را تنظیم کنید، و سپس کلید کنترل زمان (تایمر) را فشار داده و زمان مورد نظرتان را نیز تنظیم کنید. و در نهایت کلید شروع/توقف را برای شروع به کار مجدد دستگاه فشار دهید.

۱۲. برای خارج کردن مواد غذایی (گوشت های چرب مانند گوشت گاو، ماهی، یا مرغ) لطفاً از یک انبر برای برداشتن یک به یک آنها استفاده کنید. (تصویر ۱۲)

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

تنظیمات

جدول زیر به شما جهت انتخاب تنظیمات اولیه و اساسی مورد نیاز برای پخت مواد غذایی کمک خواهد کرد.

نکته: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات صرفاً تنظیمات پیشنهادی می باشند. از آنجاییکه مواد غذایی به لحاظ سرزمین مبدا، اندازه، شکل، و نام تجاری با یکدیگر متفاوتند، ما نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای پخت مواد غذایی شما تضمین کنیم.

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

نکات

- مواد غذایی با اندازه کوچکتر معمولاً کمی زمان کمتری برای پخت در مقایسه با مواد غذایی با اندازه بزرگتر نیاز دارند.

- مقدار مواد غذایی بیشتر (حجم بیشتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند. و مقدار مواد غذایی کمتر (حجم کمتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان کمتر برای پخت نیاز خواهند داشت.

- تکان دادن مواد غذایی با اندازه کوچکتر در میانه فرآیند پخت، نتیجه نهایی پخت (کیفیت پخت) را بهینه خواهد کرد. و همچنین به جلوگیری از پخت غیر یکنواخت نیز کمک خواهد کرد.

- برای اینکه 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 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 کلت 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.

توضیحات تکمیلی	تعداد تون	دما بر حسب برجه سانتی گراد	زمان بر حسب دقیقه	مجموعه - بیشترین مقدار بر حسب گرم	ملاحظات
	ناخن دجه	200	9 لی 16	700 - 900	میوه ز میوه ز سرخ کردنی ها دانه و موز، نیمه آماده نان خشک پزی.
	ناخن دجه	300	20 لی 20	700 - 900	میوه ز میوه ز نیمه آماده نان خشک شسته
	ناخن دجه	200	16 لی 16	800 - 900	سرخ کردنی های خانگی (۹۰٪ موز، ۱۰٪ نان)
	ناخن دجه	180	18 لی 22	800 - 900	سبب زمینی خشک با برش شسته
	ناخن دجه	180	18 لی 18	750 - 900	سبب زمینی خشک با برش ساده که چندان
	ناخن دجه	180	18 لی 18	300	میوه ز میوه ز رنده شده (کوکو تارت، کلت و...)
	ناخن دجه	300	18 لی 18	500	گره های سبب زمینی
					گوشت ز مرغ
		180	8 لی 12	500 - 100	تارت
		180	7 لی 14	500 - 100	دسر تارت
		200	15 لی 13	500 - 100	سوسیس
		180	22 لی 18	500 - 100	وان مرغ
		180	15 لی 15	500 - 100	سینه مرغ میان وعده فای
	ناخن دجه	200	8 لی 10	400 - 100	اسپرینگ رول (نوشه شادو چینی)
	ناخن دجه	200	10 لی 10	400 - 100	دکلت مرغ تهیه شده
	ناخن دجه	300	6 لی 10	400 - 100	فشار فود ساسی نیمه آماده

از محصولات نیمه آماده سبده، تکه	180	8 کیلو 10	400 - 1000	فشار سرد پیروز، نیمه بسته
از 20 کیلو، 25 کیلو	160	20 کیلو 25	400 - 1000	میرودکات شبکه پر طبخ شهری، چفت
از 25 کیلو	190	20 کیلو 22	300	تکه
شبه آماده، مایه تر استفاده کنید	200	15 کیلو 18	400	سخت
از 20 کیلو استفاده کنید	200	20 کیلو 25	300	مرغین
از مایه تکه تکه، مایه تر استفاده کنید	160	20 کیلو 25	400	مها، مایه های سفید، مایه

نحوه آماده سازی سیب زمینی سرخ کرده خانگی

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

1. سیب زمینی ها را پوست کنده و برش دهید.
2. تکه های سیب زمینی را بطور کامل شسته و توسط دستمال خشک کنید.
3. $\frac{1}{2}$ قاشق غذاخوری روغن زیتون داخل یک کاسه ریخته، و تکه های سیب زمینی را درون کاسه بریزید. آنها را بایکدیگر مخلوط کنید تا پوششی از روغن روی تکه های سیب زمینی را بپوشاند.
4. 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.
5. سیب زمینی ها را طبق دستورالعملی که در این بخش به آن اشاره شده است سرخ کنید.

نگهداری و تمیزکاری

پس از هر بار استفاده از دستگاه، آن را تمیز کنید.

صفحه گریل، سبد سرخ کن، و سطوح داخلی دستگاه را توسط ابزارآلات فلزی آشپزخانه و مواد تمیزکننده ساینده تمیز نکنید، چراکه این کار ممکن است به پوشش نجسب آنها آسیب برساند.

1. دوشاخه دستگاه را از پریز برق جدا کرده، و اجازه دهید دستگاه خنک شود.
- نکته:** برای اینکه دستگاه سریعتر خنک شود، سبد سرخ کن را از آن خارج کنید.
2. سطوح خارجی دستگاه را توسط یک دستمال نم دار تمیز کنید.
3. صفحه گریل و سبد سرخ کن را با آب گرم، توسط مایع ظرفشویی و یک اسکاچ غیر ساینده بشویید.

شما می توانید با استفاده از یک مایع ظرفشویی که از بین برنده چربی می باشد، هر نوع لکه کثیفی که به جا مانده است را تمیز کنید.

نکته: صفحه گریل و سبد سرخ کن قابل شست و شو در ماشین ظرفشویی هستند.

نکته: در صورتیکه کثیفی به سبد سرخ کن و یا به کف آن چسبیده است، سبد سرخ کن (تابه) را با آب گرم پر کنید و به آن مقداری مایع ظرفشویی اضافه کنید. صفحه گریل را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار داده و اجازه دهید به مدت ۱۰ دقیقه خیسانده شود.

۴. داخل دستگاه را با آب گرم و توسط یک اسکاچ غیر ساینده تمیز کنید.

۵. اجزاء حرارتی دستگاه را توسط یک برس تمیزکننده تمیز کنید تا مواد غذایی باقی مانده از آن جدا شوند.

انبارش

۱. دوشاخه دستگاه را از پریز جدا کنید، و اجازه دهید 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 سهم ارت متصل کنید
	زمان دستگاه را تنظیم نکرده اید	برای روشن کردن دستگاه، کلید تنظیم زمان را از قفله و زمان مورد نظر را تنظیم کنید
مواد غذایی طبخ شده بطور کامل آبپخته اند	مقدار مواد غذایی درون سبد زیاد است	مقدار کمتری از مواد غذایی درون سبد بریزید مقدار کمتر مواد غذایی، یکجولایت تر سرخ می شوند
مواد غذایی بطور خوب یکجولایت طبخ شده اند	برخی از مواد غذایی مشخص در طول فرآیند پخت نول به تکان درآید	مواد غذایی که در فرآیند پخت روی یکدیگر قرار می گیرند (مانند سرخ کردنی های، نول 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 عموماً در روغن در روغن دارد	از انواع مواد غذایی استفاده کنید که برای سرخ شدن در هواپز مناسب هستند یا برای اینکه به نتیجه تردتری برسید کمی روغن روی مواد غذایی بمالید
	مقدار زیادی از مواد غذایی درون سبد سرخ کن ریخته اید	سبد را بیش از حدشماره MAX (حداکثر) پر نکنید
نمی توانم سبد سرخ کن را به آسانی داخل دستگاه قرار دادم و از درون دستگاه خارج کنم	سبد سرخ کن را به درستی سر جای خود قرار نداده اید	از اینکه سبد را سر جای خود قرار داده یک صدای کلاک نشنیده اید آنرا به سمت داخل فشار دهید
	شما در حال پخت مواد غذایی چربا هستید	زمانیکه مواد غذایی چرب را توسط دستگاه سرخ می کنید، مقدار زیادی روغن به سبد سرخ کن نشت پیدا می کند، روغن نود سفید ایجاد کرده و ممکن است سبد را بیش از حد معمول گرم کند. این عملکرد دستگاه و نتیجه طبیعی آن است. تأثیر فرآیند سرخ
درد سفید از دستگاه خارج می شود		

نود سبب توسط حرارت زمین روشن تر سبب سبب کن ایجاد شده است. از تمیز گرفتن سبب کن بطور کامل پس از خریدار استفاده اطمینان حاصل کنید.	نود سبب کن هنوز شامل چربی های باقی مانده از استفاده قبلی نیستند می باشند	
از سبب زمینی های تازه استفاده کنید و مطمئن شوید که در طول فرایند پخت سخت باقی می ماند	تصا از نوع سبب زمینی مناسبی استفاده نکرده اند	سبب زمینی تازه بطور غیر بیگوانخت سرخ شده اند
برای اینکه نتوانسته روی تکه های سبب زمینی باقی نماند، آنها را بطور کامل شسته و لیکنی کنید	تصا تکه های سبب زمینی را پیش از سرخ کردن آنها به درستی نتوانسته اند	
مطمئن شوید که پیش از آنکه به تکه های سبب زمینی روشن اضافه کنید، آنها بطور کامل خشک باشند.	بطور کلی ترد بودن سبب گرمی ها به میزان روغن و چسب مواد غذایی بستگی دارد	سبب زمینی تازه سرخ شده ترد نیستند
تکه های کوچکتر نتیجه تردتری خواهد داشتند بنابراین برش های سبب زمینی را کوچکتر انتخاب کنید		
برای اینکه نتیجه تردتری داشته باشید کمی روغن بیشتر از استفاده کنید		
E1: مدار مسنورهای حرارتی خراب شده اند. لطفاً با خدمات پس از فروش میگل تماس بگیرید. E2: مسنورهای حرارتی اتصال کوتاه شده اند. لطفاً با خدمات پس از فروش میگل تماس بگیرید.		

بازيافت



بر اساس دستورالعمل انهدام زباله‌های برقی و الکترونیکی (WEEE)، اینگونه زباله‌ها باید به طور مجزا جمع آوری و بازیافت شوند. اگر در آینده هر وقت خواستید دستگاه را دور بیندازید، لطفاً این دستگاه را همراه با دیگر زباله‌های خانگی دور نیندازید. لطفاً آن را به یکی از مراکز نزدیک محل زندگی که جمع آوری زباله‌های برقی و الکترونیکی را انجام می‌دهد تحویل دهید.

	The basket still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the Airfryer	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Airfryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result.
E1: Malfunction or short circuit for the internal wire, please take a picture and contact us		
E2: Malfunction or short circuit for the internal wire, please take a picture and contact us		

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.



3. Clean the frying trivet and basket with hot water, use some liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by using a liquid soap that removes grease.

Note: The frying trivet and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the basket, fill the basket with hot water put some dishwashing liquid soap. Put the frying trivet in the basket and let them soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating components with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.

2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Airfryer does not work	The appliance is not plugged in	Connect plug in an earthed wall socket
	You have not set the Timer	Turn the timer knob to the required operational time to switch on the appliance
The ingredients fried with the Airfryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
The ingredients are fried unevenly in the Airfryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'
Fried snacks are not crispy when they come out of the Airfryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the basket correctly.	Push the basket down into the basket until you hear a Click.
White smoke Comes out from the Appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance Or the end result.

Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	180		
Baking					
Cake	300	20-25	180		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	180		Use baking tin/oven dish

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not clean the frying trivet, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Unplug the plug from the wall socket to let the unit cool down.

Note: Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

Because the Rapid Air technology heats the air inside the appliance instantly, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely interrupts the process.

Tips

-Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

-A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

-Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent uneven fried ingredients.

-Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes for a crispy result.

-Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

-Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

-The optimal amount for cooking crispy fries is 500 grams.

-Use pre-made dough to cook snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

-Please use a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

-You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Rozol	200	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	

Caution: During the hot air frying process, the running light will be on, Press Power button, the running light will be shown OFF.

Clock: Clock can set time for cooking, finger to touch Power knob, then setting temperature and time or choose one program, press Start/Pause button to setting cooking start time.

9. Some ingredients require shaking halfway during the preparation time, (see section 'settings' in this chapter). To do this, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.(Fig.10)

10. Machine will chime when cooking cycle is complete. When you hear the bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: After the set time ends, the heat/ cooking function stops working, but the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air for safety. Finally, the timer bell will ring 5 times to indicate the completion of the cooking process.

11. Check if the ingredients are ready.

Note: If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance.

Press the temperature control knob to adjust Temperature setting, and press the Timer control knob to adjust time setting. And then press the Start knob to run the appliance.

12. To remove ingredients, (e.g., oily meat such as beef, fish or chicken) please use tongs to pick ingredients one by one. (Fig.12)

13. To remove the excess oil from the ingredients like chips, fries or vegetables, please use tongs to get the food.



Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are estimated settings only. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Do not fill the basket with oil or any other liquid.

6. Finger touched Power on/off knob.

7. Finger touched Menu to choose function.

Control panel presentation



Notes: 8 functions are provided: Chicken Leg, Steak, Fish, Cake, Pizza, Hot Dog, French Fries, Bacon. Repeat finger touched "Menu" to change and choose the cooking function. More flexible timed setting and temperature were needed; adjustment can be made directly by pressing corresponding knobs. There is the Power knob which can adjust time setting - Increase/Decrease 1 minute per a spin and adjust temperature setting - Increase/Decrease 5 degrees per a spin. (Fig 7-8)



Temperature range °C	Time range MIN	Manual (°C -Min)										
		Preset	Chicken Leg	Steak	Fish	Cake	Pizza	Hot Dog	French fries	Bacon		
		Preset										
200	80	60	1	185-15	200-23	200-12	195-10	160-30	185-8	185-8	200-23	175-12
Pan Turning Reminder / SHAKE				✓	✓	✓					✓	✓

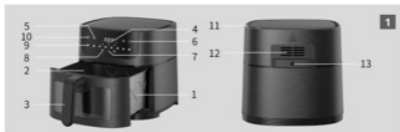
Notes: Preset function, Press the Menu to select at preset function. If ingredients in not include in other 8 function, Select proper function and temperature for the ingredients. See section 'settings' in this chapter to determine the right temperature. (Please check page 7)

8. After choosing the function, please press Start/Pause button to start cooking.

BEFORE USE

1. Remove all packaging materials
2. Clean the basket and frying trivet with hot water, whit some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance whit a cloth. And there is no need to fill the basket whit oil and frying fat as the appliance works on hot air.

PRODUCT STRUCTURE



- | | |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Basket | 8 Start/Pause key |
| 2 Frying Trivet | 9 Cooking manual key (8 programs) |
| 3 Detachable basket handle | 10 Internal Light |
| 4 Touch screen panel | 11 Air inlet |
| 5 Time/Temperature switch key | 12 Air outlet openings |
| 6 Timer (1-60min.)/Temperature control key (80-200 °C) | 13 Mains cord |
| 7 Power-on / power-off key | |

HOW TO USE YOUR AIR FRYER

- 1 Connect the main plug into an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the basket out of the air fryer (fig.3)
- 3 Put the frying trivet into basket.
- 4 Place the ingredients in the basket. (fig.5)
- 5 Slide the basket back into the AIR FRYER (fig. 6) Note Do not exceed the MAX indication (see section 'settings' in this chapter), as it may affect the quality of the cooked food.

Caution: Do not touch the basket while the unit is operating and right after the cooking process as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.



-Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

-Do not let the appliance operate unattended.

-During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

Also be careful with hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

-Any accessible surfaces may become hot during use. (fig.2)

-Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.

Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

-Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

-This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.

-The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.

-Always unplug the appliance while not using.

-The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when counted down to zero. You can manually switch off the appliance by pressing the off button; it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF).

Under proper handling, there is no harm to the human body based on available scientific evidence.



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

SPECIFICATIONS

Input Power.....	1500W
Capacity.....	.6L
Voltage.....	220-240V
Frequency.....	50/60Hz

IMPORTANT SAFEGAURDS

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

Danger

- Do not immersed the housing in water or rinse under the tap due to the electronic and heating components.
- Avoid any liquid entered the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage to plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Make sure that plug in the appliance to an earth wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.

MIGEL



■ English

■ فارسی

Air Fryer

GAF 602