

# MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 702

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.....	۱۸۰۰ وات
گنجایش.....	۷ 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.
- 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.
- 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 دسترسی 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 دیوار و یا 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 فرآیند 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، هتل 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 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

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.

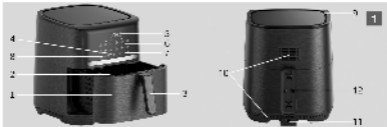


## پیش از استفاده از دستگاه

- 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
- کلید روشن / خاموش
- صفحه نمایش
- ۱۲ برنامه پخت و پز
- کلید کنترل تایمر (۱-۶۰ دقیقه)
- کلید کنترل دما (۲۰۰-۸۰ درجه سانتی گراد)
- ورودی هوا
- خروجی های هوا
- کابل برق
- محل انبارش کابل برق



## نحوه استفاده از هواپز



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

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

۳. صفحه گریل را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار دهید.

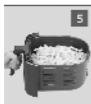
۴. مواد غذایی را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار دهید. (تصویر ۵)

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 تأثیر

بگذارد.



5

**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).

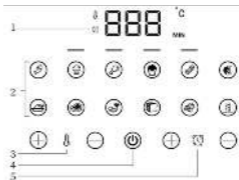
۷. توسط کلید های منو، یک عملکرد را انتخاب نمایید.

(دستگاه دارای ۱۲ عملکرد می باشد)

**توضیح صفحه کنترل**



6



۱. نمایشگر زمان و دما

۲. عملکردها (شامل ۱۲ برنامه پخت و پز از پیش تنظیم شده)

۳. کلید کنترل دما (۲۰۰-۸۰ درجه سانتی گراد)

۴. کلید روشن / خاموش، شروع لغو

۵. کلید کنترل تایمر (۶۰-۱ دقیقه)

**کلیدهای از پیش تنظیم شده**

زمان پخت حساب دقیقه	دما بر حسب سانتی گراد	تصویر (ایکون)	از پیش تنظیم شده	زمان پز حساب دقیقه	دما بر حسب سانتی گراد	تصویر (ایکون)	از پیش تنظیم شده
30	200		مرغ	15	180		پخت فرنی
15	180		استیک	20	160		ماهی
20	160		میگو	15	160		کیک
10	160		نان تست	20	200		ساق زان مرغ
15	160		سبزیجات	20	200		سیب زمینی سرخ کرده
30	80		گرم نگهدارنده	10	200		پختن
				15	185		برشته کردن

**نکات:** برای این دستگاه ۱۲ برنامه (عملکرد) پخت و پز فراهم شده است: ماهی، کیک، ساق زان مرغ، سیب زمینی سرخ کرده، بیکن، برشته کردن، مرغ، استیک، میگو، نان تست، سبزیجات، و گرم نگهدارنده

برای تغییر و انتخاب عملکرد پخت و پز مد نظر خود، کلیدهای مربوط به عملکرد مورد نظر را فشار دهید. (لمس کنید)

در صورت نیاز به تنظیمات منعطف تر زمان و دما، بطور مستقیم و با فشردن (لمس کردن) کلید های مربوط به تنظیم زمان و دما می توان براحتی این کار را انجام داد. با فشردن کلیدهای + یا - می توانید زمان را ۱ دقیقه افزایش/ کاهش دهید. و همچنین با فشردن + یا - می توانید دما را ۵ درجه سانتی گراد افزایش/ کاهش دهید. (ابتدا کلید کنترل دما/ کنترل تایمر را لمس کنید، و سپس توسط کلید های + و - دما، و زمان را افزایش و یا کاهش دهید.)

**۸. پس از انتخاب عملکرد، لطفاً برای شروع فرآیند پخت کلید روشن/ خاموش را فشار دهید.**

**نکته:** حین فرآیند پخت و پز چراغ LED بر نامه مورد نظر روشن خواهد شد.

سپس در صورتیکه قصد تغییر عملکرد پخت را دارید، فقط کافیست که کلید مربوط به عملکرد دمدم نظر را فشار دهید (لمس کنید). بطور مثال، فرض کنید دستگاه در عملکرد سیب زمینی سرخ کرده در حال کار می باشد. اگر بخواهید از عملکرد دیک استفاده کنید، فقط کافیست که کلید مربوط به عملکرد یکبار فشار دهید (لمس کنید).

اگر قصد تنظیم تایمر/ دما را حین فرآیند پخت و پز داشتید، شما براحتی می توانید با لمس کلید های مربوط به تنظیم زمان، و دما این کار را انجام دهید.

**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، سبب 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.**

**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. سبب سرخ کن (تابه) را از دستگاه خارج کرده، و روی یک نگهدارنده مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.**

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

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

**نکته:** اگر مواد غذایی شما هنوز آماده نشده اند (پخته اند)، به سادگی سبب سرخ کن (تابه) را مجدداً 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 روشن/ خاموش (شروع/ توقف) را برای شروع به کار مجدداً دستگاه فشار دهید.

**۱۲. برای خارج کردن مواد غذایی (گوشت های چرب مانند گوشت گاو، گوشت گوسفند، مرغ، و یا هر ماده غذایی که دارای روغن طبیعی می باشد، و روغن اضافی آن در کف سبب سرخ کن (تابه) جمع می شود) لطفاً از یک انبر برای برداشتن یک به یک آنها استفاده کنید.**

**نکته:** در این حالت هرگز برای خارج کردن مواد غذایی، سبب سرخ کن (تابه) را برنگردانید. چراکه

روغن جمع شده در کف سبد سرخ کن (تابه) روی مواد غذایی خواهد ریخت.

۱۳. برای خارج کردن مواد غذایی (سبب زمینی سرخ کرده، سبزیجات، و یا مواد غذایی که روغن اضافی ندارند)، لطفاً سبد را برگردانده و مواد غذایی را درون ظرف غذا خوری خود بریزید.

۱۴. زمانی که مواد غذایی آماده شد، دستگاه بلافاصله برای آماده کردن قسمت دیگری از مواد غذایی آماده است.



### تنظیمات

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

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

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

ملاحظات تکمیلی	تعداد تان	دما بر حسب درجه سانتی گراد	زمان پخت بر حسب دقیقه	مقدار روغن حسب گرم	بیشترین پیشنهاد
سبب زمینی و مرغ کرکشی فا روغن؛ ماهی؛ گوشت؛ مرغ؛ با پودر و روغن	تکالی مجدد	200	9 تا 16	700 - 800	
سبب زمینی نیمه آماده با پودر خشک	تکالی مجدد	200	11 تا 10	700 - 800	
سرخ کرکشی خشک خشک (100 تا 150 گرم)	تکالی مجدد	200	10 تا 16	800 - 900	
میوه و ماهی خشک؛ با روغن؛ خشک	تکالی مجدد	180	16 تا 22	800 - 900	
میوه و ماهی خشک؛ با روغن؛ ماکارونی کوچک	تکالی مجدد	160	13 تا 18	750 - 800	

حجمه و مقدار روغن در عدد ۱۰ کیلو تازه: ۱۳۰۰ گرم	200	15 لیتر	180	تکوز دهنه
تکرارین سمیت زمینی گوشاید و مرغ	300	15 لیتر	200	تکوز دهنه
سبزیچه	100 - 500	8 لیتر	180	
صندل	100 - 500	7 لیتر	180	
حومص	100 - 500	13 لیتر	200	
روغن مرغ	100 - 500	18 لیتر	180	
سینه مرغ	100 - 500	10 لیتر	180	
مسول و عده ۵				
اصولیات و روغن (تو شی عاده حقیقی)	100 - 400	8 لیتر	300	تکوز دهنه
دگت مرغ نیمه فاده	100 - 400	6 لیتر	200	تکوز دهنه
خندک فود سده سه عاده	100 - 400	6 لیتر	200	تکوز دهنه
فنگر فود پشه نیمه عاده	100 - 400	8 لیتر	180	تکوز دهنه
بزر بچته لکرم پز طبخ شیرینی خانه	100 - 400	10	160	تکوز دهنه
شک	300	20 لیتر	160	تکوز دهنه
دارت	400	20 لیتر	180	تکوز دهنه
ماپن	300	15 لیتر	300	تکوز دهنه
ماده و عده های شکر	400	23	160	تکوز دهنه

### نکات

- مواد غذایی با اندازه کوچکتر معمولاً کمی زمان کمتری برای پخت در مقایسه با مواد غذایی با اندازه بزرگتر نیاز دارند.
- مقدار مواد غذایی بیشتر (حجم بیشتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند. و مقدار مواد غذایی کمتر (حجم کمتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان کمتر برای پخت نیاز خواهند داشت.
- تکان دادن مواد غذایی با اندازه کوچکتر در میانه فرآیند پخت، نتیجه نهایی پخت (کیفیت پخت) را بهینه خواهد کرد. و همچنین به جلوگیری از پخت غیر یکنواخت نیز کمک خواهد کرد.
- برای اینکه سیب زمینی های سرخ کرده تردی داشته باشید، به سیب زمینی تازه حین فرآیند پخت کمی روغن اضافه کنید، و آنها را برای چند دقیقه دیگر توسط دستگاه سرخ کنید.
- مواد غذایی با چربی زیاد مانند سوسیس های چرب را توسط هواپز طبخ نکنید.
- مواد غذایی و یا میان وعده هایی که بتوان آنها را در فر (یا آون) طبخ کرد، را همچنین می

توانید توسط هواپز طبخ کنید.

- برای تهیه 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. 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. ½ فاشتی 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.

۴. تکه های سیب زمینی را توسط انگشتان خود و یا یک ابزار آشپزخانه مانند یک انبر بطوری که روغن اضافی درون کاسه باقی بماند از درون کاسه خارج کنید. تکه های سیب زمینی را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار دهید.

۵. سیب زمینی ها را طبق دستورالعملی که در این بخش به آن اشاره شده است سرخ کنید.

### نگهداری و تمیزکاری

پس از هربار استفاده از دستگاه، آن را تمیز کنید.

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

۱. دوشاخه دستگاه را از پریز برق جدا کرده، و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

**نکته:** برای اینکه دستگاه سریعتر خنک شود، سبد سرخ کن را از آن خارج کنید.

۲. سطوح خارجی دستگاه را توسط یک دستمال نم دار تمیز کنید.

۳. صفحه گریل و سبد سرخ کن را با آب گرم، توسط مایع ظرفشویی و یک اسکاچ غیر ساینده بشویید.

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

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

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

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

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

### انبارش

۱. دوشاخه دستگاه را از پریز جدا کنید، و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

۲. از اینکه تمام قطعات دستگاه تمیز و خشک هستند اطمینان حاصل کنید.

### عیب یابی

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 فشار دهید و زمان مورد نظر را تنظیم کنید
مواد غذایی طبخ شده بطور کامل پخته اند	مقدار مواد غذایی درون سبد زیاد است	مقدار کمتری از مواد غذایی درون سبد بریزید مقدار کمتر مواد غذایی، یکولخت تر سرخ می شوند
مواد غذایی بطور یکنواخت طبخ شده اند	برخی از مواد غذایی مشخص در طول فرآیند پخت تویز به تکان نمان دارند	مواد غذایی که در فرآیند پخت روی یکدیگر قرار می گیرند (مانند سرخ کردنی های، تویز به تکان نمان و جانشینی 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 تویز 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
نمی توانم سبد سرخ کن را به آسانی داخل دستگاه قرار دهم و از درون دستگاه خارج کنم	مقدار زیادی از مواد غذایی درون سبد سرخ کن ریخته اید	سبد را بیش از حدشمار MAX (حداکثر) پر نکنید
	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
درد سفید از دستگاه خارج می شود	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 نهایی را تحت تاثیر قرار نمی دهد.

نود سبب توسط حرارت دین روشن تر دید سبب کن ایجاد شده است. از تمیز کردن سبب کن بطور کامل پس از خرید 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 اید	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 اید	
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 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.

## 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.



## 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 own snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier 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.
	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		

### Making home-made fries

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

1. Make the potatoes peel and slice.
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.
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.

Chicken breast	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
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	160		
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	160		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	160		Use baking tin/oven dish

### Tips

-Small 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 unevenly fried ingredients.

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

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

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

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

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

-Please 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 heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.



## Settings

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

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

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>					
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
Roast	200	15-18	180	shake	
Potato grain	500	15-18	200	shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
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		

be made directly by pressing the corresponding time and temperature buttons: Increase/decrease 1 minute by pressing + or - and increase/decrease 5 degrees by pressing + or -.

**8** After choosing the function, please finger touch Power icon to start cooking

**Notes:** During the hot air frying process, the LED lamp will be running, then if you want to change to another cooking recipe, for example, now you are cooking Chips function, if you want use Cake function, then you just need to press Cake icon.

During cooking process, if you want to adjust Timer/ Temp., you can easily adjust by touch the arrows up/down the timer or temperature icons.

**9** Some ingredients require to shake halfway during the preparation time(see section 'settings' in this chapter). By this way, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

**10** Machine will have Auto ready bell after cooking. When you hear bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

**Note:** After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

**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. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

**Note:** Do not turn the basket over, the oil collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

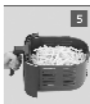
**13** To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please release the basket, and pour ingredients to tableware.

**14** When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready for preparing another batch.

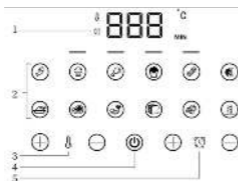
Do not fill the basket with oil or any other liquid.

6. Finger touched Power on/off knob.

7. Finger touched Menu to choose function.



## Control panel presentation



1. Time and temperature display

2. Functions (12 cooking presets)

3. Temperature control icon (80-200 °C)

4. Power on/off; Start

5. Timer control icon (1~60 min)

### Preset buttons:

Preset	Icon	Temp. (°C)	Time (min)	Preset	Icon	Temp. (°C)	Time (min)
Default		180	15	Chicken		200	30
Fish		160	20	Steak		180	15
Cake		100	15	Shrimp		100	20
Chicken thigh		200	20	Bacon		190	10
French fries		200	20	Vegetables		190	15
Roast		200	10	Keep warm		80	30
Bacon		190	15				

**Note:** 12 functions are provided: Fish, Cake, Chicken leg, French fries, Bacon, Roast, Chicken, Steak, Shrimp, Toast, Vegetables and Keep warm.

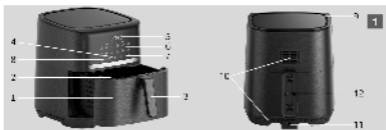
Press the function icon buttons to change and choose the desired cooking function.

If you need more flexible time and temperature settings, adjustment can

## BEFORE USE

1. Remove all packaging materials
2. Clean the basket and frying trivet with hot water, with 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 with a cloth. And there is no need to fill the basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

## PRODUCT STRUCTURE



- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1 Basket                    | 60mins)                                   |
| 2 Frying trivet             | 8 Temperature adjustment icon (80-200 °C) |
| 3 Basket handle             | 9 Air inlet                               |
| 4 Power-on/off icon         | 10 Air outlet openings                    |
| 5 Touch screen              | 11 Mains cord                             |
| 6 12 cooking function       | 12 Power cord storage                     |
| 7 Timer adjustment icon (1- |   |

## 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 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 for use 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 the count down reaches 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.....	1800W
Capacity.....	7L
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.

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

# MIGEL



English

فارسی

Air Fryer

GAF 702