

MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 131

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: ۱۳۰۰ وات
گنجایش دیگ: ۳/۱ لیتر
ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت
فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز

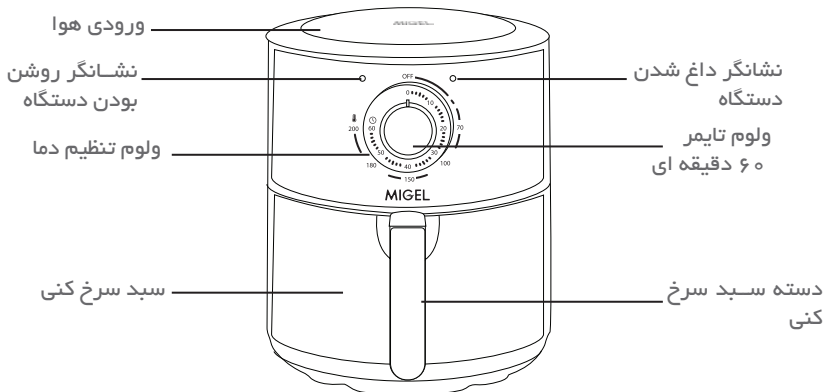
نکات ایمنی

۱. تمامی دستورالعمل‌های داخل این دفترچه را با دقت مطالعه نمایید و آن را برای مراجعات بعدی نگه داری کنید.
۲. از فرو بردن دستگاه، کابل برق و دوشاخه آن در آب و سایر مایعات خودداری نمایید چرا که نه تنها خطر برق‌گرفتگی را به همراه دارد بلکه به دستگاه آسیب خواهد رسید.
۳. از پوشاندن قسمت‌های ورودی و خروجی هوای دستگاه به هنگام کارکرد خودداری نمایید.
۴. از ریختن مقدار زیاد روغن در دیگ دستگاه خودداری کنید زیرا این کار ممکن است خطرات آتش‌سوزی را به همراه داشته باشد.
۵. به هنگام کارکرد دستگاه، از لمس کردن سطوح داخلی آن پرهیز نمایید.
۶. در صورت آسیب دیدن کابل برق، دوشاخه و همچنین دیگر قطعات، هرگز از دستگاه استفاده نکنید.
۷. دستگاه هرگز نباید توسط کاربر باز و تعمیر گردد، چرا که ممکن است خطراتی را به همراه داشته باشد. سرویس، تعمیر و تعویض قطعات فنی دستگاه فقط می‌بایست توسط مراکز مجاز خدمات پس از فروش انجام گردد.
۸. همیشه سیم دستگاه را به دور از سطوح داغ نگه دارید.
۹. جهت جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی از وصل کردن دوشاخه به پریز و همچنین کار کردن با دستگاه با دست‌های خیس پرهیز کنید.
۱۰. همیشه از کامل قرار گرفتن دوشاخه در پریز اطمینان حاصل نمایید.
۱۱. همیشه دستگاه و کابل برق آن را به دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۱۲. از وصل کردن دستگاه به هرگونه تایمر خارجی پرهیز نمایید.
۱۳. از قرار دادن دستگاه در نزدیکی یا بر روی اجسام احتراق‌پذیر همانند پرده، انواع رومیزی‌ها و دیگر موارد مشابه خودداری نمایید.
۱۴. به هنگام کارکرد هرگز دستگاه را در نزدیکی یا در برابر سطح دیوار و یا وسایل قرار ندهید، دستگاه می‌بایست حداقل ۱۳ سانت از پشت، طرفین و بالا نسبت به سطح دیوار و سایر سطوح، فضای خالی داشته باشد تا ورودی و خروجی هوا به خوبی کار کنند.
۱۵. از قرار دادن هرگونه اشیاء بر روی دستگاه به ویژه در زمان کارکرد خودداری نمایید.

- ۱۶.** این دستگاه فقط برای استفاده های خانگی طراحی گردیده است و هرگز نباید آن را برای اهداف تجاری و صنعتی مورد استفاده قرار دهید چرا که باعث آسیب رسیدن به دستگاه و همچنین باطل شدن گارانتی خواهد شد.
- ۱۷.** هرگز دستگاه را در حین کارکرد بدون نظارت رها نکنید.
- ۱۸.** به هنگام پخت، از دهانه خروجی هوا بخار داغ خارج می شود، بنابراین جهت جلوگیری از خطر سوختگی، صورت و دست های خود را با فاصله از خروجی هوا نگه دارید، همچنین به هنگام جدا کردن دیگ از دستگاه مراقبت های لازم را به عمل آورید زیرا دمای داخل دستگاه بالا می باشد و ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. به یاد داشته باشید تمامی سطوح دستگاه در حین استفاده داغ می شود.
- ۱۹.** در صورت مشاهده خروج دود تیره رنگ از دستگاه، سریعاً دوشاخه را از پریز خارج نمایید و قبل از بیرون آوردن دیگ از دستگاه، منتظر بمانید تا انتشار دود بطور کامل پایان یابد.
- ۲۰.** دستگاه می بایست بر روی سطحی صاف، محکم و مقاوم در برابر گرما قرار داشته باشد.
- ۲۱.** پس از پایان استفاده، به مدت ۳۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه به طور کامل خنک شود، سپس می توانید آن را از روی سطح بلند کنید و یا تمیزکاری آن را انجام دهید.
- ۲۲.** در صورت آسیب دیدن کابل برق و هرگونه ایراد در کارکرد دستگاه، جهت سرویس و تعمیرات فقط به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید، چرا که تعمیرگاه های غیر مجاز ممکن است از قطعات غیر فابریک استفاده کنند و باعث ایجاد خطرات احتمالی گردد.
- ۲۳.** همیشه دستگاه را در فاصله ای زیاد از لبه سطوح قرار دهید.
- ۲۴.** هرگز از دستگاه در محیط های بیرونی و در نزدیکی آب استفاده نکنید.
- ۲۵.** کابل دستگاه می بایست بدون اتصال به رابط مستقیماً به پریز برق وصل باشد.
- ۲۶.** هرگز اجازه ندهید سیم دستگاه از لبه سطحی که بر روی آن قرار دارد آویزان گردد، چرا که ممکن است در دسترس کودکان قرار گیرد و خطرات دیگری را به همراه داشته باشد.
- ۲۷.** هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه در فضای باز رها باشد به عنوان مثال بین پریز و زیر میز.
- ۲۸.** از تماس کابل با اجسام داغ مانند بدنه توستر، پلوپز و همچنین اجسام تیز جلوگیری کنید.
- ۲۹.** در صورت آسیب دیدگی کابل، هرگز از دستگاه استفاده نکنید و جهت تعویض آن به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.
- ۳۰.** پیش از اتصال دوشاخه به برق، از تطابق ولتاژ دستگاه (نوشته شده بر روی لیبل زیر دستگاه)، با ولتاژ برق منطقه سکونتتان اطمینان حاصل نمایید.
- ۳۱.** در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
- ۳۲.** برای اتصال دوشاخه از پریز برقی که دارای اتصال زمین می باشد، استفاده نمایید.
- ۳۳.** این هواپز را می بایست با توجه به کاربردهایی که دارد مورد استفاده قرار داد، استفاده های دیگر باعث آسیب رسیدن به دستگاه خواهد شد.

- ۳۴.** در هنگام جابجا کردن دیگ و سبدها دستگاه زمانی که مواد غذایی داغ درون آن می باشد، بسیار احتیاط کنید.
- ۳۵.** جهت تمیزکاری، ابتدا دستگاه را خاموش و سپس دوشاخه را از برق خارج نمایید و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.
- ۳۵.** آشپزخانه محیطی است که می تواند برای کودکان خطرناک باشد به ویژه زمانی که دستگاه روشن و در حال پخت می باشد، بنابراین نظارت کافی را بر آنها داشته باشید و مراقبت های لازم را به عمل آورید.
- ۳۶.** در اولین دفعه استفاده، به دلیل مواد به کار رفته در ساخت، ممکن است کمی بو و دود از دستگاه خارج شود، این اتفاق طبیعی می باشد.
- ۳۷.** همیشه مواد غذایی را جهت سرخ کردن، در سبدها سرخ کنی قرار دهید تا از تماس آنها با المنت گرمایی جلوگیری گردد.
- ۳۸.** هرگز در قابلمه پخت روغن نریزید، چرا که این کار ممکن است منجر به آتش سوزی شود.
- ۳۹.** این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه، نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- ۴۰.** کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.

اجزای دستگاه



قبل از استفاده

- دستگاه و تمامی لوازم جانبی را از کارتن بیرون آورید.
- دیگ و سبدها سرخ کنی را با آب و با استفاده از اسفنجی غیر ساینده شستشو دهید.
- با استفاده از پارچه ای نرم و تمیز دستگاه را پاک کنید.

۱. دستگاه را بر روی سطحی صاف، محکم و مقاوم در برابر گرما قرار داشته باشد.
 ۲. سبد را درون دیگ قرار دهید.
 ۳. دستگاه را روشن کنید و اجازه دهید به مدت ۳ دقیقه کار کند تا گرم شود. پس از گرم شدن دستگاه، سبد را با احتیاط از دستگاه بیرون آورید. ایجاد گرمایش دستگاه پس از بیرون آوردن سبد به صورت اتوماتیک متوقف خواهد شد.
 ۴. مواد غذایی را درون سبد ریخته و سبد را درون دیگ بگذارید، سپس دیگ را در داخل دستگاه قرار دهید.
 ۵. با توجه به جدول راهنمای پخت در صفحات بعدی، دمای دستگاه را متناسب با مواد غذایی مورد نظر تنظیم نمایید.
 ۶. جهت شروع پخت، ولوم تایمر را بر روی زمان پیشنهادی (در جدول راهنمای پخت) تنظیم نمایید.
- نکته:** در صورتی که مواد غذایی از پیش گرم نشده اند، زمان پخت را ۳ دقیقه بیشتر از زمان پیشنهادی تنظیم نمایید.
۷. برخی از مواد غذایی می بایست در حین فرایند پخت در دیگ جایجا شوند(به قسمت راهنمای پخت مراجعه شود) برای انجام این کار کافی است که دیگ را با استفاده از دستگیره آن از دستگاه بیرون آورید، پس از بیرون آوردن دیگ، کارکرد دستگاه بطور اتوماتیک متوقف خواهد شد، در این هنگام دیگ را تکان دهید تا مواد غذایی بطور کامل در آن جایجا شوند سپس آن را دوباره درون دستگاه قرار دهید، دستگاه فرایند پخت را ادامه خواهد داد.
 ۸. هنگامی که زمان پخت به پایان برسد، صدای زنگ از دستگاه شنیده خواهد شد.
 ۹. دیگ را از دستگاه بیرون آورید و آن را بر روی یک زیر قابلمه ای قرار دهید.
- نکته:** همیشه پس از پایان فرایند پخت مقداری روغن در کف دیگ جمع خواهد شد، بنابراین جهت جلوگیری از خطر سوختگی، به هنگام بیرون آوردن دیگ از دستگاه، مراقبت های لازم را به عمل آورید.
۱۰. پس از پایان فرایند پخت، مواد غذایی درون دیگ را بررسی نمایید و در صورتی که بطور کامل آماده نشده باشند، دیگ را دوباره به داخل دستگاه قرار دهید، زمان پخت را تنظیم نمایید.
- نکته:** شما می توانید سبد را از دیگ بیرون آورید و با استفاده از یک انبر تکه های بزرگ مواد غذایی داخل سبد را جدا نمایید.
۱۱. در صورت بالا بودن مقدار مواد غذایی جهت پخت و پز، شما می توانید بلافاصله پس از پایان فرایند پخت، باقی مواد غذایی را در دستگاه ریخته و عملیات پخت را در چند مرحله انجام دهید.

نکاتی برای پخت و پز بهتر:

- مواد غذایی کوچک تر به زمان کمتری جهت پخته شدن نسبت به مواد غذایی بزرگ

تر نیاز دارند.

- برای بهتر پخته شدن مواد غذایی کوچک، دیگ را در حین فرایند پخت از دستگاه بیرون آورید و تکان دهید تا مواد غذایی بصورت کامل در دیگ جابجا شوند.

- به هنگام سرخ کردن سیب زمینی، اضافه کردن مقدار کمی روغن باعث تُرد شدن آن خواهد شد.

- از سرخ کردن غذاهای بسیار چرب در این دستگاه خودداری نمایید.

- مقدار مناسب سیب زمینی جهت سرخ کردن در این دستگاه ۵۰۰ گرم می باشد.

- به هنگام پخت کیک، پای کیش (Quiche) و غذاهای پر حجم، سبد را از دستگاه بیرون آورید و فقط از دیگ استفاده نمایید.

• پای کیش (Quiche) نوعی شیرینی است که روی ظرف باز با پر کردن پنیر، تخم مرغ، شیر یا خامه و انواع گوشت و سبزیجات تهیه می شود و نسبت به مواد داخل آن می تواند شور یا ترش باشد.

- از این دستگاه همچنین می توان جهت گرم کردن غذا استفاده نمود، به این صورت که دمای دستگاه می بایست بر روی ۸۰^o تنظیم گردد و ولوم تایمر را بر روی ۱۰ دقیقه قرار دهید.

راهنمای پخت

در جدول زیر زمان و دمای مناسب پخت مواد غذایی مختلف را می توانید مشاهده نمایید:

اطلاعات بیشتر	چاپجا کردن مواد غذایی در هنگام پخت	دمای پخت (°C)	مدت زمان پخت (دقیقه)	حداقل تا حداکثر وزن مواد غذایی (گرم)	نوع مواد غذایی
	در هنگام پخت ظرف را تکان دهید	۲۰۰	۹ - ۱۶	۳۰۰ - ۷۰۰	خلال نازک سیب زمینی سرخ شده (منجمد)
	در هنگام پخت ظرف را تکان دهید	۲۰۰	۱۱ - ۲۰	۳۰۰ - ۷۰۰	خلال ضخیم سیب زمینی سرخ شده (منجمد)
نصف قاشق غذا خوری روغن اضافه نمایید	در هنگام پخت ظرف را تکان دهید	۲۰۰	۱۰ - ۱۶	۳۰۰ - ۸۰۰	سیب زمینی سرخ شده خانگی (۸ میلیتر)
نصف قاشق غذا خوری روغن اضافه نمایید	در هنگام پخت ظرف را تکان دهید	۱۸۰	۱۸ - ۲۲	۳۰۰ - ۸۰۰	سیب زمینی سرخ شده خانگی (خلال های بزرگ)
نصف قاشق غذا خوری روغن اضافه نمایید	در هنگام پخت ظرف را تکان دهید	۱۸۰	۱۲ - ۱۸	۳۰۰ - ۷۵۰	سیب زمینی سرخ شده خانگی
	در هنگام پخت ظرف را تکان دهید	۱۸۰	۱۵ - ۱۸	۲۵۰	کیک سیب زمینی

	در هنگام پخت ظرف را تکان دهید	۲۰۰	۱۵ - ۱۸	۵۰۰	سیب زمینی کُره ای
گوشت و مرغ					
	در هنگام پخت، گوشت را برگردانید	۲۰۰	۸ - ۱۲	۱۰۰ - ۵۰۰	لستیک
	در هنگام پخت، گوشت را برگردانید	۱۸۰	۱۰ - ۱۴	۱۰۰ - ۵۰۰	تکه های گوشت خرد شده
		۱۸۰	۷ - ۱۴	۱۰۰ - ۵۰۰	همبرگر
	در هنگام پخت، سوسیس را برگردانید	۲۰۰	۱۳ - ۱۵	۱۰۰ - ۵۰۰	سوسیس
	در هنگام پخت، تکه مرغ را برگردانید	۱۸۰	۱۸ - ۲۲	۱۰۰ - ۵۰۰	ران مرغ
	در هنگام پخت، تکه مرغ را برگردانید	۱۸۰	۱۰ - ۱۵	۱۰۰ - ۵۰۰	سینه مرغ
انواع اسنک					
	در هنگام پخت ظرف را تکان دهید	۲۰۰	۸ - ۱۰	۱۰۰ - ۴۰۰	اسپرینگ رول (نوعی پیراشکی)
	در هنگام پخت ظرف را تکان دهید	۲۰۰	۶ - ۱۰	۱۰۰ - ۴۰۰	ناگت مرغ (منجمد)
		۲۰۰	۶ - ۱۰	۱۰۰ - ۴۰۰	تکه های ماهی (منجمد)
		۱۸۰	۸ - ۱۰	۱۰۰ - ۴۰۰	اسنک پنیری (منجمد)
		۱۶۰	۱۰	۱۰۰ - ۴۰۰	اسنک سبزیجات
پخت انواع کیک و شیرینی					
		۱۶۰	۲۰ - ۲۵	۳۰۰	کیک
		۱۸۰	۲۰ - ۲۲	۴۰۰	پای کیش (Quiche)
		۲۰۰	۱۵ - ۱۸	۳۰۰	Muffin (نوعی کاپ کیک)
		۱۶۰	۲۰	۴۰۰	دسر

نحوه تهیه کردن سیب زمینی سرخ شده خانگی

۱. ابتدا سیب زمینی ها را بشویید و پوست آن ها را جدا نمایید، سپس سیب زمینی ها را خلال کنید.
۲. خلال ها را بصورت کامل شستشو دهید سپس با استفاده از یک دستمال آنها را خشک نمایید.
۳. به مقدار نصف قاشق غذا خوری روغن زیتون درون ظرفی ریخته و سپس خلال ها را به ظرف اضافه نمایید و هم بزنید تا بصورت کامل به روغن زیتون آغشته شوند.
۴. با استفاده از یک قاشق، خلال ها را از ظرف خارج نمایید بطوریکه روغن اضافه داخل ظرف بماند. سپس خلال ها را داخل سبد سرخ کنی دستگاه بریزید.
۵. با توجه به جدول بالا، خلال ها را سرخ نمایید.

رفع عیب و نقص

در صورت مشاهده ایراد در کارکرد دستگاه، قبل از تماس یا مراجعه به مراکز خدمات پس از فروش، جدول زیر را مطالعه فرمایید.

ایراد	علت	راه حل
دستگاه کار نمی کند	دوشاخه متصل به پریز برق نمی باشد	دوشاخه را به یک پریز (دارای اتصال ارت) وصل نمایید
	زمان پخت تنظیم نشده است (ولوم تایمر بر روی OFF قرار دارد)	ولوم تایمر را بر روی زمان دلخواه تنظیم نمایید
غذا پخته نشده است	مقدار مواد غذایی داخل سبد بسیار کم یا بسیار زیاد می باشد	از تکه های کوچکتر مواد غذایی استفاده نمایید، تکه های کوچکتر بصورت یکدست سرخ می شوند
	دمای تنظیمی بسیار پایین می باشد	دمای دستگاه را افزایش دهید
مواد غذایی بطور یکدست پخته نمی شوند	برخی از موادغذایی می بایست به هنگام پخت تکان دادن ظرف جایجا شوند.	مواد غذایی مانند خلال سیب زمینی می بایست به هنگام پخت در ظرف جایجا شوند.
اسنک سرخ شده به اندازه کافی تُرد نمی شود	برخی از انواع اسنک ها می بایست در دستگاه های مخصوص به خود تهیه شوند	با اضافه کردن کمی روغن در دیگ اسنک تُرد خواهد شد
سبد سرخ کنی به درستی در دستگاه قرار نمی گیرد	ممکن است سبد بیش از حد تُرد شده باشد	هرگز سبد را بیشتر از علامت "MAX" پر نکنید

<p>زمانی که مواد غذایی چرب در دستگاه سرخ می شود، مقدار زیادی از روغن آن به درون دیگ خواهد ریخت، بنابراین به هنگام داغ شدن دیگ، ممکن است دود سفید از آن خارج شود که این موضوع طبیعی است و در چگونگی پخت تاثیری نخواهد داشت</p>	<p>مواد غذایی داخل دستگاه چرب می باشد</p>	<p>دود سفید از دستگاه خارج می شود</p>
<p>دلیل خارج شدن دود سفید از دستگاه، داغ شدن روغن یا پسمانده های مواد غذایی در در داخل دیگ می باشد، بنابراین جهت جلوگیری از آن پس از هر دفعه استفاده، دیگ را به خوبی شستشو دهید.</p>	<p>ممکن است روغن و یا پسمانده های مواد غذایی از پخت قبلی درون دستگاه مانده باشد</p>	
<p>از سبب زمینی تازه استفاده نمایید</p>	<p>نوع سبب زمینی مورد استفاده مناسب نمی باشد</p>	<p>خلال سبب زمینی بطور یکدست سرخ نمی شود</p>
<p>خلال ها را بطور کامل شستشو دهید.</p>	<p>خلال های سبب زمینی به خوبی شسته نشده اند</p>	
<p>پس از شستشوی خلال ها و قبل از آغشته کردن آن ها به روغن، با استفاده از یک دستمال آنها را بطور کامل خشک نمایید</p>	<p>ترد شدن خلال های سبب زمینی بستگی به مقدار آب و روغن آغشته شده به آن می باشد</p>	
<p>جهت ترد شدن خلال ها می بایست آنها را به تکه های کوچک تری خرد کنید</p>		<p>خلال های سبب زمینی ترد نمی شوند</p>
<p>جهت ترد شدن خلال ها، کمی روغن به دیگ اضافه نمایید</p>		

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 میدهد تحویل دهید.

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

Specifications

Input Power: 1300W

Pot Capacity: 3.1L

Voltage: 220-240V

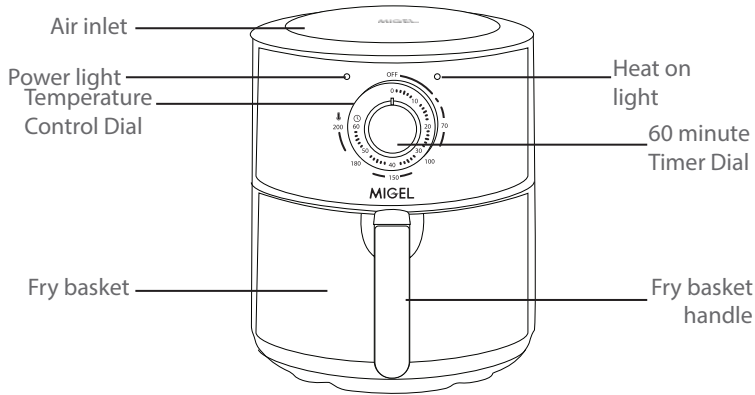
Frequency: 50/60Hz

Important safeguards

1. Please read this manual carefully before using.
2. Do not immerse the power cord, plug, or any part of the appliance in water or any other liquids to avoid electric shock or damage to the fryer.
3. Do not cover the air inlet and air outlet when the appliance is operating.
4. Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
5. Do not touch the inside of the appliance while it operating.
6. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, power cord or other parts.
7. Do not ask any unauthorized person to replace or fix the appliance.
8. Keep the power cord away from hot surfaces.
9. Do not plug in or use the appliance with wet hands.
10. Make sure the appliance is plugged into the wall socket properly.
11. Keep the cord and the appliance out of the reach of children.
12. Do not connect the appliance to an external timer switch.
13. Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
14. Do not place the appliance against a wall or any other appliances while in operation. Leave at least 5 inches of free space on the back, sides, and above the appliance to keep air inlet/outlet clear.
15. Do not place anything on top of the appliance during operation.
16. Do not use the appliance for any other purposes than described in this manual.
17. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
18. 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 opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
19. 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.

20. Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
21. Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before handling or cleaning it.
22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Product structure



Before use

1. Remove all packaging materials
2. Clean the basket and pan with water and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth

How to use your air fryer

1. Place the air fryer on a flat surface.
 2. Put the basket in the pan.
 3. Pre-heating the air fryer for 3 minutes when it is cold. After warming up. Carefully pull the pan out of the air fryer, the air fryer will stop heating after the pan is pulled out.
 4. Place the food in the basket and put the basket into pan, put pan into the appliance.
 5. Select the corresponding temperature for the food according to the reference table.
 6. To start the air fryer, turn the timer to the required time.
- NOTE: If the air fryer has not been pre-heated, add 3 minutes onto the required time setting.

7. There are some food that you may need to shake halfway through the cooking cycle (See "Cooking Guide"). To do this, pull the pan out of the appliance by the handle, the air fryer will automatically shut down, and shake pan or turn-side the food. Then back into the air fryer and it will

resume the cooking cycle.

8. When cooking is finished, the timer bell will ring.

9. Pull the pan out of the fryer and place it on a pot holder.

NOTE: Oil from the food will gather in the bottom of the pan, so be careful when pulling the pan out of the fryer.

10. Check if the food are ready, if they are not, simply slide the pan back into the fryer, set your cooking time, turning timer for start to run your air fryer.

TIP: You can remove the basket from the pan our use a pair of tongs to transfer large or fragile food from the basket.

11. If you would like to prepare more, you can instantly use the air fryer once another batch of food is ready.

TIPS:

- Small food usually have a short cooking time than larger food.
- Shaking smaller food halfway during the cooking time gives you a better result.
- Adding a very little amount of oil to fresh potatoes and frying will give a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy food, such as sausages in the air fryer.
- The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 500 grams.
- When making cake, quiche or filled food, just use the pan. Do not use basket.
- You can also use the air fryer to heat food, set the temperature to 80°C for up to 10 minutes.

Cooking guide

Reference table of time and temperature for cooking various foods

Ingredient	Amount Min to Max (g)	Time (minute)	Temperature (°C)		Extra Information
POTATOES & FRIES					
Thin Frozen Fries	300-800	9-16	200°C	Shake	
Thin Frozen Fries	300-800	11-20	200°C	Shake	
Home-made Fries (8X8 mm)	300-800	10-16	200°C	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato Wedges	300-800	18-22	180°C	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato pieces	300-750	12-18	180°C	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Sweet potato cake	250	15-18	180°C	Shake	
Buttered potatoes	500	15-18	200°C	Shake	
MEAT & POULTRY					
Drumsticks	100-500	18-22	180°C	Flip	
Chicken Breast	100-500	10-15	180°C	Flip	
SNACKS					
Spring Rolls	100-400	8-10	200°C	Shake	
Frozen Chicken Nuggets	100-400	6-10	200°C	Shake	
Frozen Fish Fingers	100-400	6-10	200°C		
Frozen Bread Cheese Snacks	100-400	8-10	180°C		
Vegetables	100-400	10	160°C		
BACKING					
Cake	300	20-25	160°C		
Quiche	400	20-22	180°C		
Muffins	300	15-18	200°C		
dessert	400	20	160°C		

Making home – Made fries

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

1. Wash the potatoes in water then peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towel.
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 the excess oil stays behind in the bowl, Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the cooking guide above.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUS	SOLUTIONS
The Air Fryer does not work	The fryer is not plugged in.	Plug the fryer into an outlet.
	The cooking timer was not turning.	
The food cooked by air fryer are not done.	The basket is too full.	use smaller batches of food in the basket as they fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature.(See "how to Use your Air Fryer")
The food are fried unevenly	Certain types of food need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other, for example fries, need to be shaken halfway through the cooking time.(See "How to use your Air Fryer)
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snack or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	The basket is too full.	Do not fill the basket beyond the "MAX" indication
White smoke is coming from the fryer	You are preparing greasy food.	When greasy food are fried in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan, the oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the fryer or end result.
	The pans still contains grease residues from previous use.	white smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

French fries are fried unevenly in the air fryer	Wrong type of potato was use	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during the frying
	Potato sticks were not rinsed properly.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
French Fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato sticks before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

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.



MIGEL



English

فارسی

Air Fryer

GAF 131