

MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 199

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.....	۱۹۰۰ وات
گنجایش.....	۱۲ لیتر
ولتاژ.....	۲۲۰ ولت
فرکانس.....	۵۰ هرتز

نکات ایمنی مهم

۱. لطفاً پیش از استفاده، دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.
۲. برای جلوگیری از برق گرفتگی یا آسیب دیدگی سرخ کن، کابل برق، دوشاخه یا هر قسمت دیگری از دستگاه را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.
۳. زمانیکه دستگاه در حال کار کردن می باشد ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
۴. تابه را با روغن پر نکنید. پر کردن تابه با روغن می تواند باعث آتش سوزی شود.
۵. زمانیکه دستگاه در حال کار می باشد به سطوح داخلی آن دست نزنید.
۶. در صورت آسیب دیدگی دوشاخه، کابل برق یا سایر قطعات از دستگاه استفاده نکنید.
۷. برای تعویض یا تعمیر دستگاه از افراد غیر مجاز درخواست نکنید و با خدمات پس از فروش شرکت تولیدی بازرگانی سنجه کیش تماس فرمایید.
۸. کابل برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
۹. با دستان خیس، دوشاخه دستگاه را به پریز متصل نکرده یا از دستگاه استفاده نکنید.
۱۰. مطمئن شوید که دستگاه به درستی به پریز برق دیواری متصل شده است.
۱۱. کابل برق و دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
۱۲. دستگاه را به کلید تایمر خارجی متصل نکنید.
۱۳. دستگاه را روی یا نزدیک به مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده قرار ندهید.
۱۴. هنگامیکه دستگاه در حال کار می باشد آن را به دیوار یا وسایل دیگری تکیه ندهید. حداقل ۱۲,۷ سانتی متر فضای خالی در پشت، کناره‌ها و بالای دستگاه وجود داشته باشد تا ورودی/خروجی هوا باز بماند.
۱۵. هنگامیکه دستگاه در حال کار می باشد از قرار دادن اجسام مختلف در بالای دستگاه خودداری نمایید.
۱۶. از دستگاه برای اهداف دیگری غیر از موارد عنوان شده در این دفترچه راهنما استفاده نکنید.
۱۷. هنگامیکه دستگاه در حال کار می باشد آن را بدون نظارت به حال خود رها نکنید.
۱۸. در هنگام سرخ کردن با هوای داغ، از منافذ خروجی هوا بخار داغ خارج می شود. دست ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و منافذ خروجی هوا نگه دارید. هنگامی که تابه را از دستگاه خارج می کنید مراقب بخار و هوای داغ باشید. تمام سطوح در دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شوند.

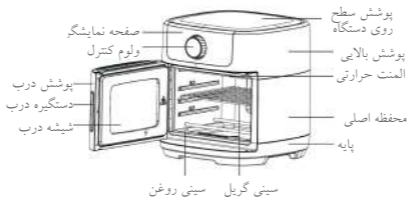
۱۹. در صورت مشاهده خروج دود تیره از دستگاه، فوراً آن را از برق بکشید و پیش از اینکه تابه را از دستگاه خارج کنید منتظر بمانید تا خروج دود متوقف شود.

۲۰. اطمینان حاصل کنید که دستگاه روی سطح افقی، یکنواخت و ثابت قرار گرفته است.

۲۱. همیشه پیش از دست زدن یا تمیز کردن دستگاه، ۳۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود.


















۲۲. در صورت آسیب دیدگی کابل برق، جهت جلوگیری از ایجاد خطر آن را توسط کارخانه، خدمات پس از فروش شرکت تولیدی بازرگانی سنجه کیش یا یک فرد دارای صلاحیت تعویض نمایید.

آشنایی با دستگاه



پنل کنترل




	پیش گرمایش		سبب زمینی		استیک
	غذای دریایی		سرخ کرده		ماهی
	کیاب کردن		پیترزا		شیرینی پزی
	تنظیم دما		میوه خشک		شروع / لغو
	منو		تنظیم زمان		چراغ روشن
			چرخش		

شروع به کار / لغو


❑ پس از اینکه دستگاه روشن شد، دکمه  را برای ورود به حالت آماده بکار فشار دهید.

❑ برای متوقف کردن عملکردی از دستگاه که در حال انجام می باشد، دکمه  را فشار داده و برای چند ثانیه نگه دارید.


منو

❑ برای ورود به منو دکمه  را فشار دهید، و سپس برای انتخاب عملکردی از دستگاه که مد نظر شما می باشد ولوم کنترل را بچرخانید. چراغ نشانگر هر عملکرد در منو روشن خواهد شد، پس از گذشت ۵ ثانیه عملکرد انتخاب شده شروع بکار خواهد کرد.

کنترل زمان:

❑ دکمه  را انتخاب کرده، و با چرخاندن ولوم زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید، با این کار می توانید زمان پخت را هر مرتبه یک دقیقه افزایش یا کاهش دهید.

کنترل دما:

❑ دکمه  را انتخاب کرده، و با چرخاندن ولوم، دما را افزایش یا کاهش دهید.
❑ با این کار می توانید دمای پخت را کاهش یا افزایش دهید. محدوده کنترل دما تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد می باشد.

چراغ:

❑ با فشار دادن دکمه ، هر زمان حین عملیات پخت شما می توانید غذای خود را بررسی نمایید.

چرخاندن جوجه گردان

❑ با فشردن دکمه  می توانید چرخش سیخ جوجه گردان را حین فرآیند پخت خاموش و روشن نمایید.

۱. تمام اجزای بسته بندی را جدا نمایید.
۲. صفحه و تابه سرخ کن را با آب و یک اسفنج ضد خش تمیز نمایید.
۳. سطوح داخل و بیرون دستگاه را با یک دستمال تمیز نمایید.

نحوه استفاده از هواپز

۱. هواپز را روی سطح صاف قرار دهید.
 ۲. صفحه سرخ کن را در تابه بگذارید.
 ۳. زمانیکه هواپز سرد است آن را به مدت ۳ دقیقه پیش گرمایش دهید. پس از گرم شدن، با احتیاط تابه را از هواپز خارج نمایید، پس از بیرون آمدن تابه، هواپز گرمایش را متوقف خواهد کرد.
 ۴. غذا را در صفحه سرخ کن قرار داده و صفحه را داخل تابه بگذارید. تابه را درون هواپز قرار دهید.
 ۵. دمای مناسب غذا را طبق جدول مرجع انتخاب نمایید.
 ۶. برای شروع به کار هواپز، تایمر را روی زمان مورد نیاز بچرخانید.
- نکته:** اگر هواپز پیش گرمایش داده نشده است، ۳ دقیقه به زمان مورد نیاز اضافه نمایید.
۷. برای برخی از غذاها نیاز است در اواسط زمان پخت آن را تکان دهید (به «راهنمای آشپزی» مراجعه نمایید). برای انجام آن، تابه را توسط دستگیره از دستگاه بیرون بکشید، هواپز به طور خودکار خاموش خواهد شد، تابه را تکان داده یا غذا را پشت و رو نمایید. سپس تابه را داخل هواپز قرار داده و چرخه پخت به کار خود ادامه خواهد داد.
 ۸. هنگامی که پخت تمام شد، زنگ تایمر به صدا در می آید.
 ۹. تابه را از سرخ کن بیرون آورده و آن را روی یک زیر قابلمه ای قرار دهید.
- نکته:** روغن غذا در کف تابه جمع می شود، بنابراین هنگام بیرون آوردن تابه از سرخ کن مراقب باشید.
۱۰. میزان پخته شدن غذا را بررسی نمایید، اگر پخت غذا کامل نشده است، به سادگی تابه را به داخل سرخ کن برگردانید، زمان پخت خود را تنظیم کرده و برای شروع به کار هواپز، تایمر را بچرخانید.
- نکته:** می توانید صفحه سرخ کن را از تابه خارج کنید یا از یک انبر برای جابجایی مواد غذایی حجیم یا شکننده از صفحه سرخ کن استفاده نمایید.

۱۱. برای تهیه مقدار بیشتر مواد غذایی، می توانید بلافاصله پس از آماده شدن سری اول غذا، از هواپز برای پخت مابقی مواد غذایی استفاده نمایید.

تنظیمات

جدول مرجع زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه برای پخت غذاهای مختلف را انتخاب کنید. لطفاً به خاطر داشته باشید که به دلیل تفاوت غذاها در اندازه، شکل، مارک و مواد تشکیل دهنده، نمی توانیم تضمین کنیم که این بهترین تنظیم برای غذای شما می باشد.

نکته:

- غذاهای کوچک معمولاً زمان پخت کوتاه تری نسبت به غذاهای حجیم تر دارند.
- تکان دادن غذای کوچکتر در اواسط زمان پخت نتیجه بهتری به شما می دهد.
- مقدار بسیار کمی روغن به سیب زمینی های تازه اضافه نمایید تا سرخ کن نتیجه تردتری به شما دهد.
- غذاهای بسیار چرب مانند سوسیس ها را در هواپز تهیه نکنید.
- مقدار پیشنهادی سیب زمینی خرد شده برای تهیه سیب زمینی سرخ شده ۵۰۰ گرم می باشد.
- هنگام تهیه کیک، پای کیش یا غذای شکم پر، فقط از تابه استفاده نمایید. از صفحه سرخ کن استفاده نکنید.
- همچنین می توانید از هواپز برای گرم کردن غذا استفاده کرده، دما را تا ۸۰ درجه سانتیگراد و زمان را تا ۱۰ دقیقه تنظیم نمایید.

راهنمای آشنیزی

جدول مرجع زمان و دما برای پخت انواع غذاها

اطلاعات بیشتر	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	حداقل تا حداکثر مقدار مواد غذایی (گرم)	نوع مواد غذایی
سیب زمینی و سرخ کردنی ها				
	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۹-۱۶	۳۰۰-۷۰۰	سیب زمینی سرخ کرده منجمد باریک

	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۱-۲۰	۳۰۰-۷۰۰	سیب زمینی سرخ کرده منجمد ضخیم
۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایند	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۰-۱۶	۳۰۰-۸۰۰	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (۸۵/۸ میلی متر)
۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایند	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۸-۲۲	۳۰۰-۸۰۰	سیب زمینی خلالی بزرگ خلگی
۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایند	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۲-۱۸	۳۰۰-۷۵۰	سیب زمینی خرد شده خانگی
	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۵-۱۸	۲۵۰	کیک سیب زمینی شیرین
	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵-۱۸	۵۰۰	سیب زمینی با کره
گوشت و مایکین				
	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۸-۱۲	۵۰۰-۱۰۰	استیک
	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۷-۱۴	۵۰۰-۱۰۰	همبرگر
	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۳-۱۵	۵۰۰-۱۰۰	رول سوسیس
	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۸-۲۲	۵۰۰-۱۰۰	ران مرغ
	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۰-۱۵	۵۰۰-۱۰۰	سینه مرغ
اسنک ها				
	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۸-۱۰	۴۰۰-۱۰۰	اسپرینگ رول
	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۶-۱۰	۴۰۰-۱۰۰	ناگت مرغ منجمد

۲۰۰ درجه سانتیگراد	۶-۶	۴۰۰-۱۰۰	فینگر ماهی منجمد
۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۰-۸	۴۰۰-۱۰۰	اسنک نان و پنیر منجمد
۱۶۰ درجه سانتیگراد	۱۰	۴۰۰-۱۰۰	سزیجات
شیرینی پزی			
۱۶۰ درجه سانتیگراد	۲۵-۲۰	۳۰۰	کاپ کیک
۱۸۰ درجه سانتیگراد	۲۲-۲۰	۴۰۰	پای کیش
۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۸-۱۵	۳۰۰	مافین
۱۶۰ درجه سانتیگراد	۲۰	۴۰۰	دسر

تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی، مراحل زیر را انجام دهید:

۱. سیب زمینی ها را در آب بشویید سپس آن را پوست گرفته و برش بزنید.
۲. سیب زمینی های ختالی را کاملاً شسته و با دستمال کاغذی حوله ای خشک نمایید.
۳. ۱/۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون را در یک کاسه بریزید، سیب زمینی های ختالی را در آن ریخته و مخلوط کنید تا سیب زمینی ها به روغن آغشته شوند.
۴. خلال های سیب زمینی را با انگشتان یا قاشق و چنگال آشپزخانه از کاسه خارج کنید، به طوری که روغن اضافی در کاسه بماند، سیب زمینی ها را در صفحه سرخ کن بریزید.
۵. خلال های سیب زمینی را طبق راهنمای پخت بالا سرخ نمایید.

عیب یابی

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
هواپز کار نمی کند	دستگاه به برق متصل نمی باشد.	سرخ کن را به پریز وصل کنید.
	تایمر پخت و پز چرخانده نشده است.	

<p>از مقادیر کمتر مواد غذایی در تابه استفاده کنید تا یکنواخت تر سرخ شوند.</p>	<p>سبب خیلی پر می باشد.</p>	<p>غذای پخته شده با هواپز به طور کامل پخته نشده است.</p>
<p>دما را افزایش دهید. (قسمت "نحوه استفاده از هواپز" را مطالعه نمایید.)</p>	<p>دمای تنظیم شده خیلی پایین است.</p>	
<p>غذاهایی که روی هم قرار می گیرند، مثل سیب زمینی سرخ شده، باید در اواسط زمان پخت تکان داده شوند. (قسمت "نحوه استفاده از هواپز" را مطالعه نمایید)</p>	<p>بعضی از غذاها باید در اواسط زمان پخت تکان داده شوند.</p>	<p>غذا به طور غیر یکنواخت سرخ شده است</p>
<p>از میان وعده های مخصوص فر استفاده کنید یا به آرامی مقداری روغن روی اسنک ها بزنید تا نتیجه تری بگیرد.</p>	<p>نوع اسنک استفاده شده برای سرخ کن سستی تهیه شده است.</p>	<p>اسنک های سرخ شده زمانیکه از سرخ کن خارج می شوند ترد نمی باشند.</p>
<p>سبب را بیش از علامت "MAX" پر نکنید</p>	<p>سبب خیلی پر است.</p>	<p>نمی توانم تابه را به درستی داخل دستگاه حرکت دهم</p>
<p>از مقادیر کمتر مواد غذایی در تابه استفاده کنید تا یکنواخت تر سرخ شوند.</p>	<p>سبب خیلی پر می باشد.</p>	<p>دود سفید از سرخ کن خارج می شود</p>
<p>وقتی غذای چرب در هواپز سرخ می شود، مقدار زیادی روغن داخل تابه چکه می کند، روغن دود سفید ایجاد کرده و ممکن است تابه بیش از حد معمول داغ شود. این حالت بر سرخ کن با نتیجه نهایی تأثیر نمی گذارد.</p>	<p>شما در حال پخت یک غذای چرب می باشید.</p>	
<p>دود سفید ناشی از گرم شدن روغن در تابه می باشد. اطمینان حاصل کنید که تابه را پس از هر مرتبه استفاده کاملاً تمیز کرده باشید.</p>	<p>تابه هنوز دارای باقی مانده چربی حاصل از استفاده قبل می باشد.</p>	

از سیب زمینی تازه استفاده کرده و مطمئن شوید که در حین سرخ کردن سفت بماند.	نوع اشتباهی از سیب زمینی استفاده شده است	سیب زمینی سرخ شده در سرخ کن به طور غیر یکنواخت سرخ می شود.
خلال های سیب زمینی را کاملاً بشوید تا نشاسته از سطح بیرونی خلال ها تمیز شود.	خلال های سیب زمینی به درستی آبکشی نشده بودند.	
مطمئن شوید که قبل از اضافه کردن روغن خلال های سیب زمینی را خشک کرده اید.	تردی سیب زمینی سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود در سیب زمینی های سرخ شده بستگی دارد.	سیب زمینی سرخ کرده وقتی از سرخ کن بیرون می آید ترد نمی باشد.
برای داشتن نتیجه تردتر، خلال های سیب زمینی را کوچکتر برش بزنید.		
برای یک نتیجه تردتر، کمی روغن به آن اضافه نمایید.		

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.

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

خدمات پس از فروش از طریق پست در سراسر کشور

با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸ 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 199

• شماره سریال ساخت:

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشگاه:

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

• سال خدمات پس از فروش

www.sanjehkish.com

www.2328.ir • info@2328.ir



• مراکز خدمات پس از فروش:

• ۲۱-۲۳۲۸

• تلفن:

• ۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

• دورنگار:

• تلفن: ۲۱ ۲۲۶۳۰۵۵۸-۹

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

• تلفن: ۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، آرسینده به چهارراه تلفن خندان، پلاک ۲۲۹

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 کامل را ایگان، 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، کاربرد 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 (مرکز 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 توضیحاتی ذکر شده در دفترچه ی راهنما مانند استفاده از آب یا درجه ی سختی بالا، نادیده گرفتن برچسب های هشداردهنده و هر نوع استفاده ی صنعتی و یا غیر خانگی 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 یدکی رایگان بوده ولی قطعات مصرفی مانند نواح فیلترها، پاکت ها، لوازم جانبی و ... شامل ضمانت رایگان نخواهند بود.

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

۱۰ سال ضمانت پس از فروش

www.sanjehkish.com

www.2328.ir • info@2328.ir



سواکس خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹-۲۵۲۸

تلفن: ۰۲۱ ۲۳۲۳۰۵۵۸-۹

• تهران، خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۷۰

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۱۰۵۱۱۵

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، توسعه به چهارراه تلفن خانه، پلاک ۳۲۹

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.



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

Frozen Bread Cheese Snacks	100-400	8-10	180°C	
Vegetables	100-400	10	180°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

Home-made Fries(8X8 (mm	300-800	15-18	200°C	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato Wedges	300-800	18-22	180°C	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato pieces	300-750	12-18	180°C	Add 1/2 tbsp of oil
Sweet potato cake	250	18-22	180°C	
Buttered potatoes	500	15-18	200°C	
MEAT& POULTRY				
Steak	100-500	8-12	200°C	
Pork Chops	100-500	10-14	180°C	
Ham-burger	100-500	7-14	180°C	
Sausage Roll	100-500	13-15	200°C	
Drumsticks	100-500	18-22	180°C	
Chicken Breast	100-500	10-15	180°C	
SNACKS				
Spring Rolls	100-400	8-10	200°C	
Frozen Chicken Nuggets	100-400	6-10	200°C	
Frozen Fish Fingers	100-400	6-10	200°C	

when pulling the pan out of the fryer.

10.10. 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.

Settings:

The below reference table will help you to select the basic setting for preparing different types of food.
















Please keep in mind that because food is different in size, shape, brand, and origin, we cannot guarantee that this is the best setting for the food you have.

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 300 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 time for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE

Ingredient	Amount Min to (Max (g	Time ((minute	Tempera- (ture (°C	Extra Infor- mation
POTATOES & FRIES				
Thin Fro- zen Fries	300-700	12-15	200°C	
Thick Fro- zen Fries	300-700	15-18	200°C	

	Preheat		French fries		steak
	Seafood		Pizza		Fish
	Reset		dry fruit		Bake
	Temp. adjust		Time adjust		Start/Cancel
	Menu		Rotation		Light on

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.
- 5.5. 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.

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

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

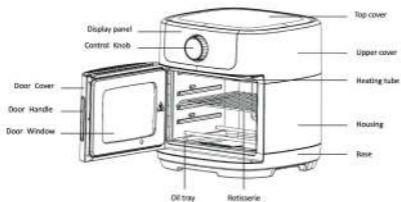
of the appliance, wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

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



Accessories



Control panel



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

SPECIFICATIONS

Input Power.....	1900W
Capacity.....	12L
Voltage.....	220V
Frequency.....	50Hz

IMPORTANT SAFEGAURDS

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

MIGEL



English

فارسی

Air Fryer

GAF 199