

MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 202

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 کل: ۲۸۰۰ وات

گنجایش: ۸,۵ لیتر

ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت

فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز

نکات ایمنی

- ۱ - قبل از اولین استفاده، دفترچه راهنما را با دقت و به طور کامل مطالعه نمایید.
- ۲ - جهت جلوگیری از آسیب رسیدن به دستگاه و همچنین خطر برق گرفتگی، از فرد بردن کابل، دوشاخه و دستگاه در آب و سایر مایعات پرهیز نمایید.
- ۳ - به هنگام کارکرد دستگاه، هرگز قسمت های ورودی و خروجی هوا را مسدود نکنید.
- ۴ - از پر کردن ظرف مخصوص پخت و پز با روغن پرهیز نمایید، چرا که روغن زیاد در ظرف مخصوص پخت و پز ممکن است خطر آتش سوزی را به همراه داشته باشد.
- ۵ - از لمس کردن سطوح داخلی دستگاه به هنگام کارکرد خودداری نمایید.
- ۶ - در صورت آسیب دیدن سیم، دوشاخه و همچنین مشاهده هرگونه ایراد در کارکرد دستگاه، هرگز آن را مورد استفاده قرار ندهید و با مراکز مجاز خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمایید.
- ۷ - از تحویل دستگاه به تعمیرگاه های متفرقه و غیر مجاز خودداری نمایید.
- ۸ - همیشه سیم دستگاه را به دور از سطوح داغ قرار دهید.
- ۹ - از وصل کردن دوشاخه به برق و همچنین استفاده از دستگاه با دست های خیس شدیداً خودداری نمایید.
- ۱۰ - قبل از شروع استفاده، از اتصال صحیح دوشاخه به پریز برق اطمینان حاصل نمایید.
- ۱۱ - همیشه دستگاه و کابل آن را به دور از دسترس کودکان نگه داری نمایید.
- ۱۲ - از مورد استفاده قرار دادن هرگونه تایمر و پریزهای کنترلی برای دستگاه خودداری نمایید.
- ۱۳ - از قرار دادن دستگاه در نزدیکی یا بر روی اجسام احتراق پذیر همانند سفره، رومیزی و پرده و سایر موارد مشابه پرهیز نمایید.
- ۱۴ - همیشه در نظر داشته باشید به هنگام استفاده، اطراف دستگاه می بایست به اندازه ۱۳ سانتی متر فضای خالی باشد تا هوا به خوبی در آن جریان داشته باشد، بنابراین هرگز دستگاه را به صورت چسبیده به دیوار یا سطوح دیگر مورد استفاده قرار ندهید.

۱۵- از قرار دادن هر گونه جسم بر روی دستگاه، به ویژه به هنگام استفاده خودداری نمایید.

۱۶- هرگز این دستگاه را در جهت کاربردهایی به غیر از کاربرد های تعریف شده آن در این دفترچه مورد استفاده قرار ندهید.

۱۷- هرگز دستگاه را به هنگام کارکرد بدون نظارت رها نکنید.

۱۸- در هنگام پخت مواد غذایی، بخار داغ از دهانه های خروجی هوای دستگاه خارج می گردد، بنابراین دست و صورت خود را در فاصله ای ایمن از دستگاه و دهانه خروجی هوا ننگه دارید. همچنین به هنگام بیرون آوردن ظرف مخصوص پخت و پز از دستگاه مراقبت های لازم را به عمل آورید. در نظر داشته باشید در هنگام استفاده، سطوح بیرونی دستگاه ممکن است داغ شود.

۱۹- در صورت خارج شدن دود تیره رنگ از دستگاه، سریعاً دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید و قبل از بیرون آوردن ظرف مخصوص پخت و پز از دستگاه، مدتی صبر نمایید تا دود ایجاد شده به طور کامل تخلیه گردد.

۲۰- همیشه دستگاه را بر روی سطحی صاف و محکم قرار دهید.

۲۱- همیشه قبل از حمل و یا تمیزکاری دستگاه مدت زمانی صبر کنید تا اجزای داخلی و خارجی دستگاه به طور کامل خنک گردد.

۲۲- در صورت آسیب دیدن سیم و یا دوشاخه، جهت سرویس یا تعویض قطعه فقط به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.

۲۳- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با کم توانی جسمی یا ذهنی، یا افراد بی تجربه و نا آگاه در نظر گرفته نشده است. مگر اینکه نظارت بر این افراد با ارائه دستورالعمل استفاده از وسیله، توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد.

توصیه می شود کودکان تحت نظارت و سرپرستی باشند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.

۲۴- وسیله برای استفاده خانگی و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:

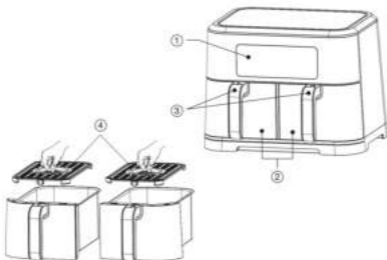
- آبدارخانه های فروشگاه ها، ادارات و سایر محیط های کاری.

خانه باغ ها.

هتل ها، متل ها و هتل آپارتمان ها.

مکان هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است

۱. صفحه نمایش دیجیتال
۲. تابه سرخ کن
۳. دسته تابه سرخ کن
۴. گریل



صفحه کنترل



- ۱ - تمامی اجزای داخل بسته بندی را بیرون آورید.
- ۲ - سبب و ظرف مخصوص پخت وپز دستگاه را با آب و پارچه ای نرم شستشو دهید. توجه داشته باشید هرگز از اسفنج های ساینده همانند سیم ظرفشویی و موارد مشابه استفاده نکنید.
- ۳ - سطح داخلی و خارجی دستگاه را با استفاده از پارچه ای نرم تمیز نمایید.

نحوه استفاده از دستگاه

۱. هواپز را روی یک سطح صاف قرار دهید.
۲. سبب را در هواپز بگذارید.
۳. زمانیکه هواپز سرد است آن را به مدت ۳ دقیقه پیش گرمایش دهید. بعد از گرم شدن با احتیاط سبب را از هواپز خارج نمایید. پس از بیرون کشیدن سبب، هواپز گرمایش را متوقف خواهد کرد.
۴. غذا را در سبب قرار داده و سبب را داخل هواپز بگذارید.
۵. دمای مناسب غذا را طبق جدول مرجع انتخاب نمایید.
۶. برای شروع به کار هواپز، تایمر را تنظیم کرده و آن را روی زمان مورد نیاز قرار دهید.
- 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، سبب را توسط دسته از دستگاه بیرون بکشید، هواپز به طور خودکار خاموش خواهد شد، سبب را تکان داده یا غذا را پشت و رو نمایید. سپس سبب 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. سبب 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 هواپز مراقب باشید.
۱۰. آماده شدن غذا را بررسی نمایید، اگر پخت غذا کامل نشده است، به سادگی سبب را به داخل سرخ کن برگردانید، زمان پخت خود را تنظیم کرده و برای شروع به کار هواپز دکمه شروع را لمس کنید.

توضیح عملکردها

عملکرد	نکته	تنظیم زمان	تنظیمها	توضیح عملکردها
	حالت تکان دادن به صورت پیش فرض روشن می باشد.	۱-۶۰ دقیقه	۷۵-۲۴۰ °C	در حالت تنظیمات، دکمه هواپز را فشار دهید، دمای پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد و زمان پیش فرض ۲۰ دقیقه می باشد. دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا شمارش معکوس شروع شود. چراغ نشانگر حالت کار روشن می شود. پس از اتمام کار، ماژول دما End را نمایش داده و وارد حالت آماده به کار می شود.
	حالت تکان دادن به صورت پیش فرض روشن می باشد.	۱-۶۰ دقیقه	۱۷۵-۲۳۰ °C	در حالت تنظیمات، عملکرد برشته کردن را فشار دهید، دمای پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد و زمان پیش فرض ۱۵ دقیقه میباشد. دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا شمارش معکوس شروع شود، چراغ نشانگر حالت کار روشن است، پس از اتمام کار، ماژول دما End را نمایش داده و وارد حالت آماده به کار می شود.
	حالت تکان دادن به صورت اختیاری روشن می شود	۱-۳۰ دقیقه	۲۳۰ °C	در حالت تنظیمات، دکمه کباب کردن را فشار دهید، دما به طور پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد و زمان به طور پیش فرض ۱۰ دقیقه می باشد. دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا شمارش معکوس شروع شود. چراغ نشانگر حالت کار روشن است. پس از اتمام کار، ماژول دما End را نشان داده و وارد حالت آماده به کار می شود.
	حالت تکان دادن به صورت پیش فرض روشن می باشد.	۱-۶۰ دقیقه	۷۵-۲۰۰ °C	در تنظیمات، دکمه بخت را فشار دهید، دمای پیش فرض ۱۷۵ درجه سانتیگراد و زمان پیش فرض ۱۵ دقیقه می باشد. دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا شمارش معکوس شروع شود، چراغ نشانگر حالت کار روشن است، پس از اتمام کار، ماژول دما End را نشان داده و وارد حالت آماده به کار می شود.
	حالت تکان دادن به صورت اختیاری روشن می شود	۱-۶۰ دقیقه	۷۵-۲۰۰ °C	در تنظیمات، عملکرد گرم کردن مجدد را فشار دهید، دما به طور پیش فرض ۱۷۰ درجه سانتیگراد و زمان به طور پیش فرض ۱۵ دقیقه می باشد. دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا شمارش معکوس شروع شود، چراغ نشانگر حالت کار روشن است و ماژول دما پایان کار را نشان داده و وارد حالت آماده به کار می شود.
	بدون تکان دادن	۱ ساعت تا ۲۴ ساعت	۳۵-۷۵ °C	در حالت تنظیمات، عملکرد میوه خشک را فشار دهید، دما به طور پیش فرض ۶۰ درجه سانتیگراد و زمان پیش فرض ۸ ساعت است. دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا شمارش معکوس شروع شود، چراغ نشانگر حالت کار روشن است، پس از اتمام کار، ماژول دما End را نشان داده و وارد حالت آماده به کار می شود.

دکمه و نشانگر اتمام همزمان

این دکمه را فشار دهید، سبدهای چپ و راست را انتخاب کنید تا با هم کار کنند، ابتدا سبب طولانی مدت شروع به کار خواهد کرد، هنگامی که زمان شمارش معکوس یکسان باشد دو سبب تا پایان به صورت همزمان کار خواهند کرد.

دکمه و نشانگر عملکرد همزمان دو سبب

- با فشار این دکمه هر دو سبب را برای کار همزمان انتخاب می کنید، هر دو سبب عملکرد یکسانی داشته، به صورت همزمان کار می کنند و در یک زمان به پایان می رسند.

دکمه انتخاب و نشانگر سبب سمت چپ

دکمه انتخاب و نشانگر سبب سمت راست

دکمه خاموش/روشن

- در حالت پخت یا تنظیمات، با فشار این کلید به حالت آماده به کار برمی گردید.

دکمه شروع/مکث

- پس از تنظیم عملکرد، با فشار دکمه شروع/مکث وارد عملکرد پخت می شوید.

- می توانید با فشردن این دکمه در زمان پخت، عملکرد متوقف کنید.

دکمه عملیات هم زدن سریع

- در صورت انتخاب عملکردی که نیاز به هم زدن غذا دارد، این دکمه را فشار دهید.

زمان پیشنهادی برای پخت غذا

جدول مرجع زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه برای پخت غذاهای مختلف را انتخاب نمایید. 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.

نکات:

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 میباشد.

هنگام تهیه کیک، پای کیش یا غذای شکم پر، فقط از تابه استفاده نمایید. از سبب 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.

منو	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	حداکثر مقدار غذا (گرم)
پیش گرمایش	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۷	۰
یخ زدایی	۸۰ درجه سانتیگراد	۸	۱۵۰
سیب زمینی سرخ شده	۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۷	۴۰۰
مرغ	۲۰۰ درجه سانتی گراد	۳۰	۱۰۰۰
استیک	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۰	۱۵۰
بال مرغ	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵	۳۵۰
ماهی	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵	۲۵۰
نان	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۲۰	۲۵۰
کیک	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۵	۱۵۰
سیب زمینی	۲۰۰ درجه سانتی گراد	۴۰	۹۰۰
پای	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۵	۳۰۰
میوه خشک	۸۰ درجه سانتی گراد	۲ ساعت	۱۰۰
پودینگ	۱۹۰ درجه سانتیگراد	۱۰	۲۵۰
کوکی ها	۱۷۰ درجه سانتی گراد	۲۵	۱۰۰

خاموش شدن حافظه

در صورت قطع برق ، پس از روشن شدن دستگاه، به تنظیم حافظه نیاز است. در صورتی که برق در مدت ۱-۵ دقیقه وصل شود، دستگاه به وضعیت خود قبل از قطع برق ادامه می دهد. ۵ دقیقه پس از وصل شدن برق دستگاه وارد حالت آماده به کار می شود. در صورت عدم استفاده از دستگاه، برق آن قطع شده و پس از روشن شدن وارد حالت آماده به کار می شود.

حفاظت از خرابی سنسور

هنگامی که سنسور دما خراب شود، صفحه دیجیتال یک کد خطا را نشان داده و ۵ مرتبه بوق خواهد زد. فر برقی هیچ عملکردی را نمی تواند انجام دهد و به فشار هیچ کلیدی پاسخ نمی دهد. هنگامی که در حالت حفاظت قرار می گیرد، حتی اگر مشکل سخت افزار برطرف شود، باز هم قادر به پاسخگویی به هیچ فشار کلیدی نخواهد بود. قبل از تنظیم مجدد سیستم، باید پس از عیب یابی مجدداً روشن شود.

عیب یابی		راه حل	دلیل اشتباه	حالت خطا	خطای نشان داده در صفحه نمایش	
E1	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	باز بودن سنسور سبید چپ	قسمت های معیوب	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	خطای نشان داده در صفحه نمایش	
E2	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.					اتصال کوتاه سنسور سبید چپ
E3	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.					باز بودن سنسور سبید راست
E4	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.					باز بودن سنسور سبید
E5	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	مدار تغییر NTC مربوط به سبید سمت راست نمی باشد	خرابی در برد قدرت	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	تشخیص مدار NTC	
E6	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	مدار تغییر NTC مربوط به سبید سمت راست عادی نمی باشد	خرابی در برد قدرت	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	تشخیص مدار NTC	
E7	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	برد کنترل ارتباط غیر عادی تشخیص داده است	pcb معیوب	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	تشخیص مدار ارتباط برد کنترل	

E8	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	خرابی در برد قدرت	برد قدرت ارتباط غیر عادی تشخیص داده است	مدار ارتباط برد قدرت را تست کنید
E9	توقف عملکرد، هیچ کلیدی کار نخواهد کرد.	خرابی در برد قدرت	برد قدرت از صفر عبور نمی کند	برد قدرت را تست کنید

بازیافت



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.

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 202

• شماره سریال: سلامت

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشنده:

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

• آدرس: کیش، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۱۱

• www.sanjehkish.com

• تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸۰۰۰۰



• شماره حساب: ۰۲۱-۳۳۱۳۰۰۰۰

• شماره کارت: ۰۲۱-۳۳۱۳۰۰۰۰

• شماره تلفن: ۰۲۱-۳۳۱۳۰۰۰۰

• تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۳۰۵۵۸-۹

• تهران: خیابان شریعتی، پلاک ۱۰۱، تلفن: ۰۲۱-۳۳۱۳۰۰۰۰

• تلفن: ۰۲۱-۷۷۹-۵۱۱۵

• اهرام: پلاک ۱۰۱، خیابان ولیعصر، تلفن: ۰۲۱-۳۳۱۳۰۰۰۰

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 کاملار 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 تسری لوازم ندارد. هرگز به شکستگی و عیوب ظاهری یا تسری قطعات پس از تحویل، تساهلی خدمات مشتریان خدمات ندهید.

۲. علناً پیش از استفاده ی کالا، دفترچه ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید. دستورالعمل های ذکر شده و هشدارهای موجود در دفترچه ی راهنما کلیتاً را در رابطه با نوسانات برق، اصلاحات نامناسب، آسیب های و ... آنگه بوده و همچنین مصرف صحیح نصب دستگاه و قطعات را آموزش می دهد. مراکز فروشگاهی و خدماتی، نمایندگی ایرانیان لوازم خانگی یا دیگران به اجباری مشتریان گرامی مسئولند برای دریافت دفترچه راهنمای محصولات به وبسایت www.sanjehkish.com مراجعه نمایید.

۳. علناً توجه شود که ایرادات ناشی از عدم رعایت هشدارها و توضیحاتی ذکر شده در دفترچه ی راهنما مانند استفاده از آب یا مایه های حساسی نظیر نمک، نمکدانه و ... برچسب های هشداردهنده در هر نوع استفاده ی صنعتی و یا غیرصنعتی که موجب بروز ایرادات فنی در دستگاه گردد، شامل مزایای ضمانت نشده می گردد.

۴. در طول دوره ی ضمانت، هزینه های تعمیرات و نصب قطعات بدنی رایگان بوده وانی قطعات مصرفی مانند انواع فیلترها، باکته ها، لوازم چسبی و ... شامل ضمانت رایگان نخواهند بود.

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

محل نصب و سرویس رایگان

www.sanjehkish.com

www.2328.ir + 0212328



سرویس قطعات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

پورتال: ۰۲۱-۲۳۹۰۶۵۲۸

تلفن: ۰۲۱ ۲۳۲۸۰۵۵۸-۹

* افزودن خدمات سرویس رایگان در طی دوره ی ضمانت

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

* افزودن رایگان لوازم بهداشتی و لوازم خانگی به چهار ماهه ی ضمانت کالا

E4	Stop action No key operation is accepted		Right barrel sensor short circuit	
E5	Stop action No key operation is accepted		The NTC switching circuit of the left barrel is abnormal	Detection of NTC circuit
E6	Stop action No key operation is accepted	Faulty power board	The NTC switching circuit of the right barrel is abnormal	Detection of NTC circuit
E7	Stop action No key operation is accepted	Faulty power board	Control board detects communication abnormality	Detection control board communication circuit
E8	Stop action No key operation is accepted	Faulty pcb	The power board detects the communication abnormality	Test the communication circuit of the power board
E9	Stop action No key operation is accepted	Faulty power board	The power board does not cross zero	Test the power board

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.



POTATO	200°C	40	900
PIE	180°C	15	300
DRIED FRUIT	80°C	2H	100
PUDDING	190°C	10	250
COOKIES	170°C	25	100

Power-off memory

After the power outage after entering the working state, a memory function is required. When the power comes in within 1-5 minutes, the working state before the power outage is continued. After 5 minutes, the system enters the standby state after being powered on. The power fails when it is not in the working state, and it enters the standby state after power-on.

Sensor failure protection

When the temperature sensor is faulty, the digital tube displays an error code and buzzes 5 times. The electric oven cannot perform any work and does not respond to any keystrokes. Once in the protection state, even if the hardware failure is eliminated, it will not be able to respond to any keystrokes. The system must be re-powered after troubleshooting before the system can be Reset.

Handling of errors

The display shows	Error state	wrong reason		Solution
E1	Stop action No key operation is accepted	parts bad	Left barrel sensor open	Check whether the thermistor circuit is abnormal
E2	Stop action No key operation is accepted		Left barrel sensor short circuit	
E3	Stop action No key operation is accepted		Right barrel sensor open	

SUGGESTED TIMING FOR COOKING FOOD



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 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.

Menu	(Temperature)°C	Time ((min	Maximum food quantity (g
PRE-HEAT	200°C	7	0
DEFROST	80°C	8	150
FRIES	200°C	17	400
CHICKEN	200°C	30	1000
STEAK	180°C	10	150
CHICKEN WINGS	200°C	15	350
FISH	200°C	15	250
BREAD	180°C	20	250
CAKE	180°C	15	150

	<p>In the setting mode, press the reheat function, the temperature defaults to 170°C, and the time defaults to 15 minutes. Press the start/pause button to start the countdown work, the working mode indicator light is on, and the temperature module displays End after the work is completed, and enters the standby state.</p>	75-200°C	1-60min	SHAKE Optional on
	<p>In the setting mode, press the dried fruit function, the temperature defaults to 60°C, and the time defaults to 8 hours. Press the start/pause button to start the countdown work, the working mode indicator light is on, after the work is completed, the temperature module displays End and enters the standby state.</p>	35-75°C	1hour- 24hours	No SHAKE

Synchronous completion button and indicator

--Press this button to select the left and right barrels to work together, the long time barrel will work first, when the countdown time is the same, the two barrels will work at the same time until the end

Double barrel synchronization function button and indicator

--Press this button to select the double barrels to work together, the double barrels have the same function, work at the same time, and end at the same time

Left barrel selection button and indicator

right barrel selection button and indicator

Power button

--In the cooking state or setting state, press this key to return to the standby state;

Start/pause button





--After setting the function, press the start/pause button to enter the cooking function.

--Press this button during work to enter

Stirring prompt operation button

--When you need to stir food when selecting a function, press this button.

Function details

Function	Function details	Temperature adjustment	Time adjustment	Remark
	In the setting mode, press the air frying button, the temperature defaults to 200°C, and the time defaults to 20 minutes. Press the start/pause button to start the countdown work. The working mode indicator light is on. After the work is completed, the temperature module displays End and enters the standby state.	75-240°C	1-60min	The default on SHAKE
	In the setting mode, press the roast function, the temperature defaults to 200°C, and the time defaults to 15 minutes. Press the start/pause button to start the countdown work, the working mode indicator light is on, after the work is completed, the temperature module displays End and enters the standby state.	175-230°C	1-60min	The default on SHAKE
	In the setting mode, press the broil button, the temperature defaults to 200°C, and the time defaults to 10 minutes. Press the start/pause button to start the countdown work. The working mode indicator light is on. After the work is completed, the temperature module displays End and enters the standby state.	230°C	1-30min	SHAKE Optional on
	In the setting mode, press the bake button, the temperature defaults to 175°C and the time defaults to 15 minutes. Press the start/pause button to start the countdown work, the working mode indicator light is on, after the work is completed, the temperature module displays End and enters the standby state.	75-200°C	1-60min	The default on SHAKE

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.

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.

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..

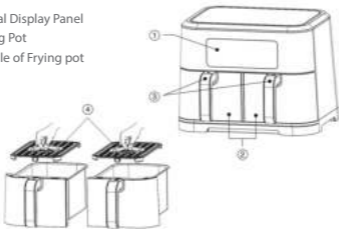
PRODUCT STRUCTURE

01 Digital Display Panel

02 Frying Pot

03 Handle of Frying pot

04 Grill



Control Panel



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

Specifications

Input Power: 2800W

Capacity: 8.5L

Voltage: 220V

Frequency: 50Hz

Important safety instructions warning

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 is 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

MIGEL



English

فارسی

Air Fryer

GAF 202