

MIGEL



هواپز

GAF 130

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 لیتر
- گنجایش سبد: ۵/۲ لیتر
- ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
- فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز

نکات ایمنی مربوط به محل استفاده از دستگاه

- 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.
- همیشه دستگاه را در فاصله ای زیاد از لبه سطوح قرار دهید.
- دستگاه می بایست بر روی سطحی صاف، محکم و مقاوم در برابر گرما قرار داشته باشد.
- هرگز از دستگاه در محیط های بیرونی و در نزدیکی آب استفاده نکنید.

نکات ایمنی مربوط به کابل دستگاه

- کابل دستگاه می بایست بدون اتصال به رابط مستقیماً به پریز برق وصل باشد.
- 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.
- هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه در فضای باز رها باشد به عنوان مثال بین پریز و زیر میز.
- از تماس کابل با اجسام داغ مانند بدنه توستر، پلوپز و همچنین اجسام تیز جلوگیری کنید.
- در صورت آسیب دیدگی کابل، هرگز از دستگاه استفاده نکنید و جهت تعویض آن به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.
- 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.
- در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
- جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.
- از نگه داشتن یا لمس کردن دوشاخه دستگاه با دست های خیس خودداری کنید، زیرا این کار ممکن است منجر به برق گرفتگی شود.
- برای اتصال دوشاخه از پریز برقی که دارای اتصال زمین می باشد، استفاده نمایید.

نکات ایمنی فردی

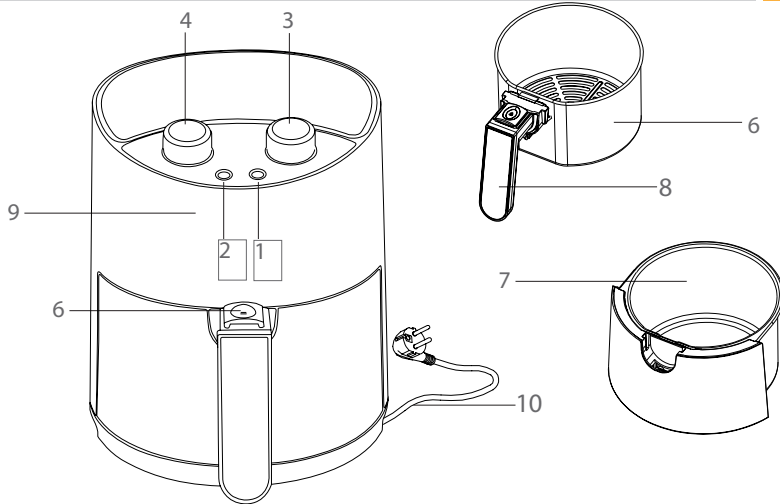
- هشدار:** جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی و برق گرفتگی و همچنین آسیب های احتمالی به شخص، از فرو بردن دستگاه، سیم و دوشاخه در آب و دیگر مایعات دیگر خودداری نمایید.

- استفاده از قطعات جانبی غیر فابریک ممکن است باعث آسیب رسیدن به کاربر و خود دستگاه گردد و گارانتی دستگاه باطل خواهد شد.
- هشدار: 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 می بایست توسط مراکز مجاز خدمات پس از فروش انجام گردد.
- **هشدار:** در صورت آسیب دیدگی و ایراد در کارکرد دستگاه، هرگز از آن استفاده نکنید.
- **هشدار:** 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.
- **هشدار:** در هنگام جابجا کردن دستگاه زمانی که مواد غذایی داغ درون آن می باشد، بسیار احتیاط کنید.
- هشدار: از لمس کردن دستگاه با دست های خیس یا مرطوب پرهیز نمایید.
- جهت تمیزکاری، ابتدا دوشاخه را از برق خارج نمایید و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.
- این دستگاه توسط کودکان و افرادی که دچار ناتوانی ذهنی، جسمی و حسی می باشند و یا تجربه کافی از نحوه استفاده از آن را ندارند نباید مورد استفاده قرار گیرد، مگر اینکه تحت نظارت کامل قرار گرفته باشند و یا دستورالعمل های استفاده ایمن و صحیح از دستگاه توسط فردی مسئول به آن ها آموزش داده شود.
- نگه داری و تمیز کاری دستگاه نباید توسط کودکان انجام پذیرد.

نکات ایمنی مربوط به کودکان

- هرگز به کودکان اجازه استفاده از دستگاه را ندهید.
- 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.
- کودکان را از خطرات موجود در محیط آشپزخانه آگاه سازید و نسبت به مواردی که نباید به آن دسترسی داشته باشند و ممکن است از دید آنها خارج باشد، هشدارهای لازم را بدهید.
- 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.
- کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
- همیشه دستگاه و کابل آن را به دور از دسترس کودکان قرار دهید.

- **مهم:** جهت گردش هوا در دستگاه به هنگام استفاده، اطراف دستگاه می بایست حداقل ۱۰ سانتی متر با سطح مورد نظر فاصله داشته باشد.
- **هشدار:** از قرار دادن دستگاه در زیر کابینت، پرده و دیگر موارد مشابه خودداری کنید، چرا که دمای بالای آن ممکن است خطر آتش سوزی را به همراه داشته باشد.
- قبل از جدا کردن دوشاخه از برق، ابتدا کلید روشن/خاموش دستگاه را در حالت خاموش قرار دهید و سپس دوشاخه را از پریز خارج نمایید.
- به هنگام تمیزکاری و یا زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید.
- از کشیدن سیم جهت خارج کردن دوشاخه از پریز پرهیز نمایید، برای انجام این کار میبایست دوشاخه را نگه داشته و به آرامی آن را از پریز خارج نمایید.
- قبل از تمیزکاری دستگاه و همچنین سوار کردن یا جدا کردن قطعات، اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.
- **هشدار:** از قرار دادن پارچه، لباس و دیگر موارد مشابه که باعث پوشانده شدن دستگاه می گردند، خودداری نمایید.
- در هنگام کارکرد دستگاه، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- **هشدار:** در این دستگاه، مقدار بسیار کم روغن جهت پخت و پز کافی می باشد، بنابراین از ریختن مقدار زیاد روغن در قابلمه دستگاه خودداری نمایید.
- هرگز از قطعات جانبی که توسط شرکت سازنده توصیه نشده است، برای این دستگاه استفاده نکنید.
- همیشه به هنگام بیرون آوردن یا قرار دادن قطعات درون دستگاه از دستکش های عایق حرارتی استفاده نمایید.
- دستگاه می بایست بر روی سطحی محکم و صاف مورد استفاده قرار گیرد.
- به هنگام پخت و تا مدتی پس از اتمام پخت، سطوح دستگاه داغ می باشد، بنابراین از لمس کردن آن بدون دستکش خودداری نمایید.
- **هشدار:** از استفاده از هرگونه تایمر و پریزهای کنترلی برای دستگاه خودداری نمایید.
- در اولین دفعه استفاده، به دلیل مواد به کار رفته در ساخت، ممکن است کمی بو به همراه دود از دستگاه خارج گردد، این اتفاق طبیعی می باشد.
- همیشه مواد غذایی را جهت سرخ کردن، در سبد سرخ کنی قرار دهید تا از تماس آنها با المنت گرمایی جلوگیری گردد.
- **هشدار:** هرگز در قابلمه پخت روغن نریزید، چرا که این کار ممکن است منجر به آتش سوزی شود.
- این دستگاه می بایست به منبع برقی که دارای اتصال ارت می باشد وصل گردد.



۱. نشانگر روشن/خاموش دستگاه
۲. نشانگر حرارت دهی
۳. ولوم تایمر
۴. ولوم تنظیم دما
۵. سبد سرخ کنی
۶. دکمه رها سازی سبد - پوشش
۷. قابلمه پخت و پز
۸. دستگیره
۹. بدنه اصلی
۱۰. سیم برق

الزامات ایمنی استفاده از وسایل برقی

هنگام استفاده از وسایل برقی اقدامات احتیاطی اولیه ایمنی می بایست رعایت شود.

قبل از وصل کردن دوشاخه به برق، ولتاژ دستگاه (درج شده روی برچسب مشخصات دستگاه) را بررسی نمایید و از مطابقت آن با ولتاژ برق محل سکونتتان اطمینان حاصل نمایید.

نحوه استفاده از دستگاه

ابتدا دستگاه را با احتیاط از بسته بندی خود خارج نمایید سپس آن را بطور کامل مورد بررسی قرار دهید و از عدم ضربه خوردگی و هرگونه آسیب دیگر بر روی آن مطمئن شوید، همچنین قطعات جانبی را بررسی کنید و از موجود بودن تمام موارد نشان داده شده در نمای کلی محصول اطمینان حاصل نمایید.

قبل از شروع استفاده از دستگاه

۱. تمامی مواد بسته بندی را از دستگاه جدا کنید.
۲. به غیر از برچسب مشخصات دستگاه، همه برچسب های چسبیده به دستگاه را از آن جدا کنید.

۳. قابلمه پخت و سبد سرخ کنی را در آب داغ به همراه کف (با استفاده از پد های نرم و غیر ساینده) شستشو دهید و خشک کنید.

نکته: شما همچنین می توانید ظروف ذکر شده را در دستگاه ظرف شویی، شستشو دهید.

۴. سطح داخلی و خارجی دستگاه را با پارچه ای نیمه مرطوب تمیز نمایید.

۵. سطوح ذکر شده را با استفاده از پارچه ای نرم خشک نمایید.

مهم: کارکرد این هواپز به این شکل می باشد که با ایجاد هوای داغ، پخت و پز را انجام می دهد، بنابراین از ریختن روغن در قابلمه پخت پرهیز نمایید.

آماده سازی دستگاه برای استفاده

۱. دستگاه را بر روی سطحی محکم، صاف و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.

مهم: دستگاه را هرگز بر روی سطوحی که در برابر گرما مقاوم نیستند قرار ندهید.

۲. سبد سرخ کنی را به درستی در قابلمه پخت قرار دهید.

مهم: این دستگاه دارای یک قفل ایمنی داخلی می باشد و در صورتی که قابلمه پخت به درستی در دستگاه قرار نگیرد، دستگاه کار نخواهد کرد. قرار گرفتن درست قابلمه در دستگاه به این شکل می باشد که دو طرف قابلمه در دستگاه بصورت یکسان قرار گیرد.

۳. دوشاخه دستگاه را به پریزی که دارای اتصال ارت می باشد وصل نمایید

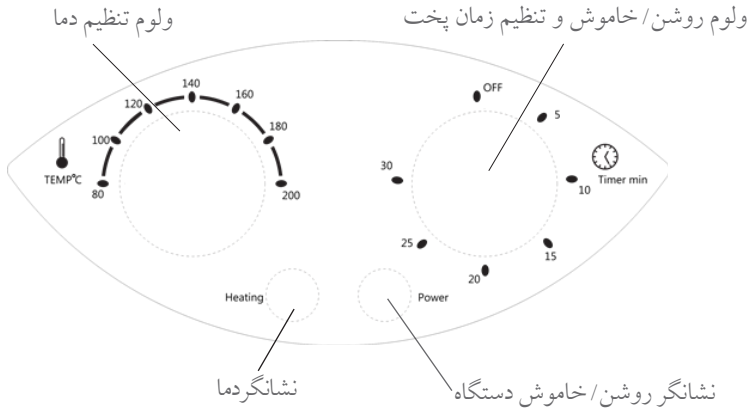
هشدار: قبل از وصل کردن دوشاخه به برق، ولتاژ دستگاه (درج شده روی برچسب مشخصات دستگاه) را بررسی نمایید و از مطابقت آن با ولتاژ برق محل سکونتتان اطمینان حاصل نمایید.

۴. از ریختن روغن یا مایعات در قابلمه پخت خودداری نمایید.

۵. از قرار دادن هر گونه از اجسام بر روی دستگاه پرهیز نمایید.

۶. هرگز قسمت ورودی و خروجی هوای دستگاه را مسدود نکنید.

• (قسمت ورودی و خروجی هوا در پشت دستگاه می باشد)



توضیحات نشانگرها و صفحه کنترل

۱. ولوم روشن/خاموش و تنظیم زمان پخت- این ولوم شامل عملکردهای روشن/خاموش دستگاه و همچنین تنظیم زمان پخت می باشد. با چرخاندن ولوم به سمت موافق عقربه های ساعت، دستگاه روشن می شود. شما می توانید زمان پخت را از ۱ تا ۳۰ دقیقه با چرخاندن این ولوم تنظیم نمایید، پس از تنظیم، هنگامی که تایمر در حال شمارش معکوس می باشد صدای تیک آن به گوش خواهد رسید و به محض به پایان رسیدن زمان تنظیمی صدایی شبیه به زنگ جهت آگاه ساختن کاربر از تمام شدن زمان پخت شنیده خواهد شد.

۲. ولوم تنظیم دما - دمای دستگاه از 80°C تا 200°C قابل تنظیم می باشد. همانطور که در تصویر بالا مشخص می باشد، درجات دما (۸۰، ۱۰۰، ۱۲۰، ۱۴۰، ۱۶۰، ۱۸۰ و ۲۰۰) جهت آگاه سازی کاربر علامت گذاری شده اند. ولوم تنظیم دما را همچنین می توان بین درجات درج شده تنظیم نمود. (به عنوان مثال برای تنظیم دما بر روی درجه ۹۰ ولوم می بایست بین ۸۰ و ۱۰۰ قرار گیرد)

۳. نشانگر روشن/خاموش - به محض تنظیم تایمر دستگاه روشن و شروع به کار می کند، که در این هنگام چراغ نشانگر روشن/خاموش دستگاه نیز روشن خواهد شد.

۴. نشانگر دما - این نشانگر زمانی روشن می شود که دستگاه در حال گرم شدن می باشد. نشانگر دما در هنگام کارکرد بطور چرخشی (نسبت به تغییر دما در دستگاه) روشن و خاموش می شود.

با استفاده از این هواپز به راحتی می توان غذاهای زیادی تهیه نمود، جهت اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیمات پیشنهادی" مراجعه نمایید.

عملکرد دستگاه

عملکردهای اصلی دستگاه همیشه یکسان می باشند و نوع مواد غذایی تاثیری بر این عملکردها نخواهد داشت.

به دستورالعمل های زیر جهت نحوه استفاده از این دستگاه توجه نمایید:

۱. ولوم روشن/خاموش را بررسی نمایید، و از قرار داشتن آن در حالت خاموش (off) مطمئن شوید.

۲. دوشاخه را به پریز برق متصل نمایید و در صورت وجود کلید on/off بر روی پریز، آن را در حالت روشن (ON) قرار دهید.

۳. قابلمه پخت را با استفاده از دستگیره با احتیاط از دستگاه بیرون آورید. به هنگام بیرون آوردن قابلمه پخت، یکی از دست هایتان را بر روی دستگاه قرار دهید و آن را به بیرون بکشید. در صورتی که فرایند پخت به تازگی به اتمام رسیده باشد، دستگاه و قطعات آن داغ می باشند که در این حالت می بایست از دستکش عایق استفاده نمایید.

۴. قابلمه پخت را بر روی سطحی محکم، صاف و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.

۵. در صورت نیاز، سبد سرخ کنی را از دستگاه بیرون آورید.

نکته: سبد سرخ کنی دارای یک دکمه رها سازی می باشد، به منظور استفاده ایمن، تا زمانی که قابلمه درون دستگاه قرار داشته باشد، پوشش محافظ را نمی توان فشار داد. قابلمه را بردارید و پوشش محافظ را فشار دهید، سپس دکمه رهاسازی سبد را فشار دهید تا سبد از قابلمه جدا گردد. تا زمانی که قابلمه بر روی سطحی محکم، صاف و مقاوم در برابر گرما قرار نگرفته است، دکمه رهاسازی سبد را فشار ندهید.

۶. مواد غذایی مورد نظر را در سبد سرخ کنی اضافه نمایید (مراقب باشید سبد بیش از حد پُر نشود)، سپس سبد را در داخل قابلمه قرار دهید و قابلمه را در دستگاه جای دهید.

نکته: این دستگاه دارای یک قفل ایمنی داخلی می باشد و در صورتی که قابلمه پخت به درستی در دستگاه قرار نگیرد، دستگاه کار نخواهد کرد. قرار گرفتن درست قابلمه در دستگاه به این شکل می باشد که دو طرف قابلمه در دستگاه بصورت یکسان قرار گیرد.

۷. ولوم تنظیم دما را بچرخانید تا دمای مورد نظر انتخاب گردد.

۸. جهت انتخاب زمان پخت، ولوم تنظیم تایمر (روشن/خاموش) را بچرخانید.

۹. پس از تنظیم زمان پخت، دستگاه شروع به پخت خواهد کرد، در این هنگام نشانگر

روشن/خاموش و نشانگر دما روشن شده و شمارش معکوس زمان انتخاب شده آغاز خواهد شد.

نکته: نشانگر دما در هنگام کارکرد بطور چرخشی (نسبت به تغییر دما در دستگاه) روشن و خاموش خواهد شد.

۱۰. هنگامی که زمان پخت تنظیمی به پایان می رسد، صدایی مانند زنگ از دستگاه شنیده می شود و دستگاه خاموش خواهد شد.

نکته: شما می توانید دما و زمان پخت را در حین عملیات پخت تغییر دهید.

نکته: به هنگام بیرون آوردن قابلمه پخت جهت جلوگیری از سوختن انگشتها می بایست از پارچه یا دستکش جهت نگه داشتن دستگیره و بیرون آوردن قابلمه استفاده نمایید.

نحوه کبابی کردن/سرخ کردن مواد غذایی

۱. ولوم روشن/خاموش را بررسی نمایید، و از قرار داشتن آن در حالت خاموش (off) مطمئن شوید.

۲. دوشاخه را به پریز برق متصل نمایید.

۳. قابلمه پخت را با احتیاط از دستگاه خارج نمایید.

۴. مواد غذایی را به سبد سرخ اضافه کنید.

نکته: از قرار دادن بیش از اندازه مواد غذایی در سبد پرهیز نمایید.

نکته: در صورت نیاز به جدا کردن سبد سرخ کنی از قابلمه، مورد ۵ از قسمت عملکرد دستگاه را مطالعه نمایید.

۵. قابلمه پخت را به درستی درون دستگاه قرار دهید.

هشدار: از لمس کردن قابلمه در حین پخت و همچنین تا مدتی پس از پایان پخت خودداری نمایید. در صورت نیاز به نگه داشتن قابلمه، حتما از پارچه و یا دستکش استفاده نمایید.

۶. ولوم تنظیم دما را بچرخانید تا دمای مورد نظر انتخاب گردد.

۷. جهت انتخاب زمان پخت (نسبت به نوع مواد غذایی)، ولوم تنظیم تایمر را بچرخانید.

نکته: در صورت پایین بودن دمای دستگاه، زمان پخت را ۳ دقیقه بیشتر از زمان مورد نظر تنظیم نمایید.

نکته: شما می توانید قبل از قرار دادن مواد غذایی در دستگاه، ۳ دقیقه دستگاه را روشن نمایید تا گرم شود. سپس قابلمه را از آن بیرون آورید و مواد غذایی را به آن اضافه نمایید و پس از برگرداندن قابلمه در دستگاه، با چرخاندن ولوم روشن/خاموش،

دستگاه را روشن و زمان پخت را تنظیم نمایید.

۸. برخی از مواد غذایی می بایست در هنگام پخت تفت داده شوند، جهت انجام این کار، قابلمه را از دستگاه بیرون آورید (در این هنگام دستگاه خاموش می شود) و آن را تکان دهید، سپس قابلمه را به دستگاه برگردانید و عملیات پخت را ادامه دهید.

نکته: شما همچنین می توانید جهت تفت دهی، سبد را از قابلمه خارج نمایید.

نکته: در صورت نیاز به تفت دهی مواد غذایی، می توانید زمان پخت را طوری تنظیم کنید که در زمان مورد نظر، زمان پخت تمام شود و صدای زنگ (جهت یاد آوری) از دستگاه شنیده شود، به این صورت پس از تفت دهی مواد غذایی، دوباره زمان پخت را تنظیم نمایید.

نکته: در صورت تنظیم زمان پخت بصورت کامل، صدایی جهت یادآوری بابت تفت دهی از دستگاه شنیده نخواهد شد و عملیات پخت کامل انجام می گردد، مگر اینکه در حین پخت قابلمه را از دستگاه خارج نمایید.

در صورت بیرون آوردن قابلمه، دستگاه بطور اتوماتیک خاموش می شود، همچنین زمانی که قابلمه را درون دستگاه قرار میدهید، بصورت اتوماتیک روشن شده و ادامه عملیات پخت انجام می پذیرد.

توجه: همانطور که در مورد قبلی اشاره شد، در صورت قرار دادن قابلمه در دستگاه در حین پخت، دستگاه بصورت اتوماتیک روشن شده و عملیات پخت ادامه خواهد یافت، ولی در طی زمانی که قابلمه از دستگاه بیرون می باشد، تایمر به شمارش خود ادامه خواهد داد، بنابراین لازم است که زمان پخت را نسبت به مدتی که قابلمه بیرون از دستگاه می باشد دوباره تنظیم نمایید.

۹. هنگامی که صدای زنگ از دستگاه شنیده می شود، زمان تنظیمی پخت به پایان رسیده است، در این هنگام قابلمه را از دستگاه خارج نمایید و آن را بر روی سطحی محکم، صاف و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.

توجه: شما همچنین می توانید دستگاه را بصورت دستی (قبل از به پایان رسیدن زمان پخت) خاموش کنید، به این صورت که ولوم تنظیم تایمر (روشن/خاموش) را به طرف مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.

نکته: حداکثر زمان قابل تنظیم در این دستگاه ۳۰ دقیقه می باشد، در صورت نیاز به زمان بیشتر جهت پخت، پس از پایان یافتن ۳۰ دقیقه و شنیده شدن صدای زنگ، می توانید زمان مورد نظر را دوباره تنظیم نمایید.

۱۰. پس از پایان یافتن زمان پخت، مواد غذایی را بررسی نمایید و در صورتی که بصورت کامل پخته نشده باشد، قابلمه را مجدداً در دستگاه قرار داده و مدت زمان مورد نظر پخت را تنظیم نمایید. در صورتی که زمان پخت به پایان نرسیده باشد و قابلمه در

دستگاه قرار گیرد، دستگاه بصورت اتوماتیک عملیات پخت را ادامه خواهد داد.

۱.۱. جهت جدا کردن مواد غذایی کوچک مانند سیب زمینی سرخ شده، سبذ را از قابلمه بیرون آورید.

هشدار: مقدار بخار خروجی از قابلمه به نوع مواد غذایی که در دستگاه می باشد بستگی دارد.

۱.۲. محتویات داخل سبذ را درون یک کاسه یا بشقاب خالی کنید.

نکته: جهت بیرون آوردن مواد غذایی که بزرگ می باشند و به راحتی له یا خرد می شوند می توانید از انبر مخصوص استفاده نمایید.

پخت مواد غذایی

این دستگاه همچنین برای پخت کیک، اسنک و موارد مشابه مناسب می باشد.

جهت پخت موارد ذکر شده یک ظرف پخت (همانند بشقاب فر) با اندازه مناسب نیاز می باشد. ظرفی که در سبذ سرخ کنی استفاده می گردد می بایست در آن جای گیرد و بزرگتر نباشد، طوری که از گردش هوا در آن مطمئن شوید.

نکته: توصیه می شود جهت پخت کیک، قبل از قرار دادن مواد در ظرف و گذاشتن ظرف در سبذ سرخ کنی دستگاه را گرم کنید. جهت انجام این کار به نکات زیر توجه نمایید:

دمای مورد نظر را انتخاب نمایید و ولوم تایمر را بر روی ۴ دقیقه تنظیم کنید هنگامی که زمان تنظیمی به پایان رسید، صدای زنگ از دستگاه شنیده خواهد شد، در این هنگام می بایست قابلمه را از دستگاه بیرون آورده و ظرف مورد نظر پخت را در سبذ سرخ کنی جای دهید و پس از قرار دادن قابلمه در دستگاه، پخت را با تنظیمات دلخواه آغاز نمایید.

تنظیمات پیشنهادی

جدول زیر به شما کمک خواهد کرد که برای پخت هر نوع مواد غذایی، زمان و دمای پخت را چگونه تنظیم نمایید:

نوع مواد غذایی	حداقل تا حداکثر وزن مواد غذایی (گرم)	مدت زمان پخت (دقیقه)	دمای پخت (C)	نکاتی برای پخت
سیب زمینی منجمد	۲۰۰ - ۴۰۰	۱۴ - ۱۸	۲۰۰	تفت دهی
سیب زمینی معمولی	۲۰۰ - ۴۰۰	۱۸ - ۲۴	۱۸۰-۲۰۰	اضافه نمودن نصف قاشق غذاخوری روغن، تفت دهی
خرده نان اسنک پیری	۲۰۰ - ۳۰۰	۸ - ۱۴	۱۹۰	

ناگت مرغ	۱۰۰ - ۴۰۰	۱۱ - ۱۴	۲۰۰
فیله مرغ	۱۰۰ - ۴۰۰	۱۸ - ۲۴	۲۰۰
ران مرغ	۱۰۰ - ۴۰۰	۱۸ - ۲۴	۱۸۰
استیک	۱۰۰ - ۴۰۰	۱۰ - ۱۸	۱۸۰
تکه‌های مرغ	۱۰۰ - ۴۰۰	۱۱ - ۲۰	۱۸۰
همبرگر	۱۰۰ - ۴۰۰	۸ - ۱۴	۱۸۰
ماهی خرد شده (منجمد)	۱۰۰ - ۴۰۰	۸ - ۱۴	۲۰۰
کاپ کیک	۳ عدد	۱۸ - ۲۰	۱۶۰

با توجه به مجهز بودن دستگاه به فناوری ایجاد هوای داغ با سرعت بالا، بیرون آوردن قابل‌مه در حین عملیات پخت مشکلی ایجاد نخواهد کرد.

نکته: در صورت پایین بودن دمای دستگاه، زمان پخت را ۳ دقیقه بیشتر از زمان مورد نظر تنظیم نمایید.

توجه: در هنگام پخت مواد غذایی چرب، ممکن است مقدار زیادی دود از آن تولید شود، به ویژه زمانی که دمای پخت تنظیم شده بالا باشد. این موضوع به دستگاه آسیبی نمی‌رساند و تاثیری بر نتیجه پخت نخواهد داشت.

نکاتی برای پخت بهتر

- مواد غذایی کوچکتر معمولاً به زمان پخت کوتاه‌تری نسبت به مواد بزرگتر نیاز دارند.
- در صورت بیشتر بودن مقدار مواد غذایی، زمان پخت می‌بایست کمی بیشتر از حد معمول باشد و همچنین در صورت کم بودن مقدار مواد، زمان پخت می‌بایست کوتاه‌تر باشد. این موضوع مزیت این نوع از پخت و پز می‌باشد.
- نفت دهی مواد غذایی کوچکتر در حین پخت، باعث یکدست پخته شدن مواد خواهد شد.

- جهت تُرد شدن سیب زمینی، مقدار کمی روغن به آن اضافه نمایید. (روغن را پس از گذشت چند دقیقه از عملیات سرخ کردن، به سبب اضافه نمایید (جهت راهنمایی های بیشتر می توانید به قسمت "تنظیمات پیشنهادی" مراجعه نمایید)
- با استفاده از این هواپز، می توانید اسنک و موارد مشابه دیگر را تهیه نمایید.
- جهت تهیه اسنک بصورت سریع و آسان، از خمیر آماده استفاده نمایید. خمیر آماده زمان کوتاه تری را نسبت به خمیرهای خانگی جهت پخت نیاز دارد.
- برای پخت کیک و مواد غذایی که بزرگ می باشند و به راحتی له یا خرد می شوند، می بایست از یک ظرف پخت (مانند بشقاب های فر) استفاده نمایید و آن را درون سبب قرار دهید.
- از این دستگاه همچنین می توان جهت گرم کردن مواد غذایی استفاده نمود. برای گرم کردن مواد غذایی، دما را بر روی 160°C و مدت زمان پخت را تا ۱۰ دقیقه تنظیم نمایید.
- برای یخ زدایی مواد غذایی از دمای 160°C استفاده نکنید، چرا که ممکن است مواد بطور کامل یخ زدایی نشود.

تمیزکاری و نگه داری دستگاه

– تمیزکاری دستگاه

- جهت جلوگیری از چسبیدن و باقی ماندن پس مانده های مواد غذایی، توصیه می شود قابلمه و سبب سرخ کنی را هر دفعه پس از خنک شدن کامل شستشو دهید.
۱. دوشاخه را از پریز خارج نموده و مدتی را صبر کنید تا دستگاه بطور کامل خنک شود.
 ۲. قابلمه را با کشیدن دستگیره آن، به آرامی از دستگاه بیرون آورید.
 ۳. سبب را از قابلمه جدا کنید.
 ۴. قابلمه و سبب را با استفاده از آب داغ و کف و یک پد نرم (غیر ساینده) شستشو دهید و خشک کنید.
- نکته:** شما همچنین می توانید ظروف ذکر شده را در دستگاه ظرف شویی، شستشو دهید.
۵. سطح داخلی و بیرونی دستگاه را با پارچه یا دستمالی مرطوب تمیز نمایید و جهت خشک کردن سطوح، از پارچه ای نرم استفاده نمایید.
- توجه:** هرگز از شوینده های شیمیایی و قوی جهت تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید زیرا باعث آسیب رسیدن به سطوح دستگاه خواهد شد.

– نگره داری دستگاه

پس از تمیز کردن و خشک شدن دستگاه، آن را در محیطی خشک به دور از دسترس کودکان قرار دهید.

جهت اطمینان از عدم نشستن گرد و غبار بر روی دستگاه، توصیه می شود تا استفاده بعدی، دستگاه را در بسته بندی خود نگره داری کنید.

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 (داری 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	ولوم تنظیم دما را بر روی درجه مورد نظر تنظیم نمایید (جهت اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیمات پیشنهادی" در این دفترچه مراجعه نمایید)
مواد غذایی بطور یکدست پخته نمی شوند	برخی از مواد غذایی می بایست در حین پخت تفت داده شوند.	مواد غذایی که بر روی هم یا در کنار هم قرار می گیرند (مانند خلال سیب زمینی)، می بایست در حین پخت حداقل یکبار تفت داده شوند (جهت راهنمایی بیشتر به قسمت "تنظیمات پیشنهادی" در این دفترچه مراجعه فرمایید).
اسنک سرخ شده بخوبی تُرد نمی شود	ممکن است نوع اسنکی که میخواهید درست کنید در دستگاه های سرخ کن قابل تهیه باشد.	می توانید مقداری روغن به اسنک اضافه نمایید تا تُرد شود.

سبید سرخ کنی را بیش از درجه MAX (حداکثر) پر نکنید.	مقدار مواد غذایی در سبید بسیار زیاد می باشد.	
سبید سرخ کنی را به آرامی در قابلمه فشار دهید تا صدای جا افتادن آن (صدایی مانند کلیک) از آن شنیده شود.	سبید سرخ کنی در قابلمه پخت به درستی قرار نگرفته است.	قابلمه پخت در دستگاه به درستی جای نمی رود
به هنگام سرخ کردن مواد غذایی چرب، ممکن است مقدار زیادی از روغن بر روی ماهیتابه چکه کند که در نهایت باعث ایجاد دود شده و ماهیتابه بیش از حد معمول داغ خواهد شد که تاثیری بر روی کارکرد فنی دستگاه نخواهد داشت.	چرب بودن مواد غذایی یا استفاده از مقدار زیاد روغن	از دستگاه دود (سفید رنگ) خارج می شود
پس از هر دفعه استفاده ماهیتابه را بخوبی شستشو دهید.	ماهیتابه پخت از استفاده قبلی چرب مانده است	
سیب زمینی تازه و رسیده تهیه نمایید.	نوع سیب زمینی مورد استفاده مناسب نمی باشد.	
خلال های سیب زمینی را بخوبی شستشو دهید تا نشاسته های چسبیده شده به سطح بیرونی آن پاک شود.	خلال های سیب زمینی بخوبی شسته نشده اند	سیب زمینی ها بطور یکدست سرخ نشده اند
قبل از ریختن روغن، خلال های سیب زمینی را بطور کامل خشک نمایید.	تُرد شدن سیب زمینی به مقدار روغن مورد استفاده	
سیب زمینی را به خلال های کوچکتری بُرش دهید.	بستگی دارد، همچنین خلال های سیب زمینی نباید زیاد خیس باشند.	سیب زمینی سرخ شده بخوبی تُرد نمی شود.
مقدار روغن را کمی افزایش دهید		

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 الکتریکی را انجام میدهد تحویل دهید.

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

Specifications

Input Power: 1300W

Pot Capacity: 3L

Basket Capacity: 2.5L

Voltage: 220-240V

Frequency: 50/60Hz

Location

- This appliance is intended for domestic use only. It should NOT be used for commercial purposes. Such use may damage the product and will invalidate your warranty.
- Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface.
- Do not use the appliance outdoors, or near water.

Mains Cable

- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the mains cable hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the cable run across a cooker or toaster or other hot or sharp areas which may damage the cable.
- If the supply cable is damaged, DO NOT USE THE APPLIANCE. The cable must be replaced by a suitably qualified person with a special cable assembly available from the manufacturer or its service agent.

Personal Safety

- **WARNING:** To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse the cord, plug and / or appliance in water or any other liquid.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the unit and a risk of personal injury. It will also invalidate your warranty.
- **WARNING:** This appliance contains no user-serviceable parts. All repairs must only be carried out by a qualified engineer. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- **WARNING:** Do not use the appliance after a malfunction or if it has been dropped or damaged in any way.

- **WARNING:** Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- **WARNING:** Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- **WARNING:** Do not use the product with wet or moist hands.
- Only clean your Product after it has been disconnected from the Mains Supply and allowed to fully cool down.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children shall not carry out maintenance or cleaning of this appliance.

Children

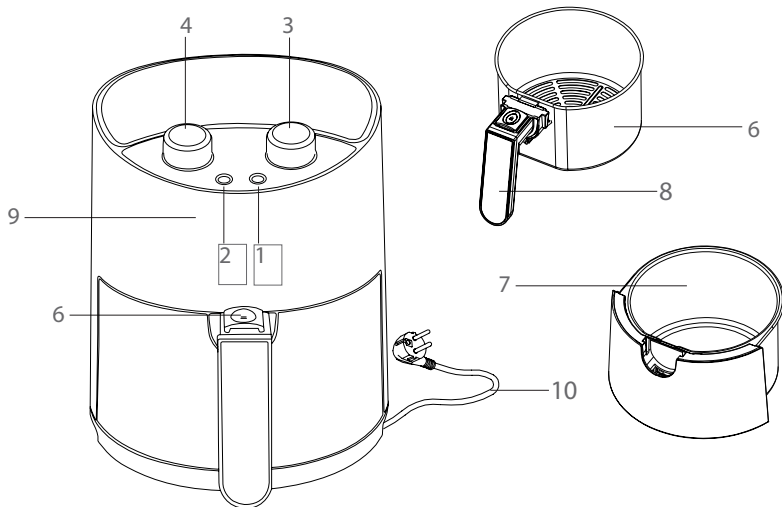
- Never allow a child to operate this appliance.
- Children are vulnerable in the kitchen, particularly when unsupervised and if appliances are being used or cooking is being carried out.
- Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where the child cannot see properly or should not be reaching.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Safety Considerations Specifically for this Product

- **IMPORTANT:** When operating this Air Fryer , keep at least four inches (ten centimetres) of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
- **WARNING:** DO NOT place your Air Fryer under cupboards, blinds or curtains. Risk of overheating / fire.
- To disconnect, turn off at the wall socket before removing the plug from the mains outlet.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Always hold and pull the plug, never pull the cord.
- Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning
- **WARNING:** Do not cover any part of the Fryer with a cloth or similar, it will cause overheating. Risk of fire.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- **WARNING:** This is an AIR FRYER . It requires very little oil to cook. Do not fill the pot with oil or fat.

- Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer .
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer .
- The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface.
- The temperature on the surface of this appliance is high during cooking and for some time after it has been in use. Do not touch with bare hands.
- **WARNING:** Do not use this appliance in conjunction with an external timer or remote control.
- The first time you use your Air Fryer there may be a slight odour or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.
- Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- **WARNING:** DO NOT fill the pot with oil as this may cause a Fire hazard
- **WARNING:** This is a CLASS I Product and as such needs to be connected to an EARTHED supply.

KEY PARTS



- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1. Power ON Indicator | 6. Basket Release Button & Cover |
| 2. Heating ON Indicator | 7. Cooking Pot |
| 3. Timer Knob (Power) | 8. Cooking Pot Handle |
| 4. Temperature Knob | 9. Main Body |
| 5. Frying Basket | 10. Power Cord & Plug |

Electrical Requirements

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed. Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of your local network before connecting the appliance to the mains power supply. If your appliance is supplied with a non-rewirable plug fitted to the mains lead and should the fuse need replacing, you must use an ASTA or BS approved type conforming to BS1362 and of the same rating. If in doubt consult a qualified electrician for advice or assistance. If you need to remove the plug - DISCONNECT IT FROM THE MAINS and cut it off the mains lead. You must then dispose of it IMMEDIATELY and SAFELY. Never attempt to re-use the plug or insert it into a socket outlet as

How to use your Air Fryer

To begin using your Air Fryer, first, carefully unpack it and check that it has not sustained any damage during transportation. Also check that all the items shown in the PRODUCT OVERVIEW are present. We recommend that you retain your packaging so that, in the unlikely event of a fault developing, you are able to return the product in the correct packaging for best protection.

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance. DO NOT remove the Product Rating Plate.
3. Thoroughly wash the Cooking pot (6), Frying Basket (4) in hot soapy water using a non-abrasive sponge. Rinse and dry.

Note: You can also use a dishwasher to wash these items.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
5. Dry thoroughly with a soft cloth.

IMPORTANT: This is an Air Fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, level and heat resistant surface.

IMPORTANT: Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2. Place the Frying Basket (4) in the Cooking pot (6) correctly

IMPORTANT: This appliance is fitted with a SAFETY INTERLOCK. If the Cooking pot(6) is not properly located into the Air Fryer then the appliance will not operate. When correctly located the pot will be flush with the body of the Fryer on both sides.

3. Plug the Appliance into an earthed wall outlet socket.

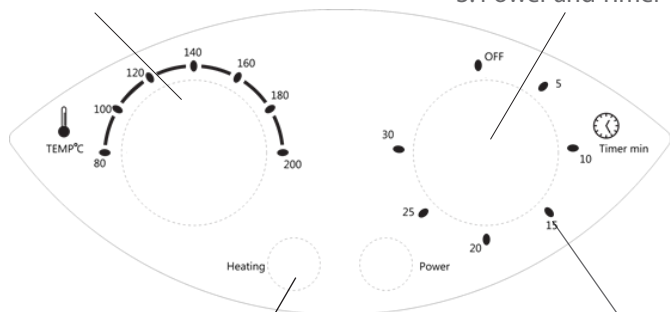
WARNING: Before connecting the power check that the voltage of your local mains supply matches that shown on the Rating Plate of your appliance.

4. Do not fill the pot with oil or any other liquid.
5. Do not put anything on top of the appliance.
6. Do not block the Air Inlet & Outlet (8) at the rear of the unit. This disrupts the airflow and affects the hot air cooking result.

User Controls

4. Temperature Control

3. Power and Timer Control



2. Heating ON Indicator

1. Power ON Indicator

User Controls and Indicators Description

1. POWER and TIMER – The Power and Timer Control (2) provides both Power ON/OFF and TIMER functionality. The Air Cooker and Fryer is switched on once the Power and Timer Control is turned clockwise away from the OFF position. The control provides a Timer range from 1-30 minutes. When set an audible ticking can be heard as the timer counts down. Once the pre-set time is reached a “bell” will be heard to alert the user that the set cooking time has been reached.
2. TEMPERATURE – The temperature range can be set anywhere between 80-200 °C. The rotary Temperature Control (3) is marked for user guidance at 80, 100, 120, 140, 160, 180 and 200 °C but any in-between levels can also be used.
3. Power ON Indicator: The Power ON Indicator (1) will illuminate once the Timer has been set turning on the power to the appliance.
4. Heating ON Indicator: The Heating ON Indicator (9) will illuminate when the appliance is heating. During operation the indicator will cycle ON and OFF as the required temperature is maintained.

Using the Appliance

The Air Fryer can readily prepare a large range of foods. Please refer to the section "Recommended Settings" on PAGE 13. For some ideas of the kinds of foods you can prepare please refer to the separate Recipe Booklet.

Basic Operation

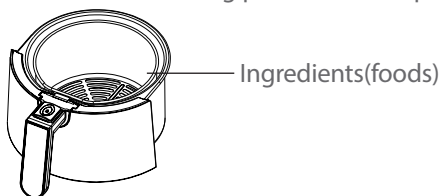
The following instructions show you how to operate your Air Fryer . The basic sequence of operations remains the same no matter what you are cooking (all numbers shown refer to the diagrams on PAGE 3):

1. Ensure the Power and Timer Control (3) is set to OFF.
2. Connect your Air Fryer to a convenient wall socket and switch on the socket.
3. Remove the Cooking pot (7) by pulling carefully on the handle. It is advisable to place one hand on the top of the Air Cooker whilst you do this. If the appliance has been recently operated then use oven gloves for this purpose.
4. Place the Cooking pot on a flat, stable and heat resistant surface.
5. Remove the Frying Basket (5) if needed.

NOTE: The Frying Basket with a release Basket Release Button(6), in order to use safe, the protect cover can not be shoved until the Cooking pot is taken out. Take out the Cooking pot and make sure it is placed on a flat, stable and heat resistant surface, then shove the the protect cover and press the Basket Release Button (6) to separate the Frying Basket from the Cooking pot.

Never press the Basket Release Button (6) until the Cooking pot is placed on a flat, stable and heat resistant surface.

6. Add the food you wish to cook to the Frying Basket (taking care not to overfill), then return the Frying Basket to the Cooking pot and then slip the Cooking pot to the Air Fryer.



NOTE: The Air Fryer is fitted with an Interlock mechanism which will prevent the appliance from operating if the Cooking pot is not correctly located. Check that both sides of the pot are flush with the body of the Cooker. This indicates that it is correctly located.

7. Turn the Temperature Control (4) to select your required temperature.
8. Turn the Power and Timer Control (3) to the required cooking time.
9. The Air Cooker and Fryer will now start to heat. Both the Power ON and the Heating ON Indicators will illuminate. The time that you set starts counting down.

NOTE: The Heating ON indicator will cycle ON and OFF as the set temperature is maintained.

10. When the cooking time you have set has elapsed the Air Fryer bell will "ring" once and the appliance will switch off.

NOTE: You can adjust the time or the temperature at any time during the cooking process.

NOTE: When removing the Cooking pot it is advisable to use a cloth or preferably Oven Gloves to hold the handle. This is to prevent your knuckles contacting the body of the Cooking pot which can become very hot in use.

Hot Air Frying or Roasting

1. Ensure the Power and Timer Control (2) is set to OFF.
2. Connect the mains plug to an earthed Wall Outlet socket.
3. Carefully pull the Cooking pot out of the Air Fryer .
4. Place the ingredients into the Frying Basket.

NOTE: Never completely fill the Basket or exceed the recommended amount (please refer to the section 'Recommended Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

NOTE: If you need to remove the Basket refer to POINT 5 in the Basic Operation section.

5. Slide the Cooking pot back into the Air Fryer correctly

WARNING: Do not touch the Cooking pot during cooking and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the Cooking pot by the Handle using a suitable cloth or Oven Glove.

6. Set the Temperature Control to the required temperature. See section "Recommended Settings" in this chapter to determine the correct temperature.

7. Determine the required cooking time for the food you are preparing (see section "Recommended Settings" in this chapter) by turning the Timer Control to the required time.

NOTE: Add 3 minutes to the cooking time if the appliance is cold.

TIP: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside the Basket. In that case, set the Timer Control to 3 minutes. You can then remove the pot and fill the Basket, return the Basket to the pot and the pot to the Air Fryer and set the timer to the required cooking time. Press ON.

8. Some ingredients require shaking halfway through the cooking time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle (the Air Fryer will switch off) and shake it. Then slide the pot back into the Air Fryer and continue to cook.

TIP: To reduce the weight, you can remove the Basket from the pot and shake the basket only.

TIP: If you set the time to half the cooking time, you will hear the Air Fryer alarm bell will “Ring” once to alert you that you that it is time to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again for the remaining cooking time after shaking.

Tip: If you set the time to the full cooking time, there is no audible alarm during cooking just at the end of the cooking cycle. However you can pull out the pot at any time to check on progress, the power will shut down automatically and resume automatically after you slide the pot back into the appliance.

NOTE: Cooking will resume automatically when you return the pot to the Air Fryer. However please be aware that the Timer will continue to countdown whilst the pot is removed. Therefore, if the pot is out of the Air Fryer from more than a brief period you will need to readjust the Timer to compensate for the lost cooking time.

9. When you hear the Alarm bell “Ring” once, the set cooking time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on to a heat-resistant surface.

NOTE: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the Timer Control anti clockwise until you hear the Alarm bell ring.

NOTE: The MAXIMUM settable cooking time is 30 minutes. If you need to cook for longer than this then simply wait until you hear the Alarm bell “Ring” (indicating the 30 minute cooking time has elapsed) and then set the Timer again for your desired additional cooking time.

10. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the Timer for a few extra minutes. When you return the pot to the Air Fryer cooking will resume.

11. To remove small ingredients (e.g. fries), attach the Basket Handle and lift the basket out of the pot.

WARNING: Depending on the type of food in the Air Fryer , steam may escape from the pot.

12. Empty the contents of the basket into a bowl or onto a plate

TIP: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket

Baking

Your Air Fryer is also very useful for preparing delicious cakes, quiches and snacks.

To cook these you will need a suitably sized Baking Tin. Any type can be used as long as it sits inside the Basket which must be left in place to ensure good

air circulation.

In every other respect the method of use and the setting up of the Air Fryer is identical to Frying and Roasting.

TIP: We recommend that when baking cakes it is advisable to preheat the Air Fryer before adding your cake mixture to the Baking Tin and placing it in the Basket of the Air Fryer. Proceed as follows;

Set your required temperature. Turn the Timer Control to set the time to 4 minutes. When the Alarm bell “Rings” you can remove the Cooking pot and place the Baking Tin in the Basket, return the pot to the Air Fryer and set the timer to the required cooking time.

Recommended Settings

The table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Please keep in mind that these settings are indications only as ingredients differ in origin, size, shape, freshness as well as brand, we cannot guarantee that these are the best settings for your ingredients.

Type	Min to Max (g)	Time (min)	Temp (°C)	Remark
Frozen chips	200 - 400	14 - 18	200	Shake
Home-made chips	200 - 400	18 - 24	180 - 200	Add 1/2 spoon of oil, Shake
Breadcrumb Cheese snacks	200 - 300	8 - 14	190	
Chicken Nuggets	100 - 400	11 - 14	200	
Chicken Fillet	100 - 400	18 - 24	200	Turn over if needed
Drumsticks	100 - 400	18 - 24	180	Turn over if needed
Steak	100 - 400	10 - 18	180	Turn over if needed
Chicken Chops	100 - 400	11 - 20	180	Turn over if needed
Hamburger	100 - 400	8 - 14	180	Add 1/2 spoon of oil

Frozen fish fingers	100 - 400	8 - 14	200	Add 1/2 spoon of oil
Cup Cake	3 units	18 - 20	160	

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the Cooking pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Note: Add 3 minutes to the cooking time when you start frying while the Air Fryer is still cold.

Note: Please be aware that whilst the Air Fryer can cook foods with a high fat content (such as sausages) these will tend to produce a significant amount of smoke particularly when using a high temperature setting. This will not harm the Air Fryer or affect the final result of the food

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter cooking time. This is a benefit of this type of cooking
- Shaking smaller ingredients halfway through the cooking time optimises the end result and can help prevent unevenly cooked ingredients.
- Add some oil to fresh Potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Air Fryer within a few minutes of adding the oil. (See the "Recommended Setting" for guidance.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Air Fryer .
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Place a Baking Tin or Oven Dish in the Basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Air Fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 160 °C for up to 10 minutes.
- DO NOT use the reheat 1600C setting to defrost ingredients as it may not fully defrost them.

Cleaning and Maintenance

We recommend that the Cooking pot and Frying Basket are cleaned as soon as they have cooled down after use to prevent the build-up of any residues. Proceed as follows:

1. Disconnect the appliance from the Mains Supply and allow to cool down completely.
2. Remove the Cooking pot from the Air Fryer by pulling gently on the handle.
3. Remove the Basket from the pot.
4. Thoroughly wash the Basket and pot in hot soapy water using a non-abrasive sponge. Rinse and dry.

Note: You can also use a dishwasher to wash these items.

5. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. Dry with a soft cloth.

IMPORTANT: DO NOT use any abrasive or caustic cleaning agents or scouring pads as these may damage the surface of your appliance.

Storage

Once the appliance has been thoroughly cleaned and dried it can be stored in a dry location out of the reach of children.

To ensure it is dust free and ready for use the next time you need it we recommend you keep it in its original packaging.

Troubleshooting

In the unlikely event that you experience a problem with your Air Fryer please take a couple of minutes to check these possible causes before you contact the Help Line.

Problem	Possible causes	Solutions
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Insert the power plug into an earthed power socket.
	Timer is not set.	Turn the timer knob to the desired time to switch on the appliance.
Food not cooked	The amount of ingredients in the basket is too big or too much	Put smaller batched or less of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.

	The temperature is set too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Recommended settings' in chapter 'Using the appliance'.
Food is not fried evenly	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 'Recommended settings' in chapter 'Using the appliance' .
Snacks are not fried crispy	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispy result.
Cooking pan won't slide into Unit properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the Frying Basket beyond the MAX indication.
	Frying Basket is not placed in the Cooking Pan correctly.	Gently push Frying Basket into the Cook Pan until it 'Clicks'.
White smoke coming from Unit	Greasy ingredients, or too much oil being used.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the Cooking Pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	Cooking Pan has grease residue from previous cooking.	White smoke is caused by grease heating up in the Cooking Pan. Make sure you clean it properly after each use.
Fresh fries are not fried unevenly	Wrong type of potato being used.	Use fresh, firm potatoes.
	Potatoes not rinsed properly during preparation.	Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.

Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	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.

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 130