

MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 190

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: ۱۹۰۰ وات
گنجایش: ۱۲ لیتر
ولتاژ: ۲۲۰ ولت
فرکانس: ۵۰ 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 فرو 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 کامل و درست وصل بودن دوشاخه به پریز برق اطمینان حاصل نمایید.
- ۱۱ - همیشه دستگاه و کابل آن را به دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- 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

۲.۵ 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 وپز از دستگاه مراقبت های لازم را به عمل آورید. در نظر داشته باشید در هنگام استفاده، سطوح بیرونی دستگاه ممکن است داغ شود.

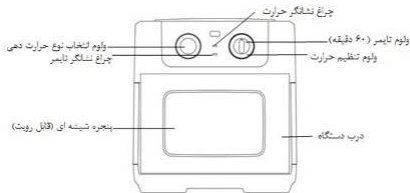
۱۹ - در صورت خارج شدن دود تیره رنگ از دستگاه، سریعاً دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید و قبل از بیرون آوردن ظرف مخصوص پخت وپز از دستگاه، مدتی صبر نمایید تا دود ایجاد شده به طور کامل تخلیه گردد.

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.

اجزای دستگاه



- ۱ - تمامی اجزای داخل بسته بندی را بیرون آورید.
- ۲ - سبد 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 - دستگاه را بر روی سطحی صاف و محکم قرار دهید.
 - ۲ - سبد را در داخل ظرف مخصوص پخت وپز جای دهید.
 - ۳ - دستگاه را روشن نمایید و تایمر را بر روی ۳ دقیقه تنظیم کنید و اجازه دهید دستگاه بصورت خالی کار کند تا گرم شود. پس از گرم شدن، ظرف مخصوص پخت وپز را از آن خارج کنید. توجه داشته باشید پس از خارج کردن ظرف مخصوص پخت وپز، دستگاه حرارتی را تولید نمی کند.
 - ۴ - مواد غذایی مورد نظر را در سبد بریزید و سبد را درون ظرف مخصوص پخت وپز جای دهید، سپس ظرف مخصوص پخت وپز را در دستگاه قرار دهید.
 - ۵ - مطابق جدول مرجع که در ادامه آمده است، حرارت دستگاه را متناسب با موارد غذایی تنظیم نمایید.
 - ۶ - جهت شروع کارکرد دستگاه، ولوم تایمر را بر روی زمان مورد نیاز تنظیم نمایید.
 - ۷ - برخی از مواد غذایی در حین فرایند پخت می بایست تکان داده شده و در ظرف جابجا گردند (برای دریافت اطلاعات بیشتر به بخش راهنمای پخت مراجعه نمایید). برای انجام این کار، شما می بایست ظرف مخصوص پخت وپز را با استفاده از دستگیره از دستگاه خارج نمایید و آن را تکان دهید و یا مواد غذایی را هم بزنید. توجه داشته باشید هنگامی که ظرف مخصوص پخت وپز از دستگاه خارج می گردد، کارکرد دستگاه متوقف می گردد. سپس ظرف مخصوص پخت وپز را دوباره درون دستگاه قرار دهید تا فرایند پخت ادامه یابد.
 - ۸ - پس از پایان یافتن زمان تنظیم شده، زنگ تایمر شنیده خواهد شد.
 - ۹ - ظرف مخصوص پخت وپز را از دستگاه بیرون آورید و آن را بر روی نگه دارنده قرار دهید.
- توجه:** روغن مواد غذایی در کف ظرف مخصوص پخت وپز جمع می گردد، بنابراین به هنگام بیرون آوردن ظرف مخصوص پخت وپز، مراقبت های لازم را به عمل آورید.
- ۱۰ - مواد غذایی را جهت اطمینان از پخته شدن کامل آنها بررسی نمایید و در صورت نیاز ظرف مخصوص پخت وپز را دوباره به درون دستگاه برگردانید و زمان پخت را تنظیم نمایید.
- نکته:** جهت بیرون آوردن مواد غذایی بزرگ و خرد شدنی، شما می توانید سبد را از ظرف مخصوص پخت وپز بیرون آورید و با استفاده از یک انبر، مواد غذایی را از سبد

جدولی که در ادامه آمده است، به شما جهت انجام تنظیمات اولیه برای تهیه نمودن انواع مختلف غذاها کمک خواهد کرد.

همیشه در نظر داشته باشید، با توجه به متفاوت بودن مواد غذایی در اندازه، شکل، نوع و محل رشد آن، تنظیماتی که در جدول زیر آورده شده را نمیتوان به عنوان بهترین و کامل ترین مرجع دانست.

نکاتی مهم در پخت

- مواد غذایی کوچک معمولاً به زمان کمتری نسبت به مواد غذایی بزرگ تر برای پخته شدن نیاز دارد.

- جهت نتیجه بهتر در پخت نهایی، جایجا نمودن یا تکان دادن مواد غذایی کوچک در حین پخت توصیه می گردد.

- برای ژرد شدن سبب زمینی سرخ کرده، میتوانید مقدار کمی روغن به آن اضافه نمایید.

- فراد دادن یا اضافه نمودن مقدار زیاد مواد غذایی چرب همانند سوسیس و کالباس در این دستگاه پیشنهاد نمی گردد.

- مقدار پیشنهادی تکه های سبب زمینی جهت تهیه سبب زمینی سرخ شده در این دستگاه ۵۰۰ گرم می باشد.

- جهت تهیه کیک، تارت (quiche) و سایر غذاهای پر کردنی، نیازی به استفاده از سبد نمی باشد و فقط از ظرف مخصوص پخت وپز دستگاه استفاده نمایید.

- شما می توانید با تنظیم درجه حرارت بر روی 80°C و تایمر بر روی ۱۰ دقیقه از این دستگاه برای گرم کردن مواد غذایی استفاده نمایید.

جدول راهنمای پخت

جدول زیر مرجعی است برای تنظیم زمان و حرارت دستگاه متناسب با انواع مختلف مواد غذایی.

نکات اضافه	حرارت (C°)	زمان تنظیمی (دقیقه)	مقدار (کمترین تا بیشترین)	ترکیبات
	۲۰۰°C	۹ - ۱۶	۳۰۰ - ۷۰۰	تکه های ریز سبب زمینی منجمد شده
	۲۰۰°C	۱۱ - ۲۰	۳۰۰ - ۷۰۰	تکه های درشت سبب زمینی منجمد شده
مقدار نصف قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید	۲۰۰°C	۱۰ - ۱۶	۳۰۰ - ۸۰۰	سبب زمینی سرخ کرده خانگی (۸/۸ میلیمتر)

سیب زمینی برش داده شده (خانگی)	۸۰۰ - ۳۰۰	۲۲ - ۱۸	۱۸۰°C	مقدار نصف قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
تکه های سیب زمینی (خانگی)	۷۵۰ - ۳۰۰	۱۸ - ۱۲	۱۸۰°C	مقدار نصف قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
کیک سیب زمینی شیرین	۲۵۰	۱۸ - ۱۵	۲۰۰°C	
سیب زمینی کره ای	۵۰۰	۱۸ - ۱۵	۲۰۰°C	
استیک	۵۰۰ - ۱۰۰	۱۲ - ۸	۲۰۰°C	
گوشت تکه شده	۵۰۰ - ۱۰۰	۱۴ - ۱۰	۱۸۰°C	
همبرگر	۵۰۰ - ۱۰۰	۱۴ - ۷	۱۸۰°C	
رول سوسیس	۵۰۰ - ۱۰۰	۱۵ - ۱۳	۲۰۰°C	
سینه مرغ	۵۰۰ - ۱۰۰	۱۵ - ۱۰	۱۸۰°C	
ناگت مرغ منجمد شده	۴۰۰ - ۱۰۰	۱۰ - ۶	۲۰۰°C	
ناگت ماهی منجمد شده	۴۰۰ - ۱۰۰	۱۰ - ۶	۲۰۰°C	
اسنک پنیر نان منجمد	۴۰۰ - ۱۰۰	۱۰ - ۸	۱۸۰°C	
سبزیجات	۴۰۰ - ۱۰۰	۱۰	۱۶۰°C	
کیک	۳۰۰	۲۵ - ۲۰	۱۶۰°C	
پای کیش (quiche)	۴۰۰	۲۲ - ۲۰	۱۸۰°C	
کلوچه/مافین	۳۰۰	۱۸ - ۱۵	۲۰۰°C	
دسر	۴۰۰	۲۰	۱۶۰°C	

تهیه سیب زمینی سرخ شده خانگی

- ۱ - ابتدا سیب زمینی ها را با آب شستشو دهید سپس آنها را پوست بکنید و به اندازه مورد نظر برش دهید.
- ۲ - تکه های برش داده شده سیب زمینی را با آب شستشو دهید و با استفاده از دستمال کاغذی آنها را خشک نمایید.
- ۳ - مقدار نصف قاشق غذا خوری در ظرفی روغن زیتون بریزید و تکه های سیب زمینی را در آن بریزید و هم بزنید تا تکه های سیب زمینی با روغن آغشته شوند.
- ۴ - تکه های سیب زمینی را از ظرف بیرون آورید و آنها را در سبد دستگاه بریزید.
- ۵ - با توجه به تنظیمات آورده شده در جدول بالا، تکه های سیب زمینی را سرخ نمایید.

عیب یابی

ایراد	علت	راه حل
دستگاه کار نمی کند	دوشاخه به پریز برق نیست	دوشاخه را به پریز برق متصل نمایید.
	زمان پخت تنظیم نشده است	ولوم تایمر را بچرخانید
مواد غذایی کامل پخته نشده	سبد بیش از اندازه پر است	مواد غذایی را به تکه های کوچک برش دهید تا به صورت یکدست و کامل سرخ شوند
	حرارت تنظیمی بسیار پایین است	درجه حرارت را افزایش دهید
مواد غذایی به طور غیر یکدست سرخ می شوند.	برخی از مواد غذایی می بایست در حین پخت در سبد تکان داده شوند و جابجا گردند. (به قسمت "نحوه استفاده" مراجعه نمایید)	برخی از مواد غذایی می بایست در حین پخت در سبد تکان داده شوند و جابجا گردند.
اسنک سرخ شده بخوبی تَرَد نمی شود	نوع اسنک استفاده شده ممکن است مناسب برای سرخ شدن در این دستگاه نباشد.	می توانید از اجاق گاز یا فر استفاده نمایید یا کمی روغن به اسنک بزنید تا تَرَد شود
سبد به راحتی در دستگاه جای نمی گیرد	مواد غذایی داخل سبد بیش از حد می باشد	سبد را از علامت MAX بیشتر پر نکنید.

<p>در صورت چرب بودن مواد غذایی در حال سرخ روغن آن به کف ظرف مخصوص پخت وپز ریخته شده و ظرف مخصوص پخت وپز بیش از حد داغ میشود که در نتیجه باعث ایجاد شدن دود سفید رنگ خواهد شد.</p>	<p>مواد غذایی در حال سرخ شدن بسیار چرب می باشد</p>	<p>دود سفید رنگ از دستگاه خارج می شود</p>
<p>پس از هر استفاده، ظرف مخصوص پخت وپز را به صورت کامل شستشو دهید.</p>	<p>پس مانده های روغن از پخت قبلی در ظرف مخصوص پخت وپز باقی مانده.</p>	
<p>از سیب زمینی تازه استفاده نمایید و مطمئن شوید تکه های آن نرم نیست</p>	<p>نوع سیب زمینی مورد استفاده مناسب سرخ شدن نمی باشد</p>	<p>سیب زمینی به طور غیر یکدست سرخ می شوند</p>
<p>تکه های سیب زمینی را به خوبی و بطور کامل شستشو دهید تا نشاسته سطح رویی آن به طور کامل پاک شود</p>	<p>تکه های سیب زمینی به خوبی شسته نشده.</p>	
<p>قبل از اضافه نمودن روغن، از خشک بودن کامل تکه های سیب زمینی اطمینان حاصل نمایید.</p>	<p>تُرُد شدن سیب زمینی به مقدار روغن و مقدار آب داخل آن بستگی دارد</p>	<p>تکه های سیب زمینی سرخ شده به خوبی تُرد نمی شوند</p>
<p>سیب زمینی را به تکه های کوچک تر بُرش دهید</p>		
<p>مقدار روغن را کمی بیشتر کنید</p>		

بازيافت



بر اساس دستورالعمل انهدام زیاله های برقی و الکترونیکی (WEEE)، اینگونه زیاله 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 زیاله های خانگی دور نیندازید. لطفاً آن را به یکی از مراکز نزدیک محل زندگی که جمع آوری زیاله های برقی و الکترونیکی را انجام میدهد تحویل دهید.

Sanjeh

شرکت بازرگانی سنجه‌کیش

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 190

• شماره سریال ساخت:

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشگاه:

Sanjeh

شرکت بازرگانی
سنجه کیش

• سالی 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 بازرگانی سنجه کیش (سهامی خاص) در راستای رفاه حال خریداران محترم و به پاس اعتمادی که به این مجموعه داشته‌اند، محصولات برقی خود را تحت پوشش ضمانت ۲۴ ماهه کاملاً رایگان، شامل تعویض قطعات، همراه با ارائه کلیه خدمات مربوطه و همچنین تأمین 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 استفاده‌ی کالا، دفترچه‌ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید. دستورالعمل‌های ذکر شده و هشدارهای موجود در دفترچه‌ی راهنما، کاربرد را در رابطه با نوسانات برق، اتصالات نامناسب، عیب‌یابی و ... آگاه نموده و همچنین نحوه‌ی صحیح نصب دستگاه و قطعات را آموزش می‌دهد (مرکز فروشگاهی و خدماتی ما آماده‌ی ارائه‌ی آموزش کاربری رایگان به تمامی مشتریان گرامی هستند). برای دریافت دفترچه‌ی 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 دفترچه‌ی راهنما مانند استفاده از آب یا درجه‌ی سختی بالا، نادیده گرفتن برچسب‌های هشداردهنده و هر نوع استفاده‌ی صنعتی و یا غیرخانگی که موجب بروز ایرادات فنی در دستگاه گردد، شامل مزایای ضمانت‌نامه نمی‌گردد.

۴. در طول دوره‌ی ضمانت، هزینه‌ی تعمیرات و نصب قطعات یدکی رایگان بوده ولی قطعات مصرفی مانند نواح فیلترها، پکت‌ها، لوازم جانبی و ... شامل ضمانت رایگان نخواهند بود.

Sanjeh

شرکت بازرگانی
سنجه کیش

۱۰ سال خدمات 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 ۲۳۲۸۰۵۵۸-۹

• تهران، خیابان شریعتی، پلین تر از پل رومی، شماره ۱۷۷

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

• تهران، پلین تر از میدان هفت حوض، ترسیده به چهارراه تلفن خانه، پلاک ۳۹

Note _____

Note.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.



Problem	Possible causes	Solutions
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.

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 causes	Solutions
The Air Fryer does not work	The fryer is not plugged in.	Plug the fryer into an outlet.
	The cooking timer was not turning.	
The food cooked by air fryer are not done.	The basket is too full.	use smaller batches of food in the basket as they fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature.(See "how to Use your Air Fryer")
The food are fried unevenly	Certain types of food need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other, for example fries, need to be shaken halfway through the cooking time.(See "How to use your Air Fryer)
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snack or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

Ingredient	Amount Min to Max (g)	Time (minute)	Temp (C°)	EXTRA INFO
Pork Chops	100-500	10-14	180°C	
Hamburger	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	
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	
Frozen Bread Cheese Snacks	100-400	8-10	180°C	
Vegetables	100-400	10	160°C	
Cake	300	20-25	160°C	
Quiche	400	20-22	180°C	
Muffins	300	15-18	200°C	
dessert	400	20	160°C	

- . Do not prepare extremely greasy food, such as sausages in the air fryer.
- . The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 500 grams.
- . When making cake, quiche or filled food, just use the pan. Do not use basket.
- . You can also use the air fryer to heat food, set the temperature to 80°C for up to 10 minutes.

Cooking guide

Reference table of time and temperature for cooking various foods

Ingredient	Amount Min to Max (g)	Time (minute)	Temp (C°)	EXTRA INFO
Thin Frozen Fries	300-700	9-16	200°C	
Thick Frozen Fries	300-700	11-20	200°C	
Home-made Fries(8X8 mm)	300-800	10-16	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	15-18	180°C	
Buttered potatoes	500	15-18	200°C	
Steak	100-500	8-12	200°C	

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 or 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.

and from the air outlet opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.

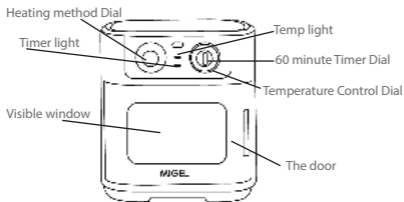
19. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance, wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

20. Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.

21. Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before handling or cleaning it.

22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

PRODUCT STRUCTURE



BEFORE USE

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

HOW TO USE YOUR AIR FRYER

1. Place the air fryer on a flat surface.
2. Put the basket in the pan.

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

Specifications

Input Power: 1900W

Capacity: 12L

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 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 190