

MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 189

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: 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:

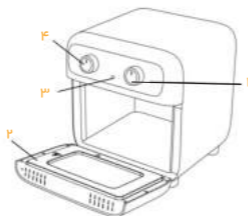
- آبدارخانه های فروشگاه ها، ادارات و سایر محیط های کاری.

خانه باغ ها.

هتل ها، هتل ها و هتل آپارتمان ها.

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

۱. ولوم کنترل زمان
۲. درب دستگاه
۳. چراغ نشانگر
۴. ولوم کنترل دما



لوازم جانبی



سینی روغن، ۲ عدد سبد، دستکش

صفحه کنترل

- ولوم تنظیم دما
- چراغ روشن/خاموش
- ولوم تنظیم زمان



نکات قبل از اولین استفاده

- 1 - تمامی اجزای داخل بسته بندی را بیرون آورید.
- 2 - سبب و ظرف مخصوصی پخت و پز 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.
- 3 - سطح داخلی و خارجی دستگاه را با استفاده از پارچه ای نرم تمیز نمایید.

نحوه استفاده از دستگاه

1. هواپز را روی یک سطح صاف قرار دهید.
2. سبب را در هواپز بگذارید.
3. زمانیکه هواپز سرد است آن را به مدت 3 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.
4. غذا را در سبب قرار داده و سبب را داخل هواپز بگذارید.
5. دمای مناسب غذا را طبق جدول مرجع انتخاب نمایید.
6. برای شروع به کار هواپز، تایمر را چرخانده و آن را روی زمان مورد نیاز قرار دهید. **نکته:** اگر هواپز پیش گرمایش داده نشده است، 3 دقیقه به زمان مورد نیاز اضافه نمایید.
7. 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.
8. هنگامی که پخت تمام شد، زنگ تایمر به صدا در می آید.
9. 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.
10. 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 تایمر را بچرخانید.

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.

منو	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	حداکثر مقدار غذا (گرم)
پیش گرمایش	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۷	۰
پنخ 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
ملهی	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
کوکوی ها	۱۷۰ درجه سانتی گراد	۲۵	۱۰۰



بر اساس دستورالعمل انهدام زباله‌های برقی و الکترونیکی (WEEE)، اینگونه زباله‌ها باید به طور مجزا جمع‌آوری 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 جمع‌آوری 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: آون سرخ کن (کم روغن)

• مدل: GAF 189

• شماره سریال: سلامت

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشنده:

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

• آدرس: کیش - خیابان پارس

• www.sanjehkish.com

• تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۳۰۵۵۸



• شماره حساب: ۰۲۱-۳۳۱۶

• شماره کارت: ۰۲۱-۳۳۹۰۴۵۲۸

• تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۳۰۵۵۸

• تهران: خیابان شریعتی، پلاک ۱۰۱، پوینت، زمینی، شماره ۲۳۸

• تلفن: ۰۲۱-۷۷۹۰۵۱۱۵

• اهرام، پلاک ۱۰۱، پوینت، زمینی، شماره ۲۳۸، پوینت، تلفن: ۰۲۱-۷۷۹۰۵۱۱۵

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. علماً 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 هستند. برای دریافت دفترچه راهنمای محصولات به وبسایت www.sanjehkish.com مراجعه نمایید.

۳. علماً توجه شود که ایرادات ناشی از عدم رعایت هشدارها و توضیحاتی ذکر شده در دفترچه ی راهنما مانند استفاده از آب یا مایه های سختی کالا، نادیده گرفتن برچسب های هشداردهنده و غیره باعث استفاده ی صحیح و ایمنی نمی باشد که موجب بروز ایرادات فنی در دستگاه گردد. شامل مزایای ضمانت نامه ی سنجه.

۴. در طول دوره ی ضمانت، هزینه ی تعمیرات و نصب قطعات بدنه ای ایگان بوده و سایر قطعات مصرفی مانند انواع فیلترها، باکته ها، لوازم جانبی و ... شامل ضمانت ایگان نخواهد بود.

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

محل نصب و سرویس ایگان

www.sanjehkish.com

www.2328.ir + 0212328



سرویس قطعات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

پورتال: ۰۲۱-۲۳۹۰۴۲۸

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸-۵۵۸

* افزودن خدمات سرویس، با این ترانزاکشن در پیوسته استفاده ۲۳۹

تلفن: ۰۲۱-۷۷۹۰۵۱۱۵

* افزودن با این ترانزاکشن فقط سرویس، در پیوسته چهار ترانزاکشن، شامل ۲۳۹

Note-----

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

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.



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

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.

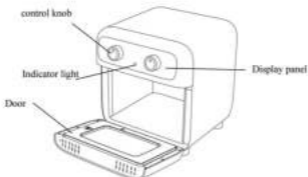
19. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance, wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

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



Accessories



Oil tray

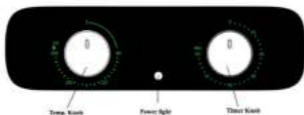


2pcs Basket



Gloves

Control Panel



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 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 189