

MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 302

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.....	۱۵۰۰ وات
گنجایش.....	۳/۵ لیتر
ولتاژ.....	۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس.....	۵۰/۶۰ هرتز

نکات ایمنی مهم

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

۱۸. در هنگام سرخ کردن با هوای داغ، از منافذ خروجی هوا بخار داغ خارج می شود. دست ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و منافذ خروجی هوا نگه دارید. هنگامی که دیگ را از دستگاه خارج می کنید مراقب بخار و هوای داغ باشید. تمام سطوح در دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شوند.

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

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

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

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

خطر

- به دلیل وجود قطعات الکترونیکی و گرمایشی، از فرو بردن بدنه دستگاه در آب و شستشو زیر شیر آب خودداری نمایید.

- برای جلوگیری از برق گرفتگی یا اتصال کوتاه از ورود مایعات به دستگاه خودداری کنید.

- تمام مواد غذایی را در دیگ قرار داده و از تماس با المنت های گرمایشی جلوگیری نمایید.

- هنگامی که دستگاه در حال کار می باشد، منافذ ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.

- پر کردن دیگ با روغن می تواند باعث آتش سوزی شود.

- هنگامیکه دستگاه در حال کار می باشد سطوح داخلی آن را لمس نکنید.

هشدار

- بررسی کنید که ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه با ولتاژ محل مورد استفاده مطابقت داشته باشد.

- در صورت آسیب دیدگی دوشاخه، سیم برق یا سایر قطعات دستگاه از آن استفاده نکنید.

- برای تعویض یا تعمیر سیم برق آسیب دیده دستگاه از افراد غیر مجاز درخواست نکنید.

- دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

- سیم برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.

- هنگامیکه دستگاه در حال کار می باشد آن را بدون نظارت به حال خود رها نکنید.

- در هنگام سرخ کردن با هوای داغ، از منافذ خروجی هوا بخار داغ خارج می شود.

- دست ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و منافذ خروجی هوا نگه دارید.

- هنگامی که دیگ را از دستگاه خارج می کنید مراقب بخار و هوای داغ باشید.

- تمام سطوح در دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شوند. (تصویر ۲)



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

احتیاط

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

وسيله 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
این وسیله مجهز به اتصال زمین برای اهداف کارکردی است

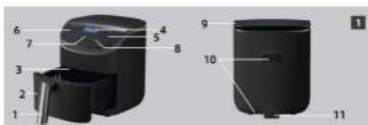
خاموش شدن خودکار

دستگاه دارای تایمر داخلی می باشد، هنگامی که شمارش معکوس به صفر برسد دستگاه به طور خودکار خاموش خواهد شد. با فشار دادن دکمه خاموش می توانید به صورت دستی دستگاه را خاموش کنید. در این حالت دستگاه در ۲۰ ثانیه به طور خودکار خاموش خواهد شد.

آشنایی با دستگاه

- ۷ دکمه روشن/خاموش (Power)
- ۸ دکمه راهنمای پخت (۱۲ برنامه)
- ۹ ورودی هوا
- ۱۰ منافذ خروجی هوا
- ۱۱ سیم برق

- ۱. دستگیره دیگ سرخ کن
- ۲. دیگ سرخ کن
- ۳. سینی سرخ کن
- ۴. صفحه نمایش لمسی
- ۵. تایمر (۱-۶۰ دقیقه)
- ۶. کلید کنترل دما (۸۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد)



پیش از استفاده از دستگاه

- ۱. تمام اجزای بسته بندی و برچسب یا لیبل ها را جدا نمایید.
- ۲. دیگ و سینی سرخ کن را با آب داغ، مقداری مایع شوینده و یک اسفنج ضد خش تمیز کنید. این قطعات قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشند.
- ۳. سطوح داخلی و خارجی دستگاه را با یک دستمال تمیز کنید. از آنجا که دستگاه با هوای داغ کار می کند. هرگز دیگ را پر از روغن نکنید



۱. دوشاخه برق را به یک پریز دیواری ارت دار بزنید.

۲. دیگ را با احتیاط از هواپز خارج کنید (تصویر ۳)

۳. سینی سرخ کن را داخل دیگ قرار دهید.

۴. مواد غذایی را در دیگ بگذارید. (تصویر ۵)



۵. دیگ را به داخل هواپز برگردانید (تصویر ۶) توجه: دیگ را بیش از علامت MAX پر نکنید، ممکن است بر کیفیت غذای پخته شده تأثیر گذارد (به بخش "تنظیمات" در این فصل مراجعه نمایید).

احتیاط: هنگامی که دستگاه در حال کار می باشد و یا بلافاصله پس از پخت، دیگ را لمس نکنید زیرا بسیار داغ می شود. دیگ را فقط از دسته آن بگیرید.

دیگ را با روغن یا مایعات دیگر پر نکنید.

۶. دکمه روشن/خاموش را با انگشت لمس کنید.

۷. برای انتخاب یک عملکرد، گزینه منو را لمس کنید.



توضیح صفحه
کنترل

نکته: در این دستگاه ۱۲ عملکرد پخت از پیش تنظیم شده وجود دارد: پخت ماهی، کیک، ران مرغ، سیب زمینی سرخ شده، مرغ، استیک، میگو، سبزیجات، گوشت خشک شده، خشک کن، ماست، یخ زدایی. برای تغییر و انتخاب عملکرد پخت، گزینه "منو" را فشار دهید.

برای داشتن دما و زمان های متفاوت، می توانید مستقیم با فشار دادن دکمه مربوط به زمان یا دما آن را تنظیم نمایید. با هر فشار دکمه Power میتوان زمان را یک دقیقه از ۱ تا ۶۰ در تمام عملکردها استفاده نمود به جز عملکردهای مربوط به گوشت خشک شده، خشک کن و ماست که دارای وقفه های زمانی ۳۰ دقیقه ای و زمان تهیه بین ۲ تا ۲۴ ساعت می باشند. با هر فشار دکمه دما میتوان دما را ۵ درجه افزایش / کاهش داده و شروع وقفه های زمانی از ۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد می باشند. عملکردهای مربوط به گوشت خشک شده و خشک کن از ۳۰ تا ۸۰ درجه سانتیگراد می باشند. برای عملکردهای ماست و یخ زدایی نمی توان دما را تنظیم نمود (تصویر ۸)

برای تعیین دمای مناسب به بخش "تنظیمات" در دفترچه راهنما مراجعه کنید. (لطفاً



عملکرد	تصویر	دما °C /	زمان/ دقیقه	عملکرد	تصویر	دما °C /	زمان / دقیقه
تنظیمات پیش فرض		180	15				
ماهی		160	15	میگو		160	12
کیک		160	30	سبزیجات		185	12
ران مرغ		185	40	گوشت خشک شده		65	6/360 ساعت
سبب زمینی سرخ کرده		200	18	خشک کن		50	2 / 120 ساعت
مرغ		200	40	ماست		43	8 / 480 ساعت
اسلایک		200	10	پخ زدن		40	35

۸. پس از انتخاب عملکرد، دکمه روشن/خاموش (power) را فشار دهید تا دستگاه عملکرد پخت را شروع کند.

۹. برای برخی از غذاها نیاز است در اواسط زمان پخت آن را تکان دهید (بخش "تنظیمات" را ملاحظه نمایید). برای انجام آن، دیگ را توسط دسته از دستگاه بیرون کشیده و آن را تکان دهید. سپس دیگ را داخل هواپز برگردانید. (تصویر ۹)

۱۰. این دستگاه مجهز به زنگ تایمر می باشد؛ وقتی چرخه پخت کامل شد، دستگاه بوق خواهد زد. وقتی صدای بوق ۵ مرتبه شنیده شود، به این معناست که چرخه پخت به پایان رسیده است. دیگ را از دستگاه خارج کرده و آن را روی یک زیر قابلمه ای نسوز قرار دهید.

توجه: پس از اتمام زمان تنظیم شده، عملکرد گرمادهی/پخت متوقف می شود، اما فن تا ۲۰ ثانیه به کار خود ادامه خواهد داد تا جهت حفظ ایمنی هوای داغ را از دستگاه خارج کند. در انتها، صدای زنگ تایمر ۵ مرتبه شنیده شده که نشان دهنده اتمام فرآیند پخت می باشد.

۱۱. بررسی کنید که آیا غذای شما کاملاً آماده شده است یا خیر.

توجه: اگر پخت غذا کامل نشده است، به سادگی دیگ را به داخل سرخ کن برگردانید، برای تنظیم دما دکمه کنترل دما/ Temperature و برای تنظیم زمان پخت دکمه کنترل زمان Timer را فشار دهید. سپس برای شروع به کار دستگاه دکمه Start را فشار دهید.

۱۲. مواد غذایی (مانند گوشت های چرب شامل گوشت گاو، ماهی یا مرغ) را یک به یک و با استفاده از انبر خارج نمایید. (تصویر ۱۲)

نکات

- مواد غذایی که در فر پخته می شوند را می توان در هواپز نیز آماده کرد.



- مواد غذایی کوچک معمولاً زمان پخت کوتاه تری نسبت به غذاهای حجیم تر دارند.

- حجم بیشتر مواد غذایی به زمان آماده سازی کمی طولانی تر نیاز دارد.

- تکان دادن مواد غذایی کوچکتر در اواسط زمان پخت نتیجه بهتری داشته و به جلوگیری از سرخ شدن غیر یکنواخت مواد کمک میکند.

- مقدار بسیار کمی روغن به سبب زمینی های تازه اضافه کرده و آن را چند دقیقه بیشتر سرخ کنید تا نتیجه تردتری به شما دهد.

- پخت غذاهای بسیار چرب مانند سوسیس ها را در هواپز انجام ندهید.

- مقدار پیشنهادی سبب زمینی خرد شده برای تهیه سبب زمینی سرخ کرده ۵۰۰ گرم می باشد.

- از خمیرهای از پیش آماده شده برای پخت سریع و آسان اسنک ها استفاده نمایید. خمیر از پیش آماده شده نیاز به زمان آماده سازی کوتاه تری نسبت به خمیر خانگی دارد.

- برای پخت کیک و پای کیش، سرخ کردن مواد غذایی حساس یا مواد غذایی شکم پر از قالب کیک یا ظروف مخصوص فر در دیگ سرخ کن استفاده نمایید.

- همچنین می توانید برای گرم کردن مجدد مواد غذایی از این دستگاه استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد مواد غذایی، دما را تا ۱۰ دقیقه روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید.

تهیه سبب زمینی سرخ کرده خانگی

برای درست کردن سبب زمینی سرخ کرده خانگی، مراحل زیر را دنبال کنید:

۱. سبب زمینی ها را پوست گرفته و خرد کنید.

۲. خلال های سبب زمینی را کاملاً شسته و با دستمال آشپزخانه خشک کنید.

۳. ۱/۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون را در یک کاسه بریزید، خلال ها را در آن ریخته و مخلوط کنید تا به روغن آغشته شوند.

۴. خلال ها را با دست یا قاشق و چنگال آشپزخانه از کاسه خارج کرده تا روغن اضافی در کاسه بماند. خلال های سبب زمینی را در دیگ بریزید.

۵. خلال های سبب زمینی را طبق دستورالعمل ذکر شده سرخ کنید.

تنظیمات

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

توجه: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات حدودی در نظر گرفته شده است. به دلیل تفاوت

غذاها در اندازه، شکل، مارک و مواد تشکیل دهنده، نمی‌توانیم تضمین کنیم که این بهترین تنظیم برای غذای شما می‌باشد.

اطلاعات پیتزا	تکان دهن	دما (°C)	زمان (دقیقه)	حد اکثر / حداقل مقدار مواد غذایی (گرم)
سبب زومبی و سبب زومبی سرخ شده				
تکان دهید	200	9-16	سبب زومبی سرخ شده متجمد نازک	300-700
تکان دهید	200	11-20	سبب زومبی سرخ شده متجمد ضخیم	300-700
تکان دهید	200	16-20	سبب زومبی سرخ کرده خانگی (8*8 سانتیمتر)	300-800
تکان دهید	180	18-22	سبب زومبی خانگی سرد شده	300-800
تکان دهید	180	12-18	سبب زومبی خانگی نگین	300-750
تکان دهید	180	15-18	کوکو سبب زومبی	250
تکان دهید	200	15-18	گران سبب زومبی	500
گوشت و ماهیان				
		8-12	اسلک	100-500
		7-14	هدیگر	100-500
		13-15	رولت، سوسیس	100-500
		18-22	سالی سرخ	100-500
		10-15	سینه سرخ	100-500
اسنگ ها				
از فر آماده شده استفاده نمی‌شود	تکان دهید	200	8-10	اسپینگ رول
از فر آماده شده استفاده نمی‌شود	تکان دهید	200	6-10	ناگت مرغ متجمد
از فر آماده شده استفاده نمی‌شود	200	6-10	هدیگر ماهی متجمد	100-400
از فر آماده شده استفاده نمی‌شود	180	8-10	نان سرد شده متجمد اسنگ های پاپری	100-400
		160	10	سینچات شکم پر
شیرینی پزها				
از قالب پخت استفاده کنید		160	20-25	کرک
از قالب پخت / ظرف فر استفاده کنید		180	20-22	پای کبش
از قالب پخت استفاده کنید		200	15-18	ماغین
از قالب پخت / ظرف فر استفاده کنید		160	20	اسنگ های شیرین

تمیز کردن

بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز نمایید.

برای تمیز کردن سینی سرخ کن، دیگ و قسمت های داخلی دستگاه از وسایل فلزی مانند چاقو، قاشق، و ... که شما حین آشپزی از آنها استفاده می کنید یا تمیز کننده های ساینده یا محصولات تمیزکننده ای که ممکن است به پوشش نچسب آن آسیب بزند استفاده نکنید.

۱. دوشاخه را از پریز جدا کنید و منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.

توجه: دیگ را خارج نمایید تا سرخ کن سریعتر خنک شود.

۲. قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.

۳. سینی و دیگ سرخ کن را با آب داغ تمیز کنید، از مقداری مایع ظرفشویی و یک اسفنج ضدخس استفاده نمایید.

با استفاده از مایع ظرفشویی که چربی را از بین می برد، می توانید هرگونه کثیفی باقی مانده را پاک کنید.

نکته: سینی و دیگ سرخ کن قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشند.

نکته: اگر کثیفی به دیگ یا کف دیگ چسبیده است، دیگ را با آب داغ پر کرده و مقداری مایع ظرفشویی در آن بریزید. سینی سرخ کن را در دیگ گذاشته و بگذارید حدود ۱۰ دقیقه خیس بخورد.

۴. داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج ضدخس تمیز نمایید.

۵. اجزای گرمایشی را با یک فرچه تمیزکننده پاک کنید تا باقیمانده مواد غذایی از بین برود.

نگهداری از دستگاه

- دستگاه را از برق کشیده و منتظر بمانید تا کاملا خنک شود.
- مطمئن شوید که تمام قطعات تمیز بوده و خشک شده اند.

عیب یابی

راه حل	دلیل احتمالی	مشکل
دو ساعت را به پرز دیگری ازماد وار متصل کنید	دستگاه به برق متصل نمی باشد.	هواپز کار نمی کند
دولوم تایمر را روی زمان مورد نیاز بچرخانید تا دستگاه روشن شود	تایمر را تنظیم نکرده اید	
مقدار کمتری از مواد غذایی را در تابه بریزید. مقدار کمتر به طور یکنواخت تر سرخ می شوند	حجم مواد داخلی تابه خیلی زیاد است.	غذای پخته شده با هواپز به طور کامل پخته نشده است.
غذاهایی که روی هر فر می گریزند، مثل سیب زمینی سرخ شده، باید در اواسط زمان پخت نکان داده شوند. اقتضات "تعلیمات" در بخش نحوه استفاده از دستگاه را مطالعه نمایید	بعضی از غذاها باید در اواسط زمان پخت نکان داده شوند	مواد غذایی موجود در هواپز به صورت یک دست سرخ نشده اند
از میان وعده های مخصوص فر استفاده کنید یا به آرنجی مقداری روغن روی استک ها بریزید تا نتیجه تردتری بگیرید.	نوع استک استفاده شده برای سرخ کن سستی تهیه شده است.	استک های سرخ شده زمانیکه از سرخ کن خارج می شوند ترد نمی باشند
تابه را بیش از علامت "MAX" پر نکنید تابه را مجدداً در جای خود فشار دهید تا صدای یک کلیک شنیده شود	حجم مواد غذایی داخل تابه خیلی زیاد است	آرنجی توکم تابه را به درستی داخل دستگاه حرکت ندهم
وقتی غذای چرب در هواپز سرخ می شود، مقدار زیادی روغن داخل تابه چکه می کند، روغن دود سفید ایجاد کرده و می توانست است تابه بیش از حد معصوم داغ شود. این حالت بر سرخ کن با نتیجه نهایی تأثیر نمی گذارد	شما در حال پخت یک غذای چرب می باشید	دود سفید از سرخ کن خارج می شود
دود سفید ناشی از گرم شدن روغن در تابه می باشد. اطمینان حاصل کنید که تابه را پس از هر مرتبه استفاده کاملاً تمیز کرده باشید.	تابه هنوز دارای باقی مانده چربی حاصل از استفاده قبل می باشد.	
از سیب زمینی تازه استفاده کرده و مطمئن شوید که در حین سرخ کردن سفید بماند.	نوع آشپزی از سیب زمینی استفاده شده است	سیب زمینی سرخ شده در سرخ کن به طور غیر یکنواخت سرخ می شود
خلال های سیب زمینی را کاملاً بشویید تا نشاسته از سطح بیرونی خلال ها تمیز شود	خلال های سیب زمینی به درستی آبکشی نشده بودند.	
مطمئن شوید که قبل از اضافه کردن روغن خلال های سیب زمینی را خشک کرده اید. برای داشتن نتیجه تردتر، خلال های سیب زمینی را کوچکتر برش بریزید. برای داشتن نتیجه تردتر، خلال های سیب زمینی را کوچکتر برش بریزید.	تردای سیب زمینی سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود در سیب زمینی های سرخ شده بستگی دارد.	سیب زمینی سرخ کرده وقتی از سرخ کن بیرون می آید ترد نمی باشد.



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 زباله های برقی و الکترونیکی را انجام می‌دهد تحویل دهید.

Note _____

Note-----

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 302

• 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 شریعی، پلاک ۱۰۱، پ. م. ۱۳۳۸

• تهران: پلاک ۱۰۱، خیابان شریعی، پ. م. ۱۳۳۸

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، تسلیلی خدمات، متقاضی تر خدمات نموده نخواهد شد.

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 نموده و همچنین مصرف صحیح نصب دستگاه و قطعات را آموزش می دهد. مراکز فروشگاهی و خدماتی، نمایندگی ارائه ی آموزش کاربری رایگان به اجابت مشتریان گرامی هستند. برای دریافت دفترچه ی 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 و غیره رخ استفاده ی صحیح و ایمنی مشتریان که موجب بروز ایرادات نمی در دستگاه گردد. شامل مزایای ضمانت نامه ی می گردد.

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

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

محل نصب سیم راندها

www.sanjehkish.com

www.23280 + 02623280



مستورکز خدمات پس از فروش:

۲۱-۲۳۲۸

۲۱-۲۳۹۰۶۵۲۸

تلفن:

پورتال:

تلفن: ۲۱ ۲۳۲۸-۰۵۵۸

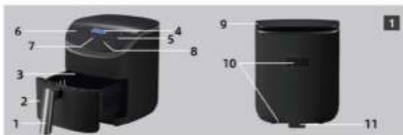
تلفن: ۲۱ ۷۷۹-۰۵۱۱۵

• آدرس: خیابان شهسوار، پلاک ۱۳۳، بندر کیش

• آدرس: پلاک ۱۳۳، بندر کیش، پلاک ۱۳۳، بندر کیش

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.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Airfryer does not work	The appliance is not plugged in	Connect plug in an earthed wall socket
	You have not set the Timer	Turn the timer knob to the required operational time to switch on the appliance
The ingredients fried with the Airfryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
The ingredients are fried unevenly in the Airfryer	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 'Settings' in chapter 'Using the appliance'
Fried snacks are not crispy when they come out of the Airfryer	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 crisper result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the basket correctly.	Push the basket down into the basket until you hear a Click.
White smoke Comes out from the Appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance Or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the Airfryer	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Airfryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crisper result
		Add slightly more oil for a crisper result.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not clean the frying trivet, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Unplug the plug from the wall socket to let the unit cool down.

Note: Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the frying trivet and basket with hot water, use some liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by using a liquid soap that removes grease.

Note: The frying trivet and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the basket, fill the basket with hot water put some dishwashing liquid soap. Put the frying trivet in the basket and let them soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating components with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Settings

This table below will help you select the basic settings for cooking food/ ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are estimated settings only. As food/ ingredients differ in origin, size, shape and brand, there is no guarantee for the best setting for your food/ingredients.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9- 16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin

when cooking cycle is completed. When you hear the bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: After the set time ends, the heat/cooking function will stop working, but the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air for safety. The timer bell will ring 5 times to indicate the completion of the cooking process.

11. Check if the food/ingredients are ready.

Note: If the food/ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control to adjust Temperature setting, and press the Timer control to adjust time setting. And then press the Start to turn on the appliance again.

12. To remove food/ingredients, use tongs to pick up food/ingredients. (e.g., oily meat such as beef, fish or chicken)"Fig.12"

Tips

- Food/Ingredients that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Smaller food/ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger food/ingredients.
- A larger amount of food/ingredients only requires a longer preparation time,
- Shaking smaller food/ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent uneven fried food/ingredients.
- Spray some oil to fresh potatoes and fry your food/ingredients for another few minutes for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy food/ingredients such as sausages in the air fryer.
- The optimal amount for cooking crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to cook snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Please use a baking tin or oven dish in the fryer 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 food/ingredients. To reheat food/ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Making homemade potato fries

To make homemade potato fries, follow the steps below:

- 1.** Peel and slice the potatoes.
- 2.** Wash the potato slice thoroughly and dry them with kitchen paper.
- 3.** Pour 1/2 tablespoon of oil in a bowl, put the potato slice on top and mix until the potato slice are coated with oil.
- 4.** Remove the potato slice from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the potato slice in the basket.
- 5.** Fry the potato slice according to the instructions.

Control panel presentation



Note: 12 preset functions are provided: Fish, Cake, Chicken leg, French Fries, Chicken, Steak, Shrimp, Vegetable, Dried beef, Dehydrator, Yogurt, Defrost. Press "Menu" to change and choose the preset function.

For more flexible time and temperature settings, adjustment can be made directly by pressing corresponding time or temperature button. The time button can adjust time setting - Increase/Decrease 1 minute per a press, from 1 to 60 minutes in all modes except when Dried beef, Dehydrator or Yogurt, which used 30 minute intervals and an operating time from 2 to 24 hours. The temperature button can adjust temperature setting - Increase/Decrease 5 degrees per a press and intervals starting from 80 °C to 200 °C. Dried beef and Dehydrator is from 30 °C to 80 °C. The temperature of yogurt and Defrost cannot be adjusted. (fig 8)

See section 'Settings' in this instruction manual to determine the right temperature. (See page 7)

Preset	Icon	Temperature °C	Time / Min	Preset	Icon	Temperature °C	Time / Min
Defrost		30	30				
Fish		160	15	Shrimp		160	12
Cake		100	30	Vegetable		120	12
Chicken / Leg		130	40	Dried beef		30	60/90
French/ Fries		200	30	Dehydrator		80	1.5/2.0h
Chicken		200	40	Yogurt		40	60/90h
Steak		200	30	Defrost		40	15

8. After choosing function, press Power to start cooking.

9. Some food/ingredients require shaking halfway during the preparation time "See Settings' section". To do this, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer. (Fig.9)

10. The appliance is equipped with timer bell; It will make a chime sound

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

- 1 Basket handle
- 2 Basket
- 3 Frying Trivet
- 4 Touch screen panel
- 5 Timer (1-60min.)
- 6 Temperature control key (80-200°C)
- 7 Power-on / power-off key
- 8 Cooking manual key (12 programs)
- 9 Air inlet
- 10 Air outlet openings
- 11 Mains cord

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 Connect the main plug into an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the basket out of the air fryer (fig.3)
- 3 Put the frying trivet into basket.
- 4 Place the ingredients in the basket. (fig.5)
- 5 Slide the basket back into the AIR FRYER (fig. 6) Note: Do not exceed the MAX indication(see section 'settings' in this chapter), as it may affect the quality of the cooked food.

Caution: Do not touch the basket while the unit is operating and right after the cooking process as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

Do not fill the basket with oil or any other liquid.

6. Finger touched Power on/off knob.
7. Finger touched Menu to choose function.

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

SPECIFICATIONS

Input Power.....	1500W
Capacity.....	3.5L
Voltage.....	220-240V
Frequency.....	50/60Hz

IMPORTANT SAFEGAURDS

1. Please read this manual carefully before using.
2. Do not immerse the power cord, plug, or any part of the appliance in water or any other liquids to avoid electric shock or damage to the fryer.
3. Do not cover the air inlet and air outlet when the appliance is operating.
4. Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
5. Do not touch the inside of the appliance while it operating.
6. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, power cord or other parts.
7. Do not ask any unauthorized person to replace or fix the appliance.
8. Keep the power cord away from hot surfaces.
9. Do not plug in or use the appliance with wet hands.
10. Make sure the appliance is plugged into the wall socket properly.
11. Keep the cord and the appliance out of the reach of children.
12. Do not connect the appliance to an external timer switch.
13. Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
14. Do not place the appliance against a wall or any other appliances while in operation. Leave at least 5 inches of free space on the back, sides, and above the appliance to keep air inlet/outlet clear.
15. Do not place anything on top of the appliance during operation.
16. Do not use the appliance for any other purposes than described in this manual.
17. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
18. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
19. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out

MIGEL



■ English

■ فارسی

Air Fryer

GAF 302