

MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 402

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.....	۱۲۰۰ وات
گنجایش.....	۴ 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.

- اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز او یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود

- 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 میکنید 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.

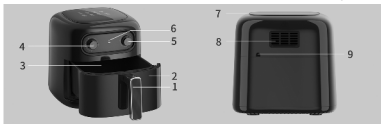
مکان هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است
این وسیله مجهز به اتصال زمین برای اهداف کارکردی است

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

۱. دستگیره دیگ سرخ کن
۲. دیگ سرخ کن
۳. سینی سرخ کن
۴. تایمر (۰-۶۰ دقیقه) / دکمه روشن کردن دستگاه (Power)
۵. چراغ روشن دستگاه (Power)
۶. دکمه کنترل دما (۸۰-۲۰۰ °C)



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 نیازی به پر کردن دیگ با روغن سرخ کردن نمی باشد.



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. کلید روشن/خاموش را با انگشت لمس کنید.

۷. دمای مورد نظر خود را انتخاب کنید.

۸ برای روشن کردن دستگاه دکمه تایمر را چرخانده و روی زمان مناسب پخت قرار دهید (تصویر ۸)

در صورت سرد بودن دستگاه ۲ دقیقه زمان بیشتر به عنوان زمان آماده سازی در نظر بگیرید.



نکته: در صورت تمایل می توانید دستگاه را بدون قرار دادن هیچ گونه مواد غذایی داخل آن نیز گرم نمایید. در این صورت دکمه تایمر را دو دقیقه بیشتر چرخانده و منتظر بمانید تا چراغ گرمایش دستگاه خاموش شود (پس از حدود ۲ دقیقه). سپس دیگ را پر کرده، دکمه تایمر را چرخانده و روی زمان مورد نیاز برای پخت غذا قرار دهید.

A. چراغ روشن بودن دستگاه و گرمایش روشن میشوند.

B. تایمر شمارش معکوس زمان پخت در نظر گرفته را شروع می کند.



C. در حین پخت با هوای داغ چراغ گرمایش روشن بوده و گاهی اوقات خاموش میشود. این حالت نشان می دهد که المنت گرمایشی روشن و خاموش شده تا دمای در نظر گرفته را به صورت ثابت حفظ نماید.

D. روغن اضافی حاصل از مواد غذایی در کف دیگ جمع میشود.

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 وقتی صدای زنگ تایمر شنیده شد زمان پخت تنظیم شده به پایان رسیده است. دیگ را از دستگاه خارج کرده و آن را روی یک زیر قابلمه‌ای نسوز قرار دهید.

نکته: شما همچنین می توانید دستگاه را به صورت دستی خاموش نمایید. برای این کار دکمه کنترل تایمر را به سمت * بچرخانید.

۱۱ بررسی کنید که آیا غذای شما کاملاً آماده شده است یا خیر. (تصویر ۱۰)

اگر پخت غذا کامل نشده است، به سادگی دیگ را به داخل سرخ کن برگردانده و **Timer** را برای چند دقیقه دیگر تنظیم نمایید.

۱۲ مواد غذایی (مانند گوشت گاو، مرغ، انواع گوشت، مواد غذایی دارای چربی که باعث جمع شدن روغن اضافی در کف دیگ می شوند) را یک به یک و با استفاده از انبر خارج نمایید. (تصویر ۱۲)

دیگ را برنگردانید این کار باعث میشود روغن جمع شده در کف دیگ روی مواد غذایی چکه کند.

۱۳ برای خالی کردن مواد غذایی (مانند چیپس، سبزیجات یا مواد بدون روغن اضافی) لطفأً دیگ را از هواپز خارج کرده و مواد را در ظرف مورد نظر بریزید. (تصویر ۱۱)

نکته: برای خارج کردن مواد غذایی بزرگ یا ترد و حساس، آن را با کمک یک چنگال از دیگ خارج نمایید.

۱۴ به محض تمام شدن پخت غذا، هواپز آماده پخت سری بعدی مواد غذایی می باشد

نظیامت

جدول 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، نمی توانیم تضمین کنیم که این بهترین تنظیم برای غذای شما می باشد.

از آنجایی که فناوری **Rapid Air** باعث گرم شدن سریع هوای داخل دستگاه می شود، بیرون کشیدن دیگ حتی برای مدتی کوتاه از دستگاه در حین سرخ کردن با هوای داغ، فرآیند پخت

را مختل می‌کند.

دکلت

- 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 داشته و حجم کمتر مواد به زمان آماده سازی کمتری نیاز خواهد داشت.

- 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 سیب زمینی های تازه اضافه کرده و آن را چند دقیقه بیشتر سرخ کنید تا نتیجه تردتری به شما دهد.

- غذاهای بسیار چرب مانند سوسیس ها را در هواپز تهیه نکنید.

- اسنک هایی که در فر پخته می شوند را می توان در هواپز نیز آماده کرد.

- مقدار پیشنهادی سیب زمینی خرد شده برای تهیه سیب 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 نیز به زمان آماده سازی نیاز دارد اما این زمان نسبت به تهیه خمیر خانگی کوتاه تر می باشد.

- 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.

جدول مرجع زمان و دما برای پخت انواع غذاها

نوع مواد غذایی	حداقل تا حداکثر مقدار مواد غذایی (گرم)	زمان(دقیقه)	دما (سانتیگراد)	اطلاعات بیشتر
سیب زمینی و سرخ کردنی ها				
سیب زمینی سرخ کرده متجمد باریک	۳۰۰-۷۰۰	۹-۱۶	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
سیب زمینی سرخ کرده متجمد ضخیم	۳۰۰-۷۰۰	۱۱-۲۰	۲۰۰ درجه سانتیگراد	

سیب زمینی سرخ کرده خانگی (۵۵۸ میلیمتر)	۳۰۰-۸۰۰	۱۰-۱۶	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
سیب زمینی خنثی بزرگ خانگی	۳۰۰-۸۰۰	۱۸-۲۲	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
سیب زمینی خرد شده خانگی	۳۰۰-۷۵۰	۱۲-۱۸	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه نمایید
کیک سیب زمینی شیرین	۲۵۰	۱۵-۱۸	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
سیب زمینی پاکر	۵۰۰	۱۵-۱۸	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
گوشت و ماکیان				
استیک	۵۰۰-۱۰۰	۸-۱۲	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
همبرگر	۵۰۰-۱۰۰	۷-۱۴	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
رول سوسیس	۵۰۰-۱۰۰	۱۳-۱۵	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
ران مرغ	۵۰۰-۱۰۰	۱۸-۲۲	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
سینه مرغ	۵۰۰-۱۰۰	۱۰-۱۵	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
اسنک ها				
اسپرینگ رول	۴۰۰-۱۰۰	۸-۱۰	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
ناگت مرغ منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۶-۱۰	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
فینگر ماهی منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۶-۶	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
اسنک نان و پنیر منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۱۰-۸	۱۸۰ درجه سانتیگراد	

سبزیجات	۴۰۰-۱۰۰	۱۰	۱۶۰ درجه سانتیگراد
شیرینی پزی			
کاپ کیک	۳۰۰	۲۵-۲۰	۱۶۰ درجه سانتیگراد
پای کیش	۴۰۰	۲۲-۲۰	۱۸۰ درجه سانتیگراد
مافین	۳۰۰	۱۸-۱۵	۲۰۰ درجه سانتیگراد
دسر	۴۰۰	۲۰	۱۶۰ درجه سانتیگراد

نگهداری و تمیزکاری

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 تمیز کننده 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 ضدخش 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 ضدخش 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
دوشاخه را به پریز ديواری ارت دار متصل کنید	دستگاه به برق متصل نمی باشد.	هواپز کار نمی کند.
ولوم 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، مقادیر کمتر به طور یکنواخت تر سرخ می شوند	حجم مواد داخل تابه خیلی زیاد است.	غذای پخته شده با هواپز به طور کامل پخته نشده است.
غذاهایی که روی هم فرار می گیرند، مثل سیب زمینی سرخ شده، باید در اواسط زمان پخت تکان داده شوند. (قسمت "تنظیمات" در بخش نحوه استفاده از دستگاه را مطالعه نمایید)	بعضی از غذاها باید در اواسط زمان پخت تکان داده شوند.	مواد غذایی موجود در هواپز به صورت یک دست سرخ نشده اند.
از میان وعده های مخصوص فر استفاده کنید یا به آرامی مقداری روغن روی استنک ها بزنید تا نتیجه تردتری بگیرید.	نوع استنک استفاده شده برای سرخ کن سستی تهیه شده است.	استنک 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 تابه به درستی در جای خود قرار نگرفته است	نمی توانم تابه را به درستی داخل دستگاه حرکت دهم
وقتی غذای چرب در هواپز سرخ می شود، مقدار زیادی روغن داخل تابه چکه می کند، روغن دود سفید ایجاد کرده و ممکن است تابه بیش از حد معمول داغ شود. این حالت بر سرخ کن یا 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 سفت بماند.	نوع اشتباهی 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.	تردی 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.
برای داشتن نتیجه تردتر، خلال های سیب زمینی را کوچکتر برش بزنید.		
برای داشتن نتیجه تردتر، خلال های سیب زمینی را کوچکتر برش بزنید.		



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: ۰۲۱-۲۳۲۸۰۰۱ 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 402

• شماره سریال ساخت:

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشگاه:

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

• سال خدمات پس از فروش

www.sanjekish.com

www.2328.ir • info@2328.ir



مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

تلفن: ۰۲۱ ۲۲۶۳۰۵۵۸-۹

• تهران، خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۸

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، نرسیده به چهارراه تلفن خاتمه، پلاک ۴۲۹ تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

مشری 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 کاملاً رایگان، 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 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 استفاده ی کالا، دفترچه ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید. دستورالعمل های ذکر شده و هشدارهای موجود در دفترچه ی راهنما، کاربر را در رابطه با نوسانات برق، اتصالات نامناسب، عیب یابی و ... آگاه نموده و همچنین نحوه ی صحیح نصب دستگاه و قطعات را آموزش می دهد (مراکز فروشگاهی و خدماتی ما، آمادگی ارائه ی آموزش کاربری رایگان به تمامی مشتریان گرامی هستند). برای دریافت دفترچه راهنمای محصولات به وبگاه www.sanjehkish.com مراجعه نمایید.

۳. لطفاً توجه شود که ایرادات ناشی از عدم رعایت هشدارها و توصیه های ذکر شده در دفترچه ی راهنما مانند استفاده از آب یا درجه ی سختی بالا، نادیده گرفتن برچسب های هشداردهنده و هر نوع استفاده ی صنعتی و/یا غیرخانگی که موجب بروز ایرادات فنی در دستگاه گردد، شامل مزایای ضمانت نامه نمی گردد.

۴. در طول دوره ی ضمانت، هزینه ی تعمیرات و نصب قطعات یدکی رایگان بوده ولی قطعات مصرفی مانند انواع فیلترها، پاکت ها، لوازم جانبی و .. شامل ضمانت رایگان نخواهند بود.

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی
سنجه کیش

• سال خدمات پس از فروش

www.sanjehkish.comwww.2328.ir • info@2328.ir

مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

تلفن: ۰۲۱ ۲۲۶۳۰۵۵۸-۹

• تهران خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۸

تلفن: ۰۲۱ ۷۷۹۰۵۱۱۵

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، نرسیده به چهارراه تلفن خاتم، پلاک ۴۲۹

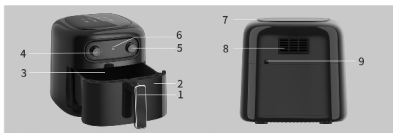
Note _____

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.



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.

Cake	300	20-25	160°C	
Quiche	400	20-22	180°C	
Muffins	300	15-18	200°C	
dessert	400	20	160°C	

CLEANING & STORAGE

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.

Home-made potato pieces	300-750	12-18	180°C	Add 1/2 tbsps of oil
Sweet potato cake	250	18-22	180°C	
Buttered potatoes	500	15-18	200°C	
MEAT & POULTRY				
Steak	100-500	8-12	200°C	
Pork Chops	100-500	10-14	180°C	
Ham-burger	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	
SNACKS				
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	180°C	
BACKING				

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the AIR FRYER.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the AIR FRYER.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in AIR FRYER basket if you want to bake cake or quiches 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 150°C for up to 10 minutes.

Ingredient	Amount Min to (Max (g	Time ((minute	Tempera- (ture (°C	Extra Infor- mation
POTATOES & FRIES				
Thin Fro- zen Fries	300-700	12-15	200°C	
Thick Fro- zen Fries	300-700	15-18	200°C	
Home- made Fries(8X8 (mm	300-800	15-18	200°C	Add 1/2 tbsp of oil
Home- made potato Wedges	300-800	18-22	180°C	Add 1/2 tbsp of oil

'Settings' in this chapter).

8 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (fig.8). Add 2 minutes to preparation time if the appliance is cold.

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob for more than 2 minutes and wait until the heating-up

light goes out (after about 2 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

A The power-on light and the heating-up light go on.

B The timer starts counting down the settled preparation time.

C During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the settled temperature.

D Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the basket.

9 Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, 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 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: You can also switch off the appliance manually. Do like this, turn the time control knob to 0.

11 Check if the ingredients are ready. (fig.10) If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

12 To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one. (fig.12)

Don't turn over the basket, otherwise, the oil collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

13. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please turn off the basket, and pour ingredients to tableware. (fig.11)

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

14 When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

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 Power-on light
- 5 Timer (0-60min.)/Power-on knob
- 6 Temperature control knob (80-200 °C)
- 7 Air inlet
- 8 Air outlet openings
- 9 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.....	1200W
Capacity.....	.4L
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 402