

# MIGEL



سرخ کن (کم روغن)

GAF 403

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 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 کلید روشن/خاموش (Power)     | ۱ دیگ سرخ کن                       |
| ۸ کلید شروع/مکث (Start/Pause) | ۲ دیگ سرخ کن                       |
| ۹ کلید راهنمای پخت (۶ برنامه) | ۳ دستگیره دیگ سرخ کن               |
| ۱۰ ورودی هوا                  | ۴ صفحه نمایش لمسی                  |
| ۱۱ منافذ خروجی هوا            | ۵ کلید تغییر زمان/دما              |
| ۱۲ سیم برق                    | ۶ کلید کنترل زمان (۱-۶۰ دقیقه)/دما |
- (۸۰-۲۰۰°C)



#### پیش از استفاده از دستگاه

- تمام اجزای بسته بندی و برچسب یا لیبل ها را جدا نمایید.
- 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.
- 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 کردنی 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. برای انتخاب یک عملکرد، گزینه منو را لمس کنید.

### توضیح صفحه کنترل



**نکته:** در این دستگاه ۶ عملکرد مخصوص پخت وجود دارد: پخت بال، استیک، سیب زمینی سرخ شده، کیک، ماهی، سیب زمینی. برای تغییر و انتخاب عملکرد پخت، دوباره گزینه "منو" را لمس کنید. به تنظیمات بیشتری برای زمان و دما نیاز داریم. تنظیمات را می توان مستقیماً با فشار دادن کلید های مربوطه انجام داد. با هر چرخش کلید Power میتوان زمان را یک دقیقه و با هر چرخش کلید دما میتوان دما را ۵ درجه افزایش / کاهش داد. (تصویر ۷-۶)



Temperature range °C	Time range MIN	Manual (°C -Min)								
		Preset	Wings	Steak	Fries	Cake	Fish	Potato		
		Preset								
200	80	60	1	180-15	180-19	180-10	200-18	160-12	190-15	200-30
Pan Turning Reminder / SHAKE				✓	✓	✓	✓			✓

**نکته:** برای انتخاب عملکرد پیش فرض، گزینه منو را فشار دهید. اگر مواد غذایی مورد نظر شما جزو ۶ عملکرد موجود نمی باشد، عملکرد و دمای مناسب را برای غذای خود انتخاب نمایید. برای تعیین دمای مناسب به بخش "تنظیمات" در این فصل مراجعه کنید. (لطفاً صفحه ۶ را ملاحظه نمایید)

۸. پس از انتخاب عملکرد، لطفاً دکمه Start/Pause را فشار دهید تا عملکرد پخت شروع شود.

**احتیاط:** در طی فرآیند سرخ کردن با هوای داغ، چراغ LED روشن می شود، با فشار دکمه Power، لامپ LED به صورت off/خاموش نشان داده می شود. (تصویر ۷)

**ساعت:** گزینه ساعت برای تنظیم زمان پخت می باشد، دکمه Power را با انگشت لمس کنید، سپس دما و زمان را تنظیم کرده یا یک برنامه را انتخاب کنید، و دکمه Start/Pause را برای تنظیم زمان شروع پخت فشار دهید.

۹. برای برخی از غذاها نیاز است در اواسط زمان پخت آن را تکان دهید (به بخش "تنظیمات" در این فصل مراجعه نمایید). برای انجام آن، دیگ را توسط دسته از دستگاه بیرون کشیده و آن را تکان دهید. سپس دیگ را داخل هواپز برگردانید. (تصویر ۱۰)

۱۰. 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 خواهد شد 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 کلید کنترل دما و برای تنظیم زمان پخت کلید کنترل زمان Timer را فشار دهید. سپس برای شروع به کار دستگاه کلید Start را فشار دهید.

۱۲. مواد غذایی (مانند گوشت های چرب شامل گوشت گاو، ماهی یا مرغ) را و یک به



یک با استفاده از انبر خارج نمایید. (تصویر ۱۲)  
به روغن اضافی این مواد توجه داشته باشید.

۱۳. برای پاک کردن روغن اضافی مواردی مانند چپس، سیب زمینی سرخ کرده یا سبزیجات، لطفاً از انبر برای برداشتن آن استفاده کنید.



پر از قالب کیک یا ظروف مخصوص فر در دیگ سرخ کن استفاده نمایید.

همچنین می‌توانید 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.

### تنظیمات

جدول مرجع زیر به شما کمک می‌کند 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.

از آنجایی که فناوری Rapid Air باعث گرم شدن سریع هوای داخل دستگاه می‌شود، بیرون کشیدن دیگ حتی برای مدت کوتاهی از دستگاه در حین سرخ کردن با هوای داغ، فرآیند پخت را مختل می‌کند.

### نکات

- غذاهای 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 به شما داده 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 دیگر 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 شده 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.

اطلاعات بیشتر	تکان دادن	دما (°C)	زمان (دقیقه)	حداقل / حداکثر مقدار مواد غذایی (گرم)
<b>سیب زمینی و سیب زمینی سرخ شده</b>				
	تکان دهید	۲۰۰	۸-۱۶	سیب زمینی سرخ شده متجمد نازک
	تکان دهید	۲۰۰	۱۱-۲۰	سیب زمینی سرخ شده متجمد ضخیم
پلاستیک غذایی روغن اضافه کنید	تکان دهید	۲۰۰	۱۶-۱۰	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (۸۸۸ میلیمتر)
پلاستیک غذایی روغن اضافه کنید	تکان دهید	۱۸۰	۱۸-۲۲	سیب زمینی خانگی سرخ شده
پلاستیک غذایی روغن اضافه کنید	تکان دهید	۱۸۰	۱۲-۱۸	سیب زمینی خانگی نگینی
	تکان دهید	۱۸۰	۱۶-۱۸	گولک سیب زمینی
	تکان دهید	۲۰۰	۱۶-۱۸	کران سیب زمینی
<b>گوشت و ماهیان</b>				
		۱۸۰	۸-۱۲	استیک
		۱۸۰	۷-۱۴	همبرگر
		۲۰۰	۱۴-۱۸	روست بوسیدنی
		۱۸۰	۱۸-۲۲	ساق مرغ
		۱۸۰	۲۰-۱۸	سینه مرغ
<b>اسنک ها</b>				
از فر آماده شده استفاده نمایید	تکان دهید	۲۰۰	۸-۱۰	اسپرینگ رول
از فر آماده شده استفاده نمایید	تکان دهید	۲۰۰	۶-۱۰	ناگت مرغ متجمد
از فر آماده شده استفاده نمایید		۲۰۰	۶-۱۰	فینگر ماهی متجمد
از فر آماده شده استفاده نمایید		۱۸۰	۸-۱۰	نان سرخ شده متجمد
از فر آماده شده استفاده نمایید		۱۶۰	۲۰	اسنک های پنبه ای سوزنیجات شکم و
<b>سیریس های</b>				
از قالب پخت استفاده کنید		۱۶۰	۲۰-۲۵	کیک
از قالب پخت / ظرف فر استفاده کنید		۱۸۰	۲۰-۲۲	پای کیش
از قالب پخت استفاده کنید		۲۰۰	۱۶-۱۸	ماغون
از قالب پخت / ظرف فر استفاده کنید		۱۶۰	۲۰	اسنک های سیریس



## تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی

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

۱. سیب زمینی ها را پوست گرفته و خرد کنید.
۲. خلال های سیب زمینی را کاملاً شسته و با دستمال آشپزخانه خشک کنید.
۳. روغن ذائقه‌بخش 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 سیب زمینی را در دیگ بریزید.
۵. خلال های سیب زمینی را طبق دستورالعمل ذکر شده سرخ کنید.

### 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 تمیزکننده ای که ممکن است به پوشش نچسب آن آسیب بزنند 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 کاملاً خنک شود.
- مطمئن شوید که تمام قطعات تمیز بوده و خشک شده اند.

### عیب یابی

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
هواپز کار نمی کند	دستگاه به برق متصل نمی باشد.	دوشاخه را به پریز فیوزی ارت دار متصل کنید.
	تایمر را تنظیم نکرده اید.	دایرم تایمر را روی زمان مورد نیاز بچرخانید تا دستگاه روشن شود.
غذای پخته شده با هواپز به طور کامل پخته نشده است.	حجم مواد داخلی تابه خیلی زیاد است.	مقدار کمتری از مواد غذایی را در تابه بریزید. مقدار کمتر به طور یکنواخت تر سرخ می شوند.
مواد غذایی موجود در هواپز به صورت یک دست سرخ نشده اند.	بعضی از غذاها باید در توسط زمان پخت نکات داده شوند.	غذاهایی که روی هم قرار می گیرند مثل سیب زمینی سرخ شده باید در اواسط زمان پخت نکات داده شوند. اقتضات "تظیمات" در بخش نحوه استفاده از دستگاه را مطالعه نمایید.
اسکلت های سرخ شده زمانیکه از سرخ کن خارج می شوند ترد نمی باشند.	نوع اسکلت استفاده شده برای سرخ کن سستی تهیه شده است.	از میان وعده های متنوع فر استفاده کنید یا به آرنجی مقداری روغن روی اسکلت ها بریزید تا نتیجه تردتری بگیرید.
تایم روشن تابه را به درستی داخل دستگاه حرکت ندهم	حجم مواد غذایی داخل تابه خیلی زیاد است.	تابه را بیش از علامت "MAX" پر نکنید.
	تابه به درستی در جای خود قرار نگرفته است.	تابه را مجدداً در جای خود فشار دهید تا صدای یک کلیک شنیده شود.
توده سفید از سرخ کن خارج می شود	شما در حال پخت یک غذای چرب می باشید.	وقتی غذای چرب در هواپز سرخ می شود، مقدار زیادی روغن داخل تابه چکه می کند، روغن دود سفید ایجاد کرده و می تواند است تابه بیش از حد معصوم داغ شود. این حالت بر سرخ کن با نتیجه نهایی تأثیر نمی گذارد.
تابه هنوز دارای بقی مانده چربی حاصل از استفاده قبل می باشد.	نوع آشپزی از سبب زمینی استفاده شده است.	توده 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.
سیب زمینی سرخ شده در سرخ کن به طور غیر یکنواخت سرخ می شود	حلال های سیب زمینی به درستی آبکشی نشده بودند.	از سبب زمینی تازه استفاده کرده و مطمئن شوید که در حین سرخ کردن سفید بماند.
سیب زمینی سرخ کرده وقتی از سرخ کن بیرون می آید ترد نمی باشد.	تردنی سیب زمینی سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود در سیب زمینی های سرخ شده بستگی دارد.	حلال های سیب زمینی را کاملاً بشویید تا نشاسته از سطح بیرونی حلال ها تمیز شود.
		مطمئن شوید که قبل از اضافه کردن روغن حلال های سیب زمینی را خشک کرده اید.
		برای داشتن نتیجه تردتر، حلال های سیب زمینی را کوچکتر برش بزنید.
		برای داشتن نتیجه تردتر، حلال های سیب زمینی را کوچکتر برش بزنید.



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.

# 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.





## 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 مشتری خدمات ندهید.

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 بوده و همچنین مصرف صحیح نصب دستگاه و قطعات را آموزش می دهد. مراکز فروشگاهی و خدماتی، نمایندگی ایرانی لوازم خانگی را می توان به این شرکت برای راهنمایی و تعمیرات لوازم خانگی محصولات به وبسایت [www.sanjehkish.com](http://www.sanjehkish.com) مراجعه نمود.

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 سختی کالا، نادیده گرفتن برچسب های هشداردهنده و غیره باعث استفاده ی صحیح و ایمن نمی باشد که موجب بروز ایرادات فنی در دستگاه گردد. شامل مزایای ضمانت نامه ی می گردد.

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

Sanjeh

شرکت تولیدی بازرگانی  
سنجه کیش

محل نصب و سرویس ایگان

[www.sanjehkish.com](http://www.sanjehkish.com)

www.2328.ir + 0212328



سرویس و خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

پورتال: ۰۲۱-۲۳۹۰۴۲۸

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸۰۵۵۸-۹

\* افزودن خدمات سرویس، با این ترانژیکت میسر می شود.

تلفن: ۰۲۱-۷۷۹۰۵۱۱۵

\* افزودن با این ترانژیکت، فقط سرویس، در سینه ی چهارم تلفن، شامل کالا می شود.









## 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.

3. Pour 2/1 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 excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

## 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.

## COOKING GUIDE

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (Badmm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	16-22	180	shake	Add 1/2 tsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tsp of oil
Rosti	200	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
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	16-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
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		
<b>Baking</b>					
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
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

### Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.

but the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air for safety. Finally, the timer bell will ring 5 times to indicate the completion of the cooking process.

**11.** Check if the ingredients are ready.

**Note:** If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust Temperature setting, and press the Timer control knob to adjust time setting. And then press the Start knob to run the appliance.

**12.** To remove ingredients, (e.g., oily meat such as beef, fish or chicken please use tongs to pick ingredients one by one. :Fig.12:

Note that the excess oil of these.

**13.** To remove the excess oil from the ingredients like chips, fries or vegetables, please use tongs to get the food.

### Settings

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

**Note:** Keep in mind that these settings are estimated settings only. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology heats the air inside the appliance instantly, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely interrupts 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 uneven fried ingredients.

-Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes for a crispy result.

-Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

-Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared 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 home-made 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 ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

## Control panel presentation



**Notes:** 6 functions are provided: Wings, Steak, Fries, Cake, Fish, Potato. Repeat finger touched "Menu" to change and choose the cooking function. More flexible timed setting and temperature were needed; adjustment can be made directly by pressing corresponding knobs. There is the Power knob which can adjust time setting - Increase/Decrease 1 minute per a spin and adjust temperature setting - Increase/Decrease 5 degrees per a spin. (fig 6-7)

Temperature range °C		Time range MIN		Manual (°C -Min)						
				Preset	Wings	Steak	Fries	Cake	Fish	Potato
200	80	60	1							
				180-15	180-19	180-10	200-18	160-12	190-15	200-30
Pan Turning Reminder / SHAKE				✓	✓	✓	✓			✓

**Notes:** Preset function, Press the Menu to select at preset function. If ingredients are not included in other 6 functions, select proper function and temperature for the ingredients. See section 'settings' in this chapter to determine the right temperature. (please check page 6)

**8.** After choosing the function, please press Start/Pause button to start cooking.

**Caution:** During the hot air frying process, the LED lamp will be running, Press Power button, the LED lamp will be shown OFF. (Fig. 7)

**Clock:** Clock can set time for cooking, finger to touch Power knob, then setting temperature and time or choose one program, press Start/Pause button to setting cooking start time.

**9.** Some ingredients require shaking halfway during the preparation time: see section 'settings' in this chapter. 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. 10:

**10.** Machine will chime when cooking cycle is complete. 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 stops working,

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

2 Frying Trivet

3 Basket handle

4 Touch screen panel

5 Time/Temperature switch key

6 Timer (1-60min.)/Temperature control key(80-200 °C)

7 Power-on / power-off key

8 Start/Pause key

9 Cooking manual key (6 programs)

10 Air inlet

11 Air outlet openings

12 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 403