GAF 800

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..... ۱۷۵۰ وات
ولتاژ..... ۲۲۰ ولت
فرکانس..... ۵۰ هرتز
گنجایش..... ۸ لیتر

دستورالعمل های مهم ایمنی

پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید و آن را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید .

۱. این دستگاه فقط برای استفاده های خانگی طراحی گردیده است و هرگز نباید آن را برای اهداف تجاری و صنعتی مورد استفاده قرار دهید چرا که باعث آسیب رسیدن به دستگاه و همچنین باطل شدن گارانتی خواهد شد.
۲. همیشه دستگاه را در فاصله ای زیاد از لبه سطوح قرار دهید.
۳. دستگاه می بایست بر روی سطحی صاف، محکم و مقاوم در برابر گرما قرار داشته باشد.
۴. هرگز از دستگاه در محیط های بیرونی و در نزدیکی آب استفاده نکنید.
۵. کابل دستگاه می بایست بدون اتصال به رابط مستقیما به پریز برق وصل باشد.
۶. هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه از لبه سطحی که بر روی آن قرار دارد آویزان گردد، چرا که ممکن است در دسترس کودکان قرار گیرد و خطرات دیگری را به همراه داشته باشد.
۷. هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه در فضای باز رها باشد به عنوان مثال بین پریز و زیر میز.
۸. از تماس کابل با اجسام داغ مانند بدنه توستر، پلوپز و همچنین اجسام تیز جلوگیری کنید.
۹. در صورت آسیب دیدگی کابل، **هرگز از دستگاه استفاده نکنید** و جهت تعویض آن به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.
۱۰. اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند،برای جلوگیری ازخطر باید توسط سازنده و یا نماینده مجاز او یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض گردد.
۱۱. پیش از اتصال دوشاخه به برق، از تطابق ولتاژ دستگاه (نوشته شده بر روی لیبل زیر دستگاه)، با ولتاژ برق منطقه سکونتتان اطمینان حاصل نمایید.
۱۲. در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
۱۳. جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.
۱۴. از نگه داشتن یا لمس کردن دوشاخه دستگاه با دست های خیس خودداری کنید، زیرا

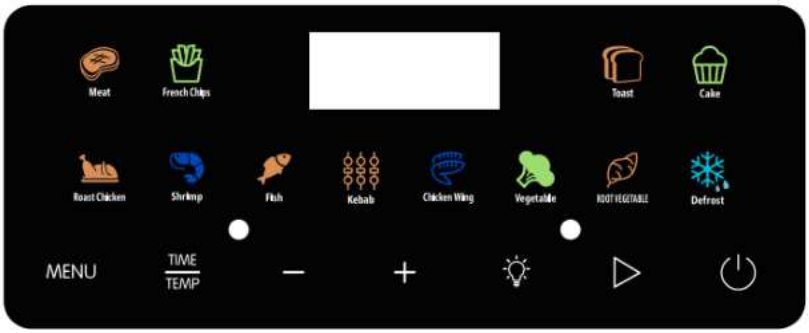
این کار ممکن است منجر به برق گرفتگی شود.
۱۵. برای اتصال دوشاخه از پریز برقی که دارای اتصال زمین می باشد، استفاده نمایید.
هشـــدار: جهت جلوگیری از خطرات آتش ســـوزی و برق گرفتگی و همچنین آسیب های احتمالی به شـــخص، از فرو بردن دستگاه، کابل و دوشاخه در آب و دیگر مایعات دیگر خودداری نمایید.
۱۶. استفاده از قطعات جانبی غیر اصلی ممکن است باعث آسیب رسیدن به کاربر و خود دستگاه گردد و گارانتی دستگاه باطل خواهد شد.
هشدار: دستگاه هرگز نباید توسط کاربر باز و تعمیر گردد، چرا که ممکن است خطراتی را به همراه داشته باشد، سرویس، تعمیر و تعویض قطعات فنی دستگاه فقط می بایست توسط مراکز مجاز خدمات پس از فروش میگل انجام گردد.
هشدار: در صورت آسیب دیدگی و ایراد در کارکرد دستگاه، هرگز از آن استفاده نکنید.
هشدار: این هواپز را می بایست با توجه به کاربردهایی که دارد مورد استفاده قرار داد، استفاده های دیگر باعث آسیب رسیدن به دستگاه خواهد شد.
هشـــدار: در هنگام جابجا کردن دســـتگاه زمانی که مواد غذایی داغ درون آن می باشد، بسیار احتیاط کنید.
هشدار: از لمس کردن دستگاه با دست های خیس یا مرطوب پرهیز نمایید.
۱۷. جهت تمیزکاری، ابتدا دوشـــاخه را از برق خارج نمایید و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.
۱۸. این دســـتگاه توســـط کودکان و افرادی که دچار ناتوانی ذهنی،جسمی و حسی می باشند و یا تجربه کافی از نحوه استفاده از آن را ندارند نباید مورد استفاده قرار گیرد، مگر اینکه تحت نظارت کامل قرار گرفته باشند و یا دستورالعمل های استفاده ایمن و صحیح از دستگاه توسط فردی مسئول به آن ها آموزش داده شود.
۱۹. نگه داری و تمیز کاری دستگاه نباید توسط کودکان انجام پذیرد.
۲۰. هرگز به کودکان اجازه استفاده از دستگاه را ندهید.
۲۱. آشپزخانه محیطی است که می تواند برای کودکان خطرناک باشد به ویژه زمانی که دســـتگاه روشن و در حال پخت می باشد، بنابراین نظارت کافی را بر آنها داشته باشید و مراقبت های لازم را به عمل آورید.
۲۲. کودکان را از خطرات موجود در محیط آشـــپزخانه آگاه سازید و نسبت به مواردی که نباید به آن دسترســـی داشته باشند و ممکن است از دید آنها خارج باشد، هشدارهای لازم را بدهید.
۲۳. کودکان باید سرپرســـتی و نظارت شـــوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
۲۴. همیشه دستگاه و کابل آن را به دور از دسترس کودکان قرار دهید.
مهم: جهت گردش هوا در دستگاه به هنگام استفاده، اطراف دستگاه می بایست حداقل ۱۰ سانتی متر با سطح مورد نظر فاصله داشته باشد.
هشدار: از قرار دادن دستگاه در داخل و زیر کابینت، پرده و دیگر موارد مشابه خودداری کنید، چرا که دمای بالای آن ممکن است خطر آتش سوزی را به همراه داشته باشد.
۲۵. قبل از جدا کردن دوشـــاخه از برق، ابتدا کلید روشن/خاموش دستگاه را در حالت خاموش قرار دهید و سپس دوشاخه را از پریز خارج نمایید.

۲۶. به هنگام تمیزکاری و یا زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید.از کشیدن کابل جهت خارج کردن دوشاخه از پریز پرهیز نمایید، برای انجام این کار میبایست دوشاخه را نگه داشته و به آرامی آن را از پریز خارج نمایید.
۲۷. قبل از تمیزکاری دستگاه و همچنین سوار کردن یا جدا کردن قطعات، اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.
هشدار: از قرار دادن پارچه، لباس و دیگر موارد مشابه که باعث پوشانده شدن دستگاه می گردند، خودداری نمایید.
۲۸. در هنگام کارکرد دستگاه، آن را بدون نظارت رها نکنید.
هشدار: در این دستگاه، مقدار بسیار کم روغن جهت پخت و پز کافی می باشد، بنابراین از ریختن مقدار زیاد روغن در دیگ دستگاه خودداری نمایید.
۲۹. همیشه به هنگام بیرون آوردن یا قرار دادن قطعات درون دستگاه از دستکش های عایق حرارتی استفاده نمایید.
۳۰. به هنگام پخت و تا مدتی پس از اتمام پخت، سطوح دستگاه داغ می باشد، بنابراین از لمس کردن آن بدون دستکش خودداری نمایید.
هشدار: از استفاده از هرگونه تایمر و پریزهای کنترلی برای دستگاه خودداری نمایید.
۳۱. در اولین دفعه استفاده، به دلیل مواد به کار رفته در ساخت، ممکن است کمی بو به همراه دود از دستگاه خارج گردد، این اتفاق طبیعی می باشد.
۳۲. همیشه مواد غذایی را جهت سرخ کردن، در دیگ سرخ کن و تا حداکثر (مقدار ماکزیمم) قرار دهید تا از تماس آنها با المنت گرمایی جلوگیری گردد.
هشدار: هرگز در دیگ روغن نریزید، چرا که این کار ممکن است منجربه آتش سوزی شود.

آشنایی با دستگاه

هوا پز از فناوری Rapid air برای تهیه غذاهایی استفاده می کند که معمولاً باید در روغن غوطه ور شده و سرخ شوند. فناوری Rapid Air با گردش سریع هوای گرم در اطراف دیگ کار می کند، نکته جالب در مورد این هوا پز این است که حرارت را در تمامی جهات به مواد غذایی می رساند، و در اکثر مواد غذایی و غذاها نیازی به استفاده کردن از روغن ندارند. این دستگاه دارای یک دیگ ۸ لیتری با روکش ptfe میباشد. درجه حرارت این دستگاه از ٤٠ درجه سانتی گراد تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد قابل تنظیم است. زمان از ۱ تا ٦٠ دقیقه قابل تنظیم است. این دستگاه روشی آسان و سالم برای طبخ و آماده سازی غذاهای سرخ کردنی مورد علاقه شما می باشد.

صفحه کنترل:



روشن/خاموش

هنگامی که هواپز به برق وصل می شود یک صدای بوق به صدا در می آید، صفحه کنترل روشن شده و سپس تیره می شود.

هنگامی که کلید لمس می شود یک صدای بوق به صدا در می آید، صفحه کنترل روشن شده و به مدت ۵ دقیقه فعال می ماند.

هنگام کار با دستگاه کلید را لمس نمایید تا دستگاه به طور کلی خاموش شود.

دما/زمان

کلید TIME TEMP را لمس نمایید، سپس کلید ✚ و ▭ را لمس کنید تا دمای پخت را به میزان ۵ درجه افزایش یا کاهش دهید.

کلید TIME TEMP را لمس نمایید، سپس کلید ✚ و ▭ را لمس کنید تا زمان پخت را به مقدار ۱ دقیقه افزایش یا کاهش دهید.

لامپ

هنگامی که دستگاه روشن شد، کلید را لمس نمایید تا چراغ روشن و یا خاموش شود.

توجه: چراغ پس از ۳۰ ثانیه به طور خودکار خاموش می شود.

منو

با لمس متوالی این کلید، می توان تمامی منوهای از پیش تعیین شـــده دستگاه را انتخاب کرد

شروع / مکث

برای شروع فرآیند پخت و پز و یا توقف هر عملیاتی، کلید را لمس نمایید..

ساختار دستگاه



نحوه کار با دستگاه

۱) کابل دستگاه را به پریز برق وصل کنید. یک صدای بوق به صدا در می آید و نمایشگر صفحه کنترل روشن شده و سپس خاموش می شود.

۲) کلید ⏻ را لمس نمایید، در حالی که نمایشگر دو علامت " – – – " یکی برای دما و دیگری برای زمان نمایش می دهد، نشانگر همه آیکون ها روشن می شود.

۳)کلید MENU را برای انتخاب یکی از منوهای از پیش تنظیم شده در هوا پز لمس نمایید. با لمس کلید منو، تمام ۱۲ عملکرد از پیش تنظیم شده پخت و پز قابل انتخاب خواهد بود.
توجه: در هر کدام از منوهای انتخاب شده، می توانید زمان و دما را قبل از شروع پخت و یا در حین پخت مجددا تنظیم کنید.

۴) مواد غذایی خود را در دیگ دســتگاه قرار دهید و کلید ▷ را لمس کنید، دستگاه شروع به کار می کند. صفحه نمایشگر میان زمان باقیمانده و دمای پخت به طور متناوب تغییر می کند.

توجـه: در هـــر زمانی در حین انجام فرایند پخت، می‌توانید با لمس کلید دما یا زمان و با علامت مثبت یا منفی، افزایش یا کاهش زمان یا دما را تنظیم کنید.

۵) لمس کلید  باعث توقف فرایند پخت و پز می شـــود. لمس مجدد آن، پخت را شروع می کند.

۶) کلید  را لمس نمایید، دســـتگاه متوقف می شود و به حالت آماده به کار باز می گردد.

راهنمای پخت

نکات

– مـــواد غذایی با اندازه کوچکترمعمـــولا کمی زمان کمتری برای پخت در مقایســـه با موادغذایی با اندازه بزرگتر نیاز دارند.

– مقدار مواد غذایی بیشتر (حجم بیشتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند. و مقدار مواد غذایی کمتر(حجم کمتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان کمتر برای پخت نیاز خواهند داشت.

– تکان دادن مواد غذایی با اندازه کوچکتر در میانه فرآیند پخت، نتیجه نهایی پخت(کیفیت پخت) را بهینه خواهد کـــرد. و همچنین به جلوگیری از پخت غیر یکنواخت نیز کمک خواهد کرد.

– برای اینکه سیب زمینی های سرخ کرده ترد تری داشته باشید، به سیب زمینی تازه حین فرآیند پخت کمی روغن اضافه کنید، و آنها را برای چند دقیقه دیگر توسط دستگاه سرخ کنید.

– مواد غذایی با چربی زیاد مانند سوسیس های چرب را توسط هواپز طبخ نکنید.

مـــواد غذایی و یا میان وعـــده هایی که بتوان آنها را در فر (یا آون) طبخ کرد، را همچنین میتوانید توسط هواپز طبخ کنید.

– برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده بصورت ترد، بهینه ترین میزان، ۵۰۰ گرم می باشد.

برای طبخ میان وعده ها بصورت آسان و سریع، از خمیر نیمه آماده استفاده کنید. همچنین، خمیر نیمه آماده نســـبت به خمیرخانگی(خمیری کـــه آن را در خانه آماده میکنید) برای پخت، زمان کمتری نیز نیاز خواهد داشت.

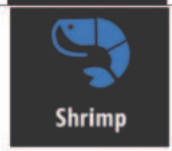
– در صورتیکه قصد طبخ کیک یا تارت را دارید، و یا می خواهید مواد غذایی شکننده، و یا مواد غذایی پرشده (مانند کتلت و کوکو) را توسط دستگاه طبخ نمایید،

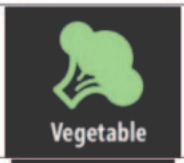
– لطفا از یک قالب کیک یا از ظروف مخصوص فر استفاده کنید.

– شـــما همچنین می توانید از هواپز برای گرم کردن مجدد مواد غذایی نیز استفاده کنید.

بـــرای گرم کردن مجدد مواد غذایی، دما را حداکثر تا ۱۵۰ درجه ســـانتی گراد و زمان را حداکثر تا ۱۰ دقیقه تنظیم نمایید.

نکته: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات صرفا تنظیمات پیشنهادی می باشند. ازآنجاییکه مواد غذایی به لحاظ سرزمین مبدا، اندازه، شکل، و نام تجاری با یکدیگرمتفاوتند، ما نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای پخت مواد غذایی شـــما تضمین کنیم. دســـتگاه به لطف تکنولوژی هوای ســـریع یا Rapid Air فورا داخل محفظه را گرم می کند.بنابراین خارج کردن سبد سرخ کن از دستگاه برای مدت کوتاه، تاثیر زیادی بر روی فرآیند پخت نخواهد داشت و فرآیند پخت را مختل نخواهد کرد.

ایکون	منو	شرح عملکرد	تنظیمات
	گوشت	برای پخت استیک نیاز به زمان پخت زیادی وجود دارد	200°C، 20 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 200-40 °C، با فواصل: 5°C
	سیب زمینی سرخ کرده	استفاده از سیب زمینی تازه برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده و چیپس	200-22°C دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 200-40 °C، با فواصل: 5°C
	نان تست	نان تست برشته شده	170°C، 8 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 200-75 °C، با فواصل: 5°C
	کیک	به سادگی نان تست، اسکون (نوعی شیرینی) ، مافین ، کیک و غیره را بپزید.	180 درجه سانتیگراد، 25 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 200-40 °C، با فواصل: 5°C
	مرغ سوخاری	برای پخت مرغ نیاز به زمان پخت زیادی وجود دارد	180°C، 40 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 200-75 °C، با فواصل: 5°C
	میگو	میگوی تازه	180°C، 10- دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 200-40 °C، با فواصل: 5°C

	ماهی	ماهی کبابی شده	180°C، 15 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 40-200 °C، با فواصل: 5°C
	کباب	کباب کردن	180, 15°C دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 75-200 °C، با فواصل: 5°C
	بال مرغ	بال مرغ تازه	190°C، 18 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 40-200 °C، با فواصل: 5°C
	سبزیجات	پختن سبزیجات تازه، مانند گل کلم، لوبیا، مارچوبه و غیره	165°C، 26 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 75-200 °C، با فواصل: 5°C
	سبزیجات ریشه دار	سیب زمینی شیرین، سبزیجات ریشه دار و غیره	200°C، 40 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 40-200 °C، با فواصل: 5°C
	یخ زدایی	مناسب برای یخ زدایی غذاهای نیمه فرآوری شده (دامپلینگ، بال مرغ، ناگت مرغ و غیره)	60 درجه سانتیگراد، 12دقیقه قابل تنظیم: 1دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 40-200 °C، با فواصل: 5°C

تمیز کردن

۱) دستگاه را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید و آن را از برق بکشید.
همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه، حداقل ۳۰ دقیقه صبر کنید تا خنک شود.
توجه: دیگ، سبد و داخل دستگاه را با وسایل فلزی آشپزخانه یا مواد تمیزکننده ساینده تمیز نکنید زیرا ممکن است به پوشش تفلون آسیب برساند.
۲) قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
۳) دیگ و سبد را با آب داغ، صابون و یک اسفنج غیر ساینده تمیز کنید. شما می توانید با استفاده از صابون مایع چربی زدا، باقی مانده مواد غذایی باقیمانده را از بین ببرید.
نکته: اگر باقی مانده مواد غذایی به سبد یا کف ظرف چسبیده بود، ظرف را حدود ۱۰ دقیقه در آب داغ و صابون غوطه ور کنید.

۴) داخل دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.
توجه: مطمئن شـــوید که آب زیادی داخل دستگاه نریزید، فقط آن را طوری پاک کنید تا باقی مانده مواد غذایی و چربی از بین برود.
۵) المنت حرارتی را با یک فرچه تمیز کنید تا باقی مانده مواد غذایی از بین برود.

عیب یابی

مشکل	عامل احتمالی	راه حل
هوا پز کار نمی کند	دستگاه به برق وصل نیست	دستگاه را به پریز وصل کنید.
	تایمر پخت و پز چرخانده نشده است (زمان برای دستگاه تنظیم نشده است)	
مواد غذایی پخته شده با هواپز به طور کامل پخته نشد اند.	دیگ خیلی پر است.	از مقادیر کمتری مواد در دیگ استفاده کنید، زیرا یکنواخت تر سرخ می شوند.
	دمای تنظیم شده خیلی پایین است.	دما را افزایش دهید.
مواد غذایی به طور غیر یکنواخت سرخ شده اند.	بعضی از مواد غذایی خاص باید در اواسط زمان پخت، تکان داده شوند.	موادی که روی هم قرار یا کنار یکدیگر قرار می‌گیرند، مثلاً سیب‌زمینی‌های سرخ شده، باید در اواسط زمان پخت تکان داده شوند.
اسنک های سرخ شده وقتی از سرخ کن بیرون می آیند ترد نیستند.	نوع اسنک مورد استفاده می بایست در سرخ کن سنتی (غوطه ور در روغن) تهیه میشده.	به آرامی مقداری روغن روی اسنک ها بمالید تا در نتیجه تردتر شوند.
من نمی توانم دیگ را به درستی داخل دستگاه جا بزنم	دیگ خیلی پر است.	دیگ را بیشتر از علامت "MAX" پر نکنید
دود سفید از هواپز بیرون می آید	شما در حال تهیه غذای خیلی چرب هستید	وقتی مواد چرب در هواپز سرخ می شوند، مقدار زیادی روغن به داخل دیگ نشت می کند، روغن دود سفید تولید می کند و ممکن است دیگ بیش از حد معمول داغ شود. این فرایند بر هواپز یا نتیجه نهایی تأثیر نمی گذارد.
	دیگ همچنان حاوی باقی مانده چربی هستند که از استفاده قبلی به جا مانده است.	دود سفید در اثر گرم شدن چربی موجود در دیگ ایجاد می شود. اطمینان حاصل کنید که ظرف را پس از هر بار استفاده به درستی تمیز کرده اید.
	نوع اشتباهی از سیب زمینی استفاده شده است	از سیب زمینی تازه استفاده کنید و دقت کنید که سیب زمینی ها در حین سرخ کردن سفت بماند.

سیب زمینی سرخ شده در سرخ کن به طور غیر یکنواخت سرخ می شود.	سیب زمینی خلال شده به درستی آبکشی نشده بودند	خلال های سیب زمینی را به درستی بشویید تا نشاسته از قسمت بیرونی خلال ها پاک شود.
سیب زمینی سرخ کرده وقتی از هواپز بیرون می آید ترد نمی شود.	تردی سیب زمینی سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود در سیب زمینی سرخ شده بستگی دارد.	قبل از اضافه کردن روغن حتما خلال های سیب زمینی را خشک کنید.
		برای ترد شدن، خلال های سیب زمینی را در اندازه های کوچکتر برش بزنید.
		برای یک ترد تر شدن سیب زمینی کمی روغن اضافه کنید.

بازیافت



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 بیاندازید، لطفاً این دستگاه را همراه با دیگر زباله‌های خانگی دور نیاندازید. لطفاً آن را به یکی از مراکز نزدیک محل زندگی که جمع آوری زباله های برقی و الکتریکی را انجام میدهد تحویل دهید.