

PHILIPS

HD927X

راهنمای کاربر

فهرست مطالب

3	مهم
6	مقدمه
6	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
8	قبل از اولین استفاده
8	آماده سازی برای استفاده
8	استفاده از دستگاه
8	جدول غذاها
10	کار با Airfryer
13	انتخاب حالت گرم نگهدارشتن
14	پخت با پیش تنظیم
15	تغییر به پیش تنظیم دیگر
16	تهیه سبزیجات سرخ کرده خانگی
16	تمیز کردن
18	جدول تمیز کاری
18	محل ذخیره
18	بازیافت
18	پشتیبانی و ضمانت
18	عیب یابی

قبل از استفاده از دستگاه، این اطلاعات مهم را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

خطر

- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبد بربیزید تا در قاس با المنشت‌های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه روشن است و کار می‌کند، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- قابلمه را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- هرگز دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید یا آن را زیر شیر آب نگیرید.
- برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- هرگز مواد غذایی بیشتر از سطح حداکثر نشان داده شده، در سبد نریزید.
- وقتی دستگاه کار می‌کند، به داخل دستگاه دست نزنید.
- همیشه بررسی کنید صفحه حرارتی تمیز باشد و غذا به آن نجسیده باشد.

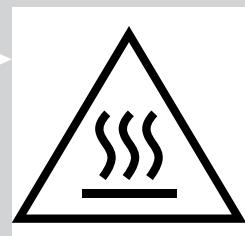
هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد نمایندگی‌های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- کودکان بالای ۸ سال و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند می‌توانند با نظرات بزرگرها یا آموختن استفاده این از دستگاه و آگاهی از خطرات ممکن، از دستگاه استفاده کنند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و سرویس دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود مگر آن که بزرگتر از ۸ سال بوده و تحت نظرات بزرگرها این کار را انجام دهند.
- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار دهید.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگهدارید.
- دستگاه را فقط به پریزی که به زمین اتصال دارد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه در پریز دیوار به درستی وارد شده باشد.

- این دستگاه برای استفاده با تایмер خارجی یا سیستم کنترل راه دور مجزا ساخته نشده است.
- دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاههای دیگر قرار ندهید. حداقل باید 10 سانتی‌متر در پشت و کناره‌ها و 10 سانتی‌متر در بالای دستگاه فضا وجود داشته باشد. روی دستگاه چیزی قرار ندهید.
- از دستگاه به منظوری غیر از موارد شرح داده شده در این راهنمای کاربر استفاده نکنید.
- در حین هواپز شدن غذا، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می‌آید. دست‌ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و خروجی‌های هوا نگهدارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می‌آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.
- قابلمه، سبد و وسایل جانبی داخل Airfryer در حین استفاده داغ می‌شوند.
- هنگام کار با آنها مراقب باشید.
- دستگاه را در نزدیکی یا بر روی اجاق گاز داغ یا انواع گاز برقی و سطوح پخت و پز برقی یا در داغ شده قرار ندهید.
- هرگز از مواد سبک یا کاغذ آشپزی در دستگاه استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را روی مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده یا در نزدیکی آنها قرار ندهید.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه آن را روشن نگذارید.
- اگر دود تیره از دستگاه خارج شد، فوراً دوشاخه آن را از پریز بکشید. صبر کنید تا دود متوقف شود و سپس قابلمه را از دستگاه بیرون بکشید.
- نگهداری سیب‌زمینی: دما باید برای گونه سیب‌زمینی نگهداری شده مناسب بوده و بالای 6 درجه سانتیگراد باشد تا احتمال رشد آکریلامید در غذاهای آماده به حداقل برسد.
- از زدن دوشاخه به پریز یا کار با صفحه کنترل با دستان خیس خودداری کنید.
- این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی‌گراد طراحی شده است.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.



- همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت نامه نامعتبر می شود.
 - اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل های این دفترچه راهنمای آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
 - همیشه از دستگاه در یک سطح ثابت، خشک، صاف و افقی استفاده کنید.
 - همیشه آن را پس از استفاده از پریز بکشید.
 - قبل از تمیز کردن یا کار با دستگاه، اجازه دهید به مدت تقریباً 30 دقیقه خنک شود.
 - مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می کنید به رنگ زرد طلایی در بیانند و سیاه یا قهوه ای نشوند. مواد با قیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید اکریلامید) سیب زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
 - هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المتن حرارتی، لبه قطعات فلزی داغ هستند.
 - همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.
 - شما همیشه باید کنترل کامل بر روی Airfryer خود داشته باشید.
 - هنگام پخت غذای چرب، Airfryer دود خارج می کند.
- (EMF) میدان الکترومغناطیسی**

این دستگاه Philips با کلیه قوانین و استانداردهای کاربرد پذیر میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

خاموش شدن خودکار

این دستگاه می تواند خاموش شدن خودکار است. اگر ظرف ۲۰ دقیقه دکم های را فشار ندهید دستگاه به طور خودکار خاموش می شود. برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی، دکم روشن / خاموش را فشار دهید.

مقدمه

ب ه دنیای محصولات Philips خوش آمدید. ب ه شما برای خرید این محصول تبریک می گوییم! برای استفاده ب هین ه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.

تنها Philips Airfryer با فناوری هوای فوق سریع است که غذاهای دلخواه شما را با روغن بسیار کم یا بدون روغن و تا ۹۰ درصد چربی کمتر، سرخ می کند. فناوری Philips Rapid Air با طراحی ستاره ای دستگاه، تمام تکه های غذا ب ه طور کامل پخته و سرخ می شود.

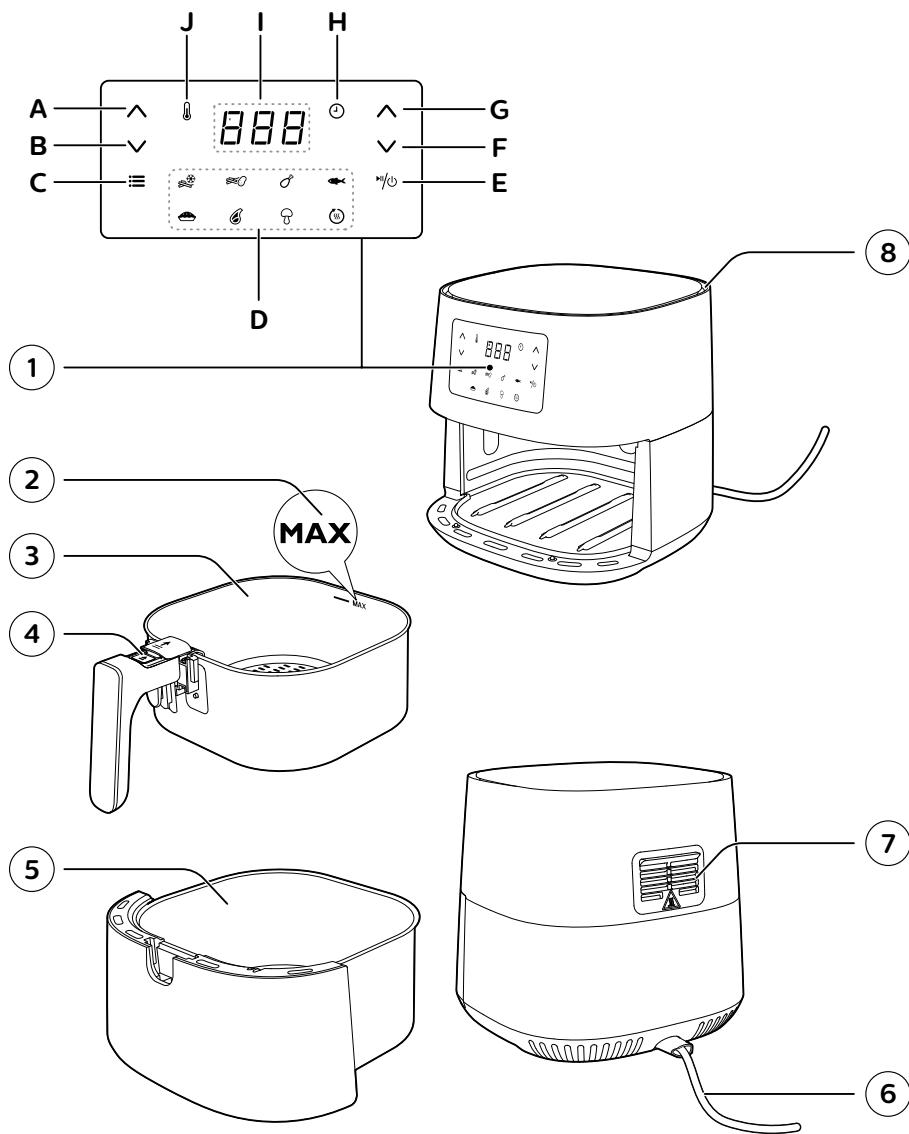
اگون می توانید از غذای کاملاً پخته و سرخ شده لذت ببرید — لایه رویی ترد و برشته و لایه داخلی مغز پخت شده — با سرخ کردن، گویل کردن، برشان کردن و پختن، انواع مختلفی از غذاهای سالم را سریع و ب ه آسان آماده کنید.

برای ایده های آشپزی، دستورهای غذایی و اطلاعات درباره Airfryer را بازدید کنید یا برنامه www.philips.com/kitchen* برای iOS® یا Android™ را دانلود کنید.

* برنامه NutriU ممکن است در کشور شما در دسترس نباشد.
در این صورت برای بررسی دستورهای غذایی ب ه وب سایت Philips محل خود مراجعه کنید.

قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

صفحه کنترل دستگاه	1
دکمه افزایش دما	A
دکمه کاهش دما	B
دکمه منو	C
منوهای پیش تنظیم	D
دکمه روش / خاموش	E
دکمه کاهش زمان	F
دکمه افزایش زمان	G
نشانگر زمان	H
صفحه	I
نشانگر دما	J
نشانگر حداکثر	2
سبد	3
دکمه جدا کردن سبد	4
قابلیه	5
سیم برق	6
خروجی های هوا	7
ورودی هوا	8



قبل از اولین استفاده

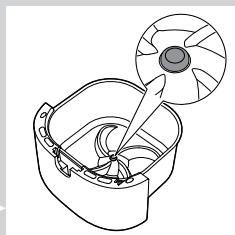
- 1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را (در صورت وجود) از دستگاه بردارید.
- 3 قبل از اولین استفاده، همانطور که در بخش قیزکاری نشان داده شده است، دستگاه را کاملاً تمیز کنید.

آماده سازی برای استفاده

- 1 دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.



- هیچ چیز روی دستگاه یا در طرفین آن قرار ندهید. این کار ممکن است باعث مسدود شدن جریان هوا و تأثیر بر عملکرد سرخ کردن داشته باشد.
- دستگاه در حال کار را در نزدیکی یا زیر جاهایی که ممکن است با بخار آسیب بینند دیوارها و قفسه‌ها قرار ندهید.
- در پوش لاستیکی را در قابلمه رها کنید. قبل از پخت آن را بپرون نیاورید.



استفاده از دستگاه

جدول غذاها

جدول زیر به شما امکان می‌دهد تنظیمات اولیه تهییه انواع غذاها را انتخاب کنید.



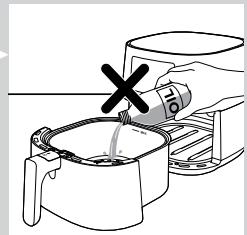
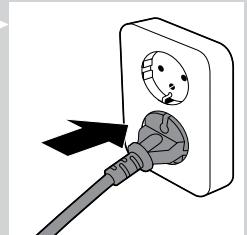
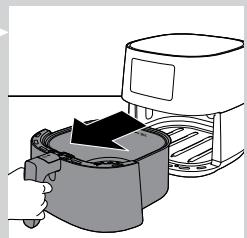
- به یاد داشته باشید این تنظیمات فقط پیشنهاد هستند. لز آنجا که منشاء، شکل و برند مواد غذایی متفاوت است، ضمانت نمی‌کنیم این تنظیمات بهترین تنظیم برای مواد شما باشند.
- هنگام آماده‌سازی مقدار بیشتر غذا (به طور مثال، سیب زمینی سرخ شده، شاهمه‌گو، ران مرغ، استک‌های بیخ زده) مواد را در سیمه، 2 تا 3 بار تکان دهید، پچر خانید یا هم بزنید. تا مواد یکدست و یکجا خواست پخته شوند.

مواد	حداقل-حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سیب زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7) میلی‌متر 0.3x0.3 (اینج)	/ 200-800 گرم	7-28 انس	14-31 درجه	• تکان دهید، پچر خانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید فarbonایت
سیب زمینی سرخ کرده خانکی (خمامت 10x10) میلی‌متر 0.4x0.4 (اینج)	/ 200-800 گرم	7-28 انس	20-40 درجه	• تکان دهید، پچر خانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید فarbonایت
ناگت مرغ بیخ زده	/ 200-600 گرم	7-21 انس	9-20 درجه	• تکان دهید، پچر خانید یا هم بزنید فarbonایت
اسپرینگ رول سرخ شده	/ 200-600 گرم	7-21 انس	9-20 درجه	• تکان دهید، پچر خانید یا هم بزنید فarbonایت

مواد	حداقل-حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	توجه
همبرگر (حدود 150 گرم/5 انس)	1-5 تکه	16-21	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
رول گوشت	1200 گرم/42 انس	55-60	150 درجه سانتیگراد/300 درجه فارنهایت	از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید
نکه های گوشت بدون استخوان (حدود 150 گرم/5 انس)	1-4 تکه	15-20	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید
سوسیس های باریک (حدود 50 گرم/1.8 انس)	2-10 تکه	11-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 انس)	2-8 قطعه	17-27	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 انس)	1-5 قطعه	15-25	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	
مرغ کامل	1200 گرم/42 انس	60-70	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 انس)	1-2 ماهی	20-25	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
فیله ماہی (حدود 200 گرم/7 انس)	(1) 1-5 لایه	25-32	160 درجه سانتیگراد/325 درجه فارنهایت	
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	/200-800 گرم/7-28 انس	9-18	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	بر اساس ذائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید
مافین (حدود 50 گرم/1.8 انس)	1-9	13-15	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید
کیک	500 گرم/18 انس	40-45	160 درجه سانتیگراد/325 درجه فارنهایت	از قالبمه کیک استفاده کنید
نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/2 انس)	1-6 قطعه	6-8	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
نان همبرگر	800 گرم/28 انس	55-65	150 درجه سانتیگراد/300 درجه فارنهایت	از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید رویه نان تا جایی که ممکن است باشد صاف باشد تا وقتی امانت حرارتی به سطح بالا حرکت می کند از برخورد نان با آن جلوگیری شود.

Airfryer با کار**احتیاط !**

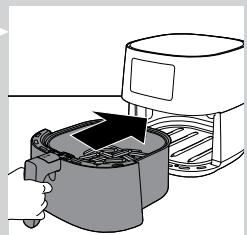
- این دستگاه پک Airfryer است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید، از دستگیره یا پیچ‌های دستگاه استفاده کنید. به قابلمه داغ با دستکش مخصوص فر دست بزنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- اولین بار که از دستگاه استفاده می‌کنید ممکن است کمی دود کند. امری عادی است.
- نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.

**1 دوشاخه را به پریز بزنید.****2 با کشیدن دسته، قابلمه همراه با سبد را از دستگاه بیرون بیاورید.****3 مواد را در سبد برویزید.****توجه**

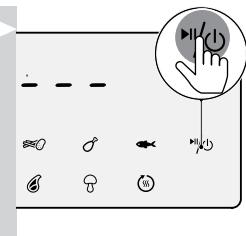
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقناری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نزوید یا سبد را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- اگر می‌خواهید مواد غذایی مختلفی را همزمان تهیه کنید، پیش از شروع به پخت هم زمان آنها، زمان پخت پیشنهادی برای مواد غذایی مختلف را بررسی کنید.

**4 قابلمه همراه با سبد را به داخل Airfryer برگردانید.****احتیاط !**

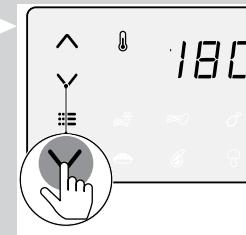
- هرگز از قابلمه بدون سبد استفاده نکنید.
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبد و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



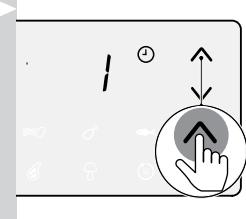
5 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



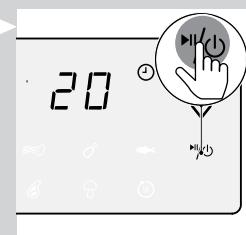
6 دکمه افزایش یا کاهش دما را برای انتخاب دمای مورد نظر فشار دهید.



7 دکمه افزایش یا کاهش زمان را برای انتخاب زمان مورد نظر فشار دهید.



8 دکمه روشن/خاموش را برای شروع پخت فشار دهید.



توجه

- در حین پخت دما یا زمان به طور متناسب نشان داده می‌شوند.
- آخرين دقيقه پخت به ثانية نشان داده می‌شود.
- برای انواع مختلف غذا، به قسمت میز غذا با تنظیمات اوایله پخت و پز مراجعه کنید.

نکته

- در حین پخت، اگر بخواهید دما یا زمان را تغییر دهید، می‌توانید دکمه افزایش یا کاهش دما یا زمان را فشار دهید.
- برای مکث پخت، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید. برای ادامه پخت، دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید تا پخت ادامه یابد.
- وقتی قابلمه و سبد را به بیرون بکشید، دستگاه به طور خودکار وارد حالت مکث می‌شود. وقتی قابلمه و سبد را دوباره به دستگاه برگردانید، پخت ادامه می‌یابد.
- برای تغییر واحد دما از سانتیگراد به فارنهایت یا برگریس در Airfryer، دکمه افزایش و کاهش دما را همزمان 10 ثانیه فشار دهید.


توجه

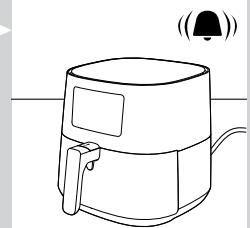
- اگر در مدت 30 دقیقه زمان پخت را تنظیم نکنید، برای اینمن شما، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای تکان دادن، قابلیه را همراه با سید خارج کنید، آن را روی یک سطح نسوز قرار داده و دکمه جدا شدن سید را فشار دهید تا سید جدا شود و سید را در سینک تکان دهید. سپس سید را دوباره به قابلیه برگردانید و به داخل دستگاه بغلغایتی.
- اگر تایمر را روی نصف زمان پخت تنظیم کرده باشید و زنگ تایمر به صدا در آمد زمان تکان دادن یا هم زدن مواد است. مطمئن شوید تایمر را روی باقی مانده زمان پخت بازنگشانی کنید.



9 وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد، زمان پخت سپری شده است.


توجه

- می‌توانید مراحل پخت را به صورت دستی متوقف کنید. برای این کار، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

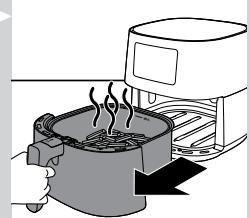
10 قابلیه را خارج کرده و بررسی کنید مواد آماده هستند یا خیر.


احتیاط

- قابلیه Airfryer بعد از پخت داغ است. همیشه هنگام برداشتن قابلیه از دستگاه، آن را روی یک سطح نسوز (مثل سپه پایه یا شبیه به آن) قرار دهید.


توجه

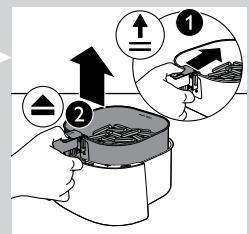
- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده‌اند، قابلیه را بوسیله دسته آن دوباره در جای خود در Airfryer قرار دهید و چند دقیقه به زمان تنظیم شده اضافه کنید.



برای خارج کردن مواد کوچک (مثل سبزی زمینی خلال)، ابتدا درب را بغلغایتی بگشایید و سپس دکمه رها شدن سید را فشار دهید.


احتیاط

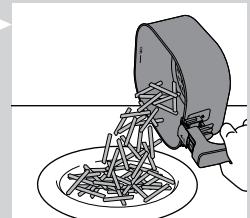
- پس از پخت و پز، قابلیه، سید، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Airfryer ممکن است بخار از قابلیه خارج شود.



12 محتویات سید را در یک کاسه یا بشقاب بریزید، همیشه سید را از قابلیه خارج کرده و محتوای آن را خالی کنید، زیرا ممکن است روغن داغ در کف قابلیه مانده باشد.


توجه

- برای خارج کردن مواد ترد و شکننده یا بزرگ، از انبر استفاده کنید و مواد را ببرون بیاورید.
- روغن یا چربی اضافه مواد در بایان قابلیه جمع می‌شود.
- بسته به نوع مواد، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافه را بعد از هر پخت، یا قبل از تکان دادن مواد یا قرار دادن سید در قابلیه، خارج کنید. سید را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. دستکش آشپزی بپوشید و چربی و روغن اضافی را ببرون ببریزید. سید را به داخل قابلیه برگردانید.



وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، Airfryer فوراً برای پخت سری بعدی آمده است.

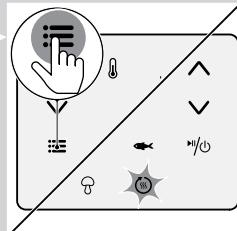


- برای یک پخت دیگر، مراحل 3 تا 12 را تکرار کنید.

انتخاب حالت گرم نگهداشتن

دکمه منو را فشار دهید تا وقتی نماد گرم نگهداشتن چشmek بزند.

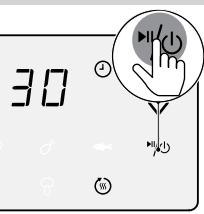
1



دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا حالت گرم نگه داشتن شروع به کار کند.



- تایмер گرم نگهداشتن روی 30 دقیقه تنظیم شده است. برای تغییر زمان گرم نگهداشتن (1 تا 30 دقیقه)، دکمه کاهش زمان را فشار دهید. زمان به طور خودکار تایید می‌شود.
- دما در حالت گرم نگه داشتن قابل تغییر نیست.



برای مکث در گرم نگهداشتن، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید. برای از سرگیری حالت گرم نگهداشتن، دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید.

برای خروج از حالت گرم نگه داشتن، دکمه روشن/خاموش را فشار داده و نگهدارید.



- اگر غذایی مثل سبزیجات سرخ کرده ترددی خود را در حالت گرم نگهداشتن از دست داد، یا زمان گرم نگهداشتن را با خاموش کردن زودتر دستگاه کاهش دهید یا آنها را 2 تا 3 دقیقه در دمای 180 درجه سانتیگراد 350 درجه فارنهایت برشته کنید.

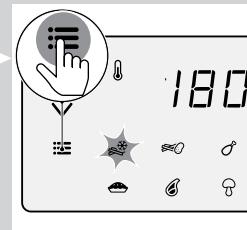


- در مدت حالت گرم نگهداشتن، فن و سیستم گرمایشی داخل دستگاه گاهی اوقات روشن می‌شوند.
- حالات گرم نگهداشتن برای گرم نگهداشتن غذا بلافاضله پس از پخت در Airfryer طراحی شده است. برای گرم کردن غذا مناسب نیست.

پخت با پیش تنظیم

مراحل 1 تا 5 بخش 'کار با Airfryer' را انجام دهید.

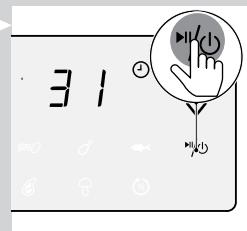
دکمه منو را فشار دهید. نماد استک یخ زده چشمک میزند. دکمه منو را فشار دهید تا وقتی پیش تنظیم مورد نظر چشمک بزند.



3 پخت را با فشار دادن دکمه روشن / خاموش شروع کنید.



در جدول زیر می توانید اطلاعات بیشتر درباره پیش تنظیم ها را پیدا کنید.

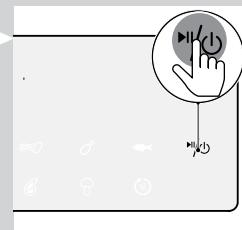


اطلاعات	وزن (حداکثر)	دما پیش تنظیم	زمان پیش تنظیم (دقیقه)	پیش تنظیم
خلال سیب زمینی یخ زده، قاجه های سیب زمینی، چیپس های زیگراک و غیره. 3 تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید	28 گرم/ 800 انس	180 درجه سانتیگراد / 350 درجه فارنهایت	31	استک سیب زمینی یخ زده
از سیب زمینی خشک و آردی استفاده کنید برش با ضخامت $10 \times 0.4 \times 0.4$ میلیمتر / ۰.۴ اینچ ۳۰ دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و $\frac{1}{4}$ تا $\frac{1}{2}$ قاشق غذاخوری رونگ اضافه کنید 3 تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید	28 گرم/ 800 انس	180 درجه سانتیگراد / 350 درجه فارنهایت	38	سیب زمینی سرخ کرده تازه
تا 8 عدد ران مرغ تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید	35 گرم/ 1000 انس	180 درجه سانتیگراد / 350 درجه فارنهایت	27	ران مرغ
	21 گرم/ 600 انس	200 درجه سانتیگراد / 400 درجه فارنهایت	20	کل ماهی حدود 300 گرم انس
از وسیله جانبی پخت بزرگ استفاده کنید $x 189 \times 199$ میلیمتر (80)	18 گرم/ 500 انس	160 درجه سانتیگراد / 325 درجه فارنهایت	45	کیک

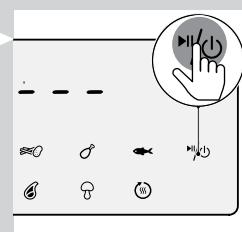
اطلاعات	وزن (حداکثر)	دما پیش تنظیم	زمان پیش تنظیم (دقیقه)	پیش تنظیم
حداکثر 4 تکه گوشت بدون استخوان	600 گرم/21 انس	200 درجه سانتیگراد / 400 درجه فارنهایت	20	تکه‌های گوشت
درشت خرد شده از وسیله جانبی پخت بزرگ استفاده کنید	800 گرم/28 انس	180 درجه سانتیگراد / 350 درجه فارنهایت	18	مخلوط سبزیجات
تنظیم دما ممکن نیست	کاربرد ندارد	80 درجه سانتیگراد / 175 درجه فارنهایت	30	گرم نگهداشتی

تغییر ب ه پیش تنظیم دیگر

1 در حین پخت، دکمه روشن/خاموش را طولانی فشار دهید تا پخت متوقف شود. دستگاه وارد حالت آماده به کار می‌شود.



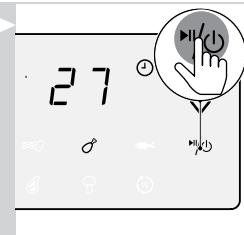
2 دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



3 دکمه منو را فشار دهید تا زمانی که پیش تنظیم مورد نظر چشمک بزند.



برای شروع پخت، دکمه روشن/**خاموش** را فشار دهید.



ت هی ه سیب زمینی سرخ کرده خانگی

برای ت هی ه سیب زمینی سرخ کرده خانگی در **Airfryer**:

- از سیب زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب زمینی تازه و (کمی) آردی استفاده کنید.
- بهترین حالت زمانی است که سیب زمینی ها را اندازه 800 گرم/28 آنس داخل **Airfryer** برویزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال ها بزرگ باشند کمتر از خلال های کوچکتر ترد می شوند.

1 سیب زمینی ها را پوست گرفته و خلالی خرد کنید (**0.4 x 0.4 x 10 cm**).

2 خلال ها را در یک ظرف آب حداقل **30 دقیقه** خیس کنید.

3 ظرف را خالی کرده و خلال ها را با یک حolle کاغذی خشک کنید.

4 یک قاشق غذاخوری روغن در کاسه برویزید، خلال ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال ها از روغن پوشیده شوند.

5 خلال ها را با انگشت یا یک وسیله شیار دار خارج کنید به طوری که روغن اضافی در ظرف باقی چاند.



برای ریختن خلال ها در سبد، کاسه را به یکباره بروزگردانید، چون روغن اضافی وارد قابلمه می شود.

6 خلال ها را در سبد برویزید.

7 خلال های سیب زمینی را سرخ کرده و سبد را در طول پخت، **2 تا 3 مرتبه** تکان دهید.

تمیز کردن



هشدار

- قبل از شروع به تمیز کاری دستگاه، اجازه دهد سبد، قابلمه و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.
- قابلمه، سبد و داخل دستگاه دارای روکش نجسب هستند. از وسائل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نجسب آن آسیب وارد شود.

همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ت ه را خارج و تمیز کنید.

1 با فشار دادن دکمه روشن/**خاموش** (ل/ل)، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.



نکته

قابلمه و سبد را خارج کنید تا **Airfryer** سریع تر خنک شود.

2 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.

در ماشین ظرفشویی، قابلمه و سبد را بشویید. همچنین میتوانید آنها را با آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید (به 'جدول تمیزکاری' مراجعه کنید).

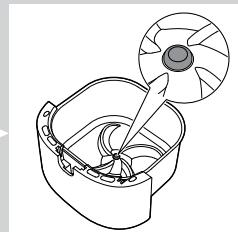


- قابلمه را همراه با درپوش لاستیکی در ماشین ظرفشویی قرار دهید. قبل از تمیز کردن، درپوش لاستیکی را ببرون.
نیاورید.



اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه یا سبد چسبیده باشد، میتوانید آنها را در آب داغ و مایع ظرفشویی به مدت 10 تا 15 دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده کم خودره و میز کردن آنها آسانتر می شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می کند. اگر لکه چربی روی قابلمه یا سبد وجود دارد و نتوانستید آنها را با آب داغ و مایع ظرفشویی از بین ببرید، از یک چربیزدای مایع استفاده کنید.

در سورت زرم مواد غذایی باقی مانده ای که به المنش حرارتی چسبیده شده است را با یک برس نرم تا متوسط تمیز کنید. از برس سیمی استیبل یا برس زبر استفاده نکنید چون ممکن است به روکش روی المنش حرارتی آسیب وارد شود.

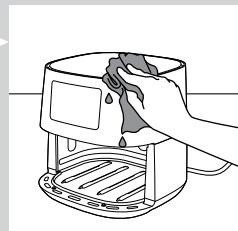


4

سطوح خارجی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.

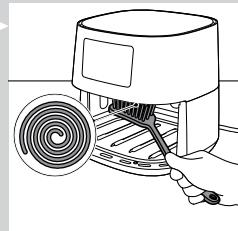


- مطمئن شوید رطوبتی در صفحه کنترل دستگاه نباشد. پس از تمیز کردن صفحه کنترل دستگاه، آن را با یک پارچه خشک کنید.



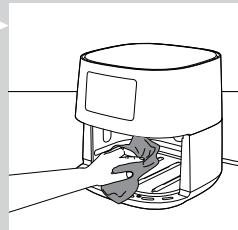
5

با یک برس تمیز کننده روی المنش حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.

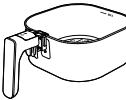


6

داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج نرم تمیز کنید.



جدول تمیزکاری

			
✗	✓	✓	
✗	✓	✓	

محل ذخیره

- 1 دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.
- 2 قبل از جمع کردن و نگهداری دستگاه، بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.

 توجه

همیشه Airfryer را هنگام حمل و نقل افقی نگهدارید. دقت کنید قابلمه را در قسمت جلوی دستگاه نگهداشته باشید چون ممکن است اگر اتفاقی دستگاه را کج کنید از دستگاه بیرون بیاید و سقوط کند. در این صورت به این قطعات آسیب وارد می‌شود.

همیشه قبل از حمل کردن و /یا کنار گذاشت دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer ثابت باشند.

بازیافت

- پس از پایان عمر محصول، آن را همراه با زباله‌های معمولی خانگی دور نیانداریز بلکه این کار را طبق قوانین جمع آوری و بازیافت محلی خود انجام دهید. با این کار در حقیقت به حفظ محیط زیست خود کمک کرده اید.
- در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام ممایید. دور انداختن صحیح، از تأثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می‌کند.

پشتیبانی و ضمانت

برای اطلاعات یا پشتیبانی، از www.philips.com/support بازدید نمایید یا برگ ضمانت‌نامه جهانی را مطالعه کنید.

عیب‌یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش آید در این بخش گنجانده شده است. اگر ممکن باشد مشکل را با اطلاعات زیر برطرف کنید، از سایت www.philips.com/support برای لیست سوالات متداول بازدید کنید یا با مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
سطح بیرونی دستگاه در حین استفاده داغ می شود.	حرارت داخل دستگاه به دیوارهای بیرونی هدایت می شود.	امروز عادی است، همه دستگیرهای و پیچهایی که هنگام استفاده ممکن است لزم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.
		وقتی دستگاه را روشن کرده و شروع به کار می کند، قابلمه، سبد و داخل دستگاه داغ می شوند تا مطمئن شوید غذا پخته شده است. این قطعات همیشه داغ هستند و نباید به آنها دست بزنید.
		اگر دستگاه را برای مدت بیشتری روشن بگذارید، برخی قسمت ها خیلی داغ می شوند و املا نباید به آنها دست بزنید. این قسمت ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده اند:
		اگر قسمت های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملا برای استفاده ایمن و مطمئن است.
سبزه مینی سرخ کرده های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سبزه مینی که استفاده کرد هاید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سبزه مینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می خواهید سبزه مینی ها را نگهداری، آنها را در میط سرد مثل یخچال نگذارید. سبب زیبی های را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد سبد خیلی زیاد است.	برای تهیه سبزه مینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را در صفحه 16 دنبال کنید.
	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سبزه مینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را در صفحه 16 دنبال کنید.
Airfryer روش نمی شود.	دو شاخه در پریز نیست.	بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
	چندین دستگاه به یک پریز زده شده اند.	این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.
لکه های پوسته داخل Airfryer می بینم.	ممکن است در اثر قاس اتفاقی یا خراش برداشت روکش داخل قابلمه Airfryer (متلا در حین تمیز کاری با ابزارهای تمیز کننده و / یا هنگام وارد کردن سبد) لکه هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبد را آرام و صحیح در قابلمه بایین بیاورید. اگر سبد را زاویه دار وارد کنید، لبه آن ممکن است به دیواره قابلمه برخورد کند و باعث جدا شدن قسمتی از روکش قابلمه شود. اگر این مشکل رخ داد، هضر نیست چون همه مواد استفاده شده در ساخت دستگاه برای غذا مطمئن و ایمن هستند.
دود سفید از دستگاه خارج می شود.	موادی که برای پخت در دستگاه ریخته اید چوب هستند.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.
	هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده های چربی در قابلمه ایجاد می شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبد را کاملا تمیز کنید.
	نان یا خمیر کامل به غذا نجسیده است.	تکه های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملا به غذا بچسبد.
	ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می شود.	قبل از قرار دادن غذا در سبد، آن را خشک کنید.
صفحه "E1" Airfryer را نشان می دهد.	دستگاه خراب است / مشکل دارد.	با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
	ممکن است Airfryer شما در محل خیلی سردی نگهداری شده باشد.	اگر دستگاه در محیطی با دمای کم نگهداری شده است، قبل از زدن دوشاخه به پریز، حداقل 15 دقیقه صبور کنید تا به دمای اتاق برسد. اگر غایشگر هنوز "E1" را نشان می دهد، با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.



.Philips Domestic Appliances Holding B.V 2021 ©

کلیه حقوق محفوظ است.