

PHILIPS

سری HD9630



راهنمای کاربر

فهرست مطالب

3	مهم
4	خاموش شدن خودکار
5	مقدمه
5	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
6	قبل از اولین استفاده
6	آماده سازی برای استفاده
6	کف توری و روغن گیر را در جای خود قرار دهید
8	جدول غذاها
10	استفاده از دستگاه
10	کار با Airfryer
13	تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی
14	تمیز کردن
15	نگهداری
15	بازيافت
15	پشتیبانی و ضمانت
15	عیب یابی

مهم

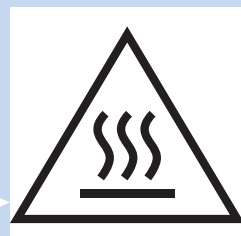
قبل از استفاده از دستگاه، این اطلاعات مهم را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

خطر

- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبد بریزید تا در تماس با المنت‌های 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.

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 نمایندگی های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- کودکان بالای 8 سال و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند می‌توانند با نظارت بزرگترها یا آموختن استفاده ایمن 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 8 سال بوده و تحت نظارت بزرگترها این کار را انجام دهند.
- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر 8 سال قرار دهید.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگه دارید.
- دستگاه را فقط به پریزی که به زمین اتصال دارد وصل کنید. بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
- همیشه از دستگاه در یک سطح ثابت، خشک، صاف و افقی استفاده کنید.
- این دستگاه برای استفاده با تایمر 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 مناسب از بخار و خروجی‌های هوا نگهدارید. همچنین هنگام خارج کردن قابلمه از دستگاه مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.



- لوازم جانبی Airfryer هنگام استفاده از دستگاه داغ می‌شوند. هنگام کار با آنها مراقب باشید.
- مطمئن شوید قبل از هر بار استفاده از گرم‌کن، دستگاه و اطراف آن تمیز بوده و عاری از هر گونه باقیمانده مواد غذایی باشد تا از عملکرد بی‌نقص دستگاه اطمینان حاصل شود.
- دستگاه را در نزدیکی یا بر روی اجاق گاز داغ یا انواع گاز برقی و سطوح پخت و پز برقی یا در فر داغ شده قرار ندهید.

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 غیراینصورت ضمانت‌نامه نامعتبر می‌شود.
- این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی‌گراد طراحی شده است.
- 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.
- سبد را بیش از حد پر نکنید. سبد را تا نشانگر حداکثر پر کنید.
- مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می‌کنید به رنگ زرد طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه‌ای نشوند. مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید اکریلامید) سبب‌زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتی‌گراد سرخ نکنید.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی، لبه قطعات فلزی داغ هستند.
- از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنمای کاربر توضیح داده شده است استفاده نکنید و فقط از لوازم جانبی اصل استفاده نمایید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips با کلیه قوانین و استانداردهای کاربرپذیر میدان‌های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

خاموش شدن خودکار

این دستگاه مجهز به قابلیت خاموش شدن خودکار است. وقتی زمان تایمر سپری شد، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود. برای خاموش کردن دستگاه به طور دستی، تایمر را روی موقعیت 0 قرار دهید.

مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید! به شما برای خرید این محصول تبریک می‌گوییم!

برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت

www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.

Philips Airfryer XXL با استفاده از هوای داغ، غذای دلخواه شما را با کمی یا بدون روغن سرخ

می‌کند. طوری طراحی شده است که با کمترین مقدار چربی، به صورت ترد و کاملاً سرخ شده، غذا را سرخ

می‌کند. با ترکیب موتور و سیستم گرمایشی قدرتمند با فناوری Twin TurboStar، هوای گرم در کل

– سید پخت غذا در Airfryer XXL مانند گردباد به سرعت به چرخش در می‌آید. این روش باعث

می‌شود چربی از غذا خارج شده و در روغن‌گیر در کف Airfryer جمع شود.

برای تمیز کردن و دسترسی آسان، چربی خارج شده از غذا، در یک مکان در کف قابلمه جمع می‌شود.

اکنون می‌توانید از غذای کاملاً پخته و سرخ‌شده لذت ببرید – لایه رویی ترد و برشته و لایه داخلی

مغزپخت‌شده – با سرخ کردن، گریل کردن، بریان کردن و پختن، انواع مختلفی از غذاهای سالم را سریع و به

آسانی آماده کنید.

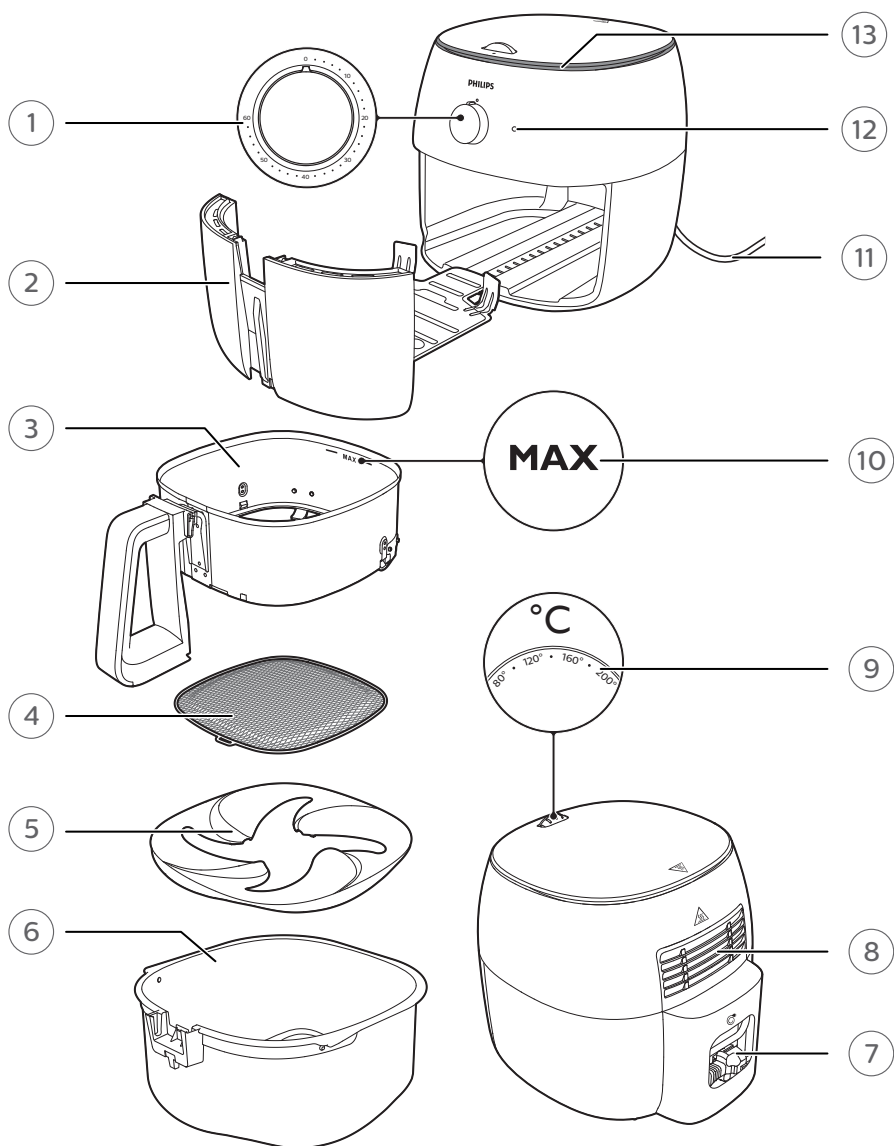
برای ایده‌های آشپزی، دستورهای غذایی و اطلاعات درباره Airfryer، از

www.philips.com/kitchen بازدید کنید یا برنامه Airfryer App برای iOS® یا

Android™ را دانلود کنید.

قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

- 1 پیچ تایمر/روشن کردن
- 2 کشو
- 3 سبد با کف توری قابل جدا شدن
- 4 کف توری قابل جدا شدن
- 5 روغن‌گیر
- 6 قابلمه
- 7 محفظه نگهداری سیم
- 8 خروجی‌های هوا
- 9 پیچ کنترل دما
- 10 نشانگر حداکثر
- 11 سیم برق
- 12 چراغ داغ شدن
- 13 ورودی هوا



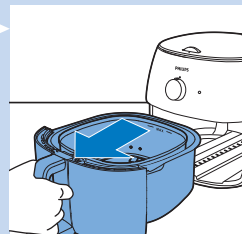
قبل از اولین استفاده

- 1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را از دستگاه بردارید.
- 3 قبل از اولین استفاده، همانطور که در جدول تمیزکاری نشان داده شده است، دستگاه را کاملاً تمیز کنید.

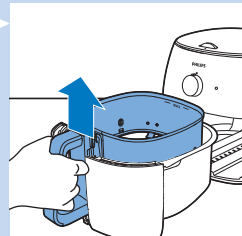
آماده سازی برای استفاده

کف توری و روغن‌گیر را در جای خود قرار دهید

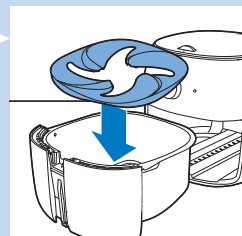
- 1 کشو را با کشیدن دسته به طرف خود، باز کنید.



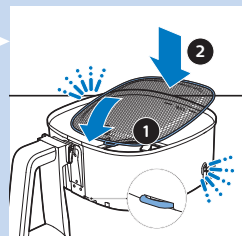
- 2 کشو را با بلند کردن دسته، خارج کنید.



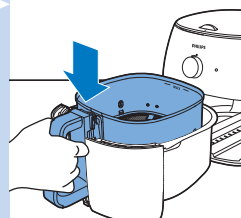
- 3 روغن‌گیر را در قابلمه قرار دهید.



- 4 کف توری را در شیار واقع در سمت راست سبد وارد کنید. کف توری را به سمت پایین فشار دهید تا در جای خود قفل شود (در هر دو طرف با صدای "کلیک" جا بیفتند).



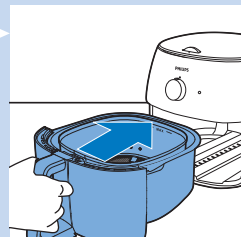
5 سبد را در قابلمه قرار دهید.



6 کشو را بوسیله دسته مجدداً در Airfryer قرار دهید.

توجه

- هیچ‌گاه از قابلمه بدون روغن‌گیر یا سبد آن، استفاده نکنید.



جدول غذاها

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

توجه

- به یاد داشته باشید این تنظیمات فقط پیشنهاد هستند. از آنجا که منشأ، اندازه، 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، سیب‌زمینی سرخ‌شده، شاه‌میگو، ران مرغ، اسنک‌های یخ‌زده) مواد را در سبد، ۲ تا ۳ بار تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید تا مواد یکدست و یکنواخت پخته شوند.

مواد لازم	حداقل - حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید	اطلاعات بیشتر
سیب‌زمینی‌های باریک یخ زده (7x7 میلی‌متر)	200-1400 گرم	13-32	180 درجه سانتیگراد	بله	
سیب‌زمینی‌های ضخیم سرخ شده (10x10 میلی‌متر)	200-1400 گرم	13-33	180 درجه سانتیگراد	بله	
سیب‌زمینی‌های سرخ شده خانگی (10x10 میلی‌متر)	200-1400 گرم	18-35	180 درجه سانتیگراد	بله	30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و 1/4 تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
برش‌های سیب‌زمینی خانگی	200-1400 گرم	20-42	180 درجه سانتیگراد	بله	30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و 1/4 تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
اسنک‌های یخ‌زده (ناگت مرغ)	80-1300 گرم (6-50 قطعه)	7-18	180 درجه سانتیگراد	بله	وقتی بیرون آن برشته و طلایی شد، آماده است.
اسنک‌های یخ‌زده (اسپرینگ‌رول‌های کوچک 20 گرمی)	100-600 گرم (5-30 قطعه)	14-16	180 درجه سانتیگراد	بله	وقتی بیرون آن برشته و طلایی شد، آماده است.

مواد لازم	حداقل - حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید	اطلاعات بیشتر
مرغ کامل	1200-1500 گرم	50-55	180 درجه سانتیگراد		از تماس پاهای مرغ با المنت حرارتی جلوگیری کنید.
سینه مرغ تقریباً 160 گرم	1-5 قطعه	18-22	180 درجه سانتیگراد		
ران مرغ	200-1800 گرم	18-35	180 درجه سانتیگراد	بله	
مرغ سوخاری	3-12 قطعه (1 لایه)	10-15	180 درجه سانتیگراد		پودر نان و روغن اضافه کنید. وقتی طلایی شد، آماده است.
بال مرغ تقریباً 100 گرم	2-8 قطعه (1 لایه)	14-18	180 درجه سانتیگراد	بله	
تکه‌های گوشت بدون استخوان تقریباً 150 گرم	1-5 تکه	10-13	200 درجه سانتیگراد		
همبرگر تقریباً 150 گرم (قطر 10 سانتی‌متر)	1-4 تکه	10-15	200 درجه سانتیگراد		
سوسیس‌های ضخیم حدود 100 گرم (قطر 4 سانتی‌متر)	1-6 قطعه (1 لایه)	12-15	200 درجه سانتیگراد		
سوسیس‌های باریک تقریباً 70 گرم (قطر 2 سانتی‌متر)	1-7 قطعه	9-12	200 درجه سانتیگراد		
کباب گوشت خوک	500-1000 گرم	40-60	180 درجه سانتیگراد		قبل از تکه کردن، اجازه دهید به مدت 5 دقیقه استراحت کند.
ماهی کامل تقریباً 300-400 گرم	1-2	18-22	200 درجه سانتیگراد		اگر اندازه سبب نیست، انتهای آن را بچینید.
فیله ماهی تقریباً 120 گرم	1-3 (1 لایه)	9-12	200 درجه سانتیگراد		برای جلوگیری از چسبیدن غذا به کف ظرف، قسمت پوستی را در کف قرار داده و مقداری روغن اضافه کنید.
صدف تقریباً 25-30 گرم	200-1500 گرم	10-25	200 درجه سانتیگراد	بله	
کیک	500 گرم	28	180 درجه سانتیگراد		از قابلمه یک استفاده کنید.
مافین تقریباً 50 گرم	1-9	12-14	180 درجه سانتیگراد		از قالب‌های مافین از جنس سیلیکون استفاده کنید.
تارت کیش (قطر 21 سانتی‌متر)	1	15	180 درجه سانتیگراد		از سینی فر یا ظرف گرد فر استفاده کنید.

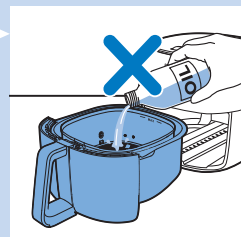
مواد لازم	حداقل - حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید	اطلاعات بیشتر
نان تست/ نان رولی از قبل پخته شده	1-6	6-7	180 درجه سانتیگراد		
نان تازه	700 گرم	38	160 درجه سانتیگراد		رویه نان تا جایی که ممکن است باید صاف باشد تا وقتی المنت حرارتی به سطح بالا حرکت می‌کند از برخورد نان با آن جلوگیری شود.
رول‌های تازه تقریباً 80 گرم	1-6 قطعه	18-20	160 درجه سانتیگراد		
شاه‌بلوط	200-2000 گرم	15-30	200 درجه سانتیگراد	بله	
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	300-800 گرم	10-20	200 درجه سانتیگراد	بله	بر اساس ذائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید.

استفاده از دستگاه

کار با Airfryer

احتیاط !

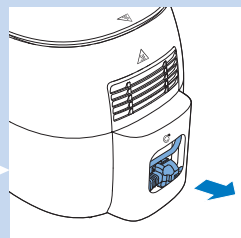
- این دستگاه یک **Airfryer** است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره یا پیچ‌های دستگاه استفاده کنید. به روغن‌گیر و قابلمه داغ با دستکش مخصوص فر دست بزنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- اولین بار که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



1 دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. مطمئن شوید کثو به طور کامل باز می‌شود.

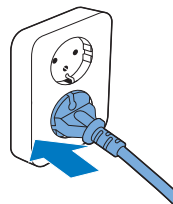
توجه

- 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.

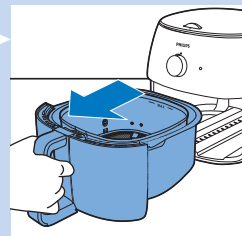


2 سیم برق را از محل نگهداری سیم در پشت دستگاه، بیرون بیاورید.

3 دوشاخه را به پریز بزنید.



4 کشو را با کشیدن دسته به طرف خود، باز کنید.



5 مواد را در سبد بریزید.

توجه

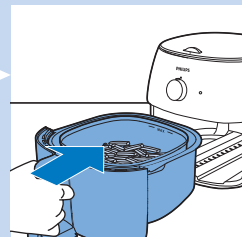
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- اگر می‌خواهید مواد غذایی متفاوتی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



6 کشو را بسلیه دسته مجدداً در Airfryer قرار دهید.

احتیاط

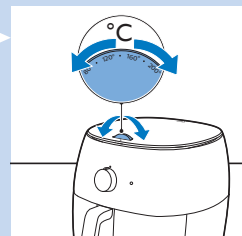
- هیچ‌گاه از قابلمه بدون روغن‌گیر یا سبد آن، استفاده نکنید. اگر دستگاه را بدون سبد گرم می‌کنید، با استفاده از دستکش مخصوص فر، کشو را باز کنید. لبه‌ها و داخل کشو بسیار داغ می‌شود.
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبد، روغن‌گیر و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



7 پیچ کنترل دما را روی دمای مورد نیاز قرار دهید.

توجه

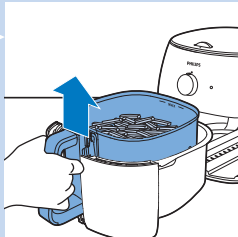
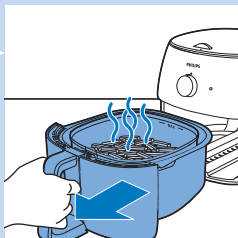
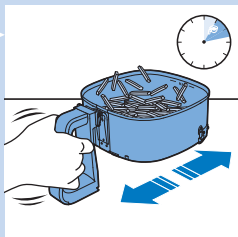
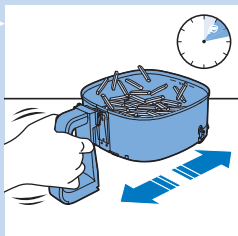
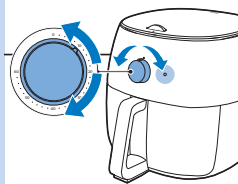
- برای انواع مختلف غذا، به قسمت میز غذا با تنظیمات اولیه پخت و پز مراجعه کنید.



8 پیچ تایمر را روی زمان پخت مناسب قرار دهید تا دستگاه روشن شود.

توجه

- چراغ داغ شدن روشن می‌شود. هنگام استفاده چراغ داغ شدن گاهی روشن می‌شود. این نشان می‌دهد که دستگاه تا دمای صحیح در حال داغ شدن است.
- تایمر زمان پخت تنظیم شده را با شمارش معکوس نشان می‌دهد.
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد غذایی، قابلمه را با سبد را از قابلمه بیرون بیاورید و در سینک آن را تکان دهید. سپس برای زسرگیری پخت، قابلمه را با سبد به داخل دستگاه وارد کنید.
- اگر تایمر را روی نصف زمان پخت تنظیم کرده باشید، وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد زمان تکان دادن یا هم زدن مواد است. مطمئن شوید تایمر را روی باقی مانده زمان پخت بازنشانی کنید.



9 وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد، زمان پخت سپری شده است. همچنین می‌توانید دستگاه را دستی خاموش کنید. برای این کار، پیچ روشن کردن دستگاه را روی **0** (خلاف جهت عقربه ساعت) قرار دهید؛ این کار نیروی بیشتری نسبت به چرخش در جهت عقربه ساعت نیاز دارد.

10 با بیرون کشیدن دسته، کشو را باز کنید و بررسی کنید مواد آماده شده باشند.

توجه

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

11 برای خارج کردن مواد غذایی کوچک (مانند سیب‌زمینی سرخ کرده)، سبد را بوسیله دسته آن از قابلمه خارج کنید.

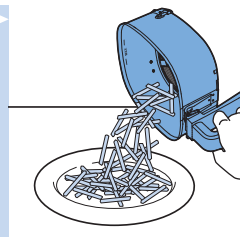
احتیاط

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

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

توجه

- برای خارج کردن مواد ترد و شکننده یا بزرگ، از انبر استفاده کنید و مواد را بیرون بیاورید.
- روغن اضافی یا چربی مواد، در کف قابلمه در زیر روغن گیر جمع می‌شود.
- بسته به نوع مواد، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بعد از هر پخت، یا قبل از تکان دادن مواد یا قرار دادن سبد در قابلمه، خارج کنید. سبد را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. دستکش مخصوص فر را بپوشید، قابلمه را بلند کرده و روی سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. با استفاده از انبرک با سر لاستیکی، جداکننده چربی را با دقت از قابلمه جدا کنید. چربی و روغن اضافی را خارج کنید. جداکننده چربی را در قابلمه، قابلمه را در کثو و سبد را در قابلمه قرار دهید.



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

توجه

- برای یک پخت دیگر، مراحل ۱ تا ۱۱ را تکرار کنید.

تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی در Airfryer:

- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و (کمی) آردی استفاده کنید.
- بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را اندازه ۱۰۰۰ گرمی داخل Airfryer بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچکتر ترد می‌شوند.
- در حین هواپز کردن سیب‌زمینی‌ها، ۲ تا ۳ بار سبد را تکان دهید.

1 سیب‌زمینی را پوست گرفته و قطعه کنید (۸x۸ میلی‌متر / ۰.۳ ضخامت).

2 خلال‌ها را در یک ظرف آب حداقل ۳۰ دقیقه خیس کنید.

3 ظرف را خالی کرده و خلال‌ها را با یک حوله ظرفشویی یا حوله کاغذی خشک کنید.

4 نصف قاشق غذاخوری روغن در کاسه بریزید، خلال‌ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال‌ها از روغن پوشیده شوند.

5 خلال‌ها را با انگشت یا یک وسیله شیاردار خارج کنید به طوری که روغن اضافی در ظرف باقی نماند.

توجه

- برای ریختن خلال‌ها در سبد، کاسه را به یکباره برنگردانید، چون روغن اضافی وارد قابلمه می‌شود.

6 خلال‌ها را در سبد بریزید.

7 خلال‌های سیب‌زمینی را سرخ کنید و در حین هواپز شدن، سبد را تکان دهید. برای ۵۰۰ گرم سیب‌زمینی، ۲ تا ۳ بار تکان دادن سبد مناسب است.

توجه

- برای مقدار مواد و زمان پخت به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.

هشدار



- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبد، قابلمه و روغن‌گیر کاملاً خنک شوند.
- با استفاده از انبرک با سر لاستیکی، روغن‌گیر را از قابلمه جدا کنید. از آنجاییکه چربی یا روغن در زیر روغن‌گیر جمع می‌شوند، روغن‌گیر را با دست جدا نکنید.
- قابلمه، سبد، روغن‌گیر و داخل دستگاه دارای روکش نجسب هستند. از وسایل 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 ته قابلمه را خارج و تمیز کنید.

1 پیچ تایمر را روی 0 قرار دهید، دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

نکته



- قابلمه و سبد را خارج کنید تا Airfryer سریع‌تر خنک شود.

2 روغن‌گیر را از قابلمه خارج کنید. چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.

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

نکته

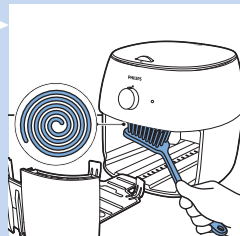


- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه، روغن‌گیر یا سبد چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرف‌شویی به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرف‌شویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه، روغن‌گیر یا سبد وجود دارد و نتوانستید آنها را با آب داغ و مایع ظرف‌شویی از بین ببرید، از یک چربی‌زدای مایع استفاده نمایید.
- در صورت لزوم مواد غذایی باقی مانده ای که به المنت حرارتی چسبیده شده است را با یک برس نرم تا متوسط تمیز کنید. از برس سیمی استیل یا برس زبر استفاده نکنید چون ممکن است به روکش روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.

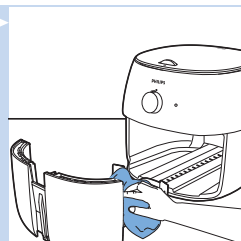
4 سطوح خارجی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.



5 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی‌مانده را تمیز کنید.



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



نگهداری

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.

3 سیم برق را به داخل محل نگهداری سیم وارد کنید.

توجه

- همیشه Airfryer را هنگام حمل و نقل افقی نگهدارید. دقت کنید کشوی جلوی دستگاه را نگهداشته باشید چون ممکن است اگر اتفاقی دستگاه را کج کنید از دستگاه بیرون بیاید و سقوط کند. این ممکن است به کشوی دستگاه آسیب وارد کند.
- همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer، مانند کف توری قابل جدا شدن و غیره ثابت باشند.

بازیافت

- پس از پایان عمر دستگاه، آن را همراه با زباله های معمولی خانگی دور نیندازید 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 نمایید. دور انداختن صحیح، از تاثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.

پشتیبانی و ضمانت

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

عیب یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش آید در این بخش گنجانده شده است. اگر نمی توانید مشکل را با اطلاعات زیر برطرف کنید، از سایت www.philips.com/support برای لیست سؤالات 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.	این امر عادی است. همه دستگیره ها و پیچ هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.
		وقتی دستگاه را روشن می کنید و شروع به کار می کند، قابلمه، سبد، روغن گیر 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 اصلا نباید به آنها دست بزنید. این قسمت ها روی دستگاه با غاد زیر علامتگذاری شده اند:
		
		اگر قسمت های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملا برای استفاده ایمن و مطمئن است.
سیب زمینی سرخ کرده های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سیب زمینی که استفاده کرده اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سیب زمینی تازه و (کمی) آردی استفاده کنید. اگر می خواهید سیب زمینی ها را نگه دارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سیب زمینی هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد سبب خیلی زیاد است.	برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را دنبال کنید (به 'جدول غذاها' مراجعه کرده یا Airfryer App را دانلود کنید).
	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را دنبال کنید (به 'جدول غذاها' مراجعه کرده یا Airfryer App را دانلود کنید).
Airfryer روشن نمی شود.	دوشاخه در پریز نیست.	وقتی دستگاه را روشن می کنید، صدای فن را که شروع به کار می کند می شنوید. اگر این صدا را نشنیدید، بررسی کنید دوشاخه درست به پریز زده شده باشد.
	تایمر را روی زمانی کمتر از 5 دقیقه تنظیم کرده اید.	تایمر را روی 5 دقیقه یا بیشتر تنظیم کنید.
	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 پوسته داخل Airfryer می بینم.	ممکن است در اثر تماس اتفاقی یا خراش برداشتن روکش داخل قابلمه Airfryer (مثلا در حین تمیزکاری 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 پایین بیاورید. اگر سبد را زلویه 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، مضر نیست چون همه مواد استفاده شده در ساخت دستگاه برای غذا مطمئن و ایمن هستند.
دود سفید از دستگاه خارج می شود.	غذای در حالت پخت چرب است مواد و روغن گیر در قابلمه قرار داده نشده است.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه خارج کنید، روغن گیر را در قابلمه قرار داده 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، سبد و روغن گیر را کاملا تمیز کنید.
	نان یا خمیر کامل به غذا نچسبیده 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.

