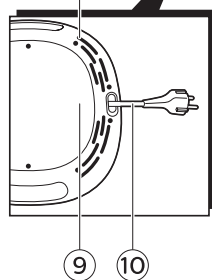
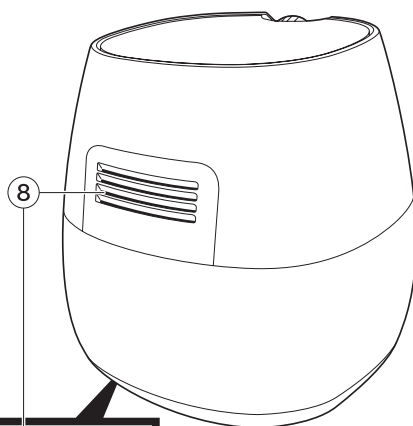
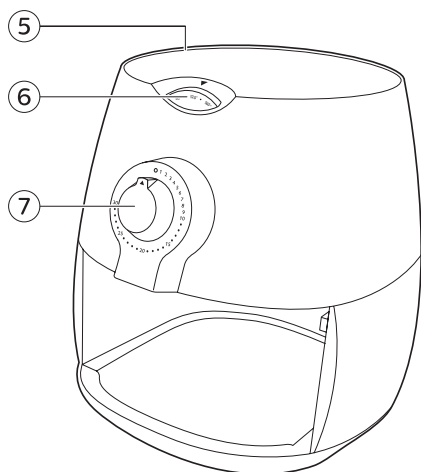
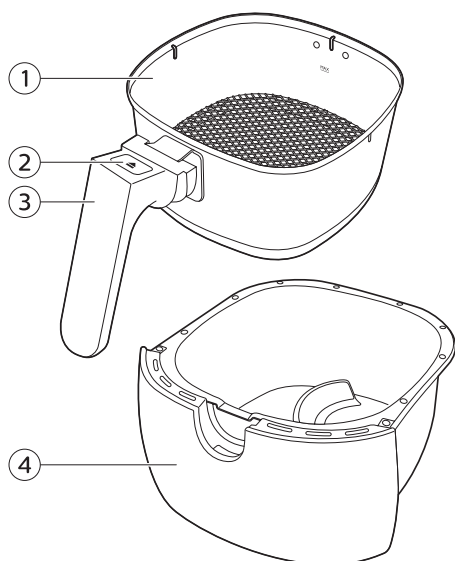


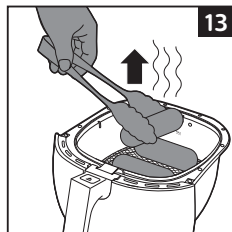
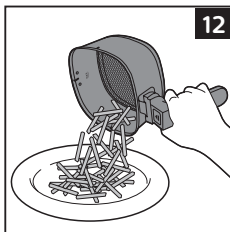
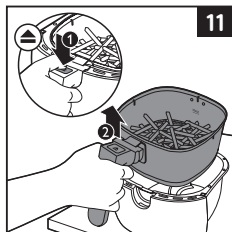
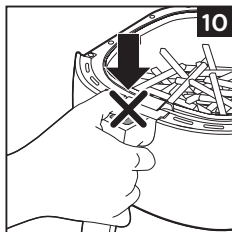
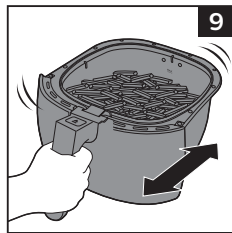
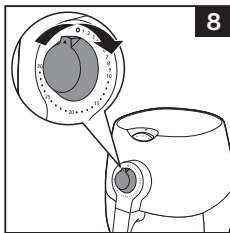
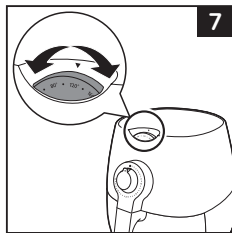
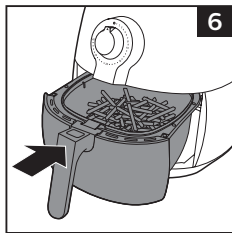
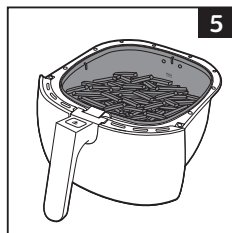
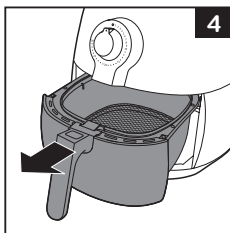
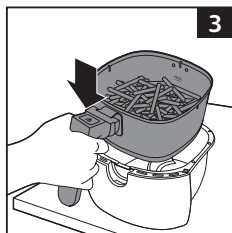
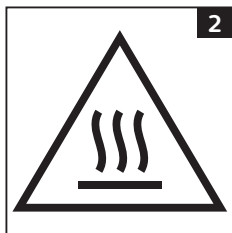
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



راهنمای کاربر





5	مقدمه
5	قسمت‌های مختلف دستگاه (شکل 1)
5	مهم
6	قبل از اولین استفاده
6	آماده سازی برای استفاده
6	استفاده از دستگاه
7	سرخ کردن با هوای داغ
7	تنظیمات
9	تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی
9	تمیز کردن
10	نگهداری
10	باز یافت
10	ضمانت نامه و خدمات پس از فروش
10	عیب یابی

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.

این هواپز جدید به شما امکان می‌دهد غذاها و اسنک‌های خوشمزه و مورد علاقه خود را به روش سالم‌تری تهیه کنید.

هواپز با استفاده از هوای داغ در ترکیب چرخش سریع هوا (فن‌آوری هوای سریع) و گرل، سریع و آسان انواع مختلفی از غذاهای خوشمزه و سالم را تهیه می‌کند.

مواد به یک باره از همه طرف داغ می‌شوند و در اغلب مواد غذایی نیاز به افزودن روغن نیست.

برای دستورهای غذایی و اطلاعات درباره هواپز، از www.philips.com/kitchen بازدید فرمایید.

قسمت‌های مختلف دستگاه (شکل 1)

- 1 سید
- 2 دکمه جدا کردن سید
- 3 دسته سید
- 4 قابلمه
- 5 ورودی هوا
- 6 پیچ کنترل دما (200-80 درجه سانتی‌گراد)
- 7 تایمر (30-0 دقیقه)/پیچ روشن کردن
- 8 خروجی‌های هوا
- 9 محفظه نگهداری سیم
- 10 سیم برق

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 سید 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.
- برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- هرگز مواد غذایی بیشتر از سطح حداکثر نشان داده شده، در سید نریزید.
- وقتی دستگاه کار می‌کند، به داخل دستگاه دست نزنید.

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 و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنند مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد یا زیر نظر فردی که مراقبت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
- کودکان را زیر نظر داشته باشید تا مطمئن شوید با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگذارید.
- 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 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 ایمن از بخار و خروجی‌های هوا نگذارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می‌آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند. (شکل 2)
- قابلمه، سید 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 فر 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 دو شاخه آن را از پریز بکشید. صبر کنید تا دود متوقف شود و سپس قابلمه را از دستگاه بیرون بکشید.
- نگهداری سبب‌زمینی: دما باید برای کونه سبب‌زمینی 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.

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، 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 بپريد. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت‌نامه نامعتبر می‌شود.
- اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه‌ای یا نیمه حرفه‌ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل‌های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت‌نامه 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 می‌کنید به رنگ زرد تلایی در بیایند و سیاه یا قهوه‌ای نشوند. مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید آکریلامید) 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.

با قابلیت خاموش شدن خودکار

این دستگاه مجهز به یک تایمر است. وقتی تایمر شمارش معکوس را آغاز می‌کند و به 0 می‌رسد، یک صدای زنگ شنیده شده و دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود. برای خاموش کردن به صورت دستی، پیچ تایمر را خلاف عقربه ساعت روی 0 بگذارید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

قبل از اولین استفاده

- 1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را از دستگاه بردارید.
- 3 سبد و قابلمه را کاملاً با آب داغ، کمی مایع شوینده و یک اسفنج نرم بشوید.

توجه: می‌توانید این وسیله‌ها را در ماشین ظرفشویی بشوید.

- 4 سطوح داخلی و خارجی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.
- این دستگاه یک هواپز است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن یا چربی پر نکنید.

آماده سازی برای استفاده

- 1 دستگاه را روی یک سطح صاف، افقی و ثابت قرار دهید.
- دستگاه را روی سطوحی که در برابر حرارت مقاوم نیستند قرار ندهید.
- 2 سبد را به طور صحیح در قابلمه قرار دهید (شکل 3).
 - 3 سیم برق را از محل نگهداری سیم در زیر دستگاه بیرون بکشید.
- قابلمه را با روغن یا مایع دیگر پر نکنید.
- روی دستگاه چیزی قرار ندهید. این کار باعث مسدود شدن جریان هوا و تأثیر بر عملکرد هواپز داشته باشد.

استفاده از دستگاه

دامنه وسیعی از غذاهای مختلف را می‌توان با این هواپز تهیه کرد. دستورهای غذایی بیشتر را در www.philips.com/kitchen بیابید.

- 1 دوشاخه برق را به پریز دارای اتصال زمین بزنید.
 - 2 با دقت قابلمه را از هواپز بیرون بیاورید (شکل 4).
 - 3 مواد را در سبد بریزید (شکل 5).
- توجه: هرگز سبد را بیشتر از نشان MAX پر نکنید یا از مقدار نشان داده شده در جدول (به بخش 'تنظیمات' در این فصل مراجعه کنید) فراتر نروید، چون بر کیفیت نتیجه نهایی تأثیر خواهد داشت.
- 4 قابلمه را به دستگاه برگردانید (شکل 6).
- هرگز از قابلمه بدون سبد استفاده نکنید.
- احتیاط: در حین یا مدتی بعد از استفاده، به قابلمه دست نزنید چون خیلی داغ است. قابلمه را فقط با دستگیره بگیرید.
- 5 پیچ کنترل دما را روی دمای مورد نیاز قرار دهید. به بخش 'تنظیمات' در این فصل مراجعه کرده و دمای مناسب را بیابید (شکل 7).
- توجه: اگر می‌خواهید مواد غذایی متفاوتی را همزمان تهیه کنید، پیش از شروع به پخت همزمان آنها، زمان و دمای پخت مورد نیاز برای مواد غذایی مختلف را بررسی کنید. برای مثال می‌توانید سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی و ران مرغ را همزمان آماده کنید چون تنظیمات آنها یکسان است.
- 6 زمان آماده‌سازی مورد نیاز برای مواد غذایی را بررسی کنید (به بخش 'تنظیمات' در این فصل مراجعه کنید).
 - 7 برای روشن کردن دستگاه، پیچ تایمر را روی زمان آماده‌سازی لازم قرار دهید (شکل 8).
- وقتی دستگاه سرد است، 3 دقیقه به زمان آماده‌سازی اضافه کنید.**
- توجه: اگر مایلید، می‌توانید بدون وارد کردن مواد به داخل هواپز، دستگاه را از قبل گرم کنید. در این حالت، پیچ تایمر را روی بیشتر از 3 دقیقه قرار دهید. سپس سبد را پر کرده و پیچ تایمر را روی زمان آماده‌سازی لازم قرار دهید.
- تایمر زمان آماده‌سازی تنظیم شده را با شمارش معکوس نشان می‌دهد.
- روغن اضافی مواد در پایین قابلمه جمع می‌شود.
- 8 انواع خاصی از مواد در حین زمان آماده‌سازی باید تکان داده شوند (به بخش 'تنظیمات' در این فصل مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد، قابلمه را با دسته بگیرید و از دستگاه خارج کنید، سپس تکان دهید. سپس قابلمه را به دستگاه برگردانید (شکل 9).
- احتیاط: در حین تکان دادن، دکمه جدا شدن سبد را فشار ندهید (شکل 10).
- توصیه: برای کاهش وزن، می‌توانید سبد را از قابلمه خارج کرده و فقط سبد را تکان دهید. برای این کار، قابلمه را از دستگاه خارج کنید، آن را روی یک سطح نسوز قرار داده و دکمه جدا شدن سبد را فشار دهید.
- توصیه: اگر تایمر را روی نصف زمان آماده‌سازی تنظیم کرده باشید، وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد زمان تکان دادن یا هم زدن مواد است. البته، بعد از تکان دادن یا هم زدن مواد باید دوباره تایمر را برای بقیه زمان آماده‌سازی تنظیم کنید.
- 9 وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد، زمان آماده‌سازی سپری شده است. قابلمه را از دستگاه خارج کرده و آن را روی یک سطح نسوز بگذارید.
- توجه: همچنین می‌توانید دستگاه را دستی خاموش کنید. برای این کار، پیچ کنترل تایمر را روی 0 قرار دهید (شکل 8).
- 10 بررسی کنید مواد آماده باشند.
- اگر مواد هنوز آماده نیستند، قابلمه را به دستگاه برگردانید و تایمر را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.
- 11 برای خارج کردن مواد کوچک (مثلاً سیب‌زمینی خلال) دکمه جدا کردن سبد (1) را فشار دهید و سبد را از قابلمه (2) بالا بیاورید. (شکل 11)
- در حالی که قابلمه به سبد متصل است، سبد را وارونه نکنید، چون روغن اضافی که در پایین قابلمه جمع شده است ممکن است وارد مواد بشود.
- پس از اتمام کار هواپز، قابلمه، و مواد داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در هواپز، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.
- 12 محتویات سبد را در یک کاسه یا بشقاب بریزید. (شکل 12)
- توصیه: برای خارج کردن مواد ترد و شکننده یا بزرگ، از انبر استفاده کنید و مواد را از بیرون بیاورید (شکل 13).
- 13 وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، هواپز فوراً برای پخت سری بعدی آماده است.

تنظیمات

این جدول 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.

از آنجا که فناوری هوای سریع فوراً هوای داخل دستگاه را داغ می‌کند، کمی بالا بردن قابلمه در حین هواپز کردن غذا، ممکن است در روند کار اشکال ایجاد کند.

نکات

- مواد کوچکتر معمولاً زمان آماده‌سازی کمتری نسبت به مواد بزرگتر نیاز دارند.
- مقدار بیشتر مواد به طور جزئی به زمان آماده‌سازی بیشتری نیاز دارند و مقدار کم مواد به طور جزئی به زمان آماده‌سازی کمتری نیاز دارند.
- در مورد مواد کوچک، تکان دادن یا به هم زدن مواد در حین زمان آماده‌سازی، نتیجه نهایی را بهتر کرده و از سرخ شدن غیریکتواخت مواد جلوگیری می‌شود.
- برای آنکه سیب‌زمینی‌ها ترد شوند، مقدار کمی روغن اضافه کنید. چند دقیقه بعد از افزودن روغن، مواد را سرخ کنید.
- اسنک‌هایی که در فر پخته می‌شوند را نیز می‌توانید در هواپز آماده کنید.
- مقدار بهینه مواد برای ترد شدن سیب‌زمینی سرخ کرده، 500 گرم است.
- برای تهیه اسنک‌ها، از خمیر آماده استفاده کنید. خمیر آماده مدت زمان پخت کمتری نسبت به خمیر خانگی دارد.
- می‌توانید از هواپز برای یخ‌زدایی مواد نیز استفاده کنید. برای گرم کردن مواد، دما را برای 10 دقیقه روی 150 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180

	 g	 min	 °C
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

توجه: در مورد موادی که پف می‌کنند (مانند کیک، تارت یا مافین)، سینی پخت را بیشتر از نصف پر نکنید.

توجه: اگر هنگام شروع به کار، هواپز هنوز سرد است، 3 دقیقه به زمان آماده‌سازی اضافه کنید.

تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

برای بهترین نتایج، توصیه می‌کنیم از خلال سیب‌زمینی از قبل پخته شده (یخ‌زده) استفاده کنید. برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، مراحل زیر را انجام دهید.

- 1 سیب‌زمینی‌ها را پوست بگیرید و خلال کنید.
 - 2 خلال سیب‌زمینی را به مدت حداقل 30 دقیقه در یک کاسه آب خیس کنید، آنها را بیرون بیاورید و با کاغذ خشک‌کن، خشک کنید.
 - 3 نصف قاشق غذاخوری روغن در کاسه بریزید، خلال‌ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال‌ها از روغن پوشیده شوند.
 - 4 خلال‌ها را با انگشت یا یک وسیله چنگال مانند خارج کنید به طوری که روغن اضافی در ظرف باقی بماند. خلال‌ها را در سبد بریزید.
- توجه: برای ریختن خلال‌ها در سبد، کاسه را به یکباره برنگردانید، تا روغن اضافی کف قابلمه به بالا پاشیده نشود.
- 5 خلال‌های سیب‌زمینی را بر اساس دستورالعمل‌های این فصل سرخ کنید.

تمیز کردن

همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید.

قابلمه، سبد و داخل دستگاه دارای روکش نجسب هستند. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده برای تمیز کردن استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نجسب آن آسیب وارد شود.

- 1 دوشاخه را از پریز خارج کرده و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

توجه: قابلمه را خارج کنید تا هواپز سریع‌تر خنک شود.

- 2 سطوح خارجی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.
 - 3 سبد و قابلمه را با آب داغ، کمی مایع شوینده و یک اسفنج نرم بشویید.
- می‌توانید از یک مایع چربی‌زدا برای تمیز کردن آلودگی‌های باقیمانده استفاده کنید.

توجه: قابلمه و سبد قابل شست در ماشین ظرفشویی هستند.

توصیه: اگر آلودگی به دیواره سب یا کف قابلمه چسبیده باشد، قابلمه را از آب داغ و کمی مایع شوینده پر کنید. سب را در قابلمه بگذارید و اجازه دهید قابلمه و سب حدود 10 دقیقه خیس بخورند.

- 4 داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج نرم تمیز کنید.
- 5 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.

نگهداری

- 1 دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.
- 2 بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.
- 3 سیم برق را به داخل محل نگهداری سیم فشار دهید. سیم را در شیار تثبیت سیم قرار دهید تا سیم ثابت بماند.

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.

ضمانت نامه و خدمات پس از فروش

برای دریافت اطلاعات یا پشتیبانی، لطفاً به سایت www.philips.com/support مراجعه کنید یا برگ ضمانت نامه جهانی را مطالعه کنید.

عیب یابی

در این فصل خلاصه ای از مشکلات متداولی که ممکن است هنگام استفاده از این وسیله با آنها برخورد کنید آمده 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
هواپز کار نمی کند.	دوشاخه در پریز نیست.	دوشاخه اصلی را به پریز دارای اتصال زمین بزنید.
موادی که با هواپز سرخ شده اند هنوز آماده نیستند.	مقدار مواد سب خیلی زیاد است.	پنج تایمر را روی زمان پخت مناسب قرار دهید تا دستگاه روشن شود.
دمای تنظیم شده خیلی کم است.	مقدار کمتری از مواد را در سب بریزید. وقتی مقدار مواد کمتر باشد، یکنواخت تر سرخ می شوند.	پنج کنترل دما را روی تنظیم دمای مورد نیاز قرار دهید (به بخش 'تنظیمات' در فصل 'استفاده از دستگاه' مراجعه کنید).
زمان آماده سازی خیلی کم است.	پنج تایمر را روی زمان آماده سازی مورد نیاز قرار دهید (به بخش 'تنظیمات' در فصل 'استفاده از دستگاه' مراجعه کنید).	
مواد به صورت غیریکنواخت در هواپز سرخ می شوند.	انواع خاصی از مواد در حین زمان آماده سازی باید تکان داده شوند.	موادی که در روی مواد دیگر قرار دارند یا به هم چسبیده اند (مثلاً سیب زمینی خلال) باید در طول زمان آماده سازی، تکان داده شوند. به بخش 'تنظیمات' در فصل 'استفاده از دستگاه' مراجعه کنید.
اسنک های سرخ شده وقتی از هواپز خارج می شوند ترد نیستند.	شما از اسنکی که برای آماده شدن در سرخ کن های قدیمی تهیه شده است، استفاده کرده اید.	برای نتایج بهتر و ترد شدن اسنک ها، از اسنک های فر استفاده کنید یا با برس، مقداری روغن روی آنها بزنید.
نمی توانم درست قابلمه را در دستگاه وارد کنم.	مقدار مواد داخل سب خیلی زیاد است.	سب را بیشتر از نشانگر MAX پر نکنید.

سب درست در قابلمه قرار داده نشده است.	سب را به داخل قابلمه فشار دهید تا صدای کلیک بشنوید.
دسته سینی پخت مانع قابلمه است.	دسته را در یک وضعیت افقی قرار دهید تا از روی سب جلوتر نیاید.
موادی که در دستگاه ریخته اید چرب هستند.	وقتی مواد چرب را در داخل هواپز سرخ می کنید، مقدار زیادی روغن در قابلمه ریخته می شود. این روغن دود سفید ایجاد می کند و قابلمه ممکن است بیشتر از حد معمول داغ شود. این کار بر عملکرد دستگاه یا نتیجه نهایی تأثیری ندارد.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
	هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید به دلیل داغ شدن چربی درون قابلمه ایجاد می‌شود. بعد از هر بار استفاده، قابلمه را کاملاً تمیز بشویید.
خلال سیب‌زمینی به طور غیریکنواخت در هواپز سرخ می‌شود.	قبل از شروع به سرخ کردن سیب‌زمینی، خلال‌ها را از قبل به طور مناسب در آب خیس کنید.	خلال سیب‌زمینی را به مدت حداقل ۳۰ دقیقه در یک کاسه آب خیس کنید، آنها را بیرون بیاورید و با کاغذ خشک‌کن، خشک کنید.
	نوع سیب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.	از سیب‌زمینی تازه استفاده کنید تا در حین سرخ شدن از هم نپاشد.
خلال‌های سیب‌زمینی وقتی از هواپز خارج می‌شوند ترد نیستند.	ترد بودن سیب‌زمینی سرخ کرده به مقدار روغن و آب موجود در خلال‌ها بستگی دارد.	قبل از افزودن روغن، باید خلال‌ها را کاملاً خشک کرده باشید.
		برای آنکه سیب‌زمینی سرخ کرده تردتر شود، خلال‌ها را کوچکتر برش دهید.
		برای تردتر شدن، کمی بیشتر روغن اضافه کنید.

