

## راهنمای کاربر

**PHILIPS**

HD9641 .HD9640  
HD9643 .HD9642  
HD9646 .HD9645  
HD9647



Always here to help you  
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

## فهرست مطالب

|    |                                   |
|----|-----------------------------------|
| 3  | مهم                               |
| 4  | میدان الکترومغناطیسی (EMF)        |
| 5  | مقدمه                             |
| 5  | قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه  |
| 7  | هواپز و وسایل جانبی               |
| 8  | قبل از اولین استفاده              |
| 8  | آماده سازی برای استفاده           |
| 8  | قرار دادن کف توری قابل جدا شدن    |
| 9  | قرار دادن دستگیره EasyClick       |
| 10 | جدول غذاها                        |
| 11 | جدول پخت موارد پیش تنظیم          |
| 11 | استفاده از دستگاه                 |
| 11 | کار با هواپز                      |
| 15 | تغییر دمای پخت در حین پختن        |
| 15 | تغییر زمان پخت در حین پختن        |
| 16 | انتخاب حالت های پیش تنظیم         |
| 17 | انتخاب حالت گرم نگهداشتن          |
| 17 | تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی     |
| 18 | استفاده از پایه فلزی دو جداره     |
| 19 | استفاده از قابلمه گریل نجسب       |
| 19 | استفاده از درب ضد پاشیده شدن مواد |
| 20 | استفاده از قابلمه کیک             |
| 20 | تمیز کردن                         |
| 22 | جدول تمیزکاری                     |
| 22 | نگهداری                           |
| 23 | بازيافت                           |
| 23 | پشتیبانی و ضمانت                  |
| 23 | 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 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.
  - دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
  - سیم برق را دور از سطوح داغ نگهدارید.
  - دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین 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 هواپز هنگام استفاده از دستگاه داغ می‌شوند. هنگام کار با آنها مراقب باشید.
- 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.
  - قبل از تعویض سبد و قابلمه گریل نجسب یا جدا کردن دستگیره EasyClick، اجازه دهید خنک شوند.
  - 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 دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، اجازه دهید به مدت 30 دقیقه خنک شود.
- سبید را بیش از حد پر نکنید. سبید 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.
- بعد از آنکه قابلمه همراه با سبید را از دستگاه بیرون آوردید، قابلمه و سبید را روی یک سطح مناسب گذاشته و بگذارید 30 ثانیه بماند. سپس سبید را از قابلمه خارج کنید.
- 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)

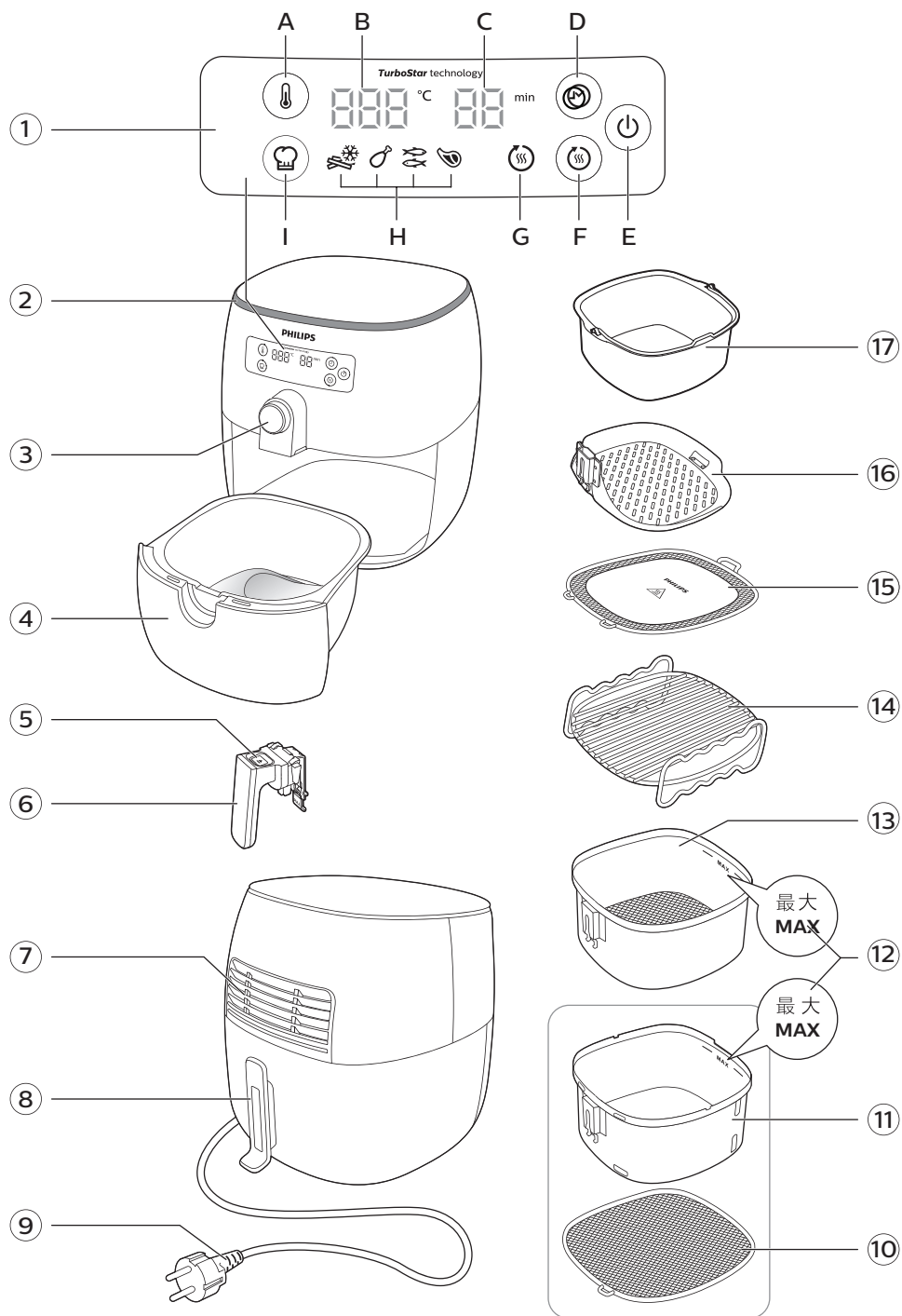
این دستگاه Philips با کلیه قوانین و استانداردهای کاربرپذیر میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

## 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](http://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 TurboStar) و گریل، 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 ایده‌های آشپزی، دستورهای غذایی و اطلاعات درباره هواپز، از [www.philips.com/kitchen](http://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 صفحه کنترل دستگاه
  - A. دکمه دما
  - B. نشانگر دما
  - C. نشانگر زمان
  - D. دکمه تایمر
  - E. دکمه روشن/خاموش
  - F. دکمه گرم نگهداشتن
  - G. نشانگر گرم نگهداشتن
  - H. پیش‌تنظیم: سیب‌زمینی سرخ کرده، ران مرغ، ماهی، فیله/کنلت
  - I. دکمه پیش تنظیم
- 2 ورودی هوا
- 3 پیچ مدرج کنترل سریع
- 4 قابلمه
- 5 دکمه جدا کردن سبد
- 6 دستگیره EasyClick
- 7 خروجی‌های هوا
- 8 محل جمع کردن سیم
- 9 سیم برق
- 10 کف توری قابل جدا شدن
- 11 سبد با کف توری قابل جدا شدن
- 12 نشانگر حداکثر
- 13 سبد با کف توری ثابت
- 14 جای ظروف، دو طبقه
- 15 درب ضد پاشیده شدن مواد
- 16 سینی کباب نجسب
- 17 قابلمه کیک

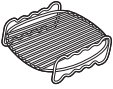


## هواپز و وسایل جانبی

به جدول زیر مراجعه کرده و وسایل جانبی بسته‌بندی شده همراه با هواپز را مشاهده کنید. شماره مدل هواپز شما با "HD96XX" شروع می‌شود. می‌توانید شماره مدل را از روی بسته‌بندی یا زیر دستگاه ببینید.

|  |  |  |  |  |  |  |  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | HD9640    |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | HD9641/45 |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | HD9641/56 |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | HD9641/66 |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | HD9642    |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | HD9643    |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | HD9645    |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | HD9646    |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | HD9647    |

به خاطر داشته باشید برخی هواپزها ممکن است در کشور شما موجود نباشند. برخی وسایل جانبی نیز ممکن است در کشور شما ارائه نشوند. برای خرید، به برنامه Philips Airfryer مراجعه یا از سایت [www.philips.com](http://www.philips.com) بازدید کنید. در جدول زیر شماره مدل وسایل جانبی مربوط به هواپز شما آورده شده است.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| HD9925                                                                            | HD9940                                                                            | HD9904                                                                            | HD9909                                                                            |

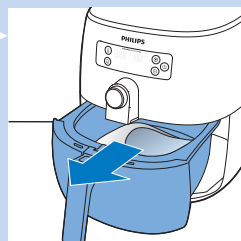
## قبل از اولین استفاده

- 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.

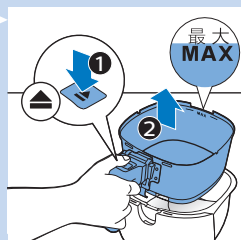
## آماده سازی برای استفاده

### قرار دادن کف توری قابل جدا شدن

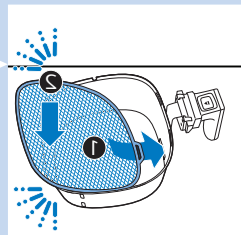
- 1 قابلمه را از دستگاه خارج کنید.



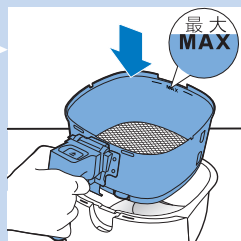
- 2 قابلمه را با سبد در یک سطح مناسب قرار دهید. دکمه جدا کردن سبد را فشار دهید و سبد را از قابلمه خارج کنید.



- 3 قلاب کف توری را در شیار واقع در سمت راست سبد وارد کنید. دکمه کف توری را فشار دهید تا در جای خود قفل شود (در هر دو طرف 'با صدای کلیک' جا بیفتد).



- 4 سبد را سر جایش در قابلمه قرار دهید.

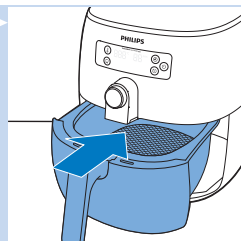


### توجه

- هرگز از قابلمه بدون سبد استفاده نکنید.



**5** قابلمه را به دستگاه برگردانید.



## قرار دادن دستگیره EasyClick

### هشدار

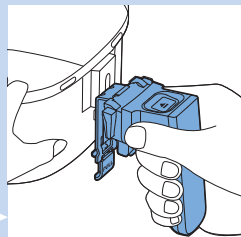
- همیشه قبل از متصل یا جدا کردن دستگیره EasyClick، مطمئن شوید سبد و دستگیره خنک شده باشند.

### توجه

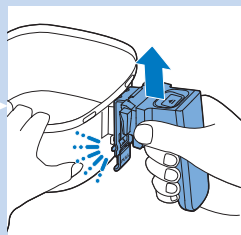
- دستگیره EasyClick در قابلمه گریل نجسب نیز جا می‌افتد. به شما کمک می‌کند دستگاه را به آسانی تمیز کرده و نگهداری کنید.

### برای متصل کردن دستگیره EasyClick:

**1** سبد را با یک دست و دستگیره را با دست دیگر نگهدارید.

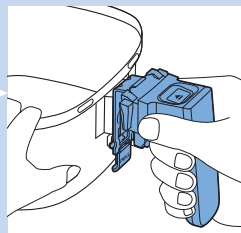


**2** دستگیره را از زیر وارد حفره روی سبد وارد کنید تا در جای خود قفل شود (با صدای کلیک جا بیفتد).

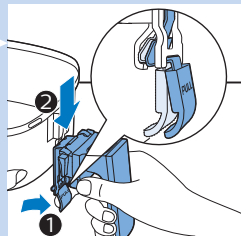


### برای جدا کردن دستگیره EasyClick:

**1** سبد را با یک دست و دستگیره را با دست دیگر نگهدارید.



**2** در حالی که دستگیره را مستقیم به پایین می‌کشید، با انگشت خود آرام زیانه قرمز رنگ را بکشید.



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.

| مواد لازم                                                       | حداقل - حداکثر<br>مقدار (گرم) | زمان (دقیقه) | دما (درجه<br>سانتی‌گراد) | تکان/هم<br>زدن                   | اطلاعات بیشتر                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| سیب‌زمینی یخ زده                                                | 200-800                       | 11-25        | 180                      | کمی تکان<br>دهید                 |                                                                                                             |
| سیب‌زمینی سرخ کرده<br>خانگی (ضخامت 1/2<br>سانتی‌متر / 1/4 اینچ) | 200-800                       | 12-25        | 180                      | کمی تکان<br>دهید                 | 30 دقیقه در آب خیس<br>کنید. خشک کنید و<br>نصف قاشق غذاخوری روغن<br>بریزید.                                  |
| قاج سیب زمینی                                                   | 200-800                       | 15-27        | 180                      | کمی تکان<br>دهید                 | 30 دقیقه در آب خیس<br>کنید. خشک کنید و<br>نصف قاشق غذاخوری روغن<br>بریزید.                                  |
| اسنک‌های یخ زده (مثل<br>اسپرینگ رول، ناگت<br>مرغ)               | 100-400                       | 6-10         | 200                      | کمی تکان<br>دهید یا<br>برگردانید | برای زمان پخت، به<br>دستورالعمل‌های روی بسته<br>اسنک مراجعه کنید. زمان<br>در مقایسه با فر باید نصب<br>نشود. |
| گوشت بیف                                                        | 100-500                       | 8-14         | 200                      |                                  |                                                                                                             |
| همبرگر                                                          | 100-500                       | 7-14         | 160                      |                                  |                                                                                                             |
| سوسیس‌ها                                                        | 100-500                       | 3-15         | 160                      |                                  |                                                                                                             |
| ران مرغ                                                         | 100-500                       | 15-22        | 180                      |                                  |                                                                                                             |
| سینه مرغ                                                        | 100-500                       | 10-15        | 180                      |                                  |                                                                                                             |
| تارت                                                            | 300                           | 20-25        | 160                      |                                  | از سینی فر یا ظرف گرد فر<br>استفاده کنید.                                                                   |
| مافین                                                           | 80-300                        | 8-13         | 180                      |                                  | از قالب‌های مافین از جنس<br>سیلیکون استفاده کنید.                                                           |
| کیک                                                             | 200-400                       | 15-25        | 160                      |                                  | از قابلمه یک استفاده<br>کنید.                                                                               |
| مخلوط سبزیجات                                                   | 100-500                       | 8-12         | 180                      |                                  |                                                                                                             |
| نان/یاگت آماده پخت                                              | 50-200                        | 3-6          | 200                      |                                  |                                                                                                             |
| نان/یاگت تازه                                                   | 100-500                       | 12-25        | 180                      |                                  |                                                                                                             |
| ماهی                                                            | 150-400                       | 10-18        | 200                      |                                  |                                                                                                             |
| صدف                                                             | 100-400                       | 7-15         | 180                      |                                  |                                                                                                             |
| مرغ با پودر نان                                                 | 100-300                       | 8-15         | 180                      |                                  | پودر نان و روغن اضافه کنید.                                                                                 |

### جدول پخت موارد پیش‌تنظیم

مقدار بر حسب گرم که پررنگ نشان داده شده است مقدار غذایی را نشان می‌دهد که پیش‌تنظیم برای آن برنامه‌ریزی شده است. اگر با مقدار متفاوتی از مواد غذا را می‌پزید، زمان پخت را به همان نسبت تغییر دهید. همچنین می‌توانید زمان پخت را مطابق با نظر شخصی خود در خصوص میزان پختگی و سطح برشته‌گی تنظیم کنید. زمان بر حسب دقیقه که پررنگ نشان داده شده است زمان پخت از پیش تنظیم شده در دستگاه را نشان می‌دهد.

| پیش‌تنظیم‌ها                                | مقدار (گرم) | زمان (دقیقه) | اطلاعات بیشتر                            |
|---------------------------------------------|-------------|--------------|------------------------------------------|
| سیب‌زمینی سرخ کرده (نازک)                   | 200         | 11           | وقتی نصف زمان پخت سپری شد.               |
|                                             | 400         | 15           | قابلمه را تکان دهید. اگر خلال‌های        |
|                                             | <b>500</b>  | <b>18</b>    | سیب‌زمینی ضخیم‌تری استفاده می‌کنید       |
|                                             | 600         | 19           | یا سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی تهیه         |
|                                             | 800         | 23           | می‌کنید. زمان پخت بیشتری لازم است.       |
| فیله / کتلت (ضخامت 2.5 سانتی‌متر/ 0.1 اینچ) | 100         | 11           | زمان پخت به ضخامت فیله‌ها بستگی          |
|                                             | <b>250</b>  | <b>14</b>    | دارد. فیله‌های ضخیم‌تر زمان پخت          |
|                                             | 500         | 18           | بیشتری لازم دارند.                       |
| ران مرغ (قسمت پایین)                        | 300         | 17           | اگر بیشتر از یک لایه ران مرغ در ظرف قرار |
|                                             | <b>450</b>  | <b>20</b>    | می‌دهید. باید ران‌ها را پس از سپری شدن   |
|                                             | 600         | 23           | نصف زمان پخت، برگردانید. ران کامل        |
|                                             | 750         | 26           | مرغ زمان بیشتری لازم دارد.               |
| ماهی کامل                                   | 200         | 13           | از قابلمه گریل نجسب هواپز استفاده        |
|                                             | <b>400</b>  | <b>16</b>    | کنید. برای ماهی‌های ضخیم زمان پخت        |
|                                             | 600         | 19           | بیشتری در نظر بگیرید.                    |
|                                             | 800         | 22           |                                          |
|                                             |             |              |                                          |

### استفاده از دستگاه

#### کار با هواپز

#### ! احتیاط

- این دستگاه یک هواپز است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن یا چربی پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره یا پیچ‌های دستگاه استفاده کنید. قابلمه را فقط با دستگیره سید بگیرید.
- این محصول 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.

#### = 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.

## ! احتیاط

- دستگاه را روی سطوحی که در برابر حرارت مقاوم نیستند قرار ندهید.

**2** سیم برق را از محل جمع کردن سیم باز کنید.

**3** دوشاخه را به پریز بزنید.

**4** قابلمه را از دستگاه خارج کنید.

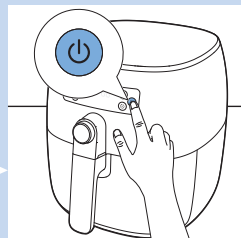
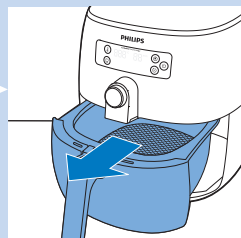
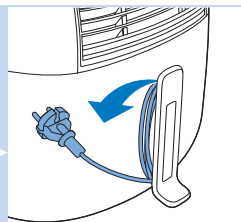
**5** مواد را در سبد بریزید.

## توجه

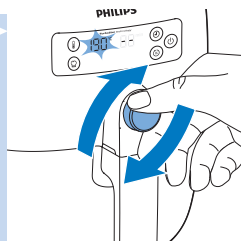
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این هواپز تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- اگر می‌خواهید مواد غذایی متفاوتی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

**6** اگر سبد یا قابلمه گریل نجسب در قابلمه قرار داده شده‌اند، قابلمه را به دستگاه برگردانید. دکمه "روشن/خاموش" را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.

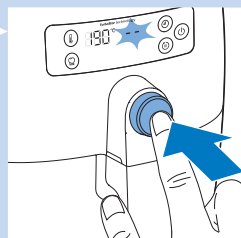
**7** نشانگر دما چشمک می‌زند و به طور پیش‌فرض روی 180 درجه سانتی‌گراد تنظیم می‌شود.



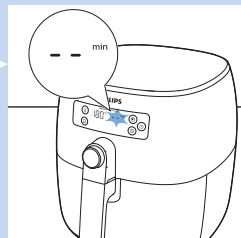
← برای تغییر دما، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.



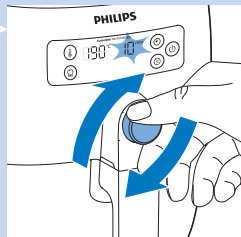
← برای تأیید دما، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید.



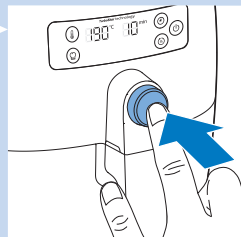
**8** بعد از آنکه دما تأیید شد، نشانگر دما " - - " شروع به چشمک زدن می‌کند.



← برای تغییر زمان پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.



← برای تأیید زمان پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید.



**9** پس از آنکه زمان پخت تأیید شد، دستگاه شروع به پخت می‌کند.

#### نکته

- برای توقف موقت پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید. برای ازسرگیری پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را دوباره فشار دهید.

### توجه

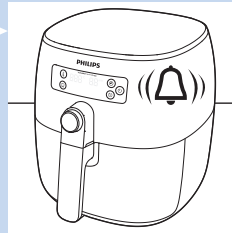
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید).
- برای تکان دادن مواد، قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید و روی سینک تکان دهید. قابلمه را به دستگاه برگردانید. برای سبکتر شدن می‌توانید سبدها را از قابلمه خارج کنید.
- دقت کنید هنگام تکان دادن، دکمه جدا کردن سبدها را فشار ندهید.



**10** وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد، زمان آماده‌سازی سپری شده است.

### توجه

- روغن اضافی مواد در پایین قابلمه جمع می‌شود.
- اگر مواد غذایی مختلف چرب (مثل ران مرغ، سوسیس یا همبرگر) آماده می‌کنید، روغن اضافی را خالی کنید یا بعد از هر بار استفاده یا قبل از تکان دادن یا جابجا کردن سبدها در قابلمه، چربی قابلمه را خارج کنید.

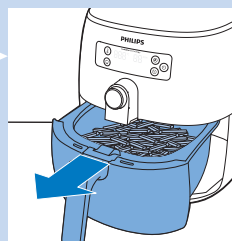


**11** قابلمه را از دستگاه خارج کرده و آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت بگذارید.

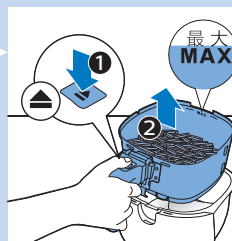
**12** بررسی کنید مواد آماده باشند.

### توجه

- اگر مواد هنوز آماده نیستند، قابلمه را به دستگاه برگردانید و تایمر را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.
- پس از اتمام کار هواپز، قابلمه، سبدها، لوازم جانبی، محافظه و مواد داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در سبدها، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.



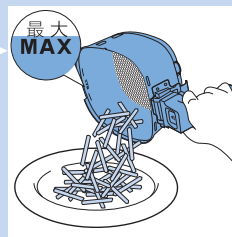
**13** دکمه جدا کردن سبدها را فشار دهید و سبدها را از قابلمه بیرون بیاورید.



**14** محتویات سبدها را در یک کاسه یا بشقاب بریزید. همیشه برای سرو کردن، سبدها را خالی کنید. چون روغن داغ یا چربی باقی مانده ممکن است در ته قابلمه جمع شده باشد.

### نکته

- برای خارج کردن مواد ترد و شکننده یا بزرگ، از انبر استفاده کنید و مواد را از بیرون بیاورید.

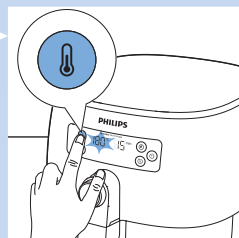


### توجه

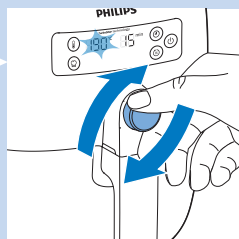
- وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، هواپز فوراً برای پخت سری بعدی آماده است.

## تغییر دمای پخت در حین پختن

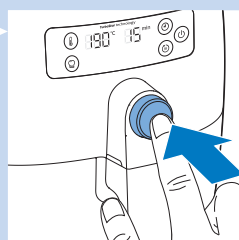
**1** در حین پخت، دکمه دما را فشار دهید.



← برای تغییر دمای پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.

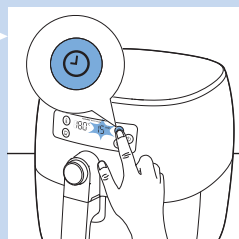


← برای تأیید دمای پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید.

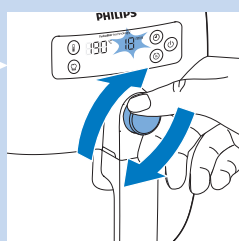


## تغییر زمان پخت در حین پختن

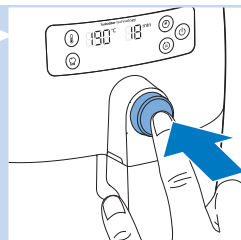
**1** در حین پخت، دکمه تایمر را فشار دهید.



← برای تغییر زمان پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.

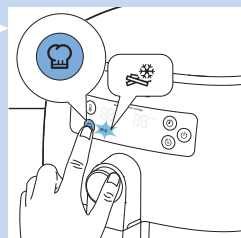


← برای تأیید زمان پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید.

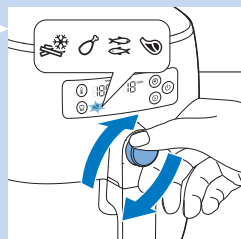


### انتخاب حالت‌های پیش‌تنظیم

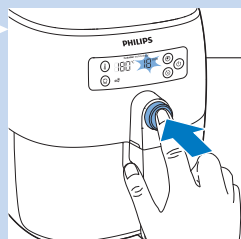
**1** وقتی دستگاه روشن شد، دکمه پیش‌تنظیم را فشار دهید.  
← نشانگر پیش‌تنظیم سیب‌زمینی سرخ کرده شروع به چشمک زدن می‌کند.



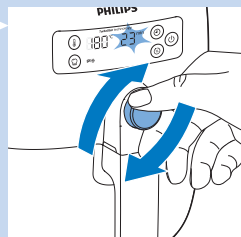
**2** پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید و پیش‌تنظیم مورد نظر را انتخاب نمایید.



**3** پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید تا پیش‌تنظیم تأیید شود.  
← دمای پخت در صفحه نمایش نشان داده می‌شود و زمان پخت پیشنهادی چشمک می‌زند.



← برای تغییر زمان پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.



### توجه

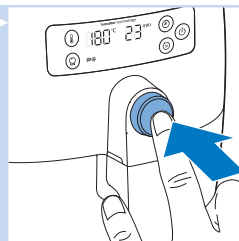
- هنگام استفاده از یک حالت پیش‌تنظیم، تغییر دما ممکن نیست. اگر پس از انتخاب حالت پیش‌تنظیم، دکمه دما را فشار دهید، دستگاه از حالت پیش‌تنظیم خارج می‌شود.



**4** پیچ مدرج کنترل سریع را دوباره فشار دهید تا زمان پخت تأیید شود و دستگاه شروع به پخت کند.

#### نکته

- برای زمان پخت مناسب و اطلاعات بیشتر به "جدول پخت موارد پیش‌تنظیم" مراجعه کنید.



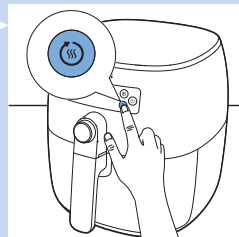
### انتخاب حالت گرم نگهداشتن

**1** دکمه گرم نگهداشتن را فشار دهید (می‌توانید هر زمان حالت گرم نگهداشتن را فشار دهید).

- ↳ چراغ گرم نگه داشتن غذا روشن می‌شود.
- ↳ تایمر گرم نگهداشتن روی 30 دقیقه تنظیم شده است. نمی‌توانید زمان گرم نگهداشتن را تنظیم کنید. برای توقف حالت گرم نگهداشتن، کافی است دستگاه را خاموش کنید.

#### نکته

- اگر غذایی مثل سیب‌زمینی سرخ کرده تردی خود را در حالت گرم نگهداشتن از دست داد، یا زمان گرم نگهداشتن را با خاموش کردن زودتر دستگاه کاهش دهید یا آنها را ۲ تا ۳ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه برشته کنید.



#### توجه

- اگر حالت گرم نگهداشتن را در حین پخت فعال کنید، دستگاه پس از سپری شدن زمان پخت، وارد حالت گرم نگهداشتن می‌شود و ۳۰ دقیقه غذا را گرم نگه می‌دارد.
- در طول حالت گرم نگهداشتن، فن و گرم‌کن داخل دستگاه گاهی اوقات روشن می‌شوند.
- حالت گرم نگهداشتن برای گرم نگهداشتن غذا بلافاصله پس از پخت در هواپز طراحی شده است. برای گرم کردن غذا مناسب نیست.

### تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی در هواپز:

- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید.
- بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را در قسمت‌های 500 گرمی داخل هواپز بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچک‌تر ترد می‌شوند.
- در حین هواپز کردن سیب‌زمینی‌ها، 2 تا 3 بار سبد را تکان دهید.

**1** سیب‌زمینی‌ها را پوست بگیرید و خلال کنید (ضخامت 1/2 تا 1/4 سانتی‌متر).

**2** خلال‌ها را در یک ظرف آب حداقل 30 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 بماند.

## توجه

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

**6** خلال‌ها را در سبید بریزید.

**7** خلال‌های سیب‌زمینی را سرخ کنید و در حین هواپز شدن، سبید را تکان دهید. برای 400 گرم سیب‌زمینی، 2 تا 3 بار تکان دادن سبید مناسب است.

## توجه

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

## استفاده از پایه فلزی دو جداره

از پایه فلزی دو جداره برای افزایش فضای پخت استفاده کنید.

## توجه

- اگر همزمان چند نوع مواد غذایی را تهیه می‌کنید، مطمئن شوید دما و زمان پخت برای همه آن مواد یکسان باشند.
- همیشه گوشت را در طبقه پایین‌تر و سبزیجات را در طبقه بالاتر روی آن قرار دهید تا از آلوده شدن مواد غذایی یا ریختن آب گوشت بر روی مواد دیگر یا نیختن مواد جلوگیری شود.

**1** مراحل 1 تا 4 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.

**2** نصف مواد را در سبید بریزید.

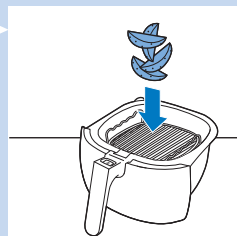
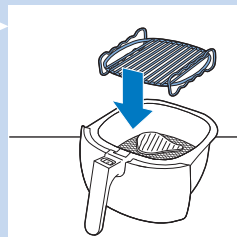
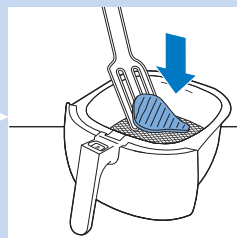
**3** پایه دو جداره را در سبید بگذارید.

**4** بقیه مواد را روی پایه دو جداره قرار دهید.

**5** مراحل 6 تا 14 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.

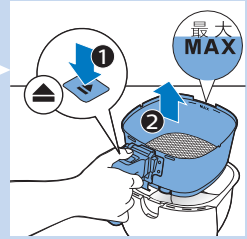
## هشدار

- پایه دو جداره در حین استفاده خیلی داغ می‌شود. برای خارج کردن پایه دو جداره از سبید، دستکش بپوشید.

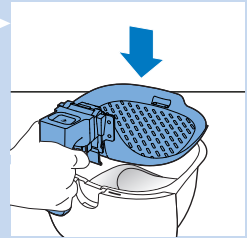


### استفاده از قابلمه گریل نجسب

- 1 مراحل 1 تا 3 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.
- 2 دکمه جدا کردن سبد را فشار دهید و سبد را از قابلمه بالا بیاورید.
- 3 دستگیره EasyClick را به قابلمه گریل نجسب وصل کنید (به 'قرار دادن دستگیره EasyClick' مراجعه کنید).



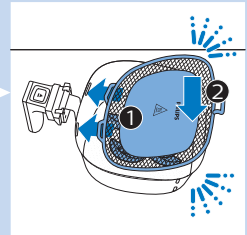
- 4 قابلمه گریل نجسب را در قابلمه قرار دهید.
- 5 مواد را در قابلمه گریل چسب بریزید.
- 6 مراحل 6 تا 14 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.



### استفاده از درب ضد پاشیده شدن مواد

اگر مواد غذایی که می‌پزید کم وزن یا چرب هستند، از درب ضد پاشیده شدن مواد استفاده کنید تا در سبد باقی بمانند یا سرعت برشته شدن کمتر شود.

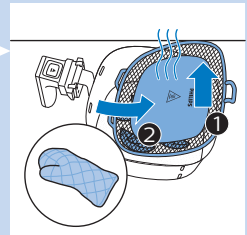
- 1 مراحل 1 تا 5 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.
- 2 درب دستگاه را در حالی که بالای آن به طرف شما است نگهدارید. دو قلاب روی درب دستگاه را در دو شیار جلوی سبد وارد کنید. دکمه درب را فشار دهید تا در جای خود قفل شود (در هر دو طرف 'با صدای کلیک' جا بیفتد).
- 3 مراحل 6 تا 11 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.



- 4 با دقت درب ضد پاشیده شدن مواد را بردارید.

### هشدار

- درب ضد پاشیده شدن مواد خیلی داغ است. هنگام برداشتن آن دستکش بپوشید.



- 5 مراحل 12 تا 14 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.

## استفاده از قابلمه کیک

- 1 مواد را در قابلمه کیک بریزید.
- 2 مراحل 1 تا 3 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.

3 قابلمه را از دستگاه خارج کرده و آن را روی یک سطح مناسب بگذارید. قابلمه کیک را در سبد قرار دهید.

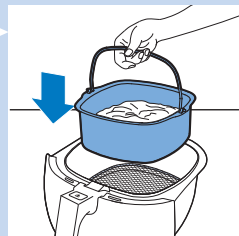
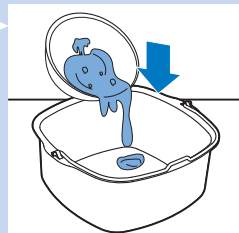
4 مراحل 6 تا 14 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.

### هشدار

- قابلمه کیک در حین استفاده خیلی داغ می‌شود. هنگام خارج کردن قابلمه کیک از سبد مراقب باشید و دستکش بپوشید.

### نکته

- اگر روی غذا قهوه‌ای شده دما را کم کنید.
- هنگام پخت کیک یا نان در قابلمه کیک، مطمئن شوید تنها تا نیمه قابلمه را از مواد پر کنید تا فضای کافی برای پف کردن خمیر وجود داشته باشد.



## تمیز کردن

### هشدار

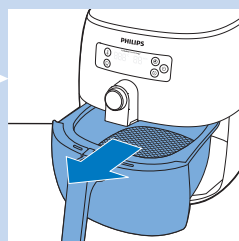
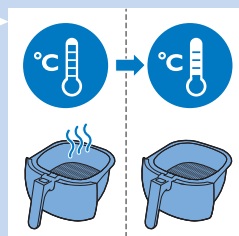
- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبد، قابلمه و لوازم جانبی کاملاً خنک شوند.
- قابلمه، سبد و داخل دستگاه دارای روکش نجسب هستند. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نجسب آن آسیب وارد شود.

همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. برای جلوگیری از ایجاد دود، بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته قابلمه را خارج و تمیز کنید.

1 با فشار دادن دکمه روشن/خاموش، دستگاه را خاموش کنید. دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه 10 دقیقه خنک شود.

### نکته

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



**2** قابلمه، سبب و وسایل جانبی را در ماشین ظرفشویی بشویید. همچنین می‌توانید آنها را با آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید.

#### نکته



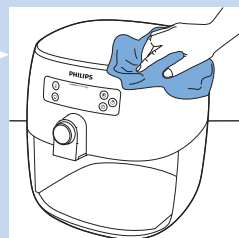
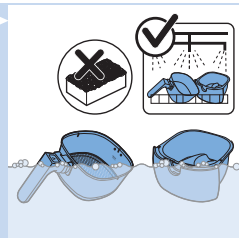
- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه، پایه فلزی دو جداره یا سبب چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرفشویی به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه یا سبب 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 زیر استفاده نکنید چون ممکن است به روکش روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.

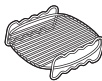
**3** داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج نرم تمیز کنید.

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

**5** بیرون دستگاه و صفحه کنترل را فقط با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

**6** سطوح داخلی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.



|  |  |  |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |   |
| ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |   |
| ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |   |
| ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |   |
| ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |   |
| ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 |   |
| ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |  |

### نگهداری

- 1 دستگاه را از پرز 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 دور محل جمع کردن سیم بپیچانید.

### توجه

- همیشه هواپز 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 هواپز مثل دستگاه EasyClick، کف توری قابل جدا شدن و غیره ثابت باشند.

## بازيافت

- 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.

## پشتیبانی و ضمانت

برای اطلاعات یا پشتیبانی، از [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) بازدید نمایید یا برگ ضمانتنامه 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 نمی‌توانید مشکل را با اطلاعات زیر برطرف کنید، از سایت [www.philips.com/support](http://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.              | سطح بیرونی دستگاه داغ است چون حرارت داخل به دیواره های خارجی هدایت می شود. | این امر عادی است. همه دستگیره ها، پیچ ها و دکمه 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، قابلمه کیک، سبذ، پایه فلزی دو جداره، قابلمه گریل نجسب 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 اصلاً 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 کاملاً برای استفاده ایمن و مطمئن است.                                                                                                                                          |
| سبب زمینی سرخ کرده های من آنطور که انتظار داشتم نشده است. | نوع سبب زمینی که استفاده کرده اید مناسب نبوده است.                         | برای بهترین نتایج، از سبب زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می خواهید سبب زمینی ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سبب زمینی هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند. |
|                                                           | مقدار مواد سبذ خیلی زیاد است.                                              | برای تهیه سبب 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 سبب زمینی سرخ کرده، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را دنبال کنید (به 'جدول غذاها' مراجعه کرده یا Airfryer App را دانلود کنید).                                                                                                 |

| اشکال                                                            | علت احتمالی                                                                                                                                                    | راه حل                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| هواپز روشن نمی‌شود.                                              | دوشاخه در پریز نیست.                                                                                                                                           | وقتی دستگاه را روشن کنید، نشانگر دما در صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می‌کند. اگر چیزی در صفحه نمایش ندیدید، بررسی کنید دوشاخه برق به طور صحیح و محکم در پریز وارد شده باشد.                                                                                                                          |
| چندین دستگاه به یک پریز زده شده‌اند.                             | از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید. توان هواپز ۱۴۲۵ وات است.                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| لکه‌های پوسته پوسته داخل هواپز می‌بینم.                          | ممکن است در اثر تماس اتفاقی یا خراش برداشتن روکش داخل قابلمه هواپز (مثلاً در حین تمیزکاری با ابزارهای تمیز کننده و/یا هنگام وارد کردن سبذ) لکه‌هایی ایجاد شود. | برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبذ را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبذ را زاویه‌دار 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 می‌شود.                                  | موادی که در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.                                                                                                                        | روغن یا چربی ریخته شده در قابلمه ممکن است دود سفید ایجاد کرده و قابلمه از حالت معمول داغ‌تر شود. می‌توانید با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید. همچنین درب ضد پاشیده شدن مواد را روی سبذ قرار دهید.                                                                |
| هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.        | دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبذ را کاملاً تمیز کنید.                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود. | نار یا خمیر کامل به غذا نجسیده است.                                                                                                                            | درب ضد پاشیده شدن مواد را روی سبذ قرار دهید.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| نار یا خمیر کامل به غذا نجسیده است.                              | تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملاً به غذا بچسبد.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| طبق تصویر زیر، صفحه نمایش من 5 خط فاصله را نشان می‌دهد.          | دستگاه بیش از حد داغ بوده و ویژگی ایمنی فعال شده است.                                                                                                          | دستگاه را از پریز بکشید و اجازه دهید ۱ دقیقه خنک شود و دوباره به برق بزنید.                                                                                                                                                                                                                         |







Specifications are subject to change without notice  
© 2016 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved