

PHILIPS

HD920X

راهنمای کاربر

فهرست مطالب

3	مهم
5	مقدمه
6	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
6	قبل از اولین استفاده
6	آماده سازی برای استفاده
6	استفاده از دستگاه
6	جدول غذاها
9	کار با Airfryer
11	تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی
12	تهیز کردن
13	جدول تمیزکاری
13	محل ذخیره
13	بازیافت
13	پشتیبانی و ضمانت
14	عیب یابی

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

خطر

- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبد 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 سبد نریزید.
- وقتی دستگاه کار می‌کند، به داخل دستگاه دست نزنید.
- همیشه بررسی کنید صفحه حرارتی تمیز باشد و غذا به آن نچسبیده باشد.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد 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. 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 نگهدارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می‌آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
 - سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.
 - قابلمه، سبب 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 سیب‌زمینی: دما باید برای گونه سیب‌زمینی نگهداری شده مناسب بوده و بالای 6 درجه سانتیگراد باشد تا احتمال رشد آکریلامید در غذاهای آماده به حداقل برسد.
 - از زدن دوشاخه به پریز یا کار با صفحه کنترل با دستان خیس خودداری کنید.
 - این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی‌گراد طراحی شده است.
- احتیاط**
- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
 - همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips برپید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، درغیراینصورت ضمانت‌نامه نامعتبر می‌شود.



- اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
 - همیشه از دستگاه در یک سطح ثابت، خشک، صاف و افقی استفاده کنید.
 - همیشه آن را پس از استفاده از پریز بکشید.
 - قبل از تمیز کردن یا کار با دستگاه، اجازه دهید به مدت تقریباً 30 دقیقه خنک شود.
 - مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می کنید به رنگ زرد طلایی در بیایند و سیاه یا قهوه ای نشوند. مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید اکریلامید) سب زمینی 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.
 - همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.
 - شما همیشه باید کنترل کامل بر روی Airfryer خود داشته باشید.
 - هنگام پخت غذای چرب، Airfryer دود خارج می کند.
- 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 می گویم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.

Philips Airfryer تنه ها Airfryer با فناوری هوای فوق سریع است که غذاهای دلخواه شما را با روغن بسیار کم یا بدون روغن و تا ۹۰ درصد چربی کمتر، سرخ می کند.

فناوری Philips Rapid Air با طراحی ستاره های دستگاه، تمام تکه های غذا به طور کامل پخته و سرخ می شود.

اکنون می توانید از غذای کاملاً پخته و سرخ شده لذت ببرید — لایه رویی ترد و برشته و لایه داخلی مغزپخت شده — با سرخ کردن، گریل کردن، بریان کردن و پختن، انواع مختلفی از غذاهای سالم را سریع و به آسانی آماده کنید.

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

* برنامه NutriU ممکن است در کشور شما در دسترس نباشد.

در این صورت برای بررسی دستورهای غذایی به وبسایت Philips محل خود مراجعه کنید.

قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

- 1 پیچ زمان
- 2 پیچ دما
- 3 نشانگر حداکثر
- 4 سید
- 5 دکمه جدا کردن سید
- 6 قابلمه
- 7 سیم برق
- 8 خروجی های هوا
- 9 نشانگر روشن/خاموش
- 10 ورودی هوا
- 11 جدول غذاها

قبل از اولین استفاده

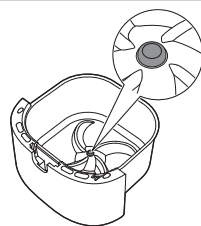
- 1 همه مواد بسته بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را (در صورت وجود) از دستگاه بردارید.
- 3 قبل از اولین استفاده، همانطور که در بخش تمیزکاری نشان داده شده است، دستگاه را کاملاً تمیز کنید.

آماده سازی برای استفاده

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

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.
- دستگاه در حال کار را در نزدیکی یا زیر جاهایی که ممکن است با بخار آسیب ببینند مانند دیوارها و قفسه ها قرار ندهید.
- درپوش لاستیکی را در قابلمه رها کنید. قبل از پخت آن را بیرون نیاورید.



استفاده از دستگاه

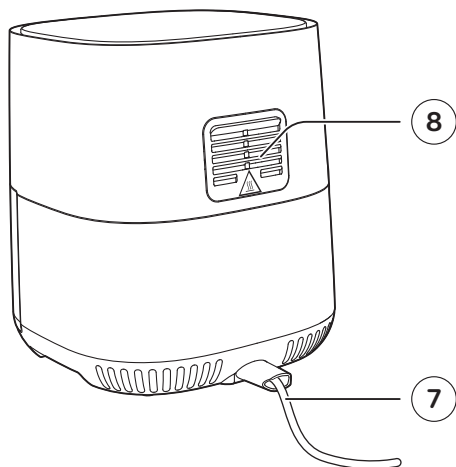
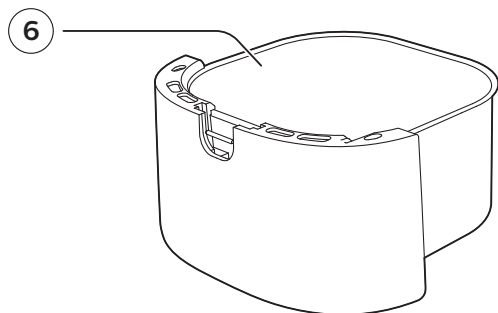
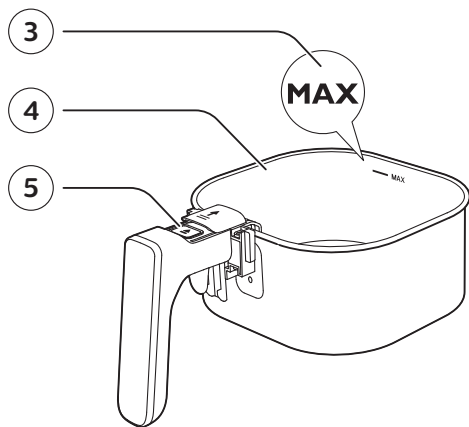
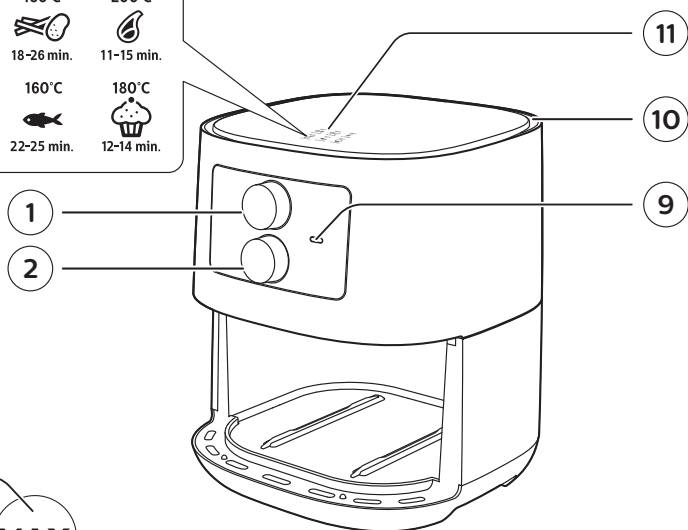
جدول غذاها

جدول زیر به شما امکان می دهد تنظیمات اولیه تهی ه 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 نمی کنیم این تنظیمات بهترین تنظیم برای مواد شما باشند.
- هنگام آماده سازی مقدار بیشتر غذا (به طور مثال، سیب زمینی سرخ شده، شاه میگو، ران مرغ، اسک های یخ زده) مواد را در سبد، 2 تا 3 بار تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید تا مواد یکدست و یکنواخت پخته شوند.

180°C 16-22 min. 	180°C 18-26 min. 	200°C 11-15 min. 
180°C 18-24 min. 	160°C 22-25 min. 	180°C 12-14 min. 

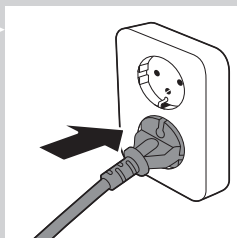
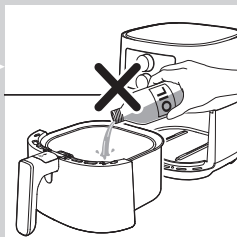


مواد	حداقل - حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سیب زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/0.3x0.3 اینچ)	500-200 گرم/7-18 انس	22-16	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خاندگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	500-200 گرم/7-18 انس	26-18	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ناگت مرغ یخ‌زده	600-200 گرم/7-21 انس	15-10	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	600-200 گرم/7-21 انس	15-10	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 انس)	3-1 تکه	20-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
رول گوشت	800 گرم/28 انس	55-50	150 درجه سانتیگراد/300 درجه فارنهایت	• از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 150 گرم/5 انس)	2-1 تکه	15-11	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا هم بزنید
سوسیس‌های باریک (حدود 50 گرم/1.8 انس)	6-1 قطعه	13-9	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 انس)	6-2 تکه	24-18	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 انس)	3-1 تکه	25-20	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 انس)	1 ماهی	20-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
فیله ماهی (حدود 200 گرم/7 انس)	3-1 (1 لایه)	25-22	160 درجه سانتیگراد/325 درجه فارنهایت	
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	600-200 گرم/7-21 انس	20-10	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• بر اساس ذائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید • تکان دهید، بپرخانید یا هم بزنید
مافین (حدود 50 گرم/1.8 انس)	7-1	14-12	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• از قالب مافین استفاده کنید
کیک	500 گرم/18 انس	60-50	160 درجه سانتیگراد/325 درجه فارنهایت	• از قابلمه کیک استفاده کنید
نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/2 انس)	4-1 قطعه	8-6	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
نان همبرگر	500 گرم/18 انس	60-50	150 درجه سانتیگراد/300 درجه فارنهایت	• از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید • 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.

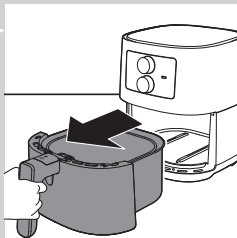
! احتیاط

- 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 قابلمه داغ یا دستکش مخصوص فر دست نزنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- اولین بار که از دستگاه استفاده می‌کنید ممکن است کمی دود کند. امری عادی است.
- نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.

1 دوشاخه را به پریز بزنید.



2 با کشیدن دسته، قابلمه همراه با سبد را از دستگاه بیآورید.



3 مواد را در سبد بریزید.

توجه

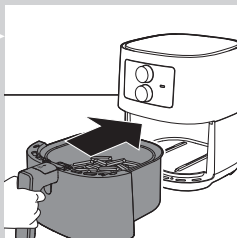
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- اگر می‌خواهید مواد غذایی متفاوتی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



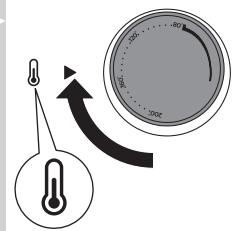
4 قابلمه همراه با سبد را به داخل Airfryer برگردانید.

! احتیاط

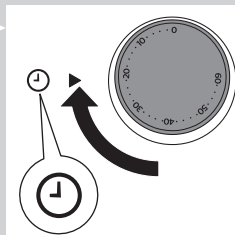
- هرگز از قابلمه بدون سبد استفاده نکنید.
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبد و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



5 پیچ دما را روی دمای مورد نیاز قرار دهید.



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



توجه

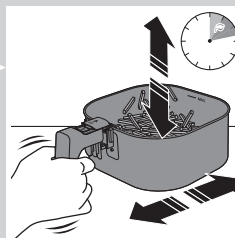
- برای انواع مختلف غذا، به قسمت میز غذا با تنظیمات اولیه پخت و پز مراجعه کنید.

نکته

- در حین پخت، اگر لازم باشد دما یا زمان پخت را تغییر دهید، پیچ کنترل را روی تنظیم مورد نظر قرار دهید.

توجه

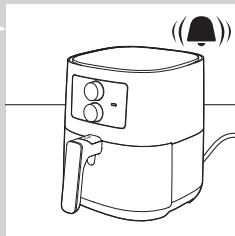
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای تکان دادن، قابلمه را همراه با سید خارج کنید، آن را روی یک سطح نسوز قرار داده و دکمه جدا شدن سید را فشار دهید تا سید جدا شود و سید را در سینک تکان دهید. سپس سید را دوباره به قابلمه برگردانید و به داخل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



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

توجه

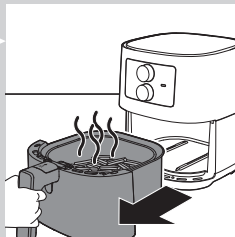
- همچنین می‌توانید دستگاه را دستی خاموش کنید. برای این کار، پیچ زمان دستگاه را روی 0 (خلاف جهت عقربه ساعت) قرار دهید؛ این کار نیروی بیشتری نسبت به چرخش در جهت عقربه ساعت نیاز دارد.



8 قابلمه را خارج کرده و بررسی کنید مواد آماده هستند یا خیر.

احتیاط

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



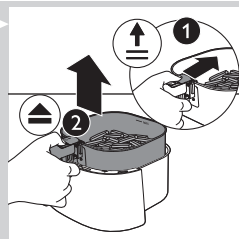
توجه

- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده‌اند، قابلمه را بوسیله دسته آن دوباره در جای خود در **Airfryer** قرار دهید و چند دقیقه دیگر اضافه کنید.

- 9 برای خارج کردن مواد کوچک (مثلاً سیب‌زمینی خلال)، ابتدا درب را بلغزانید تا سبد از قابلمه بیرون بیاید و سپس دکمه رها شدن سبد را فشار دهید.

احتیاط

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



- 10 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.

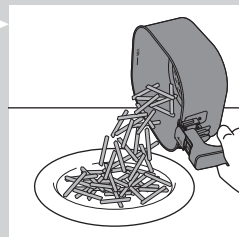
توجه

- برای خارج کردن مواد ترد و شکننده یا بزرگ، از انبر استفاده کنید و مواد را بیرون بیاورید.
- روغن یا چربی اضافی مواد در پایین قابلمه 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 آشپزی بپوشید و چربی و روغن اضافی را بیرون بریزید. سبد را به داخل قابلمه برگردانید.

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

توجه

- برای یک پخت دیگر، مراحل 3 تا 10 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 به اندازه 500 گرم/18 انس در **Airfryer** بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچک‌تر ترد می‌شوند.

1 سیب‌زمینی‌ها را پوست گرفته و خلالی خرد کنید (11 x سانتیمتر/0.4 x 0.4 اینچ ضخامت).

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 یک 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 سبد، کاسه را به یکبار هر برگردانید، چون روغن اضافی وارد قابلمه می‌شود.

6 خلال‌ها را در سبد بریزید.

7 خلال‌های سیب‌زمینی را سرخ کرده و سبد را در طول پخت، 2 تا 3 مرتبه تکان دهید.

تمیز کردن

هشدار



- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبد، قابلمه و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.
- قابلمه، سبد و داخل دستگاه دارای روکش نچسب هستند. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نچسب 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 زمان 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 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.

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

توجه



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

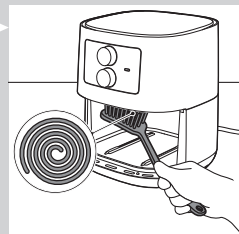
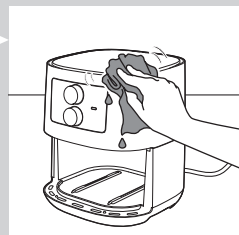
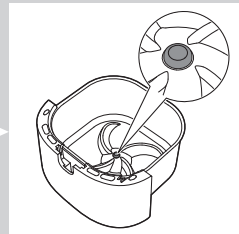
نکته



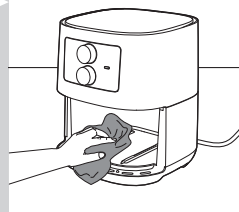
- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه یا سبد چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرفشویی به مدت 10 تا 15 دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه یا سبد وجود 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 باقی مانده را تمیز کنید.



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



جدول تمیزکاری

×	✓	✓	
×	✓	✓	

محل ذخیره

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

توجه

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

بازیافت

- پس از پایان عمر محصول، 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 تأثیرات 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 نام ه ج ه ا ن ی 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 می‌توانید 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 می‌شود.	حرارت داخل دستگاه به دیواره‌های بیرونی هدایت می‌شود.	امری عادی است. همه دستگیره‌ها و پیچ‌هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.
		وقتی دستگاه را روشن کرده و شروع به کار می‌کنید، قابلمه، سبد و داخل دستگاه داغ می‌شوند 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 قسمت‌ها خیلی داغ می‌شوند و اصلاً نباید به آنها دست بزنید. این قسمت‌ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده‌اند:
		
		اگر قسمت‌های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملاً برای استفاده ایمن و مطمئن است.
سیب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سیب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سیب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می‌خواهید سیب‌زمینی‌ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سیب‌زمینی‌هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن‌ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد سبد خیلی زیاد است.	برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را در صفحه ۱۱ دنبال کنید.
	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را در صفحه ۱۱ دنبال کنید.
Airfryer روشن نمی‌شود.	دوشاخه در پریز نیست.	بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
	چندین دستگاه به یک پریز زده شده‌اند.	این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.
لکه‌های پوسته پوسته داخل Airfryer می‌بینم.	ممکن است در اثر تماس اتفاقی یا خراش برداشتن روکش داخل قابلمه Airfryer (مثلاً در حین تمیزکاری یا ابزارهای تمیز کننده و/یا هنگام وارد کردن سبد) لکه‌هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبد را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبد 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 برای پخت در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.
	هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبد را کاملاً تمیز کنید.
	نان یا خمیر کامل به غذا نجسبیده است.	تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملاً به غذا بچسبد.
	ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.	قبل از قرار دادن غذا در سبد، آن را خشک کنید.

