

PHILIPS

HD925X

راهنمای کاربر

فهرست مطالب

3	مهم
5	مقدمه
5	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
7	قبل از اولین استفاده
7	آماده سازی برای استفاده
7	استفاده از دستگاه
7	جدول غذاها
9	کار با Airfryer
12	انتخاب حالت گرم نگهداشتن
13	پخت با پیش تنظیم
14	تغییر به پیش تنظیم دیگر
15	تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی
15	همیز کردن
16	جدول همیزکاری
17	محل ذخیره
17	بازیافت
17	پشتیبانی و ضمانت
17	عبی یابی

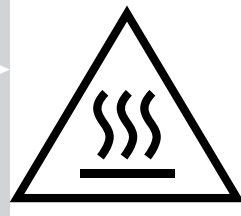
قبل از استفاده از دستگاه، این اطلاعات مهم را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

خطر

- همیشه مواد را برای سرخ شدن در 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.
- 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 بزرگ‌ها 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 بزرگ‌ها 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 نگه دارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می‌آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.
- قابلمه، سبد و وسایل جانبی داخل Airfryer در حین استفاده داغ می‌شوند. هنگام کار با آنها مراقب باشید.
- دستگاه را در نزدیکی یا بر روی اجاق گاز داغ یا انواع گاز برقی و سطوح پخت و پز برقی یا در 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 دوشاخه آن را از پریز بکشید. صبر کنید تا دود متوقف شود و سپس قابلمه را از دستگاه بیرون بکشید.



- نگهداری سیب‌زمینی: دما باید برای گونه سیب‌زمینی نگهداری شده مناسب بوده و بالای 6 درجه سانتیگراد باشد تا احتمال رشد آکریلامید در غذاهای آماده به حداقل برسد.
- از زدن دوشاخه به پریز یا کار با صفحه کنترل با دستان خیس خودداری کنید.
- این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتیگراد طراحی شده است.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
- همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیر این صورت 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 بیابند و سیاه یا قهوه‌ای نشوند. مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید اکریلامید) سیب‌زمینی 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 می‌کند.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

خاموش شدن خودکار

این دستگاه می‌تواند به قابلیت خاموش شدن خودکار است. اگر ظرف ۲۰ دقیقه دکمه‌ای را فشار ندهید، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود. برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

مقدمه

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

Philips Airfryer تن‌ه‌ها 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 می‌کند.

فناوری Philips Rapid Air با طراحی ستاره‌ای دستگاه، تمام تکه‌های غذا به طور کامل پخته و سرخ می‌شود.

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

برای ایده‌های آشپزی، دستورهای غذایی و اطلاعات درباره Airfryer، از www.philips.com/kitchen بازدید کنید یا برنامه 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.

قسمت‌های مختلف دستگاه در یک نگاه

1 صفحه کنترل دستگاه

A دکمه افزایش دما

B دکمه کاهش دما

C دکمه منو

D منوهای پیش‌تنظیم

E دکمه روشن/خاموش

F دکمه کاهش زمان

G دکمه افزایش زمان

H نشانگر زمان

I صفحه

J نشانگر دما

2 نشانگر حداکثر

3 سبد

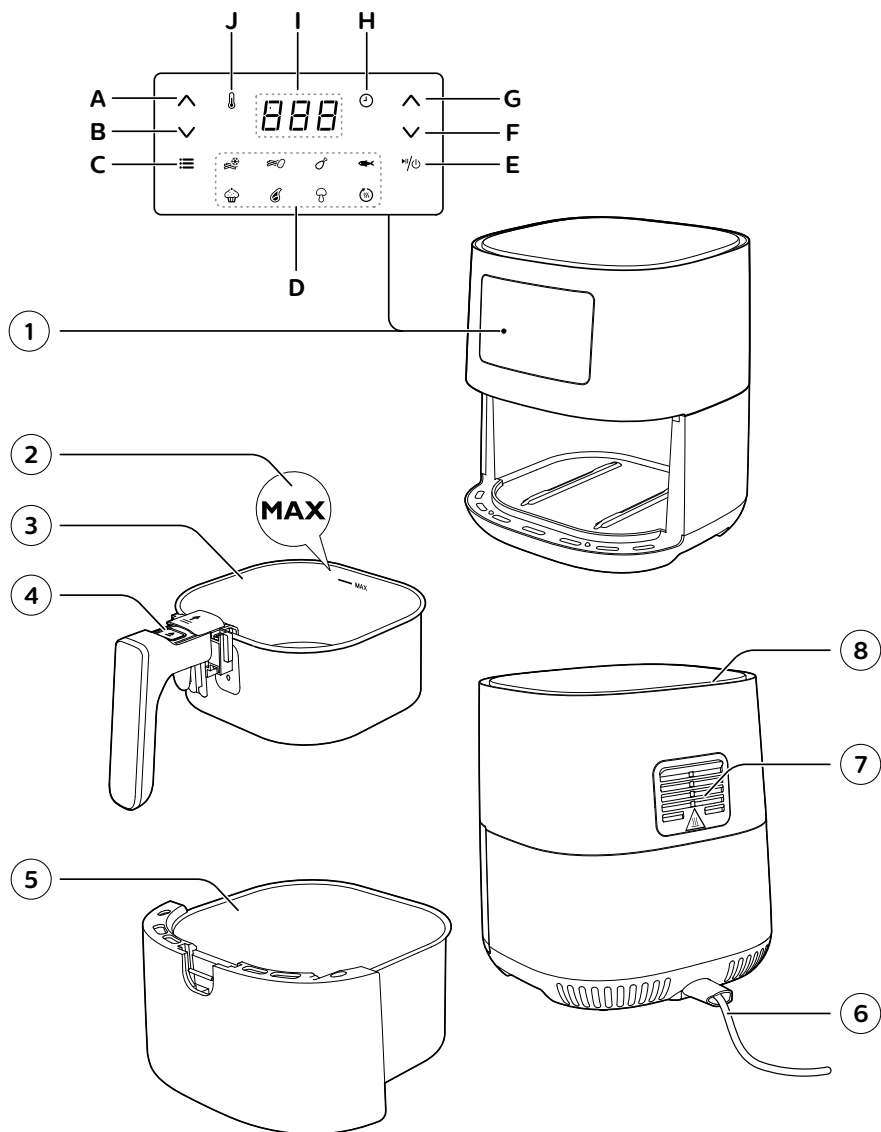
4 دکمه جدا کردن سبد

5 قابلمه

6 سیم برق

7 خروجی‌های هوا

8 ورودی هوا



قبل از اولین استفاده

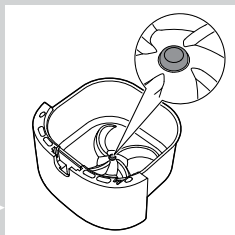
- 1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را (در صورت وجود) از دستگاه بردارید.
- 3 قبل از اولین استفاده، همانطور که در بخش تمیزکاری نشان داده شده است، دستگاه را کاملاً تمیز کنید.

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 قفسه‌ها قرار ندهید.
- دیپوش لاستیکی را در قابلمه رها کنید. قبل از پخت آن را بیرون نیاورید.



استفاده از دستگاه

جدول غذاها

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

توجه

- به یاد داشته باشید این تنظیمات فقط پیشنهاد هستند. از آنجا که منشأ، اندازه، شکل و برند مواد غذایی متفاوت است، ضمانت نمی‌کنیم این تنظیمات بهترین تنظیم برای مواد شما باشند.
- هنگام آماده‌سازی مقدار بیشتر غذا (به طور مثال، سیب‌زمینی سرخ‌شده، شاه‌میگو، ران مرغ، اسنک‌های یخ‌زده) مواد را در سبد، 2 تا 3 بار تکان دهید، بپرخانید یا هم بزنید تا مواد یکدست و یکنواخت پخته شوند.

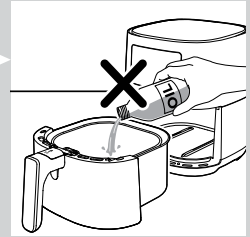
مواد	حداقل-حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/0.3x0.3 اینچ)	200-500 گرم/ 7-18 انس	16-22	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فاره‌نهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	200-500 گرم/ 7-18 انس	18-26	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فاره‌نهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ناگت مرغ یخ‌زده	200-600 گرم/ 7-21 انس	10-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فاره‌نهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	200-600 گرم/ 7-21 انس	10-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فاره‌نهایت	• تکان دهید، بپرخانید یا هم بزنید

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

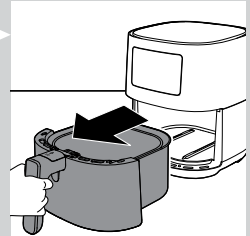
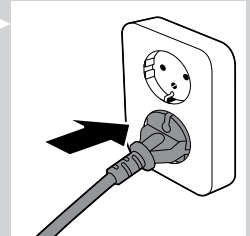
! احتیاط

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

1 دوشاخه را به پریز بزنید.



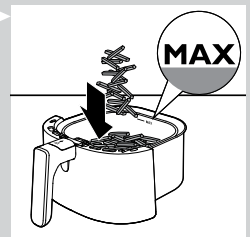
2 با کشیدن دسته، قابلمه همراه با سبد را از دستگاه بیآورید.



3 مواد را در سبد بریزید.

توجه

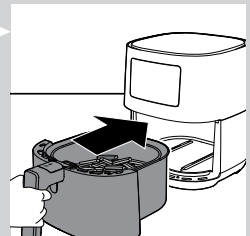
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این **Airfryer** تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- اگر می‌خواهید مواد غذایی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



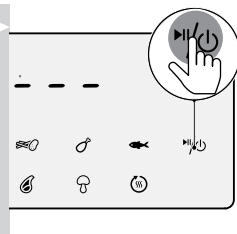
4 قابلمه همراه با سبد را به داخل **Airfryer** برگردانید.

! احتیاط

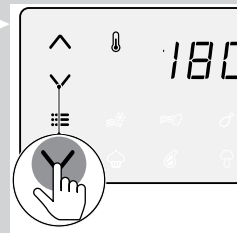
- هرگز از قابلمه بدون سبد استفاده نکنید.
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبد و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



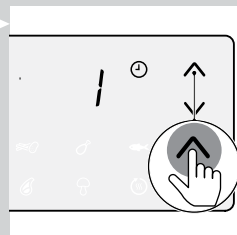
5 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



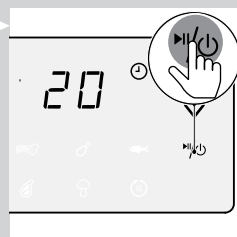
6 دکمه افزایش یا کاهش دما را برای انتخاب دمای مورد نظر فشار دهید.



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



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



توجه

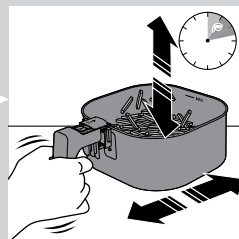
- در حین پخت دما و زمان به طور متناوب نشان داده می‌شوند.
- آخرین دقیقه پخت به ثانیه نشان داده می‌شود.
- برای انواع مختلف غذا، به قسمت میز غذا با تنظیمات اولیه پخت و پز مراجعه کنید.

نکته

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

توجه

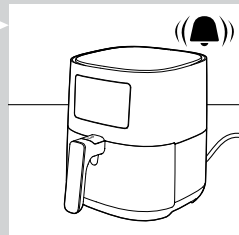
- اگر در مدت 30 دقیقه زمان پخت را تنظیم نکنید، برای ایمنی شما، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای تکان دادن، قابلمه را همراه با سبب خارج کنید، آن را روی یک سطح نسوز قرار داده و دکمه جدا شدن سبب را فشار دهید تا سبب جدا شود و سبب را در سینک تکان دهید. سپس سبب 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.



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

توجه

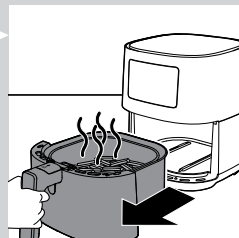
- می‌توانید مراحل پخت را به صورت دستی متوقف کنید. برای این کار، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.



10 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.



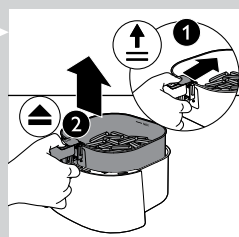
توجه

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

11 برای خارج کردن مواد کوچک (مثلاً سبب‌زمینی خلال)، ابتدا درب را بلغزانید تا سبب از قابلمه بیرون بیاید و سپس دکمه رها شدن سبب را فشار دهید.

احتیاط

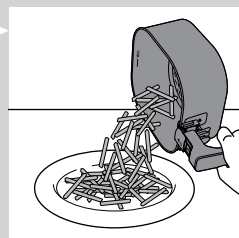
- پس از پخت و پز، قابلمه، سبب، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Airfryer، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.



12 محتویات سبب را در یک کاسه یا بشقاب بریزید. همیشه سبب 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 سبب در قابلمه، خارج کنید. سبب را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. دستکش آشپزی بپوشید و چربی و روغن اضافی را بیرون بریزید. سبب را به داخل قابلمه برگردانید.



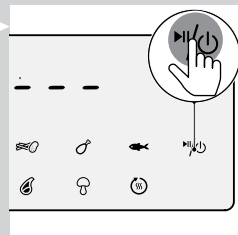
وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، Airfryer فوراً برای پخت سری بعدی آماده است.

توجه

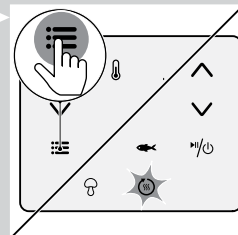
- برای یک پخت دیگر، مراحل 3 تا 12 را تکرار کنید.

انتخاب حالت گرم نگهداشتن

1 دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید تا Airfryer روشن شود.



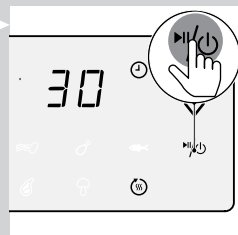
2 دکمه منو را فشار دهید تا وقتی نماد گرم نگهداشتن چشمک بزند.



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

توجه

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



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

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

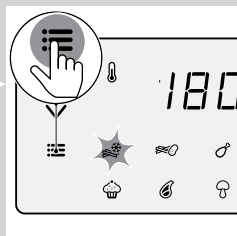
نکته

- 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 2 تا 3 دقیقه در دمای 180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت برشته کنید.

توجه

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

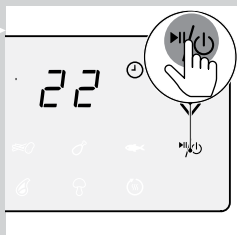
- 1 مراحل 1 تا 5 بخش 'کار با Airfryer' را انجام دهید.
- 2 دکمه منو را فشار دهید، نماد اسنک یخ زده چشمک می زند، دکمه منو را فشار دهید تا وقتی پیش تنظیم مورد نظر چشمک بزند.



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

توجه

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

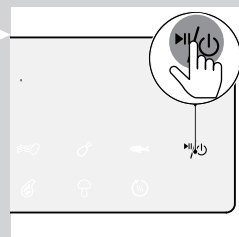


پیش تنظیم	زمان پیش تنظیم (دقیقه)	دمای پیش تنظیم	وزن (حداکثر)	اطلاعات
اسنک سیب زمینی یخ زده	22	180 درجه سانتیگراد / 350 درجه فارنهایت	500 گرم / 18 انس	• خلال سیب زمینی یخ زده، قاچ های سیب زمینی، چیپس های زیگزاکی و غیره. • تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده تازه	26	180 درجه سانتیگراد / 350 درجه فارنهایت	500 گرم / 18 انس	• از سیب زمینی خشک و آردی استفاده کنید • برش با ضخامت 10x10 میلیمتر / 0.4x0.4 اینچ • 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و 1/4 تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید • تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ران مرغ	24	180 درجه سانتیگراد / 350 درجه فارنهایت	750 گرم / 26 انس	• تا 6 عدد ران مرغ • تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید
فیله ماهی حدود 200 گرم / 7 انس	23	160 درجه سانتیگراد / 325 درجه فارنهایت	600 گرم / 21 انس	
مافین	13	180 درجه سانتیگراد / 350 درجه فارنهایت	50 گرم / 1.8 اونس برای هر مافین	• 7 دقیقه در هر بار
تکه های گوشت	13	200 درجه سانتیگراد / 400 درجه فارنهایت	300 گرم / 11 اونس	• حداکثر 2 تکه گوشت بدون استخوان

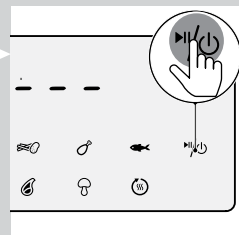
اطلاعات	وزن (حداکثر)	دمای پیش تنظیم	زمان پیش تنظیم (دقیقه)	پیش تنظیم
- درشت خرد شده - از وسیله جانبی پخت بزرگ استفاده کنید	600 گرم/21 انس	180 درجه سانتیگراد/ 350 درجه فارنهایت	20	 مخلوط سبزیجات
تنظیم دما ممکن نیست	کاربرد ندارد	80 درجه سانتیگراد/ 175 درجه فارنهایت	30	 گرم نگهداشتن

تغییر به پیش تنظیم دیگر

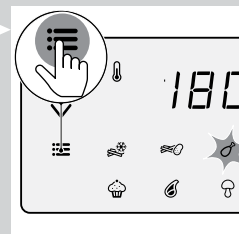
1 در حین پخت، دکمه روشن/خاموش را طولانی فشار دهید تا پخت متوقف شود. دستگاه وارد حالت آماده به کار می شود.



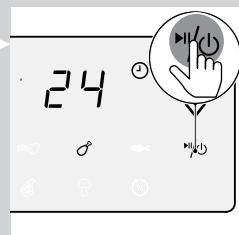
2 دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



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



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



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 (10 x 10 میلیمتر/0.4 x 0.4 اینچ).
- 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 نماند.

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.

تهیز کردن

هشدار

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

همیشه دستگاه را پس از استفاده تهیز کنید. بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته قابلمه را خارج و تهیز کنید.

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

نکته

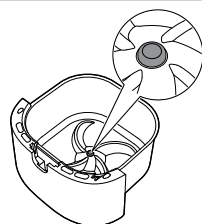
• قابلمه و سبد را خارج کنید تا Airfryer سریع‌تر خنک شود.

2 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.

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

توجه

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



نکته

- اگر مواد باقی مانده به کف قابل‌مه یا سید 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 سید 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.

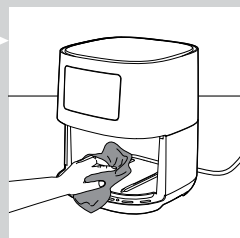
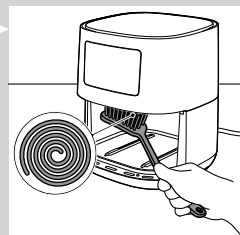
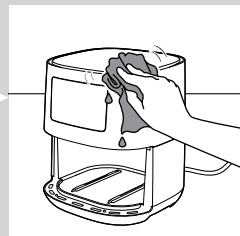
4 سطوح خارجی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.

توجه

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

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

بازيافت

- 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 جمع‌آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از تأثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می‌کند.

پشتیبانی و ضمانت

برای اطلاعات یا پشتیبانی، از www.philips.com/support بازدید نمایید یا برگ ضمانت‌نامه ج‌هرانی 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 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 می‌کند، قابلمه، سید 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.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
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 سید خیلی زیاد است.	برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را در صفحه 15 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 15 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 (مثلا در حین تمیزکاری یا ابزارهای تمیز کننده و/یا هنگام وارد کردن سب) لکه‌هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سب را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سب 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، ضرر 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 سب را کاملاً تمیز کنید.
	نان یا خمیر کامل به غذا نچسبیده 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 سب، آن را خشک کنید.
صفحه Airfryer "E1" را نشان می‌دهد.	دستگاه خراب است/مشکل دارد.	با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
	ممکن است Airfryer شما در محل خیلی سردی نگهداری شده باشد.	اگر دستگاه در محیطی با دمای کم نگهداری شده است، قبل از زدن دوشاخه به پریز، حداقل 15 دقیقه صبر کنید تا به دمای اتاق برسد. اگر نمایشگر هنوز "E1" را نشان می‌دهد، با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

