

PHILIPS

HD976X



راهنمای کاربر

فهرست مطالب

3	مهم
4	میدان الکترومغناطیسی (EMF)
4	خاموش شدن خودکار
5	مقدمه
5	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
7	قبل از اولین استفاده
7	آماده سازی برای استفاده
7	کف توری و روغن گیر را در جای خود قرار دهید
8	جدول غذاها
10	استفاده از دستگاه
10	کار با Airfryer
14	تغییر به تنظیم دیگر در حین پخت
15	استفاده از حالت دستی
16	تغییر دما یا زمان پخت در هر زمان
17	انتخاب حالت گرم نگهداشتن
17	تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی
18	تمیز کردن
19	نگهداری
19	بازيافت
20	پشتیبانی و ضمانت
20	عیب یابی

مهم

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

خطر

- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبد بریزید تا در تماس با المنت‌های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه روشن است و کار می‌کند، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- قابلمه را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- هرگز دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید یا آن را زیر شیر آب نگیرید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد نمایندگی های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- کودکان بالای 8 سال و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند می‌توانند با نظارت بزرگترها یا آموختن استفاده ایمن از دستگاه و آگاهی از خطرات ممکن، از دستگاه استفاده کنند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و سرویس دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود مگر آن که بزرگتر از 8 سال بوده و تحت نظارت بزرگترها این کار را انجام دهند.
- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر 8 سال قرار دهید.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگهدارید.
- دستگاه را فقط به پریزی که به زمین اتصال دارد وصل کنید. بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
- همیشه از دستگاه در یک سطح ثابت، خشک، صاف و افقی استفاده کنید.
- این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل راه دور مجزا ساخته نشده است.
- دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاه‌های دیگر قرار ندهید. حداقل باید 10 سانتی‌متر در پشت و کناره‌ها و 10 سانتی‌متر در بالای دستگاه فضا وجود داشته باشد. روی دستگاه چیزی قرار ندهید.
- از دستگاه به منظوری غیر از موارد شرح داده شده در این راهنمای کاربر استفاده نکنید.
- در حین هواپز شدن غذا، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می‌آید. دست‌ها و صورت خود را در فاصله مناسب از بخار و خروجی‌های هوا نگهدارید. همچنین هنگام خارج کردن قابلمه از دستگاه مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.



- لوازم جانبی Airfryer هنگام استفاده از دستگاه داغ می‌شوند. هنگام کار با آنها مراقب باشید.
 - مطمئن شوید قبل از هر بار استفاده از گرم‌کن، دستگاه و اطراف آن تمیز بوده و عاری از هر گونه باقیمانده مواد غذایی باشد تا از عملکرد بی‌نقص دستگاه اطمینان حاصل شود.
 - دستگاه را در نزدیکی یا بر روی اجاق گاز داغ یا انواع گاز برقی و سطوح پخت و پز برقی یا در فر داغ شده قرار ندهید.
- احتیاط**
- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، هتل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
 - همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیراینصورت ضمانت‌نامه نامعتبر می‌شود.
 - این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی‌گراد طراحی شده است.
 - همیشه آن را پس از استفاده از پریز بکشید.
 - قبل از اینکه دستگاه را تمیز کنید، اجازه دهید به مدت تقریباً 30 دقیقه خنک شود.
 - سبد را بیش از حد پر نکنید. سبد را تا نشانگر حداکثر پر کنید.
 - مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می‌کنید به رنگ زرد طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه‌ای نشوند. مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید اکریلامید) سبب‌زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتی‌گراد سرخ نکنید.
 - هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی، لبه قطعات فلزی داغ هستند.
 - از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنمای کاربر توضیح داده شده است استفاده نکنید و فقط از لوازم جانبی اصل استفاده نمایید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

خاموش شدن خودکار

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

مقدمه

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

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

www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.

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

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

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

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

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

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

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

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

آسانی آماده کنید.

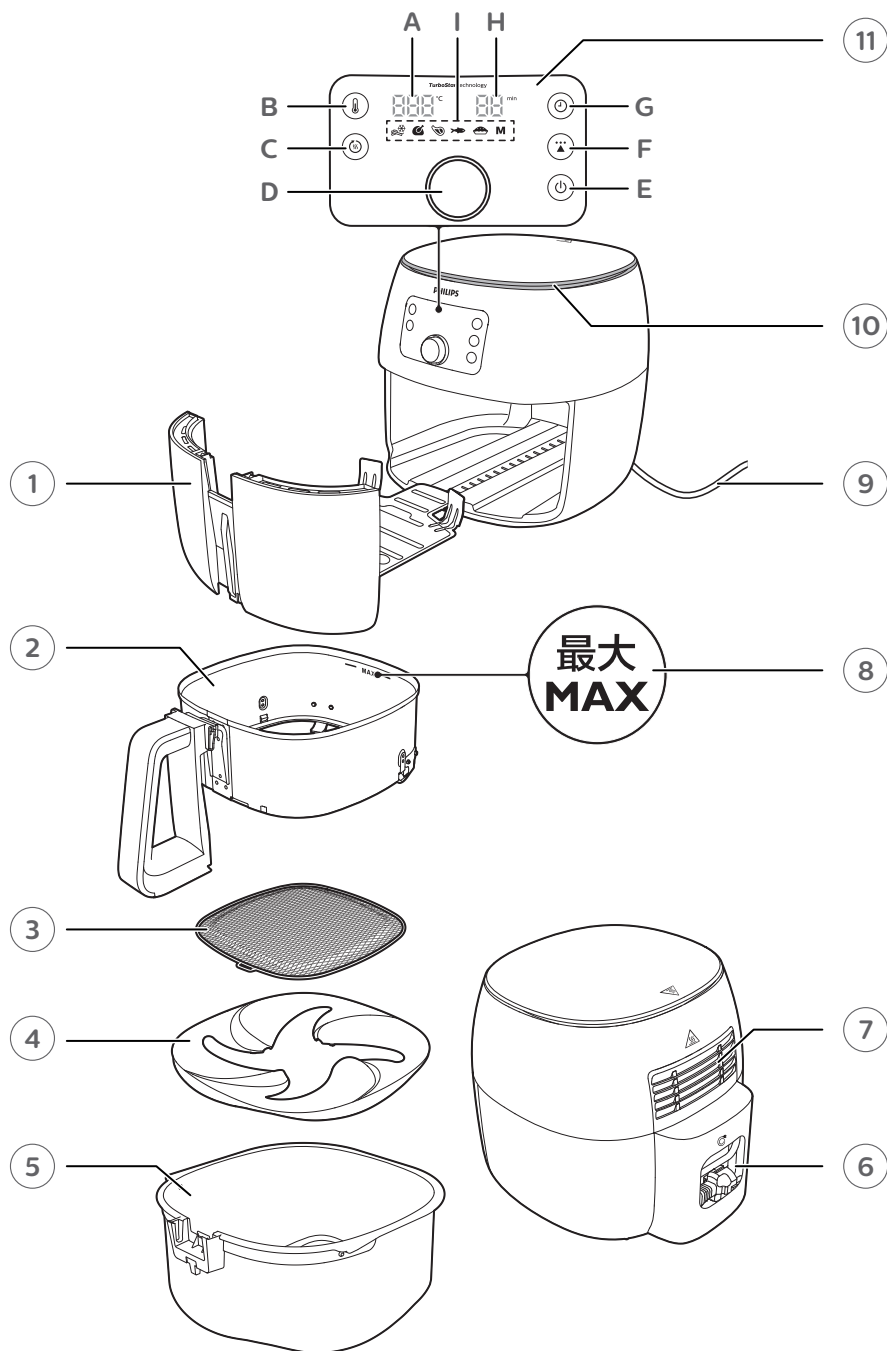
برای ایده‌های آشپزی، دستورهای غذایی و اطلاعات درباره Airfryer، از

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

Android™ را دانلود کنید.

قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

- 1 کشو
- 2 سبد با کف توری قابل جدا شدن
- 3 کف توری قابل جدا شدن
- 4 روغن‌گیر
- 5 قابلمه
- 6 محفظه نگهداری سیم
- 7 خروجی‌های هوا
- 8 نشانگر حداکثر
- 9 سیم برق
- 10 ورودی هوا
- 11 صفحه کنترل دستگاه
- A. نشانگر دما
- B. دکمه دما
- C. دکمه گرم نگهداشتن
- D. پیچ مدرج کنترل سریع
- E. دکمه روشن/خاموش
- F. دکمه پیش تنظیم
- G. دکمه تایمر
- H. نشانگر زمان
- A. تنظیمات: سیب‌زمینی سرخ کرده/اسنک‌های یخ‌زده، مرغ، گوشت، ماهی، پخت غذا و دستورالعمل



قبل از اولین استفاده

1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.

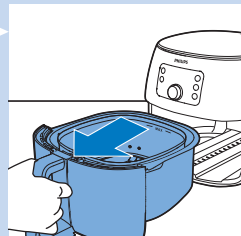
2 هر گونه برچسب را از دستگاه بردارید.

3 قبل از اولین استفاده، همانطور که در جدول تمیزکاری نشان داده شده است، دستگاه را کاملاً تمیز کنید.

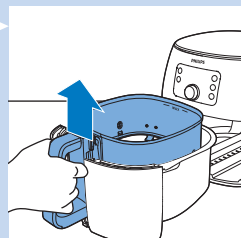
آماده سازی برای استفاده

کف توری و روغن‌گیر را در جای خود قرار دهید

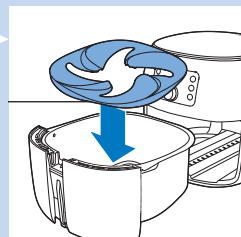
1 کشو را با کشیدن دسته به طرف خود، باز کنید.



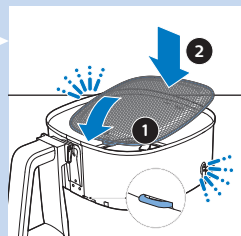
2 کشو را با بلند کردن دسته، خارج کنید.



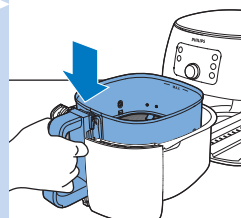
3 روغن‌گیر را در قابلمه قرار دهید.



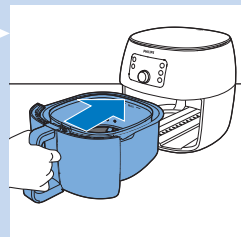
4 کف توری را در شیار واقع در سمت راست سبد وارد کنید. کف توری را به سمت پایین فشار دهید تا در جای خود قفل شود (در هر دو طرف با صدای "کلیک" جا بیفتد).



5 سبد را در قابلمه قرار دهید.



6 کُشو را بوسیله دسته مجدداً در Airfryer قرار دهید.



توجه

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

جدول غذاها

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

توجه

- به یاد داشته باشید این تنظیمات فقط پیشنهاد هستند. از آنجا که منشأ، اندازه، شکل و برند مواد غذایی متفاوت است، ضمانت نمی‌کنیم این تنظیمات بهترین تنظیم برای مواد شما باشند.
- هنگام آماده‌سازی مقدار بیشتر غذا (به طور مثال، سیب‌زمینی سرخ‌شده، شاه‌میگو، ران مرغ، اسنک‌های یخ‌زده) مواد را در سبد، ۲ تا ۳ بار تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید تا مواد یکدست و یکنواخت پخته شوند.

مواد لازم	حداقل - حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر)	200-1400 گرم	13-32	180 درجه سانتیگراد	بله	
سیب‌زمینی‌های ضخیم سرخ شده (10x10 میلی‌متر)	200-1400 گرم	13-33	180 درجه سانتیگراد	بله	
سیب‌زمینی‌های سرخ شده خانگی (10x10 میلی‌متر)	200-1400 گرم	18-35	180 درجه سانتیگراد	بله	30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و 1 تا 1/4 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
برش‌های سیب‌زمینی خانگی	200-1400 گرم	20-42	180 درجه سانتیگراد	بله	30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و 1 تا 1/4 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
اسنک‌های یخ‌زده (ناگت مرغ)	80-1300 گرم (50-60 قطعه)	7-18	180 درجه سانتیگراد	بله	وقتی بیرون آن برشته و طلایی شد، آماده است.

	مواد لازم	حداقل - حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید	توجه
	اسنک‌های یخ‌زده (اسپرینگ‌رول‌های کوچک 20 گرمی)	100-600 گرم (5-30 قطعه)	14-16	180 درجه سانتیگراد	بله	وقتی بیرون آن برشته و طلایی شد، آماده است.
	مرغ کامل	1200-1500 گرم	50-55	180 درجه سانتیگراد		از تماس پاهای مرغ با المنت حرارتی جلوگیری کنید.
	سینه مرغ تقریباً 160 گرم	1-5 قطعه	18-22	180 درجه سانتیگراد		
	ران مرغ	200-1800 گرم	18-35	180 درجه سانتیگراد	بله	
	مرغ سوخاری	3-12 قطعه (1 لایه)	10-15	180 درجه سانتیگراد		پودر نان و روغن اضافه کنید. وقتی طلایی شد، آماده است.
	بال مرغ تقریباً 100 گرم	2-8 قطعه (1 لایه)	14-18	180 درجه سانتیگراد	بله	
	تکه‌های گوشت بدون استخوان تقریباً 150 گرم	1-5 تکه	10-13	200 درجه سانتیگراد		
	همبرگر تقریباً 150 گرم (قطر 10 سانتی‌متر)	1-4 تکه	10-15	200 درجه سانتیگراد		
	سوسیس‌های ضخیم تقریباً 100 گرم (قطر 10 سانتی‌متر)	1-6 قطعه (1 لایه)	12-15	200 درجه سانتیگراد		
	سوسیس‌های باریک تقریباً 70 گرم (قطر 2 سانتی‌متر)	1-7 قطعه	9-12	200 درجه سانتیگراد		
	کباب گوشت خوک	500-1000 گرم	40-60	180 درجه سانتیگراد		قبل از تکه کردن، اجازه دهید به مدت 5 دقیقه استراحت کند.
	ماهی کامل تقریباً 300-400 گرم	1-2	18-22	200 درجه سانتیگراد		اگر اندازه سید نیست، انتهای آن را بچینید.
	فیله ماهی تقریباً 120 گرم	1-3 (1 لایه)	9-12	200 درجه سانتیگراد		برای جلوگیری از چسبیدن غذا به کف ظرف، قسمت پوستی را در کف قرار داده و مقداری روغن اضافه کنید.
	صدف تقریباً 25-30 گرم	200-1500 گرم	10-25	200 درجه سانتیگراد	بله	
	کیک	500 گرم 18 اونس	28	180 درجه سانتیگراد		از قابلمه کیک استفاده کنید.

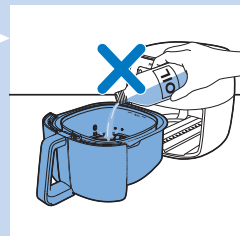
توجه	تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید	دما	زمان (دقیقه)	حداقل - حداکثر مقدار	مواد لازم	🍳
از قالب‌های مافین از جنس سیلیکون استفاده کنید.		180 درجه سانتیگراد	12-14	1-9	مافین تقریباً 50 گرم	🍳
از سینی فر یا ظرف گرد فر استفاده کنید.		180 درجه سانتیگراد	15	1	تارت کیش (قطر 21 سانتی‌متر)	🍳
		180 درجه سانتیگراد	6-7	1-6	نان نست/نان رولی از قبل پخته شده	🍳
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.		160 درجه سانتیگراد	38	700 گرم	نان تازه	🍳
		160 درجه سانتیگراد	18-20	1-6 قطعه	رول‌های تازه تقریباً 80 گرم	🍳
	بله	200 درجه سانتیگراد	15-30	200-2000 گرم	M شاه‌بلوط	
بر اساس ذائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید.	بله	200 درجه سانتیگراد	10-20	300-800 گرم	M مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	

استفاده از دستگاه

کار با Airfryer

⚠ احتیاط

- این دستگاه یک **Airfryer** است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره‌های دستگاه استفاده کنید. به روغن‌گیر و قابلمه داغ با 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. این امر عادی است.
- نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.

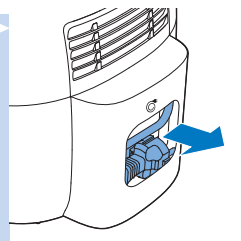


1 دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. مطمئن شوید کثو به طور کامل باز می‌شود.

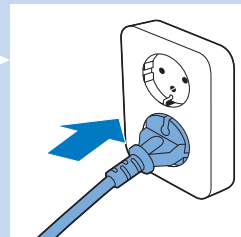
☰ توجه

- هیچ چیز روی دستگاه یا در طرفین آن قرار ندهید. این کار ممکن است باعث مسدود شدن جریان هوا و تأثیر بر عملکرد سرخ داشته باشد.

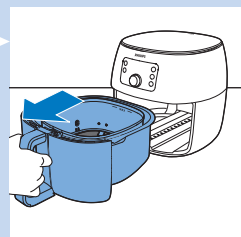
2 سیم برق را از محل نگهداری سیم در پشت دستگاه، بیرون بیاورید.



3 دوشاخه را به پریز بزنید.



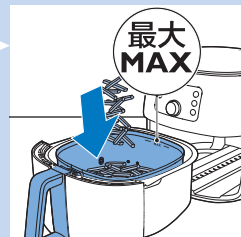
4 کُشو را با کشیدن دسته به طرف خود، باز کنید.



5 مواد را در سبد بریزید.

توجه

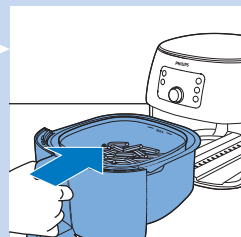
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- اگر می‌خواهید مواد غذایی متفاوتی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



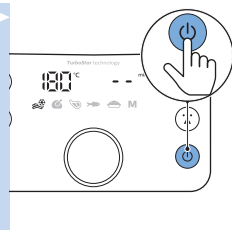
6 کُشو را بوسیله دسته مجدداً در Airfryer قرار دهید.

احتیاط

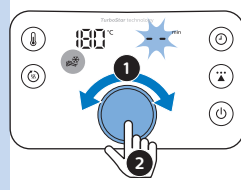
- هیچ‌گاه از قابلمه بدون روغن‌گیر یا سبد آن، استفاده نکنید. اگر دستگاه را بدون سبد گرم می‌کنید، با استفاده از دستکش مخصوص فر، کُشو را باز کنید. لبه‌ها و داخل کُشو بسیار داغ می‌شود.
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبد، روغن‌گیر و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



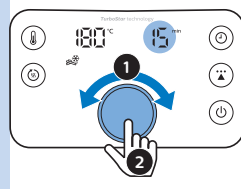
7 دکمه روشن/خاموش (⏻) را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



8 برای تغییر تنظیمات، پیچ مدرج کنترل سریع را روی تنظیمات دلخواه خود قرار دهید.
 لم برای تأیید تنظیمات انتخابی، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید. نشانگر زمان پخت، روی صفحه چشمک می‌زند.



9 برای تغییر تنظیمات زمان پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را روی تنظیمات دلخواه خود قرار دهید.
 لم برای تأیید زمان پخت انتخابی، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید.



توجه

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

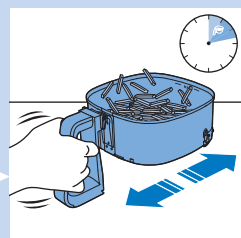
10 پس از آنکه زمان پخت تأیید شد، دستگاه شروع به پخت می‌کند.

نکته

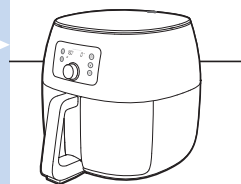
- برای توقف موقت پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید. برای ازسرگیری پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را دوباره فشار دهید.

توجه

- اگر در مدت ۳۰ دقیقه زمان پخت را تنظیم نکنید، برای ایمنی شما، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.
- اگر “-” به عنوان نشانگر زمان انتخاب شده باشد، دستگاه به حالت پیش‌گرمایش وارد می‌شود.
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد غذایی، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار داده تا پخت متوقف شود، کشور را باز کنید و سب را از قابلمه بیرون بیاورید و در سینک آن را تکان دهید. سپس قابلمه را با سب به داخل دستگاه وارد کنید و پیچ مدرج کنترل سریع را برای از سرگیری پخت و پز، فشار دهید.
- اگر تایمر را روی نصف زمان پخت تنظیم کرده باشید، وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد زمان تکان دادن یا هم زدن مواد است. مطمئن شوید تایمر را روی باقی مانده زمان پخت بازنشانی کنید.



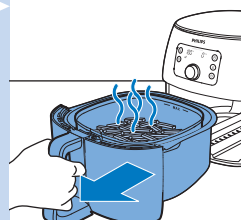
11 وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد، زمان آماده‌سازی سپری شده است.



12 با بیرون کشیدن دسته، کُشو را باز کنید و بررسی کنید مواد غذایی آماده شده باشند.

توجه

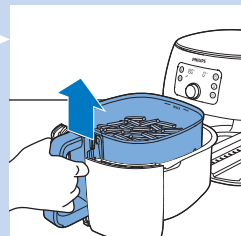
- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده‌اند، کُشو را بوسیله دسته آن دوباره در جای خود در Airfryer قرار دهید و چند دقیقه به زمان تنظیم شده اضافه کنید.



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

احتیاط

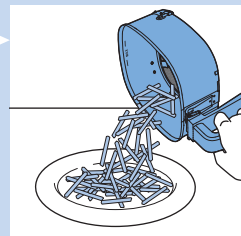
- پس از پخت و پز، قابلمه، روغن‌گیر، سبد، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Airfryer، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.



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

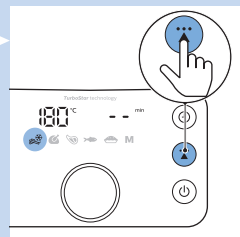


وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، Airfryer فوراً برای پخت سری بعدی آماده است.

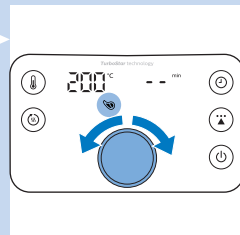
توجه

- برای یک پخت دیگر، مراحل ۱ تا ۱۴ را تکرار کنید.

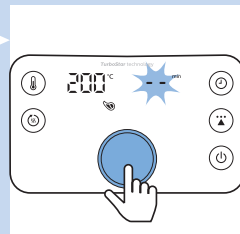
1 دکمه پیش‌تنظیم (⊕) را فشار دهید.



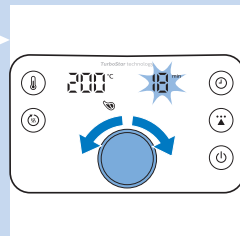
2 برای انتخاب تنظیم دیگر، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.



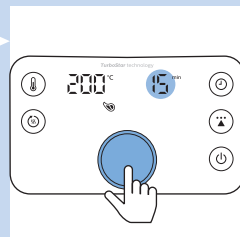
3 برای تأیید تنظیمات انتخابی، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید. نشانگر زمان پخت، روی صفحه چشمک می‌زند.



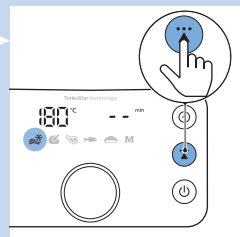
4 برای تغییر زمان پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.



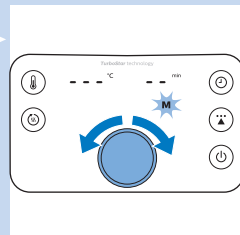
لـ برای تأیید زمان پخت انتخابی، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید.



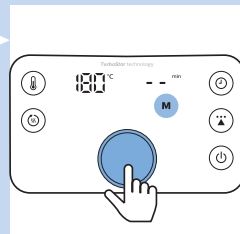
1 دکمه پیش‌تنظیم (⊕) را فشار دهید.



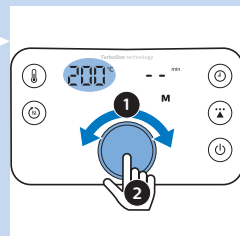
2 برای انتخاب حالت دستی، پیچ مدرج کنترل سریع (M) را بچرخانید.



3 برای وارد شدن به حالت دستی، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.
 ـ دمای پیش‌فرض 180 درجه سانتی‌گراد می‌باشد.

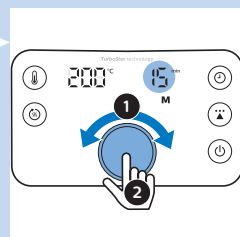


4 برای تغییر دما، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.
 ـ برای تأیید دما، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید.

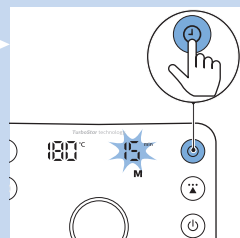
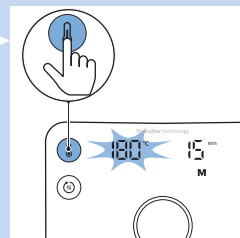


5 بعد از آنکه دما تأیید شد، نشانگر زمان "– –" شروع به چشمک زدن می‌کند.

6 برای تغییر زمان پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.
 ـ برای تأیید زمان پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید.



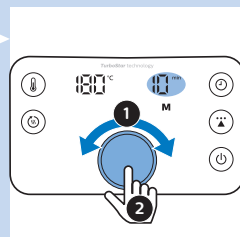
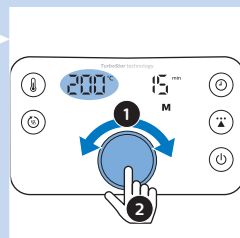
1 دکمه دما (M) یا زمان (M) را فشار دهید.



2 برای تغییر زمان یا دمای پخت، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید.
 ↳ برای تأیید زمان یا دمای پخت، پیچ مدرج کنترل سریع یا دکمه دما/زمان را دوباره فشار دهید.

توجه

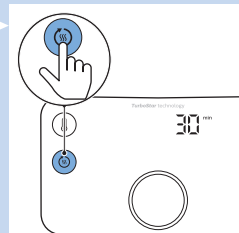
- اگر برای تأیید تغییرات، پیچ مدرج کنترل سریع یا دکمه زمان/دما را فشار ندهید، پس از ۱۰ ثانیه به طور خودکار تأیید می‌شود.



انتخاب حالت گرم نگهداشتن

1 دکمه گرم نگهداشتن (🔥) را فشار دهید (می‌توانید در هر زمان حالت گرم نگهداشتن را فعال کنید).

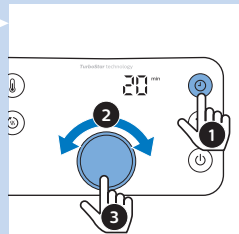
↳ دکمه گرم نگهداشتن، روشن و خاموش می‌شود.



↳ تایمر گرم نگهداشتن روی 30 دقیقه تنظیم شده است. برای تغییر زمان گرم نگهداشتن (30-1 دقیقه)، دکمه تایمر (⌚) را فشار دهید، پیچ مدرج کنترل سریع را بچرخانید و سپس برای تأیید، آن را فشار دهید (شکل 38). می‌توانید دمای گرم نگهداشتن را تنظیم کنید.

2 برای توقف حالت گرم نگهداشتن، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید. برای از سرگیری حالت گرم نگهداشتن، پیچ مدرج کنترل سریع را فشار دهید.

3 برای خارج شدن از حالت گرم نگهداشتن، یکی از دکمه‌های زیر را فشار دهید: دکمه پیش‌تنظیم، دکمه دما، یا دکمه روشن/خاموش.



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 در مدت پخت و پز، حالت گرم نگهداشتن را فعال کرده باشید (دکمه گرم نگهداشتن روشن و خاموش می‌شود)، دستگاه، غذا را به مدت ۳۰ دقیقه پس از اینکه زمان پخت سپری شد، گرم نگه می‌دارد.
- 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.

تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی در Airfryer:

- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و (کمی) آردی استفاده کنید.
- بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را اندازه 1000 گرمی داخل Airfryer بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچکتر ترد می‌شوند.
- در حین هواپز کردن سیب‌زمینی‌ها، 2 تا 3 بار سبد را تکان دهید.

1 سیب‌زمینی را پوست گرفته و قطعه کنید (8x8 میلی‌متر / 0.3 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 نصف قاشق غذاخوری روغن در کاسه بریزید، خلال‌ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال‌ها از روغن پوشیده شوند.

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

توجه

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

6 خلالها را در سبد بریزید.

7 خلالهای سیب‌زمینی را سرخ کنید و در حین هواپز شدن، سبد را تکان دهید. برای 500 گرم سیب‌زمینی، 2 تا 3 بار تکان دادن سبد مناسب است.

توجه

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

تمیز کردن

هشدار

- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبد، قابلمه و روغن‌گیر کاملاً خنک شوند.
- با استفاده از انبرک با سر لاستیکی، روغن‌گیر را از قابلمه جدا کنید. از آنجاییکه چربی یا روغن در زیر روغن‌گیر جمع می‌شوند، روغن‌گیر را با دست جدا نکنید.
- قابلمه، سبد، روغن‌گیر و داخل دستگاه دارای روکش نجسب هستند. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نجسب آن آسیب وارد شود.

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

1 با فشار دادن دکمه روشن/خاموش (⏻)، 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.

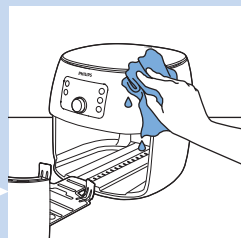
2 با استفاده از انبرک با سر لاستیکی، روغن‌گیر را با دقت از قابلمه جدا کنید. چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.

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

نکته

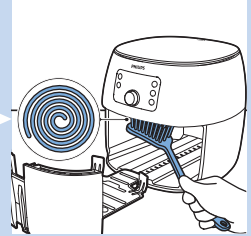
- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه، روغن‌گیر یا سبد چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرف‌شویی به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرف‌شویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه،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

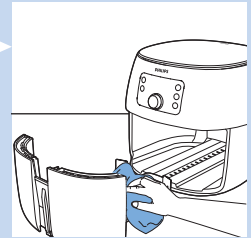


توجه

- 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 باقی مانده را تمیز کنید.



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

نگهداری

- 1** دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.
- 2** قبل از جمع کردن و نگهداری دستگاه، بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.
- 3** سیم برق را به داخل محل نگهداری سیم وارد کنید.

توجه

- همیشه Airfryer را هنگام حمل و نقل افقی نگهدارید. دقت کنید کثوی 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 کثوی دستگاه آسیب وارد کند.
- همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer، مانند کف توری قابل جدا شدن و غیره ثابت باشند.

بازیافت

- پس از پایان عمر دستگاه، آن را همراه با زباله های معمولی خانگی دور نیندازید بلکه این کار را طبق قوانین جمع آوری و بازیافت محلی خود انجام دهید. با این کار در حقیقت به حفظ محیط زیست خود کمک کرده اید.
- در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از 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 نامه جهانی را مطالعه کنید.

عیب یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش آید در این بخش گنجانده شده است. اگر 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 می شود.	حرارت داخل دستگاه به دیوارهای بیرونی هدایت می‌شود.	این امر عادی است. همه دستگیره‌ها و پیچ‌هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.
		وقتی دستگاه را روشن می‌کنید و شروع به کار می‌کند، قابلمه، سبد، روغن‌گیر 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.
سبب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سبب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سبب‌زمینی تازه و (کمی) آردی استفاده کنید. اگر می‌خواهید سبب‌زمینی‌ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سبب‌زمینی‌هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن‌ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد سبب خیلی زیاد است.	برای تهیه سبب‌زمینی سرخ‌کرده، دستورالعمل‌های 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 سبب‌زمینی سرخ‌کرده، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید (به 'جدول غذاها' مراجعه کرده یا Airfryer App را دانلود کنید).
Airfryer روشن نمی‌شود.	دوشاخه در پریز نیست.	وقتی دستگاه را روشن می‌کنید، صدای فن را که شروع به کار می‌کند می‌شنوید. اگر این صدا را نشنیدید، بررسی کنید دوشاخه درست به پریز زده شده 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 با 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.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.	غذای در حالت پخت چرب است مواد و روغن‌گیر در قابلمه قرار داده نشده است.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه خارج کنید، روغن‌گیر را در قابلمه قرار داده و به پخت ادامه دهید.
	هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه، سبد و روغن‌گیر 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.
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 1 دقیقه خنک شود و دوباره به برق بزنید.



