

PHILIPS

HD9880

راهنمای کاربر

3	مهم
5	میدان الکترومغناطیسی (EMF)
5	خاموش شدن خودکار
5	باز یافت
5	ضمانت و پشتیبانی
5	بیانیه انطباق
5	به روز رسانی های نرم افزار و ثابت افزار
6	قابلیت سازگاری دستگاه
6	بازنشانی کارخانه ای
6	مقدمه
7	نمای کلی
8	شرح عملکرد
11	قبل از اولین استفاده
11	آماده سازی قبل از اولین استفاده
11	قرار دادن کف توری قابل جدا شدن
12	متصل کردن Airfryer به برنامه NutriU
14	استفاده از Airfryer
17	استفاده از دماسنج غذا
17	قرار دادن دماسنج غذا
18	اندازه گیری ضخامت غذا
19	حالت های پخت
19	برنامه های پخت خودکار
20	تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی
20	تهیه ماست خانگی
21	پخت دستی
21	دماسنج غذا
22	گرم نگهداشتن
23	برنامه های من
23	تاریخچه پخت
23	تمیز کردن
24	جدول تمیزکاری
24	نگهداری
25	عیب یابی

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

خطر

- 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 دستگاه را در آب قرار ندهید یا زیر شیر آب نگیرید.
- برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- 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 نبوشانید.
- قابلمه را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه کار می‌کند، به داخل دستگاه دست نزنید.
- هرگز مواد غذایی بیشتر از سطح حداکثر نشان داده شده، در سبد نریزید.
- همیشه بررسی کنید صفحه حرارتی تمیز باشد و غذا به آن نچسبیده باشد.

هشدار

- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد Philips، نمایندگی خدماتی آن یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- 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.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.



- کودکان را زیر نظر داشته باشید تا مطمئن شوید با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- 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.
- تمیز کردن و مراقبت از دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.

- دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاه‌های دیگر قرار ندهید. حداقل 10 سانتیمتر فضا در پشت، دو طرف و بالای دستگاه خالی بگذارید. روی دستگاه چیزی قرار ندهید.
- 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.
- هرگز از مواد سبک یا کاغذ روغنی در دستگاه استفاده نکنید.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.
- 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.
- هرگز قابلمه را از روغن پر نکنید.
- این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی‌گراد طراحی شده است.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگه دارید.
- هرگز دستگاه را روی مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده یا در نزدیکی آنها قرار ندهید.
- از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنما توضیح داده شده است استفاده نکنید و فقط از لوازم جانبی اصل Philips استفاده نمایید.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه آن را روشن نگذارید.
- در حین استفاده از دستگاه و بعد از آن، قابلمه، سبد و لوازم جانبی داغ می‌شوند، همیشه با احتیاط با آنها کار کنید.
- قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید. به دستورالعمل‌های این راهنما مراجعه کنید.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
- قبل از سوار کردن، جدا کردن قطعات، نگهداری یا تمیزکاری، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.
- دستگاه را روی یک سطح افقی، مسطح و ثابت قرار دهید.
- 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، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
- 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.
- همیشه آن را پس از استفاده از پریز بکشید.
- قبل از دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، حدود 30 دقیقه اجازه دهید خنک شود.
- مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می‌کنید به رنگ زرد طلاایی دربیایند 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: درب جلوگیری از پاشیده شدن مواد، المنت حرارتی، لبه قطعات فلزی داغ هستند.

- همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.
- همیشه باید بر Airfryer خود کنترل کامل داشته باشید از جمله هنگام استفاده از عملکرد راه دور یا راهاندازی با تاخیر.
- هنگام پخت غذای چرب، Airfryer دود خارج می‌کند. هنگام استفاده از عملکرد کنترل راه دور یا راهاندازی با تاخیر دقت کنید.
- هر بار فقط یک نفر باید از عملکرد کنترل راه دور استفاده کند.
- هنگام پخت غذایی که زود فاسد می‌شود با عملکرد راهاندازی با تاخیر احتیاط کنید (ممکن است باکتری‌ها تکثیر شوند).

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه با قوانین و استانداردهای جاری در خصوص قرار گرفتن در معرض میدان‌های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

خاموش شدن خودکار

Airfryer مجهز به قابلیت خاموش شدن خودکار است. وقتی دستگاه روشن است ولی در حالت پخت یا گرم نگه داشتن نیست، بعد از 10 دقیقه کار نکردن، به حالت آماده به کار می‌رود. برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی، دکمه چرخشی را طولانی فشار دهید.

بازيافت



- این علامت نشان می‌دهد که محصولات برقی نباید با زباله‌های معمولی خانگی دور انداخته شوند (شکل 1)
- در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع‌آوری محصولات الکتریکی اقدام نمایید.

ضمانت و پشتیبانی

با خرید این محصول، Philips یک ضمانت‌نامه 2 ساله در اختیار شما قرار می‌دهد. این ضمانت خرابی ناشی از استفاده نادرست یا مراقبت و نگهداری نامناسب از دستگاه را پوشش نمی‌دهد. اطلاعات بیشتر به صورت آنلاین در دسترس است، لطفاً از وبسایت ما www.philips.com/support بازدید فرمایید.

بیانیه انطباق

بدینوسیله DAP B.V. اعلام می‌دارد که Airfryer HD9880 مطابق با مصوبه اروپایی EU/2014/53 ساخته شده است.

متن کامل بیانیه انطباق اتحادیه اروپا در آدرس اینترنتی زیر در دسترس است:

<https://www.philips.com>

Airfryer HD9880 مجهز به یک واحد WiFi، 2.4GHz 802.11 b/g/n و حداکثر توان خروجی 92,9mW EIRP می‌باشد.

به‌روزرسانی‌های نرم‌افزار و ثابت‌افزار

به‌روزرسانی برای حفظ حریم خصوصی شما و عملکرد صحیح Airfryer و برنامه امری ضروری است.

لطفاً برنامه را به جدیدترین نسخه به روز کنید.
Airfryer به طور خودکار ثابت افزار دستگاه را به روز می کند.

توجه

- برای آنکه Airfryer بتواند نسخه ثابت افزار را به جدیدترین نسخه به روز کند، مطمئن شوید Airfryer به WiFi خانه شما متصل باشد.
- همیشه از جدیدترین ثابت افزار و برنامه استفاده کنید.
- وقتی پیشرفت های نرم افزار وجود داشته باشد، به روزرسانی ها در دسترس قرار می گیرند.
- وقتی Airfryer در حالت آماده به کار است، به روزرسانی ثابت افزار به طور خودکار شروع می شود. این به روزرسانی چند دقیقه طول می کشد. در این مدت استفاده از Airfryer ممکن نیست.

قابلیت سازگاری دستگاه

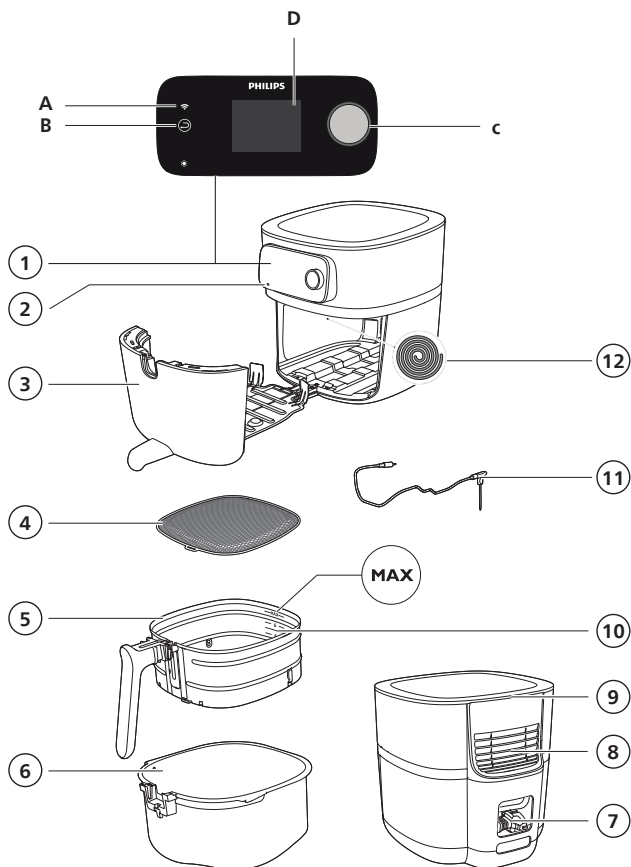
برای اطلاعات دقیق درباره قابلیت سازگاری برنامه، به اطلاعات موجود در App Store مراجعه کنید.

بازنشانی کارخانه ای

برای بازنشانی Airfryer به تنظیمات کارخانه، عملکرد بازنشانی کارخانه را در منوی ابزارها → تنظیمات انتخاب کنید.
Airfryer شما دیگر به WiFi خانگی متصل نبوده و با دستگاه هوشمند شما جفت نیست.

مقدمه

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



- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. صفحه کنترل دستگاه | 6. قابلمه |
| A. نشانگر WiFi | 7. محفظه نگهداری سیم |
| B. دکمه بازگشت | 8. خروجی‌های هوا |
| C. دکمه چرخشی | 9. ورودی هوا |
| D. نمایشگر | 10. نشانگر سطح پر کردن |
| 2. سوکت دماسنج غذا | 11. دماسنج غذا |
| 3. کشو | 12. درب جلوگیری از پاشیده شدن مواد |
| 4. کف توری قابل جدا شدن | |
| 5. سبد با کف توری قابل جدا شدن | |

دکمه بازگشت و دکمه چرخشی

دکمه چرخشی کنترل مرکزی شما است. می‌توانید آن را بچرخانید و فشار دهید و بین گزینه‌های مختلف منو حرکت کنید و عملکردی را تایید نمایید.

فشار مختصر دکمه چرخشی: دستگاه را روشن می‌کند.

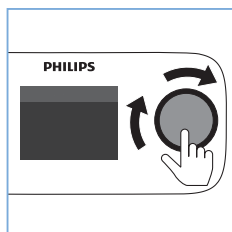
فشار طولانی دکمه چرخشی: دستگاه را خاموش می‌کند. بعد از روشن شدن دستگاه:

فشار دادن دکمه چرخشی: عملکردی را تایید می‌کند.

چرخاندن دکمه چرخشی: در بین گزینه‌های مختلف منو حرکت می‌کند یا تنظیم پخت را تغییر می‌دهد.

فشار مختصر دکمه بازگشت: به مرحله قبلی برمی‌گردد.

فشار طولانی دکمه بازگشت: به منوی اصلی برمی‌گردد.



برنامه‌های پخت خودکار

برنامه‌های پخت خودکار یکی از ویژگی‌های اصلی این Airfryer است. می‌توانید از انواع غذاها انتخاب کنید.

سطح پخت مواد را تنظیم کنید یا به Airfryer بگویید چند تکه ماده غذایی (برای مثال چند ران مرغ) در سبد می‌گذارید، Airfryer به طور خودکار غذای شما را می‌پزد. اگر در حین پخت کاری لازم باشد (مثلاً تکان دادن سبب‌زمینی سرخ کرده)، Airfryer به شما اعلام می‌کند.

دماسنج غذا

Airfryer شما همراه با یک دماسنج غذا عرضه می‌شود که می‌توانید از آن برای پخت غذا تا میزان پختگی مطلوب خود استفاده کنید.

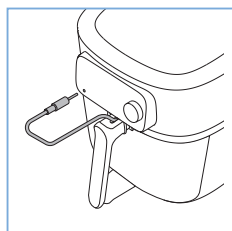
یک سر دماسنج غذا را در غذا و سر دیگر را به سوکت دماسنج غذا بزنید (به بخش "دماسنج غذا" مراجعه کنید).

می‌توانید از دماسنج غذا در حالت‌های پخت

"Food thermometer" (دماسنج غذا) و

"Auto-Cook programs" (برنامه‌های پخت خودکار) استفاده

کنید.



زمان پخت

در حالت پخت "**Manual cooking**" (پخت دستی) می‌توانید زمان پخت را از 1 تا 180 دقیقه تنظیم کنید.

در حالت پخت "**Auto-Cook programs**" (برنامه‌های پخت خودکار)، نیازی نیست زمان پخت را تنظیم کنید چون برنامه پخت خودکار غذای شما را بر اساس اندازه‌های غذا یا میزان پختگی مطلوب شما می‌پزد.

در حالت پخت "**Food thermometer**" (دماسنج غذا)، نیازی نیست زمان پخت را تعیین کنید چون پخت به محض آنکه دمای دماسنج غذا به دمای تنظیم شده رسید، به طور خودکار پایان می‌یابد.

دمای پخت

در حالت‌های پخت "**Manual cooking**" (پخت دستی) و "**Food thermometer**" (دماسنج غذا) می‌توانید دمای پخت را از 40 تا 200 درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

در حالت پخت "**Auto-Cook programs**" (برنامه‌های پخت خودکار)، نیازی نیست دمای پخت را تنظیم کنید چون دمای پخت به طور خودکار تنظیم می‌شود.

دمای ناحیه داخلی غذا

در حالت پخت "**Food thermometer**" (دماسنج غذا)، می‌توانید دمای ناحیه داخلی غذا را تنظیم کنید. در پایان پخت، دمای ناحیه داخلی غذا به دمای تنظیم شده می‌رسد.

توجه

- دمای ناحیه داخلی غذا با دمای پخت یکسان نیست.

سرعت هوای زیاد و کم

Airfryer شما دو تنظیم سرعت هوا دارد، سرعت هوای کم ((Ⓐ)) و سرعت هوای زیاد ((Ⓑ)).

در حالت پخت "**Auto-Cook programs**" (برنامه‌های پخت خودکار)، سرعت هوا به طور خودکار تنظیم می‌شود.

در حالت‌های پخت "**Manual cooking**" (پخت دستی) و "**Food Thermometer**" (دماسنج غذا) باید سرعت هوا را به صورت دستی تنظیم کنید.

برای غذاهایی که معمولاً در فر پخته می‌شوند مثل لازانیا، رُست‌ها، کیک‌ها و غیره، و برای زمان پخت طولانی، از سرعت هوای کم استفاده کنید. برای غذاهایی که معمولاً در Airfryer پخته می‌شوند مثل سیب‌زمینی سرخ کرده، ناگت مرغ، ماهی و غیره، و برای زمان پخت کوتاه‌تر، از سرعت هوای زیاد استفاده کنید.

عملکرد گرم نگهداشتن

Airfryer شما یک حالت گرم نگه داشتن غذا دارد. می‌توانید مستقیماً بعد از پخت، گرم نگهداشتن را فعال کنید یا از منوی اصلی به تنظیم گرم نگهداشتن بروید.

برنامه‌های من

می‌توانید برنامه‌های پخت خودکار، تنظیمات دستور غذایی یا تنظیمات پخت دستی مورد علاقه خود را در **"My programs"** (برنامه‌های من) ذخیره کنید. تا 20 ورودی را می‌توانید در لیست ذخیره کنید. موردی را انتخاب کرده و فوراً پخت را شروع کنید.

تاریخچه پخت

می‌توانید غذاهای پخته شده اخیر خود را در **"Cooking history"** (تاریخچه پخت) پیدا کنید. می‌توانید 20 مورد پخته شده اخیر را مشاهده کنید. موردی را انتخاب کرده و فوراً پخت را شروع کنید.

رتبه‌دهی به برنامه‌ها

می‌توانید بعد از پخت، به برنامه‌های پخت خودکار و همه دستورهای غذایی NutriU رتبه دهید. رتبه به طور خودکار ذخیره شده و می‌توانید آن را در **"My Programs"** (برنامه‌های من) و در **"Cooking history"** (تاریخچه پخت) پیدا کنید. رتبه دادن شما به بهبود دستورهای غذایی و برنامه‌های پخت خودکار کمک می‌کند.

یادآور تمیز کردن

گاهی یک یادآور برای تمیز کردن داخل Airfryer دریافت می‌کنید. در **"Settings"** (تنظیمات) می‌توانید یادآور تمیز کردن را غیرفعال کنید.

یادآور تکان دادن

وقتی با تنظیم دستی کار می‌کنید، بعد از گذشت نیمی از زمان پخت، یک یادآور تکان دادن دریافت می‌کنید. در **"Settings"** (تنظیمات) می‌توانید یادآور تکان دادن را غیرفعال کنید.

اعلان‌های صوتی

گاهی اوقات صدایی می‌شنوید مثلاً وقتی پخت دستگاه به پایان می‌رسد یا وقتی در طول پخت باید کاری انجام دهید برای مثال تکان دادن یا زیر و رو کردن غذا.

نمایش متن

همه صفحه‌های منو نمایش متنی هم دارند که به شما در حرکت در طول منو کمک می‌کند.

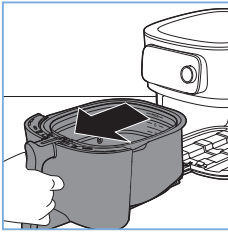
قبل از اولین استفاده

1. همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
2. هر گونه برچسب را (در صورت وجود) از دستگاه بردارید.
3. لایه محافظ روی نمایشگر را بردارید.
4. قبل از اولین استفاده، دستگاه را تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

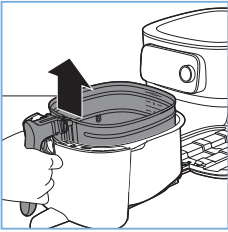
آماده‌سازی قبل از اولین استفاده

قرار دادن کف توری قابل جدا شدن

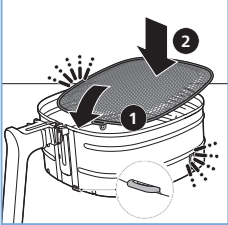
1. دستگیره را بکشید و کشو را باز کنید.



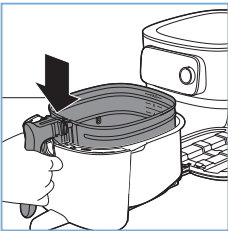
2. دستگیره را بلند کنید و سبد را بیرون بیاورید.



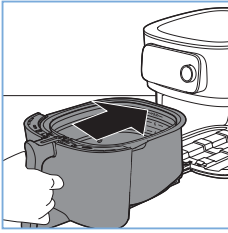
3. کف توری را در شیار واقع در سمت راست سبد وارد کنید. کف توری را به سمت پایین فشار دهید تا در جای خود قفل شود (در هر دو طرف با صدای "کلیک" جا بیفتد).



4. سبد را در قابلمه قرار دهید.



5. با دستگیره، کشو را مجدداً در Airfryer قرار دهید.



توجه

- هرگز از قابلمه بدون سبد استفاده نکنید.

متصل کردن Airfryer به برنامه NutriU

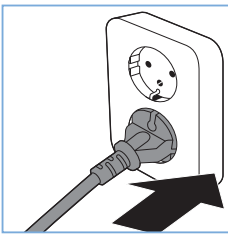
مهم

- قبل از شروع به تنظیم WiFi، مطمئن شوید وسیله هوشمند شما به WiFi خانگی متصل باشد.

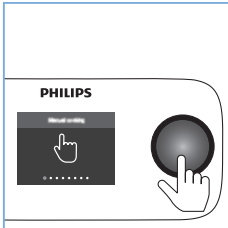
مهم

- قبل از شروع به تنظیم WiFi، مطمئن شوید وسیله هوشمند شما به WiFi خانگی متصل باشد.

1. دستگاه را به برق بزنید



2. دکمه چرخشی را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



توجه

- وقتی دستگاه را اولین بار روشن می‌کنید، از شما خواسته می‌شود که زبان را انتخاب کنید.
- می‌توانید هر وقت که خواستید زبان را در منوی "Settings" (تنظیمات) تغییر دهید.

3. در طول لیست حرکت کنید تا وقتی به زبان مورد نظر خود برسید.

4. دکمه چرخشی را فشار دهید تا تایید شود و ادامه دهید.

5. واحد وزن و دما را از لیست انتخاب کنید.

توجه

- در صفحه بعدی می‌توانید تصمیم بگیرید دستگاه بلافاصله یا بعداً به وسیله هوشمند شما متصل شود.

6. اگر تصمیم گرفتید بلافاصله دستگاه به وسیله هوشمند شما متصل شود، به گزینه "Yes, please" (بله لطفاً) بروید.

توجه

- توصیه می‌کنیم بلافاصله بعد از تنظیم دستگاه برای اولین بار، برنامه NutriU را دانلود کنید و Airfryer خود را به برنامه اضافه کنید. این کار باعث می‌شود بتوانید از Airfryer خود نهایت استفاده را داشته باشید، برای مثال از پختن از راه دور لذت ببرید (از برنامه، شروع به استفاده از برنامه‌های پخت خودکار یا دستورهای غذایی کنید، وقتی پخت غذا کامل شد، اعلان دریافت کنید و غیره) و جدیدترین به‌روزرسانی‌های ثابت‌افزار را دریافت کنید.



7. یک کد QR نمایش داده می‌شود. آن را اسکن کرده و برنامه NutriU را دانلود کنید.

نکته

- می‌توانید برنامه NutriU را از App Store یا از وبسایت www.philips.com/NutriU نیز دانلود کنید.

8. برنامه NutriU را باز کرده و مراحل ثبت نام را دنبال کنید.
9. مراحل را در برنامه دنبال کرده و Airfryer را به WiFi متصل کنید و سپس Airfryer را با وسیله هوشمند خود جفت کنید.

مهم

- کنترل از راه دور: اگر "remote consent" (اجازه کنترل از راه دور) را در برنامه NutriU که در پروفایل NutriU شما ظاهر می‌شود، علامت زده باشید، می‌توانید Airfryer را از طریق برنامه و از راه دور کنترل کنید (برای مثال یک دستور پخت ارسال کنید، پخت را موقتاً متوقف کنید و کارهای دیگر انجام دهید).
- Airfryer را به یک شبکه WiFi خانگی 2,4 GHz b/g/n 802,11 متصل کنید.
- جفت‌سازی با یک کاربر: Airfryer می‌تواند هر بار فقط توسط یک کاربر از راه دور کنترل شود. اگر کاربرد دومی بخواهد Airfryer را کنترل کند و از برنامه NutriU استفاده کند، این کاربر باید مراحل جفت کردن را انجام دهد. وقتی جفت شد، جفت‌سازی کاربر اول به طور خودکار قطع می‌شود.
- با خارج کردن دوشاخه Airfryer از پریز، تنظیم WiFi از طریق برنامه لغو می‌شود.

نشانه‌گر WiFi

نشانه‌گر WiFi خاموش است.	WiFi غیرفعال است.
نشانه‌گر WiFi روشن است.	WiFi فعال و متصل به مودم است.
نشانه‌گر WiFi آهسته چشمک می‌زند.	اتصال WiFi در حال برقراری است.
نشانه‌گر WiFi سریع چشمک می‌زند.	خطا در اتصال WiFi.

توجه

- می‌توانید WiFi را در تنظیمات - تنظیمات WiFi - خاموش/روشن کردن WiFi خاموش یا روشن کنید.
- می‌توانید تنظیم و راه‌اندازی WiFi را در تنظیمات WiFi - حالت تنظیم WiFi، انجام دهید.

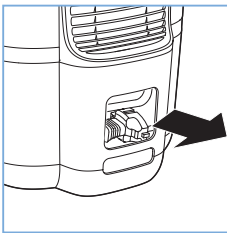
احتیاط

- 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.

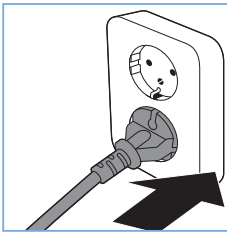
1. دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. مطمئن شوید گشو به طور کامل باز می‌شود.

توجه

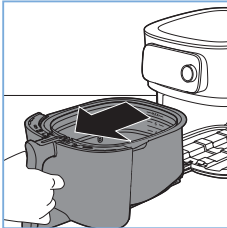
- هیچ چیز روی دستگاه یا در طرفین آن قرار ندهید. این کار ممکن است باعث مسدود شدن جریان هوا و تأثیر بر عملکرد سرخ کردن داشته باشد.



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

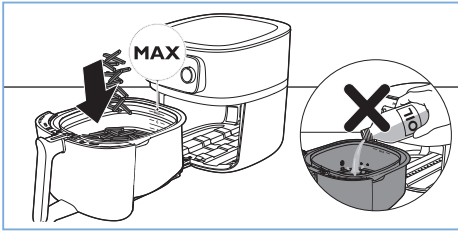


3. دوشاخه را به پریز بزنید.



4. دستگیره را بکشید و گشو را باز کنید.

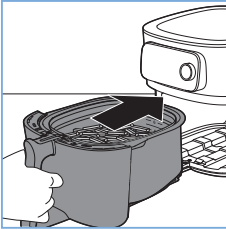
5. مواد را در سبد بریزید.



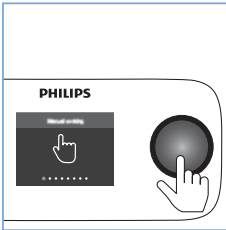
توجه

- سبد را بیشتر از نشانگر "MAX" پر نکنید چون این کار ممکن است بر نتیجه نهایی تأثیر بگذارد.

6. کثو را به داخل Airfryer برگردانید.



7. دکمه چرخشی را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



8. حالت پخت مورد نظر را انتخاب کنید (به بخش "حالت‌های پخت" مراجعه کنید).

9. مراحل روی نمایشگر را دنبال کنید. مراحل بسته به حالت پخت انتخابی متفاوت است.

احتیاط

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

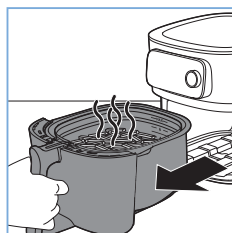
10. دکمه چرخشی را فشار دهید و شروع به پخت کنید یا برای تغییر تنظیم پخت، آن را بچرخانید. تنظیمی که قابل تغییر باشد در نمایشگر روشن است. دکمه چرخشی را فشار دهید و برای تغییر تنظیم بچرخانید.
11. وقتی زنگ تایمر را شنیدید، وقت تکان دادن غذا است یا زمان پخت به پایان رسیده است.

توجه

- همیشه قبل از سرو کردن غذا مطمئن شوید غذا کاملاً پخته باشد.



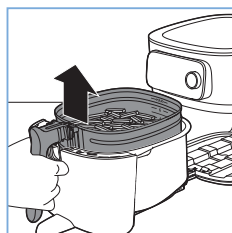
- لزوم تکان دادن یا زیر و رو کردن غذا در برخی برنامه‌های پخت خودکار به شما اعلام می‌شود. وقتی زمان تکان دادن یا زیر و رو کردن غذا است، Airfryer یک سیگنال صوتی پخش می‌کند.
- بهترین راه برای تکان دادن غذا این است که کشو را باز کنید، سبד را از قابلمه بیرون بیاورید و آن را تکان دهید. سپس قابلمه را با سبد به داخل دستگاه برگردانید. دستگاه به طور خودکار پخت را از سر می‌گیرد.
- برای لغو کاری که در حال انجام است، دکمه بازگشت را فشار دهید (↶) و به منوی اصلی برگردید.



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

توجه

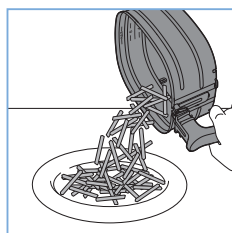
- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده‌اند، دستگاه کشو را فشار دهید و کشو را به داخل Airfryer برگردانید و با گزینه "**Add more time**" (افزودن زمان بیشتر)، چند دقیقه به زمان تنظیم شده اضافه کنید.



13. برای خارج کردن مواد غذایی کوچک (مانند سیب‌زمینی سرخ کرده)، دستگاه را بالا بکشید و سبد را از قابلمه بیرون بیاورید.

احتیاط

- پس از تکمیل پخت، قابلمه، سبد، محفظه 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 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 سبذ در قابلمه، خارج کنید. سبذ 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. چربی و روغن اضافی را خارج کنید. قابلمه را به کشو و سبذ را به داخل قابلمه برگردانید.
- وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، Airfryer فوراً برای پخت سری بعدی آماده است.

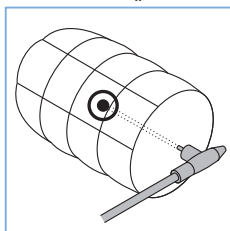
استفاده از دماسنج غذا

قرار دادن دماسنج غذا

از دماسنج غذا می‌توان برای استیک، تکه‌های گوشت، سینه مرغ و فیله ماهی و غیره استفاده نمود.

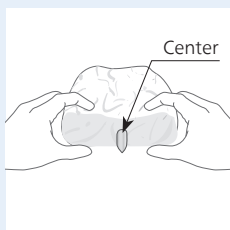
قبل و بعد از استفاده، دماسنج غذا را تمیز کنید - از آب گرم و صابون استفاده کنید.

1. دماسنج را به داخل ضخیم‌ترین قسمت غذا وارد کنید.



توجه

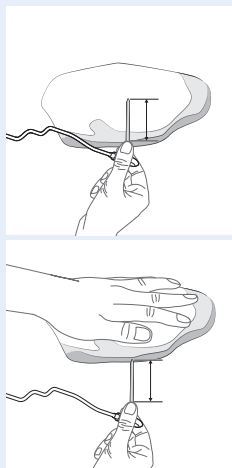
- مطمئن شوید نوک دماسنج مستقیم وارد وسط ضخیم‌ترین قسمت غذا شود، دماسنج نباید به صورت مایل باشد و در لایه رویی یا زیرین قرار گیرد.



- مطمئن شوید دماسنج نزدیک به استخوان باشد ولی به استخوان نرسد و دور از هر گونه چربی یا غضروف باشد.
- ضخیم‌ترین قسمت فیله ممکن است وسط آن نباشد. برای بهترین نتیجه، مهم است که انتهای دماسنج در ضخیم‌ترین قسمت قرار گیرد.
- در صورتی که مرغ کامل را هواپز می‌کنید، دقت کنید دماسنج کاملاً از سینه رد نشود و وارد فضای داخلی شکم مرغ نشود.
- اگر ضخامت غذا کمتر از 2 سانتیمتر است، از دماسنج غذا استفاده نکنید.

نکته

- مراحل زیر را برای هدایت دماسنج به وسط غذا دنبال کنید.
- 1. بخش فلزی دماسنج را در دست بگیرید و نوک آن را به وسط غذا برانید.
- 2. انگشتان خود را روی همان قسمت فلزی نگهدارید و دماسنج را به وسط ضخیم‌ترین قسمت غذا وارد کنید.

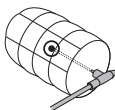
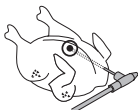
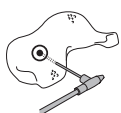
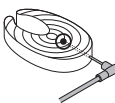


توجه

- بسته به نوع غذا، همیشه لازم نیست بخش فلزی دماسنج غذا را به طور کامل وارد کنید.

احتیاط

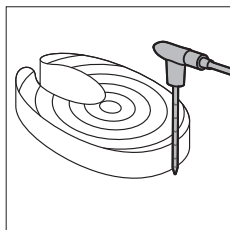
- سر دماسنج غذا نوک‌تیز است.

نبایدها	بایدها
 	 
 	 
	 

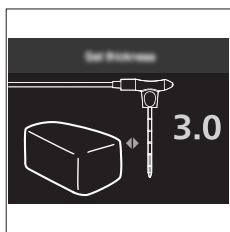
اندازه‌گیری ضخامت غذا

می‌توانید از دماسنج غذا برای اندازه‌گیری ضخامت غذای خود استفاده کنید.

1. دماسنج غذا را کنار غذا قرار دهید و ببینید کدام علامت به بالای غذا می‌رسد.



2. اگر از برنامه پخت خودکار استفاده می‌کنید و از شما خواسته شد ضخامت را وارد کنید، مقدار را از 1 تا 6 در Airfryer تنظیم کنید.



حالت‌های پخت

حالت	روش کار
برنامه‌های پخت خودکار	برنامه پخت خودکار را از لیست انتخاب کنید. مراحل را در دستگاه دنبال کنید. برنامه‌های پخت خودکار به طور خودکار همه پارامترهای پخت را بسته به ورودی شما مثل سطح پر کردن یا تعداد تکه‌های غذا و غیره، محاسبه می‌کنند. سپس پخت شروع می‌شود.
پخت دستی	زمان پخت، دما و سرعت هوا را به صورت دستی تنظیم کرده و پخت را شروع کنید.
دماسنج غذا	دمای ناحیه داخلی غذا، دمای پخت و سرعت هوا را به صورت دستی تنظیم کرده و پخت را شروع کنید.

برنامه‌های پخت خودکار

1. دکمه چرخشی را بچرخانید تا "برنامه‌های پخت خودکار" انتخاب شود. دکمه چرخشی را فشار دهید تا وارد این حالت شوید.
2. دکمه چرخشی را فشار دهید تا تایید شود.
3. دکمه چرخشی را بچرخانید و برنامه پخت خودکار مورد نظر را انتخاب کنید. دکمه چرخشی را فشار دهید تا تایید شود.
4. مقدار غذایی که در سبد گذاشته‌اید را انتخاب کنید.

توجه

- بسته به غذا، ممکن است از شما خواسته شود سطح پر کردن، تعداد تکه‌ها، وزن، ضخامت و/یا میزان پختگی را تنظیم کنید.
- برای تنظیم سطح مناسب پر کردن، از علامت‌های روی سبد به‌عنوان مرجع استفاده کنید.
- قبل از انتخاب سطح پر کردن، باید غذا را به‌طور یکنواخت در سبد پخش کنید.
- اگر دستگاه نشان می‌دهد، غذا را زیر و رو کنید/تکان دهید. کثو را تا حد امکان کم باز نگه دارید.
- برای انتخاب میزان پختگی در یک برنامه پخت خودکار، باید از دماسنج غذا استفاده کنید.
- برای برخی برنامه‌های پخت خودکار باید وزن غذا را وارد کنید. برای وزن از ترازو استفاده کنید یا می‌توانید وزن را از روی بسته ماده غذایی پیدا کنید.

تهیه سیب‌زمینی سرخ‌کرده 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 تا سطح پر کردن 4 داخل Airfryer بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید.
 - 1. سیب‌زمینی‌ها را پوست بگیرید و خلال کنید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچکتر ترد می‌شوند.
 - 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 یکباره برنگردانید، چون روغن اضافی وارد قابلمه می‌شود.
- 6. خلال‌ها را در سبد بریزید.
- 7. برنامه پخت خودکار سیب زمینی سرخ کرده خانگی را راه‌اندازی کرده و وقتی از شما خواسته شد سبد را تکان دهید.

تهیه ماست خانگی

1. به اندازه 1 3/4 لیتر شیر و 3 قاشق غذاخوری ماست را در یک کاسه بریزید. مطمئن شوید چربی شیر و ماست یکسان باشد.
2. 150-200 میلی‌لیتر در هر لیوان کوچک بریزید و درب آن را ببندید.
3. لیوان‌ها را در سبد Airfryer بگذارید و کثو را ببندید.
4. "Auto-Cook Program" (برنامه پخت خودکار) را شروع کنید - "Yogurt" (ماست) (The unexpected->Dairy->Yogurt) (نامشخص -> لبنیات -> ماست).
5. تخمیر تقریباً 8 ساعت طول می‌کشد. در این فاصله Airfryer را باز نکنید.
6. لیوان‌ها را در یخچال بگذارید تا سرد شود و از ماست خانگی لذت ببرید.

پخت دستی

1. دکمه چرخشی را بچرخانید تا "پخت دستی" انتخاب شود. دکمه چرخشی را فشار دهید تا وارد این حالت شوید.
2. با چرخاندن دکمه چرخشی زمان را تنظیم کنید. می‌توانید بین 1 تا 180 دقیقه انتخاب کنید. دکمه چرخشی را فشار دهید تا تایید شود.
3. با چرخاندن دکمه چرخشی دما را تنظیم کنید. می‌توانید دمایی بین 40 تا 200 درجه سانتیگراد انتخاب کنید. دکمه چرخشی را فشار دهید تا تایید شود.
4. با چرخاندن دکمه چرخشی سرعت هوا را تنظیم کنید. می‌توانید بین سرعت هوای زیاد و سرعت هوای کم انتخاب کنید. دکمه چرخشی را فشار دهید تا تایید شود.
- یک نمای کلی از پارامترهای پخت انتخاب شده را خواهید دید. اگر می‌خواهید تنظیم پخت را تغییر دهید، دکمه چرخشی را روی پارامتری که می‌خواهید تغییر کند بچرخانید. آن را فشار دهید و بچرخانید تا پارامتر تغییر کند. بعد از آنکه همه پارامترها تایید شدند، دکمه چرخشی را فشار دهید تا پخت شروع شود. تایمر شروع به شمارش معکوس می‌کند.

توجه

- اگر می‌خواهید بعد از گذشت نیم ساعت از زمان پخت، یادآور تکان دادن دریافت کنید، مطمئن شوید یادآور تکان دادن فعال باشد.
- می‌توانید با فشار دادن دکمه چرخشی در حین پخت، Airfryer را موقتاً متوقف کنید. برای تنظیم پارامترها، لطفاً مراحل بالا را دنبال کنید. برای ادامه پخت، دکمه چرخشی را دوباره فشار دهید.

دماسنج غذا

1. دکمه چرخشی را بچرخانید تا "دماسنج غذا" انتخاب شود. دکمه چرخشی را فشار دهید تا وارد این حالت شوید.
2. دمای ناحیه داخلی مورد نظر غذا (اندازه‌گیری شده در نوک دماسنج غذا) را با چرخاندن دکمه چرخشی تنظیم کنید. می‌توانید دمایی بین 30 تا 99 درجه سانتیگراد انتخاب کنید. دکمه چرخشی را فشار دهید تا تایید شود.
- تصاویر متحرکی می‌بینید که در آن بهترین محل قرار دادن نوک دماسنج را در غذا و نحوه هدایت سیم از محفظه پخت به بیرون را نشان می‌دهند به طوری که کشو بسته شود.
3. فیش سیم را وارد سوکت دماسنج غذا کنید.

توجه

- با فشار دادن دکمه چرخشی، رد شدن از تصاویر متحرک را تایید کنید.

4. دکمه چرخشی را بچرخانید و دمای پخت را تنظیم کنید. می‌توانید دمایی بین 40 تا 200 درجه سانتیگراد انتخاب کنید. دکمه چرخشی را فشار دهید تا تایید شود.
5. با چرخاندن دکمه چرخشی سرعت هوا را تنظیم کنید. می‌توانید بین سرعت هوای زیاد (Ⓔ) و سرعت هوای کم (Ⓒ) انتخاب کنید. دکمه چرخشی را فشار دهید تا تایید شود.
6. یک نمای کلی از پارامترهای پخت انتخاب شده را خواهید دید. اگر می‌خواهید تنظیم پخت را تغییر دهید، دکمه چرخشی را روی پارامتری که می‌خواهید تغییر کند بچرخانید. آن را فشار دهید و بچرخانید تا پارامتر تغییر کند. دکمه چرخشی را فشار دهید تا پخت شروع شود.

توجه

- دمای واقعی ناحیه داخلی غذا و در کنار آن، دمای هدف را می‌بینید که با افزایش شمارش تایمر تغییر می‌کند.

جدول زیر راهنمایی است برای اینکه کدام دمای ناحیه داخلی غذا را تنظیم کنید.

ماده غذایی	میزان پختگی	دمای ناحیه داخلی غذا
ماکیان به طور کلی	پخته	80-85 درجه سانتیگراد
سینه ماکیان	آبدار	70-74 درجه سانتیگراد
بیف، گوساله، بره، آهو	خام	45-50 درجه سانتیگراد
	نیم‌پز	55-60 درجه سانتیگراد
	کاملاً پخته	65-70 درجه سانتیگراد
گوشت خوک	پخته	70-73 درجه سانتیگراد
فیله خوک	نیم‌پز	58-63 درجه سانتیگراد
ماهی	نیم‌پز	50-55 درجه سانتیگراد
	پخته	60-65 درجه سانتیگراد
سیب‌زمینی کامل	پخته	92-95 درجه سانتیگراد
نان	پخته	90-95 درجه سانتیگراد

توجه

- دمای پیشنهادی ناحیه داخلی غذا لزوماً به معنای حداقل دمای ناحیه داخلی غذا نیست.
- دمای ناحیه داخلی غذای پخته شده بعد از خارج کردن غذا از دستگاه، چند درجه بالاتر می‌رود.

گرم نگهداشتن

1. دکمه چرخشی را بچرخانید تا "گرم نگهداشتن" انتخاب شود. دکمه چرخشی را فشار دهید تا وارد این حالت شوید.

توجه

- برای تغییر زمان گرم نگهداشتن، دکمه چرخشی را بچرخانید. دکمه چرخشی را فشار دهید و سپس بچرخانید و زمان گرم نگهداشتن را تنظیم کنید. می‌توانید زمان گرم نگهداشتن را بین 1 تا 30 دقیقه تنظیم کنید. دکمه چرخشی را فشار دهید تا زمان گرم نگهداشتن تنظیم شده تایید شود.

2. دکمه چرخشی را برای شروع گرم کردن فشار دهید.

توجه

- می‌توانید با فشار دادن دکمه چرخشی، گرم نگهداشتن را موقتاً متوقف کنید.

برنامه‌های من

1. دکمه چرخشی را بچرخانید تا "برنامه‌های من" انتخاب شود. دکمه چرخشی را فشار دهید تا وارد این حالت شوید.
 2. دکمه چرخشی را تا برنامه مورد نظر بچرخانید. اگر روی یک برنامه قرار گیرید، پارامترهای پخت نشان داده می‌شوند.
 3. دکمه چرخشی را فشار دهید تا وارد برنامه انتخابی شوید. دکمه چرخشی را دوباره فشار دهید تا پخت شروع شود.
- برای حذف برنامه یا تغییر نام آن، دکمه چرخشی را بچرخانید و فشار دهید.

تاریخچه پخت

1. دکمه چرخشی را بچرخانید تا "تاریخچه پخت" انتخاب شود. دکمه چرخشی را فشار دهید تا وارد این حالت شوید.
 2. دکمه چرخشی را تا غذای مورد نظر بچرخانید. اگر روی یک غذا قرار گیرید، پارامترهای پخت نشان داده می‌شوند.
 3. دکمه چرخشی را فشار دهید تا وارد غذای انتخابی شوید. دکمه چرخشی را دوباره فشار دهید تا پخت شروع شود.
- دکمه چرخشی را بچرخانید و فشار دهید تا به "برنامه‌های من" اضافه شود.

تمیز کردن

هشدار

- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبد، قابلمه و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.
- قابلمه و سبد 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.

نکته

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

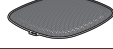
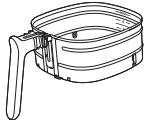
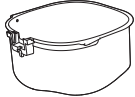
1. چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.
2. در ماشین ظرفشویی، قابلمه و سبد را بشویید. همچنین می‌توانید آنها را با آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید (به 'جدول تمیزکاری' مراجعه کنید).

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، چربی‌هایی که به درب جلوگیری از پاشیده شدن مواد چسبیده‌اند را با یک اسفنج یا برس تمیز کنید.

3. سطوح خارجی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید. مطمئن شوید رطوبتی در صفحه کنترل دستگاه نباشد. پس از تمیز کردن صفحه کنترل دستگاه، آن را با یک پارچه خشک کنید.
4. درب جلوگیری از پاشیده شدن مواد را با یک اسفنج یا برس تمیز کننده تمیز کنید تا چربی‌ها پاک شوند.
5. داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج نرم تمیز کنید.

جدول تمیزکاری

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓

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.

- همیشه Airfryer 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 Airfryer، مانند کف توری قابل جدا شدن و غیره ثابت باشند.

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 پرسش‌های 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، 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 اردی 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.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
	مقدار مواد سبذ خیلی زیاد است.	لطفاً سبذ را بیش از حد پر نکنید.
	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	هر چه سبذ پرتز باشد، توصیه می‌شود دفعات بیشتری آن را تکان دهید.
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 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 سبذ) لکه‌هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبذ را آرام و صحیح در قابلمه پایین بپاویید. 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 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 سبذ 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 سبذ، آن را خشک کنید.
Airfryer LED در WiFi روشن نیست.	Airfryer به WiFi خانگی شما متصل نیست. شما شبکه WiFi خانگی خود را تغییر داده‌اید.	مراحل تنظیم WiFi را شروع کرده و دستورالعمل‌های موجود در برنامه را دنبال کنید.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
برنامه نشان می‌دهد که جفت‌سازی موفق نبود.	کاربر دیگری با یک وسیله هوشمند دیگر با Airfryer جفت شده و در حال پخت است.	صبر کنید کاربر دیگر پخت فعلی را تمام کند و دوباره دستگاه هوشمند خود را با Airfryer جفت کنید.

