PHILIPS

NA32X, NA33X
NA34X

فهرست مطالب

مهم 250
بازیافت 252
ضمانت نامه و پشتیبانی 253
مقدمه 253
قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه 253
قبل از اولین استفاده 255
آماده‌سازی قبل از اولین استفاده 255
استفاده از دستگاه 255
تمیز کردن 269
نگهداری 270
عیب یابی 270

مهم

قبل از استفاده از دستگاه، این 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 قابلمه 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.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه کار می کند، به داخل دستگاه دست نزنید.
- هرگز مواد غذایی بیشتر از سطح حداکثر نشان داده شده، در قابلمه 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 و با قطع‌کننده نشتی زمین محافظت شده است 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 بالای 8 سال و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند می توانند 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.
- 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 نگهدارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می‌آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- هرگز از مواد سبک یا کاغذ آشپزی 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 نگهدارید.
- 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.
- درصورت عدم استفاده از دستگاه آن را روشن نگذارید.
- در حین و بعد از استفاده از دستگاه، قابلمه و لوازم جانبی داخل محفظه پخت خیلی داغ می‌شوند، همیشه با احتیاط با آنها کار کنید.
- قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملا تمیز کنید. به دستورالعمل‌های این راهنما مراجعه کنید.
- اگر دود تیره از دستگاه خارج شد، فورا دو شاخه آن را از پریز بکشید. صبر کنید تا دود متوقف شود و سپس قابلمه را از دستگاه بیرون بکشید.
- از زدن دوشاخه به پریز یا کار با صفحه کنترل با دستان خیس خودداری 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 حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
- همیشه 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 طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه‌ای نشوند.
- مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای به حداقل رساندن تولید آکریل آمید) سیب‌زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی داغ، لبه قطعات فلزی.
- 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

- این دستگاه مجهز به قابلیت خاموش شدن خودکار است. اگر ظرف 20 دقیقه دکمه‌ای را فشار ندهید، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود. برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

بازیافت

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

ضمانت نامه و پشتیبانی

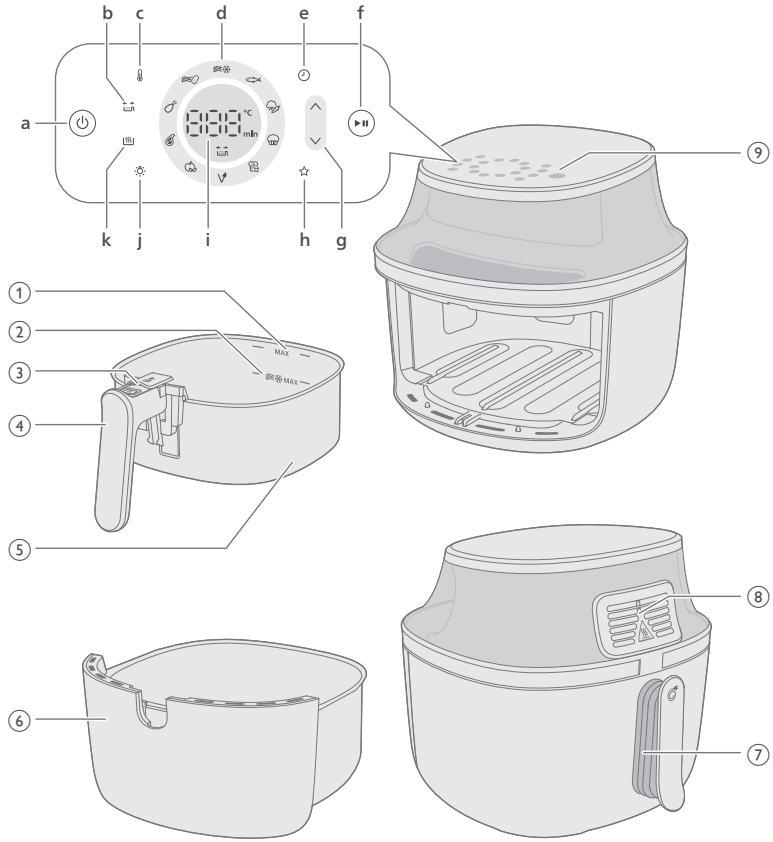
Versuni ضمانت دو ساله پس از خرید این محصول ارائه می‌دهد. در صورت بروز ایراد ناشی از استفاده نادرست یا عدم نگهداری مناسب، ضمانت مربوطه معتبر نخواهد بود. ضمانت ما بر حقوق قانونی شما به عنوان مصرف‌کننده تأثیر ندارد. برای کسب اطلاعات بیشتر یا فراخوان ضمانت، لطفاً از وب‌سایت **www.philips.com/support** بازدید کنید.

مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می گوییم!

برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش ما، دستگاه خود را در سایت **www.philips.com/welcome** ثبت نام کنید.

قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه



1 نشانگر MAX برای مواد اولیه
2 نشانگر MAX برای اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده
3 دکمه رهاسازی
4 دسته سبد

5 سبد
6 قابلمه
7 سیم برق
8 خروجی‌های هوا
9 صفحه کنترل دستگاه
a دکمه روشن/خاموش
b نشانگر یادلاور تکان دادن

دستگاه Airfryer شما یک یادلاور تکان دادن دارد که تکان دادن، هم زدن یا برگرداندن غذا هنگام پخت را یادلاوری می‌کند تا پخت به طور یکنواخت انجام شود، خصوصاً برای غذاهایی مثل خلال سیب‌زمینی یا هنگام پخت ران مرغ که باید دور تا دور آن یکنواخت پخته شود.

یادلاور تکان دادن به طور خودکار روشن می‌شود. می‌توانید با فشار دادن دکمه، یادلاور تکان دادن را در تنظیمات خاموش کنید.

c دکمه دما

دمای پخت را در حالت پخت دستی بین 40 و 200 سانتیگراد تنظیم کنید.

وقتی دما بین 40 تا 100 تنظیم شده باشد، می‌توانید یک زمان پخت تا 24 ساعت تنظیم کنید.

وقتی دما روی بیشتر از 100 تنظیم شده باشد، می‌توانید یک زمان پخت تا سه ساعت تنظیم کنید.

d دکمه های از پیش تنظیم شده

برای جزئیات عملکردهای پیش‌تنظیم به "پخت با پیش‌تنظیم" مراجعه کنید.

e دکمه زمان

می‌توانید زمان پخت را بین 1 تا 24 ساعت تنظیم کنید.

f دکمه شروع/مکث
g افزایش و کاهش دکمه کنترل زمان و دما
h تنظیم دلخواه

Airfryer شما یک ذخیره تنظیم دلخواه دارد. کافی است دما و زمان پخت دلخواه خود را انتخاب کرده و بعد دکمه ذخیره دلخواه را فشار داده و نگهدارید. بعد از آنکه تنظیم ذخیره شد، یک صدای بوق می‌شنوید. اگر می‌خواهید تنظیم دلخواه خود را تغییر دهید، مراحل قبل را دوباره انجام دهید.

i نمایش وضعیت

دما و زمان باقیمانده پخت را نشان می‌دهد.

j دکمه چراغ

می‌توانید دکمه چراغ را فشار دهید تا روشن شود. وقتی چراغ را روشن می‌کنید، تا وقتی دستگاه به طور خودکار خاموش شود، روشن می‌ماند. همچنین می‌توانید با فشار دادن دکمه، چراغ را خاموش کنید.

k دکمه گرم نگهداشتن

Airfryer شما یک حالت گرم نگه داشتن غذا دارد که می‌توانید با فشار دادن دکمه گرم نگهداشتن در هر زمان قبل یا در طول پخت، آن را فعال کنید. جزئیات بیشتر را در بخش "گرم نگهداشتن" پیدا کنید.

قبل از اولین استفاده

1 همه مواد بسته‌بندی از جمله کاغذ محافظ در/زیر کشو 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

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.

استفاده از دستگاه

جدول غذاها

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

توجه

- هنگام پختن سیب زمینی سرخ کرده برای نتایج یکنواخت پخت، مطمئن شوید که از نشانگر سطح MAX در سبد فراتر نروید.
- 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 قابلمه، 2 تا 3 بار تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید تا مواد یکدست و یکنواخت پخته شوند.

NA32X (شماره مدل)

مواد	بیشترین مقدار	دما	زمان پخت	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/0.3x0.3 اینچ)	500 گرم	180 درجه سانتیگراد	26-28	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	500 گرم	180 درجه سانتیگراد	34-36	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	500 گرم	200 درجه سانتیگراد	15-17	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 اونس)	3 عدد	200 درجه سانتیگراد	12-14	یک بار زیر و رو کنید
رول گوشت	1000 گرم	150 درجه سانتیگراد	43-45	از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 انس)	2 تکه	200 درجه سانتیگراد	11-14	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	6 قطعه	180 درجه سانتیگراد	24-28	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	3 قطعه	180 درجه سانتیگراد	19-21	یک بار زیر و رو کنید
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 انس)	1 ماهی	200 درجه سانتیگراد	11-15	
تخم‌مرغ با تست	2 تخم‌مرغ، 1 تست	160 درجه سانتیگراد	11	تخم‌مرغ 6 دقیقه اول، بعد از افزودن تست 5 دقیقه
فلافل (50 گرم هر کدام، قطر 4 سانتیمتر)	9 قطعه	180 درجه سانتیگراد	20-22	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
میوه خشک (برش‌های سیب، خرد شده برش‌های 2 میلیمتری)	100 گرم	75 درجه سانتیگراد	90	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	800 گرم	180 درجه سانتیگراد	12-14	بر اساس ذائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید - تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید
مافین (حدود 50 گرم/1.8 انس برای هر فنجان کاغذی)	5 فنجان	160 درجه سانتیگراد	15-18	

NA33X (شماره مدل)

مواد	بیشترین مقدار	دما	زمان پخت	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7×7 میلی‌متر/0.3x0.3 اینچ)	800 گرم	180 درجه سانتیگراد	26-28	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	800 گرم	180 درجه سانتیگراد	34-36	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	700 گرم	200 درجه سانتیگراد	13-15	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 اونس)	5 عدد	200 درجه سانتیگراد	13-15	یک بار زیر و رو کنید
رول گوشت	1200 گرم	150 درجه سانتیگراد	51-53	از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 انس)	3 تکه	200 درجه سانتیگراد	13-16	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	8 قطعه	180 درجه سانتیگراد	28-30	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	4 قطعه	180 درجه سانتیگراد	20-22	یک بار زیر و رو کنید
مرغ کامل (1200 گرم/42 اونس)	1 تکه	180 درجه سانتیگراد	55-65	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 انس)	2 ماهی	200 درجه سانتیگراد	14-16	
تخم‌مرغ با تست	3 تخم‌مرغ، 2 تست	160 درجه سانتیگراد	11	تخم‌مرغ 6 دقیقه اول، بعد از افزودن تست 5 دقیقه
فلافل (50 گرم هر کدام، قطر 4 سانتیمتر)	12 قطعه	180 درجه سانتیگراد	19-21	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

میوه خشک (برش‌های سیب، خرد شده برش‌های 2 میلیمتری)	150 گرم	75 درجه سانتیگراد	90	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	1000 گرم	180 درجه سانتیگراد	12-14	بر اساس ذائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید - تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید
مافین (حدود 50 گرم/1.8 انس برای هر فنجان کاغذی)	7 فنجان	160 درجه سانتیگراد	15-18	

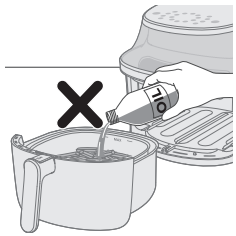
NA34X (شماره مدل)

مواد	بیشترین مقدار	دما	زمان پخت	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/0.3x0.3 اینچ)	1000 گرم	180 درجه سانتیگراد	26-28	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	1000 گرم	180 درجه سانتیگراد	32-34	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	800 گرم	200 درجه سانتیگراد	13-15	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 اونس)	6 عدد	200 درجه سانتیگراد	15-17	یک بار زیر و رو کنید
رول گوشت	1400 گرم	150 درجه سانتیگراد	51-53	از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 انس)	4 تکه	200 درجه سانتیگراد	15-18	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	10 قطعه	180 درجه سانتیگراد	24-28	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	5 قطعه	180 درجه سانتیگراد	17-19	یک بار زیر و رو کنید
مرغ کامل (1200 گرم/42 اونس)	1 تکه	180 درجه سانتیگراد	50-65	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 انس)	2 ماهی	200 درجه سانتیگراد	14-16	
تخم‌مرغ با تست	4 تخم‌مرغ، 3 تست	160 درجه سانتیگراد	12	تخم‌مرغ 6 دقیقه اول، بعد از افزودن تست 5 دقیقه

فلافل (50 گرم هر کدام، قطر 4 سانتیمتر)	15 قطعه	180 درجه سانتیگراد	21-23	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
میوه خشک (برش‌های سیب، خرد شده برش‌های 2 میلیمتری)	180 گرم	75 درجه سانتیگراد	90	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	1400 گرم	180 درجه سانتیگراد	12-14	بر اساس ذائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید - تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید
مافین (حدود 50 گرم/1.8 انس برای هر فنجان کاغذی)	9 فنجان	160 درجه سانتیگراد	15-18	

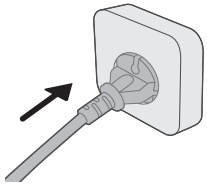
کار با Airfryer

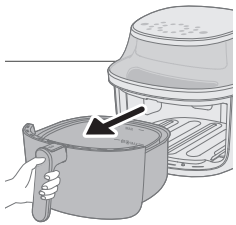
احتیاط



- **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 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 می کنید ممکن است کمی دود کند. امری عادی است.**
- **نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.**

1 دوشاخه را به پریز بزنید.



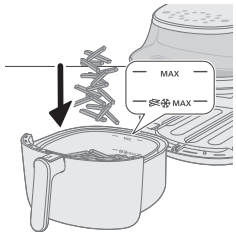


2 با کشیدن دسته، قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید.

3 کشیدن دسته، قابلمه را افقی بیرون بکشید تا از دستگاه خارج شود.

احتیاط

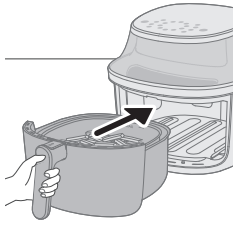
- **قابلمه را با زاویه بیرون نکشید چون ممکن است خش بردارد.**



4 مواد را در قابلمه بریزید.

توجه

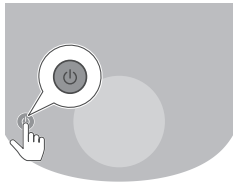
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا قابلمه را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- برای پخت سیب زمینی سرخ کرده خانگی و اسنک‌ها، بیشتر از نشانگر MAX با نماد سیب‌زمینی سرخ‌کرده، سیب‌زمینی نریزید.
- 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.



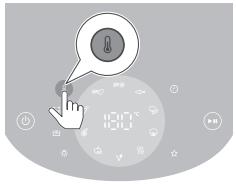
5 قابلمه را به صورت افقی به Airfryer برگردانید.

احتیاط

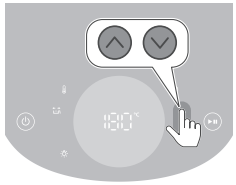
- **هرگز از قابلمه بدون سبد استفاده نکنید.**
- **در مدت استفاده و مدتی پس از استفاده از قابلمه، به آن دست نزنید، زیرا بسیار داغ است.**
- **قابلمه را با زاویه وارد نکنید چون ممکن است خش بردارد.**



6 هرگز از قابلمه بدون صفحه سرخ‌کن استفاده نکنید.

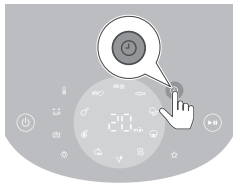


7 دکمه دما را فشار دهید.

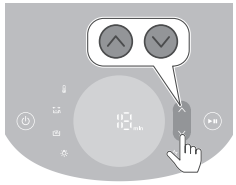


8 دکمه افزایش یا کاهش دما را برای تنظیم دما فشار دهید.

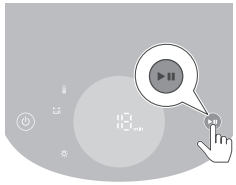
9 دکمه زمان را فشار دهید.



10 دکمه افزایش یا کاهش زمان را برای تنظیم زمان فشار دهید.



11 دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.



توجه

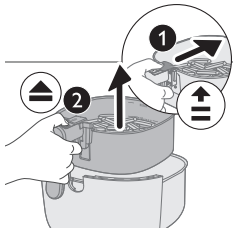
- در حین پخت دما و زمان به طور متناوب نشان داده می‌شوند.
- آخرین دقیقه پخت به ثانیه نشان داده می‌شود.
- برای انواع مختلف غذا، به قسمت میز غذا با تنظیمات اولیه پخت و پز مراجعه کنید.

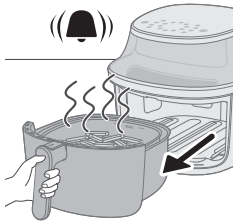
نکته

- در حین پختن، هر زمان که می‌خواهید، دکمه بالا یا پایین را فشار دهید و زمان یا دمای پخت را تغییر دهید.
- برای مکث پخت، دکمه شروع/مکث را فشار دهید. برای تکان دادن مواد، قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید و روی سینک تکان دهید.
- وقتی قابلمه‌ای را به بیرون بکشید، دستگاه به طور خودکار وارد حالت مکث می‌شود. وقتی قابلمه را دوباره به دستگاه برگرداندید، پخت ادامه می‌یابد.

توجه

- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد، اول سبد را از قابلمه جدا کنید. کلید روی دسته را به طرف سبد بکشید تا دکمه رهاسازی نشان داده شود، سپس آن را فشار دهید تا سبد از قابلمه جدا شود. سبد را روی سینک ظرفشویی تکان دهید. سپس قابلمه را با سبد به داخل دستگاه برگردانید.
- اگر در مدت 20 دقیقه زمان پخت را تنظیم نکنید، برای ایمنی شما، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.





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

توجه

- می‌توانید با فشار دادن دکمه شروع/مکث، به صورت دستی پخت را متوقف کنید.

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

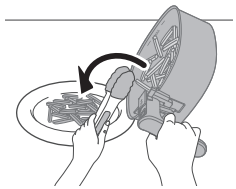
احتیاط

- **قابلمه Airfryer بعد از پخت داغ است. 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 دوباره در جای خود در Airfryer قرار دهید و چند دقیقه دیگر اضافه کنید.

14 محتویات قابلمه را در یک کاسه یا بشقاب بریزید.



احتیاط

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

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 در قابلمه، خارج کنید. قابلمه را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. دستکش آشپزی بپوشید و چربی و روغن اضافی را بیرون بریزید. قابلمه را به دستگاه برگردانید.
- وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، Airfryer فوراً برای پخت سری بعدی آماده است.
- برای یک پخت دیگر، مراحل 3 تا 12 را تکرار کنید.

استفاده از حالت گرم نگهداشتن

1 هرگز از قابلمه بدون صفحه سرخ‌کن استفاده نکنید.

2 دکمه گرم نگهداشتن را فشار دهید.

3 دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا حالت گرم نگه داشتن غذا فعال شود.

توجه

- برای تغییر زمان گرم نگهداشتن، دکمه کاهش زمان (1 تا 30 دقیقه) را فشار دهید.
- دما در حالت گرم نگه داشتن قابل تغییر نیست.

4 برای مکث در گرم نگهداشتن، دکمه شروع/مکث را فشار دهید. برای از سرگیری حالت گرم نگهداشتن، دکمه شروع/مکث را دوباره فشار دهید.

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

نکته

- اگر در حین گرم نگه داشتن غذا، سیب زمینی سرخ کرده تردی خود را از دست می‌دهد، زمان گرم نگه داشتن غذا را کاهش دهید یا آنها را 2 تا 3 دقیقه در دمای 180 درجه سانتیگراد ترد کنید.
- در طول حالت گرم نگه داشتن غذا، فن دستگاه و گرم‌کن به طور متناوب روشن می‌شوند.
- حالت گرم نگه داشتن برای گرم نگه داشتن غذا بعد از پخت است و برای گرم کردن مجدد نیست.

استفاده از حالت گرم نگهداشتن برای پیش‌تنظیم‌ها

می‌توانید قبل یا بعد از آنکه پخت شروع شود، حالت گرم نگه داشتن غذا را فعال یا غیرفعال کنید.

1 بعد از انتخاب یک پیش‌تنظیم، دکمه گرم نگهداشتن را فشار دهید تا حالت گرم نگه داشتن غذا فعال شود.
حالت گرم نگه داشتن غذا به طور خودکار بعد از پخت فعال می‌شود.

2 در صورت لزوم، دکمه گرم نگهداشتن را دوباره فشار دهید تا حالت گرم نگه داشتن غذا غیرفعال شود.

پخت با پیش‌تنظیم

1 مراحل 1 تا 5 بخش "کار با Airfryer" را انجام دهید.
2 دکمه پیش‌تنظیم مورد نظر خود را فشار دهید.
پیش‌تنظیم انتخابی چشمک می‌زند.
3 پخت را با فشار دادن دکمه روشن/مکث شروع کنید.

توجه

- هنگام پخت با پیش‌تنظیم اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده یا سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستگاه با یادلاور تکان دادن به طور خودکار به شما یادلاوری می‌کند برای پخت یکنواخت قابلمه را تکان دهید. برای غیرفعال کردن این یادلاور، بعد از روشن کردن دستگاه، پیش‌تنظیم اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده و پیش‌تنظیم سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی را همزمان فشار دهید. برای فعال کردن مجدد یادلاور تکان دادن، این کار را تکرار کنید.
- اگر هنگام سفارشی کردن پیش‌تنظیم، زمان را برای سیب‌زمینی سرخ کرده و اسنک سیب‌زمینی روی کمتر از 5 دقیقه تنظیم کنید، یادلاور تکان دادن غیرفعال می‌شود.

- هنگام استفاده از یکی از دو مورد پیش‌تنظیم، دستگاه چند بار هم زدن را یادلاوری می‌کند. برای توقف صدای بوق در حین پخت، سبد را بیرون بکشید و خلال‌ها را تکان دهید. با این کار صدای پخت قطع می‌شود ولی یادلاور تکان دادن خاموش نمی‌شود.

شخصی کردن پیش‌تنظیم‌ها

برای ذخیره زمان و دمای سفارشی شده یک پیش‌تنظیم در Airfryer می‌توانید

1 دکمه پیش‌تنظیم انتخابی خود را مختصر فشار دهید.
2 زمان و/یا دما را تنظیم کنید.
3 دکمه زمان یا دما را برای تایید تنظیمات فشار دهید.
4 دکمه زمان یا دما را دوباره فشار دهید تا به منوی اصلی برگردید.
5 همان دکمه پیش تنظیم را طولانی فشار دهید تا دستگاه بوق بزند.
- تنظیم پیش‌تنظیم ذخیره می‌شود.

بازیابی تنظیمات پیش‌فرض پیش‌تنظیم

برای بازنشانی تنظیمات سفارشی شده پیش‌تنظیم، می‌توانید

1 تنظیم سفارشی شده پیش‌تنظیم را انتخاب کرده و فشار دهید.
2 دکمه پیش‌تنظیم آن را طولانی فشار دهید تا وقتی دستگاه بوق بزند.
- تنظیم پیش‌تنظیم انتخابی به پیش‌فرض بازنشانی می‌شود.

NA32X (شماره مدل)

پیش‌تنظیم‌ها	زمان پیش‌تنظیم (دقیقه)	دمای پیش‌تنظیم	وزن (حداکثر)	نکات مهم
خلال نازک سیب‌زمینی یخ‌زده	28	180 درجه سانتیگراد	500 گرم	- اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده، قاچ‌های سیب زمینی، چیپس‌های زیگزاکی و غیره. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید

سیب زمینی سرخ کرده	35	180 درجه سانتیگراد	500 گرم	- از سیب‌زمینی خشک و آردی استفاده کنید - 10 10 x میلیمتر/0.4 04 x برش ضخیم - 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و ¼ تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
ران مرغ	28	180 درجه سانتیگراد	6 قطعه	- تا 6 عدد ران مرغ - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
تکه‌های گوشت	14	200 درجه سانتیگراد	2 تکه	- حداکثر 2 تکه گوشت بدون استخوان - در حین پخت برگردانید
میوه خشک	90	75 درجه سانتیگراد	100 گرم	- به قطعات 2 میلیمتری برش دهید - 15 دقیقه در آب خیس کنید و قبل از پخت خشک کنید - در حین پخت برگردانید
گیاهی	20	180 درجه سانتیگراد	9 قطعه	- تا 9 عدد فلافل - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
تخم‌مرغ با تست	11	160 درجه سانتیگراد	2 تخم‌مرغ، 1 تست	- اول 6 دقیقه تخم‌مرغ، بعد 5 دقیقه تست
مافین	18	160 درجه سانتیگراد	5 فنجان	- تا 5 عدد مافین
مخلوط سبزیجات	12	180 درجه سانتیگراد	800 گرم	- درشت خرد شده - از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید - در این فاصله 2 بار هم بزنید
ماهی کامل	14	200 درجه سانتیگراد	300 گرم	- 1 ماهی، هر کدام 300 گرم
گرم نگهداشتن	30	80 درجه سانتیگراد	کاربرد ندارد	- تنظیم دما ممکن نیست

NA33X (شماره مدل)

پیش‌تنظیم‌ها	زمان پیش‌تنظیم (دقیقه)	دمای پیش‌تنظیم	وزن (حداکثر)	نکات مهم

خلال نازک سیب‌زمینی یخ‌زده	28	180 درجه سانتیگراد	800 گرم	- اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده، قاچ‌های سیب زمینی، چیپس‌های زیگزاکی و غیره. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده	36	180 درجه سانتیگراد	800 گرم	- از سیب‌زمینی خشک و آردی استفاده کنید - 10 x 10 میلیمتر/0.4 x 04 برش ضخیم - 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و ¼ تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
ران مرغ	30	180 درجه سانتیگراد	8 قطعه	- تا 8 عدد ران مرغ - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
تکه‌های گوشت	16	200 درجه سانتیگراد	3 تکه	- حداکثر 3 تکه گوشت بدون استخوان - در حین پخت برگردانید
میوه خشک	90	75 درجه سانتیگراد	150 گرم	- به قطعات 2 میلیمتری برش دهید - 15 دقیقه در آب خیس کنید و قبل از پخت خشک کنید - در حین پخت برگردانید
گیاهی	21	180 درجه سانتیگراد	12 قطعه	- تا 12 عدد فلافل - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
تخم‌مرغ با تست	11	160 درجه سانتیگراد	3 تخم‌مرغ، 2 تست	- اول 6 دقیقه تخم‌مرغ، بعد 5 دقیقه تست
مافین	18	160 درجه سانتیگراد	7 فنجان	- تا 7 عدد مافین
مخلوط سبزیجات	12	180 درجه سانتیگراد	1000 گرم	- درشت خرد شده - از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید - در این فاصله 2 بار هم بزنید

ماهی کامل	16	200 درجه سانتیگراد	600 گرم	- 2 ماهی، هر کدام 300 گرم
گرم نگهداشتن	30	80 درجه سانتیگراد	کاربرد ندارد	- تنظیم دما ممکن نیست

NA34X (شماره مدل)

پیش‌تنظیم‌ها	زمان پیش‌تنظیم (دقیقه)	دمای پیش‌تنظیم	وزن (حداکثر)	نکات مهم
خلال نازک سیب‌زمینی یخ‌زده	28	180 درجه سانتیگراد	1000 گرم	- اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده، قاچ‌های سیب زمینی، چیپس‌های زیگزاکی و غیره. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده	34	180 درجه سانتیگراد	1000 گرم	- از سیب‌زمینی خشک و آردی استفاده کنید - 10 x 10 میلیمتر/0.4 x 04 برش ضخیم - 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و ¼ تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
ران مرغ	28	180 درجه سانتیگراد	10 قطعه	- تا 10 عدد ران مرغ - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
تکه‌های گوشت	18	200 درجه سانتیگراد	4 تکه	- حداکثر 4 تکه گوشت بدون استخوان - در حین پخت برگردانید
میوه خشک	90	75 درجه سانتیگراد	180 گرم	- به قطعات 2 میلیمتری برش دهید - 15 دقیقه در آب خیس کنید و قبل از پخت خشک کنید - در حین پخت برگردانید
گیاهی	23	180 درجه سانتیگراد	15 قطعه	- تا 15 عدد فلافل - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

تخم‌مرغ با تست	12	160 درجه سانتیگراد	4 تخم‌مرغ، 3 تست	-	اول 7 دقیقه تخم‌مرغ، بعد 5 دقیقه تست
مافین	18	160 درجه سانتیگراد	9 فنجان	-	تا 9 عدد مافین
مخلوط سبزیجات	12	180 درجه سانتیگراد	1400 گرم	- درشت خرد شده - از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید - در این فاصله 2 بار هم بزنید	
ماهی کامل	16	200 درجه سانتیگراد	600 گرم	-	2 ماهی، هر کدام 300 گرم
گرم نگهداشتن	30	80 درجه سانتیگراد	کاربرد ندارد	-	تنظیم دما ممکن نیست

پخت با پیش‌تنظیم دیگر

1 در حین پخت، دکمه پیش‌تنظیم را فشار دهید تا به منوی اصلی برگردد.
2 دکمه پیش‌تنظیم انتخابی دیگری را فشار دهید.
3 دکمه شروع/مکث را دوباره برای شروع پخت جدید فشار دهید.

تنظیم دلخواه خود را ذخیره کنید

1 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.
2 دکمه دلخواه را فشار دهید.
3 دکمه دما را فشار دهید.
4 دما را انتخاب کنید.
5 دکمه زمان را فشار دهید.
6 زمان را انتخاب کنید.
7 بعد از انتخاب زمان، دکمه زمان را در منوی اصلی فشار دهید.
8 دکمه را فشار داده و 2 ثانیه نگهدارید تا تنظیمات در موارد دلخواه شما ذخیره شوند.

بعد از آنکه تنظیم ذخیره شد، یک صدای بوق می‌شنوید.

9 دکمه شروع را برای شروع پخت فشار دهید.

پخت با تنظیم دلخواه

1 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.
2 دکمه دلخواه را فشار دهید.
3 دکمه شروع را برای شروع پخت 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 سیب‌زمینی را پوست گرفته و قطعه کنید (10x10 میلیمتر/0.4x0.4 ضخامت).

2 خلال‌ها را در یک ظرف آب حداقل 30 دقیقه خیس کنید.

3 ظرف را خالی کرده و خلال‌ها را با یک حوله ظرفشویی یا حوله کاغذی خشک کنید.

4 یک قاشق غذاخوری روغن در کاسه بریزید، خلال‌ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال‌ها از روغن پوشیده شوند.

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

توجه

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

6 خلال‌ها را در قابلمه بریزید.

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

تمیز کردن

هشدار

- **قبل از تمیزکاری از پریز بکشید**
- **قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید قابلمه و داخل دستگاه کاملا خنک شوند.**
- **قابلمه یک پوشش نچسب دارد. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نچسب آن آسیب وارد شود.**

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

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

نکته

- قابلمه را خارج کنید تا Airfryer سریع‌تر خنک شود.

2 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.

3 قابلمه و سبد را در ماشین ظرفشویی 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 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 المنت حرارتی آسیب وارد شود.

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

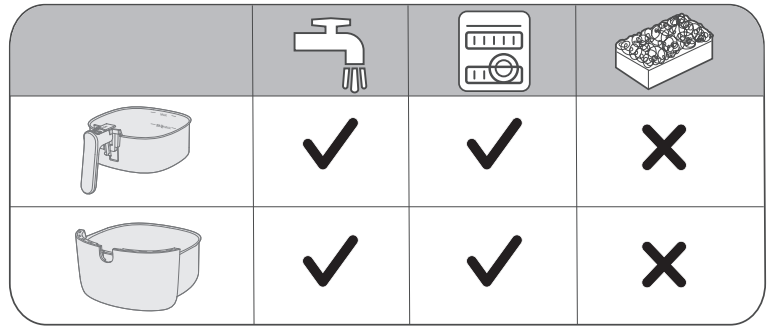
توجه

- بعد از تمیزکاری، با یک پارچه رطوبت را خشک کرده و مطمئن شوید پنل کنترل خشک باشد.

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.

7 پنجره دستگاه را با استفاده از یک پارچه 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.

توجه

- هنگام حمل Airfryer، آن را افقی نگهدارید و از جلو قابلمه را بگیرید تا از کج شدن اتفاق و آسیب احتمالی به قطعات جلوگیری شود.
- همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer ثابت باشند.

عیب یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولا 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 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 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 اصلا نباید به آنها دست بزنید. این قسمت‌ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده‌اند:

اشکال	علت احتمالی	راه حل
		اگر قسمت‌های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملا برای استفاده ایمن و مطمئن است.
سیب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سیب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سیب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می‌خواهید سیب‌زمینی‌ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سیب زمینی هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد قابلمه خیلی زیاد است.	برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.
	انواع خاص از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را 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 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.
دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.	موادی که برای پخت در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.
	هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبد را کاملا 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 کاملا به غذا بچسبد.
	مارینا‌د، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.	قبل از قرار دادن غذا در قابلمه، آن را خشک کنید.
صفحه Airfryer "E1" را نشان می‌دهد.	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 مشکل ادامه داشت، با شماره مستقیم خدمات Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
صفحه Airfryer "E9" را نشان می‌دهد.	دستگاه به چندشاخه برق معیوب یا در شرایط شبکه ناپایدار وصل شده است.	دستگاه را از چندشاخه برق جدا کنید و به پریز دیوار بزنید. اگر مشکل ادامه داشت، با شماره مستقیم خدمات Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
صفحه Airfryer "E12" را نشان می‌دهد.	دستگاه خطا می‌دهد.	دستگاه را از پریز بکشید و دوباره به پریز بزنید. اگر مشکل ادامه داشت، با شماره مستقیم خدمات Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

xxxx.yyy.zzzz.a (09/2024)