PHILIPS

HD920X

دليل المستخدم

جدول المحتويات

هام **3**

مقدمة **5**

وصف عام **5**

قبل الاستخدام للمرة الأولى **7**

التحضير للاستخدام **7**

استخدام الجهاز **7**

جدول الطعام 7

القلي بواسطة الهواء 8

تحضير البطاطس المقلية في المنزل 11

التنظيف **11**

جدول التنظيف 13

التخزين **13**

إعادة التدوير **13**

الضمان والدعم **13**

استكشاف الأخطاء وإصلاحها **14**

هام

اقرأ هذه المعلومات المهمة بدقة قبل استخدام الجهاز واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

خطر

- ضعي المكونات التي تريدين قليها دائمًا في السلة، لتفادي ملامستها لأدوات التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذه عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تملأي الصينية بالزيت إذ قد أن يتسبّب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تغمر الجهاز بالمياه أو بأي سائل آخر على الإطلاق، ولا تغسله تحت الصنبور.
- لا تدع المياه أو أي سائل آخر يتسرّب إلى داخل الجهاز، لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- لا تضَع أبدًا كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المشار إليه في السلة.
- لا تلمس الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- احرص دائمًا على أن تكون أداة التسخين فارغة وخالية من الطعام العالق.

تحذير

- تحقق من أن الفولتية المشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة المحلية قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة الرئيسي أو الجهاز عينه تالفاً.
- إذا كان سلك الطاقة الرئيسي تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخوَّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين يبلغون 8 سنوات من العمر وما فوق والأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به. يمنع الأطفال من اللعب بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا في حال كانوا يبلغون أكثر من 8 سنوات وفي حال تم الإشراف عليهم.
- أبقِ الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال دون عمر 8 سنوات.
- أبقِ سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ في الحائط مؤرّض فقط. احرصي دائمًا على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقّت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لا تسندي الجهاز على حائط أو أجهزة أخرى. اترك مسافة لا تقل عن 10 سم من الجهة الخلفية والجوانب و10 سم فوق الجهاز. لا تضع أي أغراض على سطح الجهاز.

- لا تستخدمي الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك الموضّح في دليل المستخدم.
- أثناء عملية القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبق يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخَّ الحذَر أيضًا من البخار والهواء الساخنين عند إزالة الصَينية من الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تصبح الصَينية والسلة والملحقات المتوفرة داخل جهاز Airfryer ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، توخي الحذر عند الإمساك بها.
- لا تضَع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمّى.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق طهو في الجهاز.
- لا تضَع الجهاز على مواد قابلة للاشتعال أو بالقرب منها، مثل غطاء الطاولة أو الستار.
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة على الفور في حال لاحظت دخانًا داكنًا يتصاعد منه. انتظر إلى أن يتوقف تصاعد الدخان قبل إخراج الصَينية من الجهاز.
- تخزين البطاطس: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرّض للأكريلاميد في المواد الغذائية المحضّر.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بالطاقة ولا تلمس لوحة التحكّم ويديك رطبتين.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطة تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.

تنبيه

- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو في المكاتب أو المزارع أو غيرها من أماكن العمل. وهو غير مخصص أيضًا للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والفطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- قم بإعادة الجهاز دائمًا إلى مركز خدمة مخوّل من قبل Philips لفحصه أو تصليحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
- إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احترافية أو شبه احترافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقًا للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- ضعي الجهاز واستخدميه دائمًا على سطح جاف وثابت ومستوٍ وأفقي.
- افصلي الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة بعد استخدامه.
- اتركي الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريبًا قبل الامساك به أو تنظيفه.

- احرص على أن يكون لون المكونات المحضّرة في هذا الجهاز ذهبيًا عند إخراجها وألا يكون بنيًا أو داكنًا. أزيلي البقايا المحترقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (بهدف تقليل إنتاج مادة الأكْريلاميد).
- توخَّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، وبشكل خاص أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- احرص دائمًا على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.
- احرص دائمًا على التحكّم بجهاز Airfryer الخاص بك.
- عند طهو طعام دهني، قد يتصاعد بعض الدخان من جهاز Airfryer.

المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

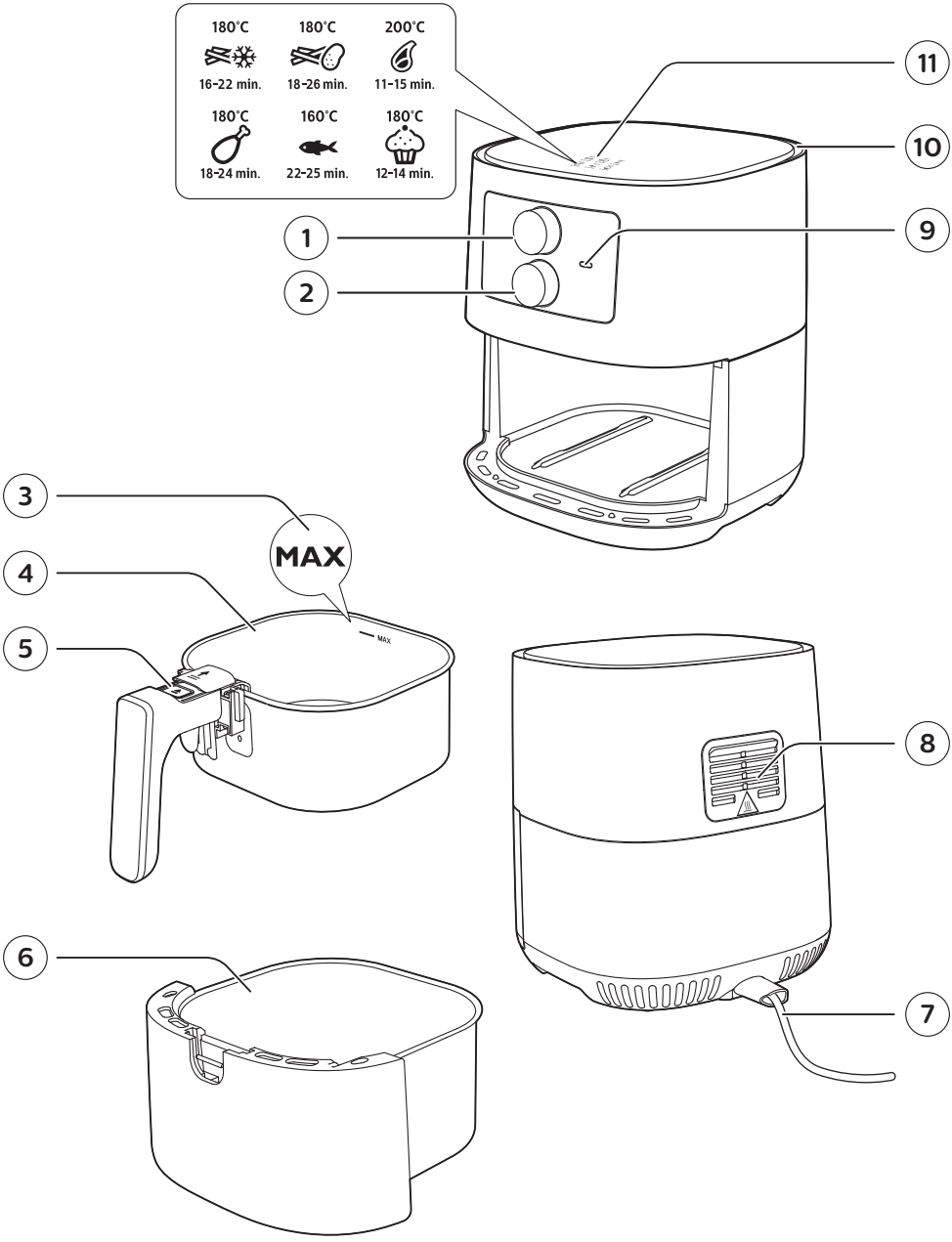
يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرّض للحقول المغناطيسية.

مقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدّمه Philips، سجّل منتجك على **www.philips.com/welcome**.
إن Airfryer من Philips هو جهاز Airfryer الوحيد المزوّد بتقنية Rapid Air الفريدة لقلي أنواع الطعام المفضّلة بدون إضافة الزيت أو باستخدام كمية قليلة منه ومع دهون أقل بنسبة تصل إلى ٩٠٪.
بفضل تقنية Rapid Air من Philips، يتم طهي الطعام من كل الأطراف، ويتميزّ الجهاز بتصميم على شكل نجم البحر ما يمنح نتائج مثالية ومتساوية.
يمكنك الآن الاستمتاع بطعام مقلي بشكل مثالي، مقرمش من الخارج وطري من الداخل من خلال القلي والشوي والخَبز لتحضير مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة سهلة وسريعة وصحية.
لمزيد من الإلهام والوصفات والمعلومات حول جهاز Airfryer، تفضل بزيارة موقع **www.philips.com/kitchen** أو تنزيل تطبيق NutriU* المجاني لنظام ®IOS أو ™Android.
*قد لا يتوفر تطبيق NutriU في بلدك.
في هذه الحالة، يرجى الدخول إلى موقع Philips المحلي على الإنترنت للحصول على الوحي.

وصف عام

1 مفتاح المؤقّت
2 مفتاح درجة الحرارة
3 مؤشر مستوى MAX (الحدّ الأقصى)
4 السلة
5 زر تحرير السلة
6 الصينية
7 سلك الطاقة
8 منافذ الهواء
9 مؤشر الطاقة
10 مدخل الهواء
11 جدول الطعام


180°C
16-22 min.
180°C
18-26 min.
200°C
11-15 min.
180°C
18-24 min.
160°C
22-25 min.
180°C
12-14 min.
1
2
3
MAX
4
5
6
7
8
9
10
11

قبل الاستخدام للمرة الأولى

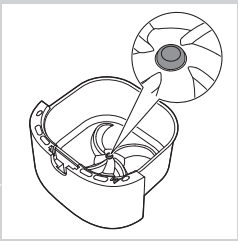
1 أزِل كل مواد التغليف.

2 أزِل أي ملصقات أو تسميات (إذا وجدت) على الجهاز.

3 نظّف الجهاز جيدًا قبل استخدامه للمرة الأولى كما هو مبيّن في فصل التنظيف.

التحضير للاستخدام

1 ضَع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ وأفقي ومقاوم للحرارة.



ملاحظة

- لا تغطّي الجهاز من الجهة العليا أو الجوانب. فقد يؤدي ذلك إلى منع تدفق الهواء ويؤثر بالتالي على نتيجة القلي.
- لا تضع الجهاز المشغّل بالقرب من الأجسام التي قد تتضرّر بفعل البخار أو تحتها، مثل الجدران والخزائن.
- يجب ترك المقبس المطاطي في المقلاة. لا تقم بإزالته قبل الطهو.

استخدام الجهاز

جدول الطعام

يساعدك الجدول أدناه في تحديد الإعدادات الأساسية لأنواع الطعام التي تريدين تحضيرها.

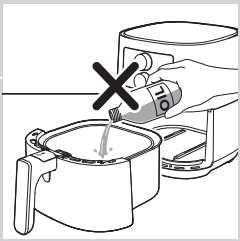
ملاحظة

- تذكّري أن هذه الإعدادات هي مجرد اقتراحات. وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل كما والعلامة التجارية، يتعذّر علينا ضمان الإعداد الأفضل لمكوناتك.
- عند تحضير كمية أكبر من الطعام (على سبيل المثال، البطاطس المقلية، القريدس، أفخاذ الدجاج، الوجبات الخفيفة المثلجة) قم بهزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها في السلة مرتين إلى ثلاث مرات للحصول على نتيجة متّسقة.

المكونات	الحد الأدنى – الحد الأقصى الكمية	الوقت (الدقائق)	درجة الحرارة	ملاحظة
بطاطس مقلية رفيعة مثلّجة (7×7 مم / 0,3×0,3 بوصة)	200-500 غ / 7-18 أونصة	16-22	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي
بطاطس مقلية محضّرة في المنزل (بسماكة 10×10 مم / 0,4×0,4 بوصة)	200-500 غ / 7-18 أونصة	18-26	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي
ناجيت الدجاج المثلج	200-600 غ / 7-21 أونصة	10-15	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
لفافات سبرينغ رول مثلّجة	200-600 غ / 7-21 أونصة	10-15	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
هامبرغر (حوالى 150 غ / 5 أونصات)	قرص - 3 أقراص	15-20	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	
رغيف اللحم	800 غ / 28 أونصة	50-55	150 درجة مئوية / 300 درجة فهرنهايت	• استخدم ملحق الخَبز

المكونات	الحد الأدنى – الحد الأقصى الكمية	الوقت (الدقائق)	درجة الحرارة	ملاحظة
لحم ضلع من دون عظم (حوالى 150 غ/5 أونصات)	قطعة - قطعتان	11-15	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
نقانق رفيعة (حوالى 50 غ / 1,8 أونصة)	قطعة6- قطع	9-13	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
أفخاذ دجاج (حوالى 125 غ / 4,5 أونصات)	قطعتان6- قطع	18-24	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
صدر دجاج (حوالى 160 غ / 6 أونصات)	قطعة3- قطع	20-25	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	
سمكة كاملة (حوالى 400-300 غ / 14-11 أونصة)	سمكة	15-20	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	
قطع فيليه سمك (حوالى 200 غ / 7 أونصات)	1-3 (طبقة واحدة)	22-25	160 درجة مئوية / 325 درجة فهرنهايت	
خضار مختلطة (مقطّعة بطريقة خشنة)	600-200 غ / 7 أونصات21- أونصة	10-20	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	• يمكنك تعيين وقت الطهو وفقًا لذوقك • يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
قطع المافن (حوالى 50 غ / 1,8 أونصة)	1-7	12-14	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	• استخدم أكواب المافين
قالب الحلوى	500 غ / 18 أونصة	50-60	160 درجة مئوية / 325 درجة فهرنهايت	• استخدم صينية خَبز
خبز/لفائف مخبوزة مسبقًا (حوالى 60 غ / أونصتين)	1-4 قطع	6-8	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	
خبز محضّر في المنزل	500 غ / 18 أونصة	50-60	150 درجة مئوية / 300 درجة فهرنهايت	• استخدم ملحق الخَبز • يجب أن يكون الشكل مسطحًا قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز لأداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ.

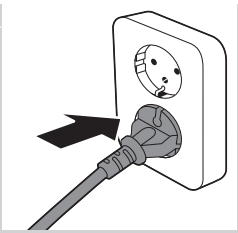
القلي بواسطة الهواء



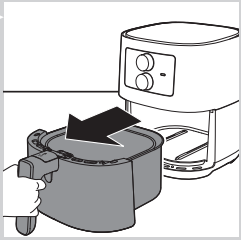
تنبيه

- **يعمل جهاز Airfryer هذا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصَينية بالزيت أو دهون القلي أو أي سائل آخر.**
- **لا تلمسي الأسطح الساخنة. استخدمي المقابض أو المفاتيح. أمسك الصَينية الساخنة باستخدام قفازات الفرن.**
- **هذا الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي فقط.**
- **قد يولّد هذا الجهاز القليل من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.**
- **ليس من الضروري تسخين الجهاز مسبقًا.**

1 ضَع القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.



2 أزِل الصَينية مع السلة من الجهاز عن طريق سحب المقبض.

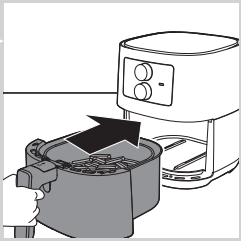


3 ضَع المكونات في السلة.

ملاحظة

- يستطيع جهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجعي "جدول الطعام" لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتجاوز الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو ولا تملأي السلة بحيث تتجاوز مؤشر "MAX" (الحد الأقصى)، فقد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
- إذا كنت ترغب في تحضير مكونات مختلفة في الوقت نفسه، فتأكد من وقت الطهي المقترح المطلوب للمكونات المختلفة قبل البدء بطهيها كلها في الوقت نفسه.

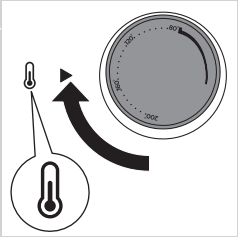
4 أعد وضع الصَينية مع السلة في جهاز **Airfryer**.

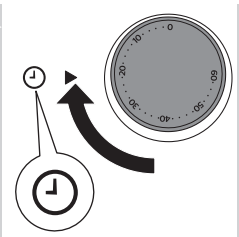


تنبيه

- لا تستخدم الصَينية من دون السلة على الإطلاق.
- لا تلمس الصَينية أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنها تصبح ساخنة جدًا.

5 أدِر مفتاح درجة الحرارة للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.





6 أدِر مفتاح المؤقّت إلى مدة الطهو المطلوبة لتشغيل الجهاز.

ملاحظة

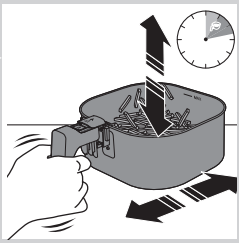
- راجع جدول الطعام مع إعدادات الطهو الأساسية لأنواع مختلفة من الطعام.

تلميح

- أثناء الطهو، إذا كنت بحاجة إلى تغيير درجة الحرارة أو مدة الطهو، فقم بتدوير مفتاحَي التحكّم إلى الإعداد المطلوب.

ملاحظة

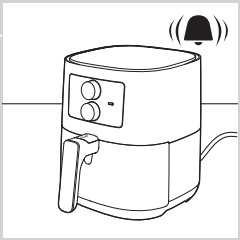
- تتطلب بعض المكونات الهزّ أو التقليب في منتصف عملية القلي (راجعي "جدول الطعام"). لهزّ المكونات، اسحب الصَينية مع السلة وضعها على سطح عمل مقاوم للحرارة، وأزح الغطاء واضغط على زر تحرير السلة لإزالتها وقم بهزّ هذه الأخيرة فوق المغسلة. بعد ذلك، ضع السلة في الصَينية، ثم ضعها مجددًا في الجهاز.
- إذا قمت بضبط المؤقّت على نصف وقت الطهي، فستسمع صوت جرس المؤقّت عندما يحين موعد هزّ المكونات أو إدارتها. احرصي على إعادة ضبط المؤقت على وقت الطهو المتبقي.



7 عندما تسمع صوت جرس المؤقّت، فهذا يعني أن مدة الطهو قد انتهت.

ملاحظة

- يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا. للقيام بذلك، أدِر مفتاح المؤقّت إلى 0 (بعكس اتجاه عقارب الساعة)؛ يتطلب ذلك قوة أكثر من تلك المستخدمة لتدوير المفتاح باتجاه عقارب الساعة.



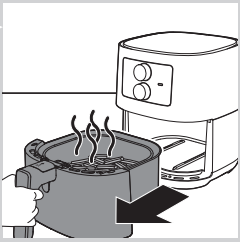
8 اسحب الصَينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

تنبيه

- **تكون مقلاة Airfryer ساخنة بعد عملية الطهي. ضع الصَينية دائمًا على سطح عمل مقاوم للحرارة (مثلاً، أثفية، إلخ.) عند إخراجها من الجهاز.**

ملاحظة

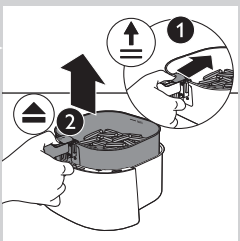
- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى وضع الصَينية من جديد في جهاز Airfryer مستخدمًا المقبض وإضافة بضع دقائق.

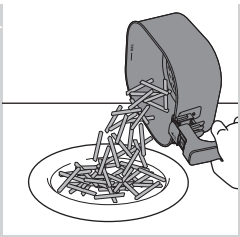


9 لإزالة المكونات الصغيرة (مثل البطاطس المقلية)، أخرج السلة من الصَينية عن طريق سحب الغطاء أولاً، ثم الضغط على زر تحرير السلة.

تنبيه

- **بعد انتهاء عملية الطهي، تكون الصَينية والسلة والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة. وقد يتسرّب البخار من الصَينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.**





10 أفرِغ محتويات السلة في وعاء أو طبق. أخرج السلة من الصَينية دائمًا لإفراغ المكونات، إذ قد يتجمّع الزيت الساخن في قعر الصَينية.

ملاحظة

- لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقطًا لإخراجها.
- يتم جمع فائض الزيت أو الدهون المذوّبة من المكونات في قعر الصَينية.
- بحسب نوع المكونات التي يتم تحضيرها، قد ترغب بسكب أي فائض من الزيت أو الدهون من الصَينية بحذر بعد طهو كل دفعة أو قبل هزّ المكونات أو وضع السلة داخل الصَينية. ضَع السلة على سطح مقاوم للحرارة. ارتدِ قفازات فرن آمنة لسكب فائض الزيت أو الدهون المذوّبة. أعد السلة إلى الصَينية.

عند تجهز دفعة من المكونات، يكون جهاز Airfryer مستعدًا لإعداد دفعة أخرى على الفور.

ملاحظة

- كرر الخطوات من 3 إلى 10 أردت تحضير دفعة أخرى.

تحضير البطاطس المقلية في المنزل

لتحضير البطاطس المقلية في المنزل في جهاز Airfryer:

- اختَر نوعًا مناسبًا من البطاطس لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض الشيء) والطازجة.
- من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 500 غ/18 أونصة للحصول على نتيجة متساوية. فقد تكون البطاطس المقلية ذات الحجم الكبير أقل قرمشة من البطاطس المقلية الصغيرة الحجم.

1 تُقشّر البطاطس وتُقطّع بالطول (بسماكة 1 x 1 سم/0,4 x 0,4 بوصات).

2 تُنقع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.

3 يُفرغ الوعاء وتُجفف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.

4 يُسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح في الوعاء وتُمزج حتى تصبح الشرائح مغطاة بطبقة من الزيت.

5 تُزال الشرائح من الوعاء باستخدام الأصابع أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

ملاحظة

- لا تميلي الوعاء لسكب كل الشرائح في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي سكب الكمية الفائضة من الزيت في الصينية.

6 توضع الشرائح في السلة.

7 تُقلى شرائح البطاطس وتُهزّ السلة مرتين إلى 3 مرات خلال الطهي.

التنظيف

تحذير

- **اترك السلة والصَينية والجهة الداخلية من الجهاز لتبرد تمامًا قبل بدء التنظيف.**
- **تم تغليف الصَينية والسلة والجهة الداخلية من الجهاز بطلاء مانع للالتصاق. لا تستخدمي أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة كونها قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للالتصاق.**

نظّف الجهاز بعد كل استخدام. أزِل الزيوت والدهون من قعر الصَينية بعد كل استخدام.

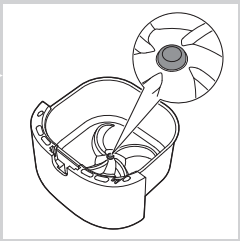
1 أدِر مفتاح المؤقّت إلى 0، وافضل القابس عن مأخذ الحائط واترك الجهاز ليبرد.

تلميح

- أزيلي الصينية والسلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بسرعة أكبر.

2 تخلص من الزيت أو الدهون المذوّبة المجمّعة في أسفل الصّينية.

3 نظّف الصّينية والسلة في الجلاية. يمكنك أيضًا تنظيفها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

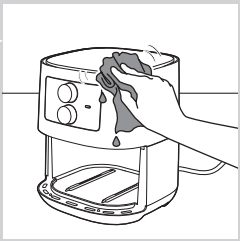


ملاحظة

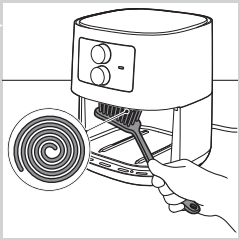
- ضَع المقلاة مع المقبس المطاطي في الجلاية. لا تقم بإزالة المقبس المطاطي قبل التنظيف.

تلميح

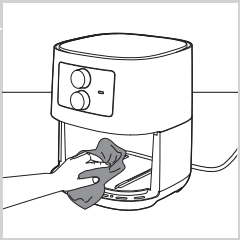
- إذا كانت بقايا الطعام عالقة على الصّينية أو السلة، فيمكنك نقع تلك الأجزاء بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و15 دقيقة. يساعد النقع في تفكّك بقايا الطعام مما يسهّل إزالتها. احرصي على استخدام سائل غسيل الأطباق يستطيع تذويب الزيوت والشحوم. إذا كان هناك من بقع شحم على الصّينية أو السلة ولم تتمكن من إزالتها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق، فاستخدم سائل إزالة الشحوم.
- إذا دعت الحاجة، يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسطة النعومة. لا تستخدمي فرشاة سلكية من الفولاذ أو فرشاة ذات شعيرات خشنة، إذ قد يلحق ذلك ضررًا بالطبقة الخارجية لأداة التسخين.



4 امسح الجهة الخارجية من الجهاز بقطعة قماش رطبة.



5 نظّف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.



6 نظّف الجهة الداخلية من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.

جدول التنظيف

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

التخزين

1. **افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.**
2. **تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.**

ملاحظة

- امسكي دائمًا جهاز Airfryer بشكل أفقي عند حمله. تأكد أيضًا من وضع الصَينية على الجزء الأمامي من الجهاز، إذ يمكن للصَينية مع السلة أن تخرج من الجهاز إذا تمت إمالته لأسفل عن طريق الخطأ. قد يؤدّي ذلك إلى تضرر هذه القطع.
- تأكد دائمًا من أن قطع جهاز Airfryer القابلة للفك ثابتة في مكانها قبل حمل الجهاز و/أو تخزينه.

إعادة التدوير

- لا تتخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء فترة عمله، بل سلّمه إلى مركز تجميع رسمي لإعادة تدويره. عند القيام بذلك، أنت تساهمين في المحافظة على البيئة.
- اتبعي القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص.

الضمان والدعم

إذا كنت بحاجة إلى المعلومات أو الدعم، فتفضلي بزيارة **www.philips.com/support** أو اقرأي كتيّب الضمان العالمي المنفصل.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخّص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكني من حلّ المشكلة من خلال الرجوع إلى المعلومات الواردة أدناه، تفضلي بزيارة **www.philips.com/support** للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يصبح الجزء الخارجي لهذا الجهاز ساخنًا أثناء الاستخدام.	تصل الحرارة داخل الجهاز إلى الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. يجب إبقاء كل المقابض والمفاتيح التي قد تلمسينها أثناء الاستخدام باردة بشكل كافٍ يسمح لك بإمساكها.
		يصبح كل من الصَينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز ساخنًا دائمًا عند تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء دائمًا ساخنة جدًا بحيث يتعذّر لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فقد تصبح بعض المناطق ساخنة جدًا بحيث يتعذّر لمسها. تتم الإشارة إلى هذه المناطق على الجهاز بالرمز التالي: يكون من الآمن تمامًا استخدام الجهاز، طالما أنت على علم بالمناطق الساخنة وتتجنبين لمسها.
لم تكن البطاطس المقلية المحضّرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس الطازجة والنشوية. إذا كنت تريدين تخزين البطاطس، فلا تخزّنيها في بيئة باردة مثل البراد. اختاري البطاطس التي يشير غلافها على أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	اتبع الإرشادات في الصفحة 11 من دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في الصفحة 11 من دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل.
يتعذّر تشغيل جهاز Airfryer.	لم يتم توصيل الجهاز.	تحقق مما إذا كان المقبس موضوعًا في مأخذ الحائط بشكل مناسب.
	تم توصيل أجهزة متعددة بمأخذ طاقة واحد.	يتميّز جهاز Airfryer بقوة كهربائية عالية. حاولي توصيل الجهاز بمأخذ طاقة مختلف وتحققي من الصمامات الكهربائية.
أرى بعض البقع المتقشرة داخل جهاز Airfryer.	يمكن أن تظهر بعض البقع الصغيرة داخل صينية جهاز Airfryer بسبب لمس الطلاء أو خدشه عرضيًا (على سبيل المثال أثناء التنظيف بواسطة أدوات تنظيف خشنة و/أو أثناء إدخال السلة).	يمكنك تفادي إلحاق أي ضرر عن طريق إدخال السلة في الصينية بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال السلة بزاوية معينة، فقد يلامس جانبها جدار الصينية، مما يتسبب في تقشّر قطع صغيرة من الطلاء. في حال حدوث ذلك، تجدر الإشارة إلى أنه لا يشكّل أي ضرر، إذ إن كل المواد المستخدمة آمنة وغير مضرة بالصحة.
يتصاعد دخان أبيض من الجهاز.	تستخدم مكونات دهنية.	أفرغ أي كمية زيت أو دهون إضافية من الصَينية بحذر، ثم تابع الطهو.
	لا تزال الصينية تحتوي على رواسب دهنية من الاستخدام السابق.	إن السبب وراء الدخان الأبيض هو تسخين الرواسب الدهنية في الصينية. احرص دائمًا على تنظيف الصَينية والسلة جيدًا بعد كل استخدام.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية بالطعام بشكل جيد.	بإمكان قطع صغيرة من فتات الخبز المتطاير أن يتسبب بالدخان الأبيض. اضغطي بإحكام على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية لضمان التصاقها بالطعام.
	تتساقط الصلصة أو السوائل أو عصائر اللحوم فوق الدهون أو الشحوم المذوّبة.	دَع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.

مواصفات المنتج عرضة للتغيير بدون إشعار.
حقوق الطباعة والنشر لشركة .Koninklijke Philips N.V 2021 ©
كل الحقوق محفوظة.