

**PHILIPS**

HD927X

دليل المستخدم

## جدول المحتويات

3	هام
6	مقدمة
6	وصف عام
8	قبل الاستخدام للمرة الأولى
8	التحضير للاستخدام
8	استخدام الجهاز
8	جدول الطعام
10	القلي بواسطة الهواء
13	تحديد وضع حفظ السخونة
14	الطهي باستخدام إعداد مسبق الضبط
15	التغيير إلى إعداد مسبق الضبط آخر
16	تحضير البطاطس المقلية في المنزل
16	التنظيف
18	جدول التنظيف
18	التخزين
18	إعادة التدوير
18	الضمان والدعم
18	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

### خطر

- ضعي المكونات التي تريدين قليها دائماً في السلة، لتفادي ملامستها لأدوات التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذه عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تملأي الصينية بالزيت إذ قد أن يتسبب 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 يتسرب إلى داخل الجهاز، لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- لا تضع أبداً كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المشار إليه في السلة.
- لا تلمس الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- احرص دائماً 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 عينة تالفاً.
- إذا كان سلك الطاقة الرئيسي تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخوّل 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 نقصاً 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 وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال دون عمر 8 سنوات.
- أبقِ سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ في الحائط مؤرّض فقط. احرص دائماً 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 تستخدمى الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك الموضح في دليل المستخدم.
- أثناء عملية القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبق يدك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخين عند إزالة الصينية من الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تصبح الصينية والسلة والملحقات المتوفرة داخل جهاز Airfryer ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، توخي الحذر عند الإمساك بها.
- لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمى.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق طهو في الجهاز.
- لا تضع 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 دخاناً داكناً يتصاعد منه. انتظر إلى أن يتوقف تصاعد الدخان قبل إخراج الصينية من الجهاز.
- تخزين البطاطس: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرض للأكريلاميد في المواد الغذائية المحضّر.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بالطاقة ولا تلمس لوحة التحكم ويدك رطبتين.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية 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 أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والفطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- قم بإعادة الجهاز دائماً إلى مركز خدمة مخول 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 وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- ضعي الجهاز واستخدميه دائماً على سطح جاف وثابت ومستوٍ وأفقي.
- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة بعد استخدامه.
- اتركي الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل الإمساك به أو تنظيفه.



- احرص على أن يكون لون المكونات المحضّرة في هذا الجهاز ذهبيًا عند إخراجها وألا يكون بنيًا أو داكنًا. أزيل البقايا المحترقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (بهدف تقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
  - توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، وبشكل خاص أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
  - احرص دائماً على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.
  - احرص دائماً على التحكم 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.

### إيقاف التشغيل التلقائي

هذا الجهاز مزود بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. إذا لم تضغط على زر في غضون ٢٠ دقيقة، فسيوقف الجهاز عن التشغيل تلقائيًا. لإيقاف تشغيل الجهاز يدويًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

## مقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!  
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدّمه Philips، سجّل منتجك على

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

إن Airfryer من Philips هو جهاز Airfryer الوحيد المزود بتقنية Rapid Air الفريدة لقلي أنواع الطعام المفضّلة بدون إضافة الزيت أو باستخدام كمية قليلة من هـ ومع دهون أقل بنسبة تصل إلى ٩٠٪. بفضل تقنية Rapid Air من Philips، يتم طهي الطعام من كل الأطراف، ويتميزُ 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 والخبز لتحضير مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة سهلة وسريعة وصحية. لمزيد من الإلهام والوصفات والمعلومات حول جهاز Airfryer، تفضل زيارة موقع

[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) أو تنزيل تطبيق NutriU\* المجاني لنظام Android™ أو iOS®.

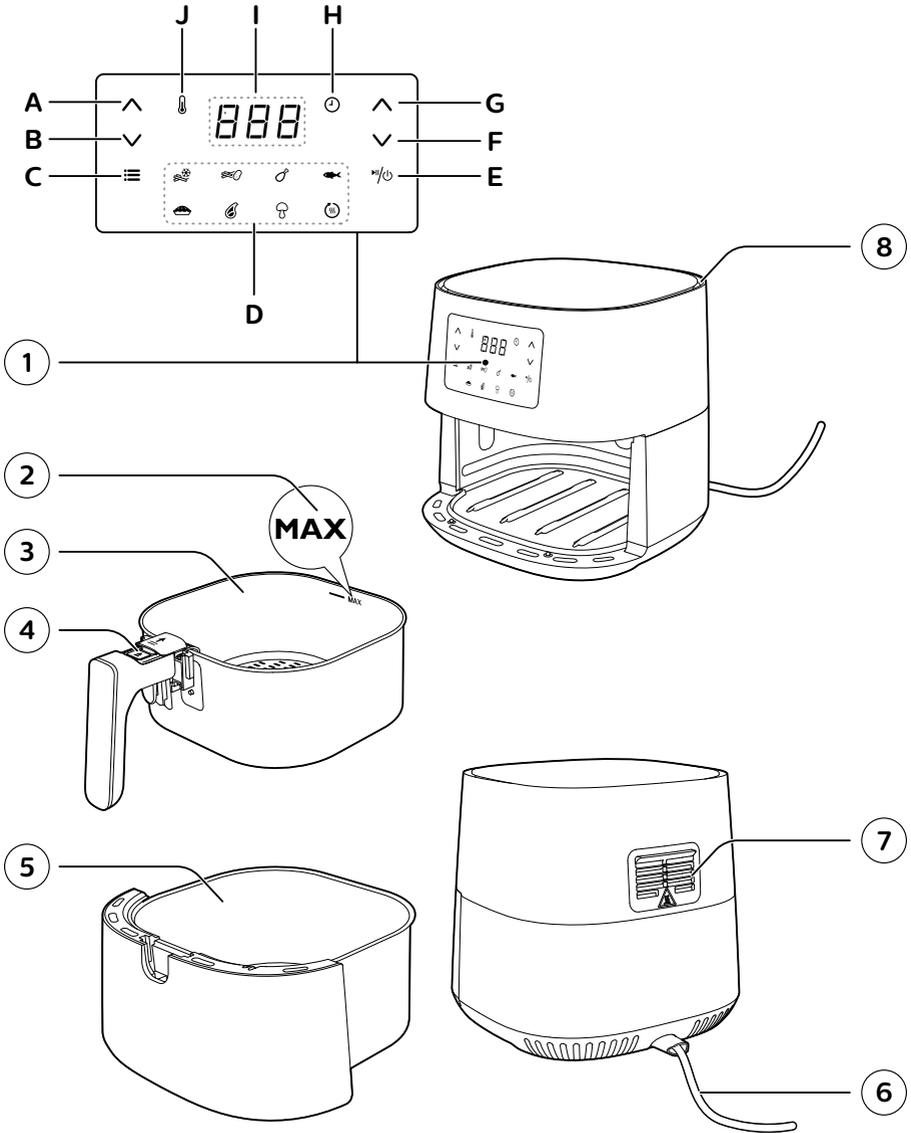
\*قد لا يتوفر تطبيق NutriU في بلدك.

في هذه الحالة، يرجى الدخول إلى موقع Philips المحلي على الإنترنت للحصول على الوحي.

## وصف عام

## 1 لوحة التحكم

- A زر زيادة درجة الحرارة
- B زر خفض درجة الحرارة
- C زر القائمة
- D القوائم المحددة مسبقاً
- E زر التشغيل/إيقاف التشغيل
- F زر خفض الوقت
- G زر زيادة الوقت
- H مؤشر الوقت
- I الشاشة
- J مؤشر درجة الحرارة
- 2 مؤشر مستوى MAX (الحد الأقصى)
- 3 السلة
- 4 زر تحرير السلة
- 5 الصينية
- 6 سلك الطاقة
- 7 منافذ الهواء
- 8 مدخل الهواء



## قبل الاستخدام للمرة الأولى

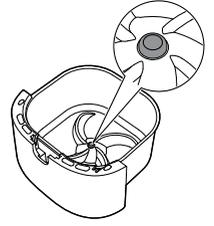
- 1 أزل كل مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملصقات أو تسميات (إذا وجدت) على الجهاز.
- 3 نظف الجهاز جيداً قبل استخدامه للمرة الأولى كما هو مبين في فصل التنظيف.

## التحضير للاستخدام

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأقوي 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 المقلّة. لا تقم بإزالته قبل الطهو.



## استخدام الجهاز

### جدول الطعام

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

### ملاحظة

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

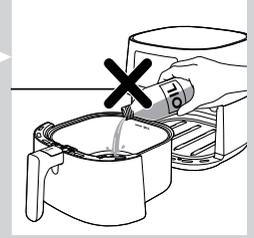
المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	الوقت (الدقائق)	درجة الحرارة	ملاحظة
بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7×7 مم / 0,3×0,3 بوصة)	200-800 غ / 7 أونصات - 28 أونصة	14-31	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي
بطاطس مقلية محضّرة في المنزل (بسماكة 10×10 مم / 0,4×0,4 بوصة)	200-800 غ / 7 أونصات - 28 أونصة	20-40	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 أونصات - 21 أونصة	9-20	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
لفافات سبرينغ رول مثلجة	200-600 غ / 7 أونصات - 21 أونصة	9-20	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
هامبرغر (حوالي 150 غ / 5 أونصات)	قرص واحد - 5 أقراص	16-21	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	
رغيف اللحم	1200 غ / 42 أونصة	55-60	150 درجة مئوية / 300 درجة فهرنهايت	• استخدم ملحق الحَبز

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	الوقت (الدقائق)	درجة الحرارة	ملاحظة
لحم ضلع من دون عظم (حوالي 150 غ / 5 أونصات)	قطعة واحدة-4- قطع	15-20	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	· يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
نقانق رقيقة (حوالي 50 غ / 1,8 أونصة)	قطعتان-10- قطع	11-15	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	· يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ / 4,5 أونصات)	قطعتان-8- قطع	17-27	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	· يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
صدر دجاج (حوالي 160 غ / 6 أونصات)	1-5 قطع	15-25	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	
دجاجة كاملة	1200 غ / 42 أونصة	60-70	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	
سمكة كاملة (حوالي 300-400 غ / 11-14 أونصة)	سمكة واحدة-سمكتان	20-25	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	
قطع فيليه سمك (حوالي 200 غ / 7 أونصات)	1-5 (طبقة واحدة)	25-32	160 درجة مئوية / 325 درجة فهرنهايت	
خضار مختلطة (مقطّعة بطريقة خشنة)	200-800 غ / 7 أونصات-28 أونصة	9-18	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	· يمكنك تعيين وقت الطهو وفقاً لذوقك · يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
قطع المافن (حوالي 50 غ / 1,8 أونصة)	1-9	13-15	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	· استخدم أكواب المافن
قالب الحلوى	500 غ / 18 أونصة	40-45	160 درجة مئوية / 325 درجة فهرنهايت	· استخدم صينية خبز
خبز/لحاف مخبوزة مسبقاً (حوالي 60 غ / أونصتين)	قطعة-6- قطع	6-8	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	
خبز محضّر في المنزل	800 غ / 28 أونصة	55-65	150 درجة مئوية / 300 درجة فهرنهايت	· استخدم ملحق الخبز · يجب أن يكون الشكل مسطحاً قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز لأداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ.

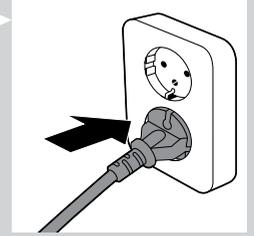
## القلي بواسطة الهواء

## تنبيه

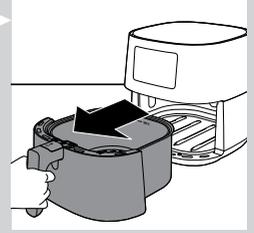
- يعمل جهاز **Airfryer** هذا بواسطة الهواء الساخن، لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي أو أي سائل آخر.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو المفاتيح، أمسك الصينية الساخنة باستخدام قفازات الفرن.
- هذا الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي فقط.
- قد يوئد هذا الجهاز القليل من الدخان عند استخدامه للمرة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



## 1 ضَع القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.



## 2 أزل الصينية مع السلة من الجهاز عن طريق سحب المقبض.



## 3 ضَع المكونات في السلة.

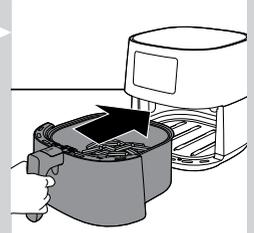
## ملاحظة

- 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 تملأ 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 للمكونات المختلفة قبل البدء بطهيها كلها في الوقت نفسه.

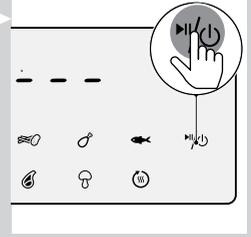
4 أعد وضع الصينية مع السلة في جهاز **Airfryer**.

## تنبيه

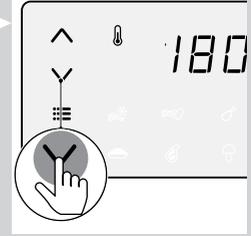
- لا تستخدم الصينية من دون السلة على الإطلاق.
- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنها تصبح ساخنة جداً.



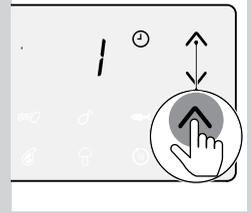
5 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



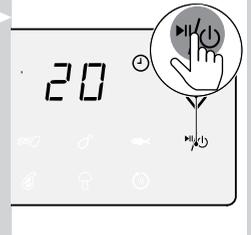
6 اضغط على زر زيادة درجة الحرارة أو خفضها لاختيار درجة الحرارة المطلوبة.



7 اضغط على زر زيادة الوقت لاختيار الوقت المطلوب.



8 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لبدء عملية الطهي.



#### ملاحظة

- أثناء الطهي، يتم عرض درجة الحرارة والوقت بالتناوب.
- تُحسب آخر دقيقة للطهي بالتوازي.
- راجع جدول الطعام مع إعدادات الطهو الأساسية لأنواع مختلفة من الطعام.

#### تلميح

- أثناء الطهي، إذا أردت تغيير وقت الطهي أو درجة الحرارة، فاضغط على زر أعلى أو أسفل المطابق في أي وقت للقيام بذلك.
- لإيقاف عملية الطهي مؤقتًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل. لاستئناف عملية الطهي، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل مرة أخرى لمتابعة عملية الطهي.
- يتوقف الجهاز مؤقتًا بشكل تلقائي عند سحب الصينية والسلة. تستمر عملية الطهي عند وضع الصينية والسلة في الجهاز من جديد.
- لتغيير وحدة درجة الحرارة من مئوية إلى فهرنهايت أو العكس في جهاز **Airfryer**، اضغط على زري زيادة درجة الحرارة وخفضها في الوقت نفسه لمدة **10** ثوانٍ تقريبًا.

## ملاحظة

- في حال عدم تعيين وقت الطهو المطلوب في غضون 30 دقيقة، يتوقف الجهاز تلقائيًا عن التشغيل لأسباب تتعلق بالسلامة.
- تتطلب بعض المكونات الهز أو التقليب في منتصف عملية القلي (راجع "جدول الطعام"). لهز المكونات، اسحب الصينية مع السلة وضعاها على سطح عمل مقاوم للحرارة، وأزح الغطاء واضغط على زر تحرير السلة لإزالتها وقم بهز هذه الأخيرة فوق المغسلة. بعد ذلك، ضع السلة في الصينية، ثم ضعها مجددًا في الجهاز.
- إذا قمت بضبط المؤقت على نصف وقت الطهي، فستسمع صوت جرس المؤقت عندما يحين موعد هز المكونات أو إدراجها. احرص على إعادة ضبط المؤقت على وقت الطهو المتبقي.

## 9 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن مدة الطهي قد انتهت.

## ملاحظة

- يمكنك إيقاف عملية الطهي يدويًا. للقيام بذلك، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

## 10 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

## تنبيه

- تكون مقلاة **Airfryer** ساخنة بعد عملية الطهي. ضع الصينية دائمًا على سطح عمل مقاوم للحرارة (مثلًا: أقمشة، إلخ.) عند إخراجها من الجهاز.

## ملاحظة

- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى وضع الصينية من جديد في جهاز **Airfryer** مستخدمًا المقبض وإضافة بضع دقائق إلى الوقت المحدد.

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

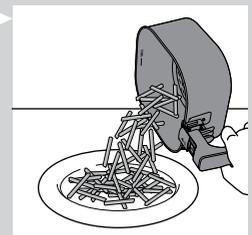
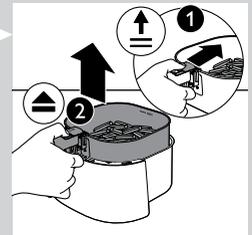
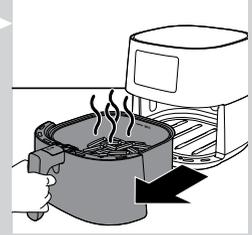
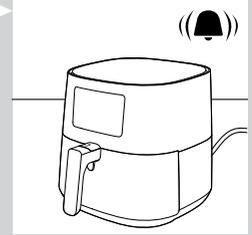
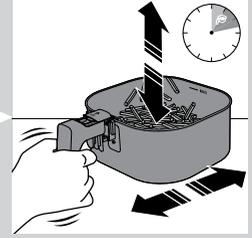
## تنبيه

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

## 12 أفرغ محتويات السلة في وعاء أو طبق. أخرج السلة من الصينية دائمًا لإفراغ المكونات، إذ قد يتجمّع الزيت الساخن في قعر الصينية.

## ملاحظة

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



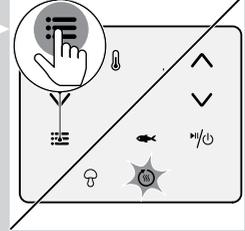
عند تجهز دفعة من المكونات، يكون جهاز Airfryer مستعداً لإعداد دفعة أخرى على الفور.

## ملاحظة

• كرر الخطوات من 3 إلى 12 أردت تحضير دفعة أخرى.

## تحديد وضع حفظ السخونة

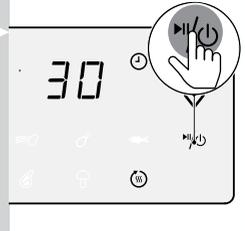
1 اضغط على زر القائمة عندما يومض رمز حفظ السخونة.



2 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل وضع حفظ السخونة.

## ملاحظة

- يتم ضبط مؤشر حفظ السخونة على 30 دقيقة. لتغيير وقت حفظ السخونة (من دقيقة إلى 30 دقيقة)، اضغط على زر خفض الوقت. سيتم تأكيد الوقت تلقائياً.
- لا يمكن تغيير درجة الحرارة في وضع حفظ السخونة.



3 لإيقاف وضع حفظ السخونة مؤقتاً، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل. لاستئناف وضع حفظ السخونة، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل من جديد.

4 للخروج من وضع حفظ السخونة، اضغط مطولاً على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

## تلميح



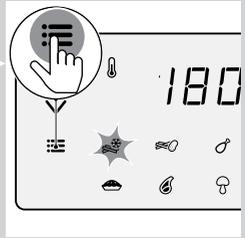
- إذا فقدت بعض أنواع الطعام مثل البطاطس المقلية جزءاً كبيراً من قرمشها أثناء وضع حفظ السخونة، فيجب تقصير وقت حفظ السخونة عبر إيقاف تشغيل الجهاز قبل انتهاء الوقت المحدد أو تجميد البطاطس لمدة دقيقتين أو ثلاث على حرارة 180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت.

## ملاحظة

- أثناء وضع حفظ السخونة، يتم تشغيل المروحة وجهاز التسخين داخل الجهاز من وقت إلى آخر.
- تم تصميم وضع حفظ السخونة بهدف إبقاء الطعام ساخناً فوراً بعد طهيهِ في جهاز Airfryer. ليس المقصود بهذه الميزة إعادة التسخين.

## الطهي باستخدام إعداد مسبق الضبط

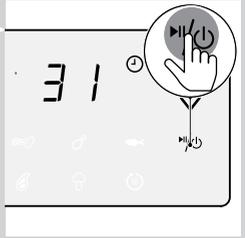
- 1 اتبع الخطوات من 1 إلى 5 في فصل "القلي بواسطة الهواء".
- 2 اضغط على زر القائمة. يبدأ رمز الوجبات الخفيفة المثلجة بالوميض. اضغط على زر القائمة بقدر ما تحتاج إليه فيما يومض زر الضبط المسبق.



- 3 ابدأ عملية الطهي بالضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

ملاحظة

في الجدول التالي، يمكنك العثور على مزيد من المعلومات حول الإعدادات مسبق الضبط.

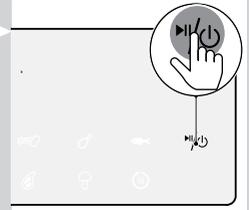


المعلومات	الوزن (الحد الأقصى)	درجة الحرارة مسبق الضبط	الوقت مسبق الضبط (دقيقة)	إعادة التعيين
<ul style="list-style-type: none"> <li>• وجبات خفيفة مثلجة تركز على البطاطس مثل البطاطس المقلية المثلجة والبطاطس و دجز والبطاطس المبروشة، إلخ.</li> <li>• يجب هز المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي</li> </ul>	800 غ / 28 أونصة	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	31	 وجبات خفيفة تركز على البطاطس المثلجة
<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم البطاطس النشوية</li> <li>• 10×10 مم / 0,4×0,4 بوصة في قطع رقيقة</li> <li>• انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف 1/4 ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت</li> <li>• يجب هز المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي</li> </ul>	800 غ / 28 أونصة	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	38	 بطاطس مقلية
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ما يصل إلى 8 أفخاذ دجاج</li> <li>• يجب هز المكونات أو إدارتها أو تحريكها خلال الطهي</li> </ul>	1000 غ / 35 أونصة	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	27	 أفخاذ الدجاج
<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم ملحق الخبز بحجم XL (199 × 189 × 80 مم)</li> </ul>	600 غ / 21 أونصة	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	20	 سمكة كاملة حوال 300 غ / 11 أونصة
<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم ملحق الخبز بحجم XL (199 × 189 × 80 مم)</li> </ul>	500 غ / 18 أونصة	160 درجة مئوية / 325 درجة فهرنهايت	45	 قالب الحلوى

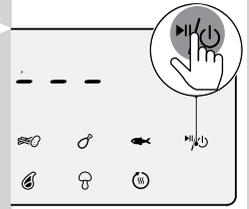
المعلومات	الوزن (الحد الأقصى)	درجة الحرارة مسبقة الضبط	الوقت مسبق الضبط (دقيقة)	إعادة التعيين
حتى 4 قطع لحم ضلع من دون عظم	600 غ / 21 أونصة	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	20	 لحم ضلع
مقطعة بطريقة خشنة استخدم ملح الحَبز بحجم XL	800 غ / 28 أونصة	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	18	 خضار مختلطة
لا يمكن ضبط درجة الحرارة	غير مطبقة	80 درجة مئوية / 175 درجة فهرنهايت	30	 الحفاظ على السخونة

### التغيير إلى إعداد مسبق الضبط آخر

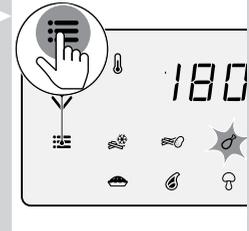
1 أثناء عملية الطهي، اضغط مطولاً على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لإيقاف عملية الطهي. يصبح الجهاز عندئذٍ في وضع الاستعداد.



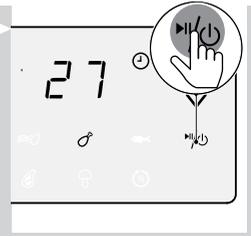
2 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل مجدداً لتشغيل الجهاز.



3 اضغط على زر القائمة بقدر ما تحتاج إليه فيما يومض زر الضبط المسبق.



4 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لبدء عملية الطهي.



### تحضير البطاطس المقلية في المنزل

لتحضير البطاطس المقلية في المنزل في جهاز Airfryer:

- اختَر نوعاً مناسباً من البطاطس لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض الشيء) والطاقجة.
- من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 800 غ / 28 أونصة للحصول على نتيجة متساوية. فقد تكون البطاطس المقلية ذات الحجم الكبير أقل قرمشة من البطاطس المقلية الصغيرة الحجم.
- 1 قشّر البطاطس وقطّعها بالطول (بسمائة 10 × 10 مم / 0,4 × 0,4 بوصة).
- 2 تُنقَع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
- 3 يُفْرغ الوعاء وتُجفّف 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 تُرأل الشرائح من الوعاء باستخدام الأصابع أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

#### ملاحظة

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

6 توضع الشرائح في السلة.

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

### التنظيف

#### تحذير



- اترك السلة والصينية والجهة الداخلية من الجهاز لتبرد تمامًا قبل بدء التنظيف.
- تم تغليف الصينية والسلة والجهة الداخلية من الجهاز بطلاء مانع للاتصاق. لا تستخدم أي أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة كونه قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للاتصاق.

نظّف الجهاز بعد كل استخدام. أزل الزيوت والدهون من قعر الصينية بعد كل استخدام.

1 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻/⏺) لإيقاف تشغيل الجهاز، وأزل القابس من مأخذ الطاقة في الحائط واركب الجهاز ببرد.

#### تلميح



- أزيل 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 المقلّدة 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 تفكك 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 تستخدم فرشاة سلكية من الفولاذ أو فرشاة ذات شعيرات خشنة، إذ قد يلحق ذلك ضررًا بالطبقة الخارجية لأداة التسخين.

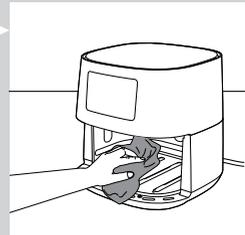
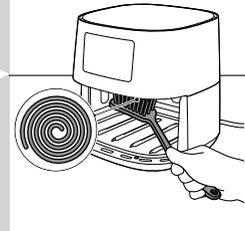
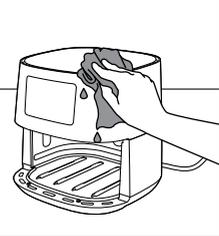
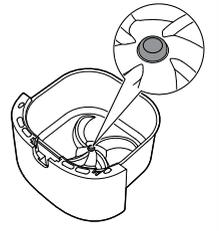
4 امسح الجهة الخارجية من الجهاز بقطعة قماش رطبة.

#### ملاحظة

• تأكد من أن لوحة التحكم غير رطبة على الإطلاق. امسح لوحة التحكم بعد تنظيفها بقطعة قماش لتجفيفها.

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

6 نظّف الجهة الداخلية من الجهاز ميهام 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

- امسك دائماً جهاز Airfryer بشكل أفقي عند حمله. تأكد أيضاً من وضع الصينية على الجزء الأمامي من الجهاز، إذ يمكن للصينية مع السلة أن تخرج من الجهاز إذا تم إماتته لأسفل عن طريق الخطأ. قد يؤدي ذلك إلى ضرر هذه القطع.
- تأكد دائماً 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](http://www.philips.com/support) أو اقراي كتيب الضمان العالمي المنفصل.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادقن بها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكني من حل المشكلة من خلال الرجوع إلى المعلومات الواردة أدناه، فتفضلي بزيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يصح الجزء الخارجي لهذا الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام.	تصل الحرارة داخل الجهاز إلى الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. يجب إبقاء كل المقايض والمفاتيح التي قد تلمسها أثناء الاستخدام باردة بشكلٍ كافٍ يسمح لك بإمسакها.
		يصح كل من الصينية والسلّة والجزء الداخلي من الجهاز ساخناً دائماً عند تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكلٍ صحيح. تكون هذه الأجزاء دائماً ساخنة جداً بحيث يتعدّر لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فقد تصبح بعض المناطق ساخنة جداً بحيث يتعدّر لمسها. تتم الإشارة إلى هذه المناطق على الجهاز بالرمز التالي:
		
		يكون من الآمن تماماً استخدام الجهاز، طالما أنت على علم بالمناطق الساخنة وتجنبين 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 تريد تخزين البطاطس، فلا تخزّنها في بيئة باردة مثل البراد. اختاري البطاطس التي يشير غلافها على أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في السلّة كبيرة جداً.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية المحضّرة في المنزل في الصفحة 16.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية المحضّرة في المنزل في الصفحة 16.
يتعدّر تشغيل جهاز Airfryer.	لم يتم توصيل الجهاز.	تحقق مما إذا كان المقبس موضوعاً 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 عرضياً (على سبيل المثال أثناء التنظيف بواسطة أدوات تنظيف خشنة و/أو أثناء إدخال السلّة).	يمكنك تفادي إلحاق أي ضرر عن طريق إدخال السلّة في الصينية بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال السلّة بزوايا معينة، فقد يلامس جانبها جدار الصينية، مما يتسبب في تقشّر قطع صغيرة من الطلاء. في حال حدوث ذلك، تجدر الإشارة إلى أنه لا يشكل أي ضرر، إذ إن كل المواد المستخدمة آمنة وغير مضرّة بالصحة.
يتصاعد دخان أبيض من الجهاز.	تستخدم مكونات دهنية.	أفرغ أي كمية زيت أو دهون إضافية من الصينية 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 دائماً على تنظيف الصينية والسلّة جيداً 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.
	تساقط الصلصة أو السوائل أو عصائر اللحوم فوق الدهون أو الشحوم المذوّبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلّة.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E1".	الجهاز معطل/معيب.	اتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
	من المحتمل أنه تم تخزين جهاز Airfryer في مكان بارد جداً.	في حال تم تخزين الجهاز على درجة حرارة محيطية منخفضة، اتركه ليسخن ويبلغ درجة حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل توصيله من جديد. إذا استمرت الشاشة بعرض "E1"، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

