

# دليل المستخدم

**PHILIPS**

HD9641 ,HD9640  
HD9643 ,HD9642  
HD9646 ,HD9645  
HD9647



Always here to help you  
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

## جدول المحتويات

3	هام
4	الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)
4	مقدمة
5	وصف عام
7	جهاز Airfryer والملحقات
8	قبل الاستخدام للمرة الأولى
8	التحضير للاستخدام
8	تركيب الشبكة السفلية القابلة للفك
9	تركيب مقبض EasyClick
10	جدول الطعام
11	جدول الطهو للإعدادات المسبقة
12	استخدام الجهاز
12	الفلي بواسطة الهواء
16	تغيير درجة حرارة الطهو أثناء عملية الطهو
16	تغيير وقت الطهو أثناء عملية الطهو
17	تخديد الأوضاع المعدة مسبقاً
18	تخديد وضع حفظ السخونة
18	تخضير البطاطس المقلية في المنزل
19	استخدام الحامل المؤلف من طبقتين
20	استخدام صينية الشوي غير اللاصقة
20	استخدام الغطاء المقاوم للطبطينة
21	استخدام صينية الخبز
21	التنظيف
23	جدول التنظيف
23	التخزين
24	إعادة التدوير
24	الضمان والدعم
24	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## هام

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

## خطر

- ضعي المكونات التي تريدتين قليها دائمًا في السلة، لتفادي ملامستها لأدوات التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذها 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.

## 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.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- أبقِ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
- أبقِ سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- يجب عدم توصيل الجهاز إلا بمأخذ طاقة في الحائط مؤرّض. احرصي دائماً على إدخال القابس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- ضعي الجهاز واستخدميه دائماً على سطح جاف وثابت ومستوٍ وأفقي.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لا تسندي الجهاز على حائط أو أجهزة أخرى. اتركي 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. ابقِي يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخي الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخن عند إزالة الصينية من الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تصبح الملحقات ساخنة عند استخدامها في جهاز Airfryer. لذا، توخي الحذر عند الإمساك بها.

## تنبيه

- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير معدّ للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو غيرها من بيئات العمل. وليس معدّاً أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق والفنادق الصغيرة والأماكن المخصصة للנוوم والإفطار وغيرها من الأماكن السكنية.
- قم بإعادة الجهاز دائماً إلى مركز خدمة مخوّل من قبل Philips لفحصه أو تصليحه. لا تحاولي إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيتم إبطال الضمان.
- اتركي كلاً من السلة وصينية الشوي غير اللاصقة ليبرد قبل تبديل مقبض EasyClick أو إزالته.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.
- قم دائماً بفصل الطاقة عن الجهاز بعد الاستخدام.
- اتركي الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل الإمساك به أو تنظيفه.
- لا تملأي السلة أكثر من السعة المحددة. املأي السلة فقط حتى مؤشر MAX (الحد الأقصى).



- احرصي على أن يكون لون المكونات المحضرة في هذا الجهاز ذهبياً عند إخراجها وألا يكون بنيًا أو داكنًا. أزيلّي البقايا المحترقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (بهدف تقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- بعد إزالة الصينية مع السلة من الجهاز، يُرجى وضعهما على سطح مناسب وتركهما لمدة 30 ثانية على الأقل قبل محاولة إزالة السلة من الصينية.
- توجّه الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو. وبشكل خاص أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- لا تستخدم الجهاز لغرض الذي تم وصفه في دليل المستخدم واستخدم الملحقات الأصلية فقط.

### الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

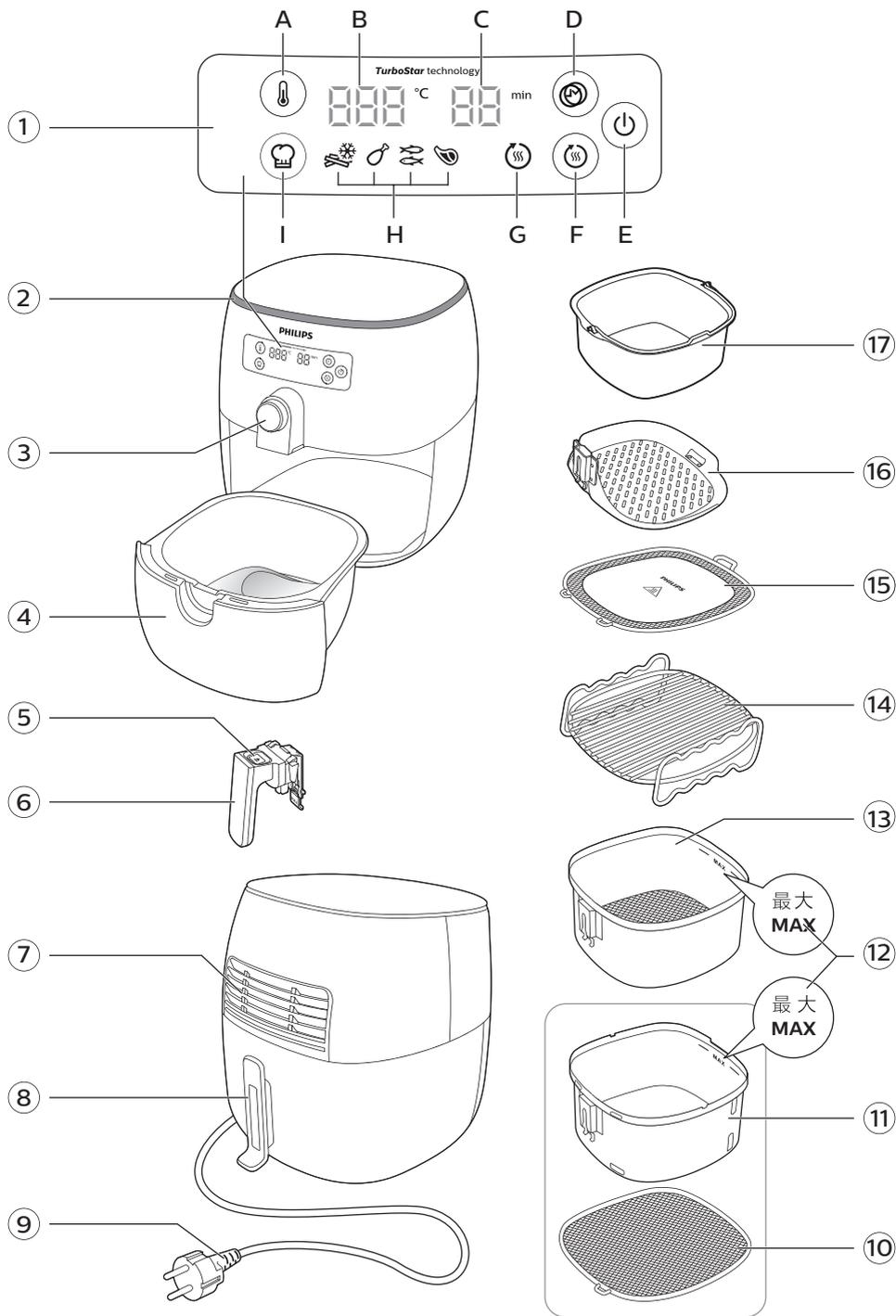
يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرض للحقول المغناطيسية.

### مقدمة

تهانينا على شرائك المنتج. ومرحباً بك في Philips! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك في [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).  
يسمح لك جهاز Airfryer الجديد بتحضير المكونات والوجبات الخفيفة المفضّلة لديك بطريقة صحية أكثر. يستخدم جهاز Airfryer الهواء الساخن مع دوران هواء عالي السرعة (تقنية الهواء السريع TurboStar) ومشواة علوية لتحضير مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة سهلة وسريعة وصحية. يتم تسخين المكونات من كل الجهات في الوقت نفسه. وما من حاجة إلى إضافة الزيت إلى أغلبية المكونات. لمزيد من الإلهام والوصفات والعلوم حول جهاز Airfryer، يرجى زيارة موقع [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) أو تنزيل تطبيق Airfryer المجاني لكل من نظام <sup>®</sup>IOS أو <sup>™</sup>Android.

## وصف عام

- 1 لوحة التحكم
  - A. زر درجة الحرارة
  - B. مؤشر درجة الحرارة
  - C. مؤشر الوقت
  - D. زر المؤقت
  - E. زر التشغيل/إيقاف التشغيل
  - F. زر حفظ السخونة
  - G. مؤشر حفظ السخونة
  - H. الإعدادات المسبقة: بطاطس مقلية مثلّجة، أفخاذ دجاج، سمك، شرائح اللحم / الأضلاع
  - أ. زر التعيين المسبق
- 2 مدخل الهواء
- 3 قرص QuickControl
- 4 الصينية
- 5 زر تحرير السلة
- 6 مقبض EasyClick
- 7 منافذ الهواء
- 8 لفة تخزين سلك الطاقة
- 9 سلك الطاقة الرئيسي
- 10 شبكة سفلية قابلة للفك
- 11 سلة مع شبكة سفلية قابلة للفك
- 12 مؤشر مستوى MAX (الحدّ الأقصى)
- 13 سلة مع شبكة سفلية ثابتة
- 14 حامل مؤلف من طبقتين
- 15 غطاء مقاوم للطرطشة
- 16 صينية شوي غير لاصقة
- 17 صينية خبز

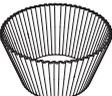
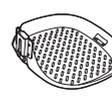


## جهاز Airfryer والملحقات

يمكنك الرجوع إلى الجدول أدناه وإلقاء نظرة على الملحقات التي تم توفيرها مع جهاز Airfryer. يبدأ رقم نوع جهاز Airfryer الذي تملكينه بـ "HD96XX". يمكنك إيجاد رقم النوع على الحزمة أو على الجزء السفلي من الجهاز.

								
✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	HD9640
✓	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✗	HD9641/45
✓	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✗	HD9641/56
✓	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✗	HD9641/66
✓	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✗	HD9642
✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✗	HD9643
✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	HD9645
✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✗	HD9646
✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✗	HD9647

يرجى الأخذ في عين الاعتبار أن بعض أجهزة Airfryer قد لا تكون متوفرة في بلدك. فضلاً عن ذلك، قد لا تتوفر بعض الملحقات في بلدك. للشراء، يُرجى مراجعة تطبيق Airfryer من Philips أو زيارة الموقع [www.philips.com](http://www.philips.com). يمكنك الرجوع إلى الجدول أدناه ورؤية رقم نوع الملحقات التي قد تناسب جهاز Airfryer لديك.

			
HD9909	HD9904	HD9940	HD9925

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزيل كل مواد التغليف.
- 2 أزيل أي ملصقات أو تسميات موجودة على الجهاز.
- 3 نظف الجهاز جيداً قبل استخدامه للمرة الأولى كما هو مبيّن في جدول التنظيف.

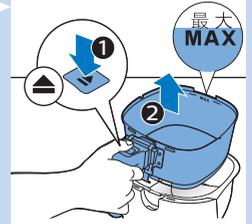
## التحضير للاستخدام

### تركيب الشبكة السفلية القابلة للفك

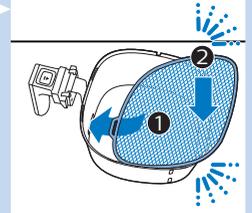
- 1 أزيل الصينية من الجهاز.



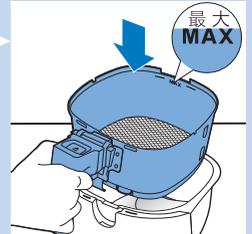
- 2 ضع الصينية مع السلة على سطح مناسب واضغطي على زر تحرير السلة ثم اسحب السلة من الصينية.



- 3 أدخل مشبك الشبكة السفلية في الفتحة الموجودة على الجانب السفلي الأيسر من السلة. ادفعي بالشبكة السفلية إلى الأسفل حتى تستقر في مكانها (صوت "طقطقة" على الجانبين).



- 4 أعيد السلة إلى الصينية.



### ملاحظة

- لا تستخدم الصينية من دون السلة على الإطلاق.

5 أعدي الصينية إلى داخل الجهاز.



## تركيب مقبض EasyClick

### ⚠️ تحذير

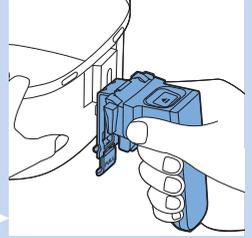
- تأكد دائمًا أن السلة والمقبض باردان قبل تركيب مقبض EasyClick أو فتحه.

### ☰ ملاحظة

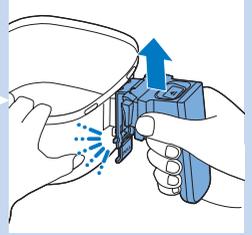
- يمكن أيضًا تركيب مقبض EasyClick مع صينية الشوي غير اللاصقة. يساعدك ذلك على تنظيف الجهاز وتخزينه بطريقة سهلة.

## لتركيب مقبض EasyClick:

1 امسكي السلة بيد والمقبض باليد الأخرى.

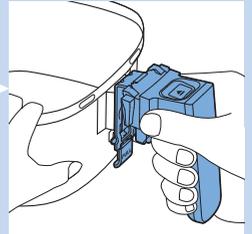


2 ادخلي المقبض في الفتحة الموجودة على السلة من الأسفل حتى يستقر في مكانه (صوت "لقطقة").

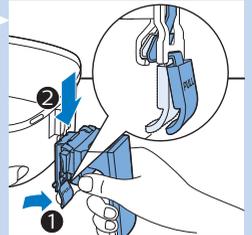


## لنك مقبض EasyClick:

1 امسكي السلة بيد والمقبض باليد الأخرى.



2 مرري إصبعك بلطف على زر التحرير الأحمر أثناء دفع المقبض مباشرة إلى الأسفل.



## جدول الطعام

يساعدك الجدول أدناه في تحديد الإعدادات الأساسية لأنواع الطعام التي تريد خبزها.

## ملاحظة

- تذكّر أن هذه الإعدادات هي مجرد اقتراحات. وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل كما والعلامة التجارية، يتعدّر علينا ضمان الإعداد الأفضل لمكوناتك.

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى للكمية (غرام)	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	التهوئ/التقليب	معلومات إضافية
البطاطس المقلية المتلجة	200-800	2511-	180	يُنصح بهزّ البطاطس في منتصف عملية القلي	
البطاطس المقلية المحضّرة في المنزل (بسمك 1/2 / 1/4 سم)	200-800	2512-	180	يُنصح بهزّ البطاطس في منتصف عملية القلي	تُنقع البطاطس لمدة 30 دقيقة في المياه، وجفّف ثم تُضاف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت.
قطع البطاطس	200-800	2715-	180	يُنصح بهزّ البطاطس في منتصف عملية القلي	تُنقع البطاطس لمدة 30 دقيقة في المياه، وجفّف ثم تُضاف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت.
الوجبات الخفيفة المتلجة (مثل لفائف السبرينغ رولز، ودجاج ناجيت)	100-400	106-	200	يُنصح بتقليب المكونات أو هزّها في منتصف عملية القلي	لمعرفة أوقات الطهو، راجعي الإرشادات الموجودة على علبة الوجبة الخفيفة. يجب تقليل وقت الطهو الخاص بالفرن إلى النصف.
شرائح لحم خنزير	100-500	148-	200		
هامبرغر	100-500	147-	160		
النقانق	100-500	153-	160		
أفخاذ الدجاج	100-500	2215-	180		
صدر دجاج	100-500	1510-	180		
كيش	300	2520-	160		يُنصح باستخدام صينية للخبز أو طبق للفرن.
مافين	80-300	138-	180		يُنصح باستخدام أكواب مخصصة للمافين مصنوعة من السيليكون ومقاومة للحرارة.
قالب الخلوى	200-400	2515-	160		يُنصح باستخدام صينية خبز.
الخضار المشكّلة	100-500	128-	180		
الخبز المحمص/الخبز الملفوف المحبوز مسبقًا	50-200	63-	200		

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى للكمية (غرام)	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	التهز/التقليب	معلومات إضافية
الخبز الملقوف/الخبز الطازج	500100-	2512-	180		
السمك	400150-	1810-	200		
الحار	400100-	157-	180		
الدجاج المكسو بفتات الخبز	300100-	158-	180		يُضاف الزيت إلى فتات الخبز.

### جدول الطهو للإعدادات المسبقة

تشير الغرامات باللون الغامق إلى كمية الطعام التي تم تصميم الإعداد المسبق من أجلها. إذا كنت تستخدمين كمية مختلفة، عليك تعديل وقت الطهو تبعاً لذلك. يمكنك أيضًا تعديل وقت الطهو وفقاً لتفضيلاتك الشخصية في ما يتعلق بمستوى الاستواء والنضج. تشير الدقائق باللون الغامق إلى وقت الطهو المعد مسبقاً الموجود على الجهاز.

الإعدادات المسبقة	الكمية (غرام)	الوقت (بالدقائق)	معلومات إضافية
بطاطس مقلية مثلجة (شرائح رفيعة)	200	11	يُنصح بهزّ السلة في منتصف عملية الطهو. إذا كنت تستخدمين شرائح بطاطس مقلية أكثر سماكة أو بطاطس مقلية محضّرة في المنزل، اعمدي إلى زيادة وقت الطهو قليلاً.
	400	15	
	<b>500</b>	<b>18</b>	
	600	19	
	800	23	
شرائح اللحم، الأضلاع (بسمك 2.5 سم/0.1 بوصة تقريباً)	100	11	يعتمد وقت الطهو أيضًا على سماكة شرائح اللحم التي تستخدمينها.
	<b>250</b>	<b>14</b>	
	500	18	فالشرائح الأكثر سماكة تستغرق وقتاً أطول بعض الشيء لتنضج.
أفخاذ الدجاج (الجزء السفلي)	300	17	إذا كنت تطهين أكثر من طبقة واحدة، عليك تقليب أفخاذ الدجاج في منتصف عملية الطهو. يستغرق فخذ الدجاج الكامل وقتاً أطول بعض الشيء لينضج.
	<b>450</b>	<b>20</b>	
	600	23	
	750	26	
سمكة كاملة مسطحة	200	13	استخدمي صينية الشوي غير اللاصقة من Airfryer. يرجى ضبط وقت الطهو لمدة أطول بعض الشيء عند استخدام سمك أكثر سماكة.
	<b>400</b>	<b>16</b>	
	600	19	
	800	22	

## استخدام الجهاز

## القلي بواسطة الهواء

## ! تنبيه

- يعمل جهاز Airfryer هذا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو المفاتيح. لا تمسك الصينية إلا بواسطة مقبض السلة.
- هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- قد يُصدر الجهاز القليل من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- ليس من الضروري تسخين الجهاز مسبقًا.



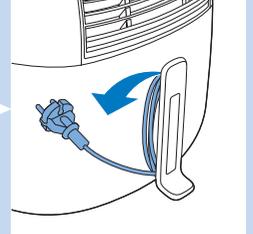
1 ضعِي الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ وأقوي ومقاوم للحرارة.

## ملاحظة

- لا تغطّي الجهاز من الجهة العليا أو الجوانب. فقد يؤدي ذلك إلى منع تدفق الهواء ويؤثر بالتالي على نتيجة القلي.

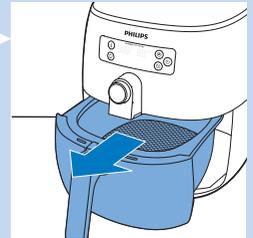
## ! تنبيه

- لا تضعي الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة.



2 اعمدي إلى فك سلك الطاقة من لفة تخزين السلك.

3 ضعِي القابض في مأخذ الطاقة في الحائط.



4 أزيلِي الصينية من الجهاز.

5 ضعِي المكونات في السلة.

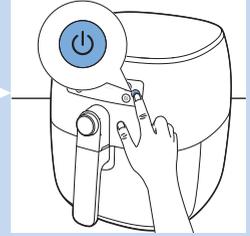


## ملاحظة



- يستطيع جهاز Airfryer خضير 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 ترغبين في خضير مكونات مختلفة في الوقت نفسه، فتأكدتي من وقت الطهو المقترح المطلوب لكل من المكونات المختلفة قبل البدء بطهوها كلها في الوقت نفسه. على سبيل المثال. يمكن طهو البطاطس المقلية وأخاذ الدجاج المحضرة في المنزل في الوقت نفسه لأنها تتطلب الإعدادات نفسها.

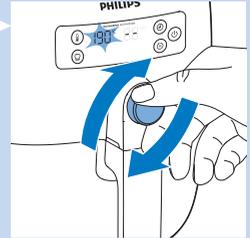
**6** إذا تم وضع السلة أو صينية الشوي غير اللاصقة في الصينية مجددًا، فأعيد الصينية إلى داخل الجهاز. اضغطي على زر "التشغيل/إيقاف التشغيل" لتشغيل الجهاز.



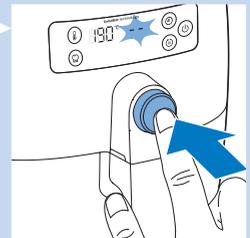
**7** بومض مؤشر درجة الحرارة ويكون معيّنًا بشكل افتراضي على 180 درجة مئوية.



← لتغيير درجة الحرارة، اعمدي إلى تدوير قرص QuickControl.



← لتأكيد درجة الحرارة، اضغطي على قرص QuickControl.



8 بعد تأكيد درجة الحرارة، يبدأ مؤشر الوقت " - " بالوميض.

← لتغيير وقت الطهو، اعمدي إلى تدوير قرص QuickControl.

← لتأكيد وقت الطهو، اضغطي على قرص QuickControl.

9 يبدأ الجهاز عملية الطهو بعد تأكيد وقت الطهو.

#### نصيحة

- لإيقاف تشغيل وقت الطهو مؤقتًا، اضغطي على قرص QuickControl. لاستئناف وقت الطهو، اضغطي على قرص QuickControl.

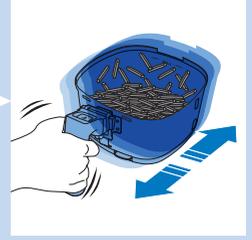
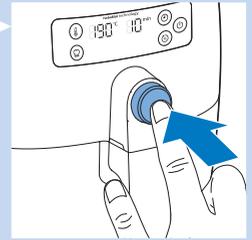
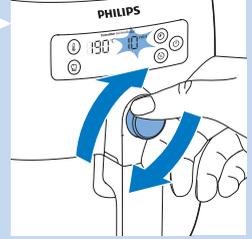
#### ملاحظة

- تتطلب بعض المكونات المهزّ أو التقليب في منتصف عملية القلي (راجع "جدول الطعام"). لهزّ المكونات، أزيل السلة من الجهاز وهزّتها فوق الحوض. ثم أعيدي الصينية إلى داخل الجهاز. لتخفيف الوزن، يمكنك أيضًا إزالة السلة من الصينية.
- احذري الضغط على زر تحرير السلة أثناء هزّ المكونات.

10 عند سماع صوت المؤقت، فهذا يعني أن مدة التحضير المعيّنة قد انتهت.

#### ملاحظة

- يتم جمع فائض الزيت المتأني من المكونات في قعر الصينية.
- إذا كنت خضرين عدة دفعات من المكونات الدهنية (مثلًا أفخاذ الدجاج أو التفانق أو الهامبرغر)، فاعمدي بكل حذر إلى إفراغ أي فائض من الزيت أو الدهون التي جُمعت في الصينية بعد طهو كل دفعة أو قبل هزّ المكونات أو وضع السلة داخل الصينية.



11 أزلّي الصينية من الجهاز وضعيها على سطح مقاوم للحرارة.

12 خّقي ما إذا أصبحت المكونات جاهزة.

#### ملاحظة

- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فأعيدي الصينية إلى داخل الجهاز واضبطي المؤقت لبضع دقائق إضافية.
- بعد عملية القلي بواسطة الهواء الساخن، تكون الصينية والسلة والملحقات والغطاء والمكونات ساخنة. وقد يتسرّب البخار من الصينية. بحسب نوع المكونات في السلة.

13 اضغطي على زر تحرير السلة واسحبي السلة من الصينية.

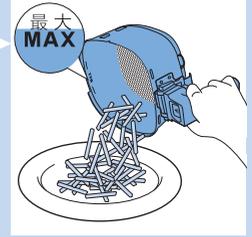
14 أفرغي محتويات السلة في وعاء أو صحن. اعلمي دائمًا إلى إزالة السلة مع المكونات من الصينية لتقديم الطعام. إذ قد يتجمّع الزيت الساخن أو الدهون في قعر الصينية.

#### نصيحة

- لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدمي ملقطًا لإخراج المكونات.

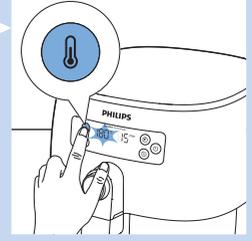
#### ملاحظة

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

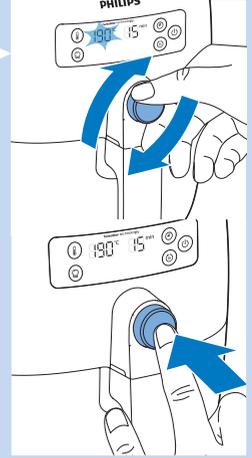


### تغيير درجة حرارة الطهو أثناء عملية الطهو

1 أثناء الطهو. اضغطي على زر درجة الحرارة.



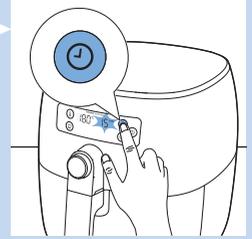
← لتغيير درجة حرارة الطهو. اعمدي إلى تدوير قرص QuickControl.



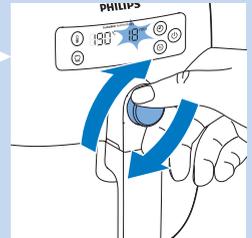
← لتأكيد درجة حرارة الطهو أو وقته. اضغطي على قرص QuickControl.

### تغيير وقت الطهو أثناء عملية الطهو

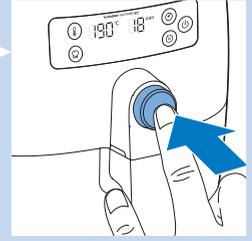
1 أثناء الطهو. اضغطي على زر المؤقت.



← لتغيير وقت الطهو. اعمدي إلى تدوير قرص QuickControl.

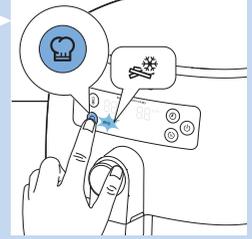


← لتأكيد وقت الطهو. اضغطي على قرص QuickControl.

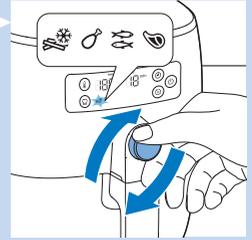


### تحديد الأوضاع المعدّة مسبقاً

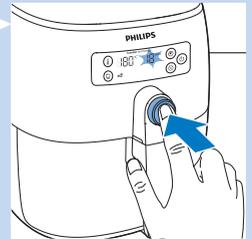
**1** بعد تشغيل الجهاز. اضغطي على زر الإعداد المسبق. ← يبدأ مؤشر البطاطس المقلية المثأجة المعدّ مسبقاً بالوميض.



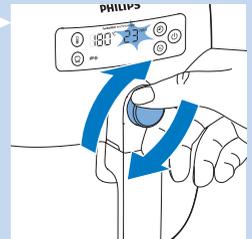
**2** اعمدي إلى تدوير قرص QuickControl لتحديد الإعداد المسبق الذي تريدينه.



**3** اضغطي على قرص QuickControl لتأكيد الإعداد المسبق. ← تظهر درجة حرارة الطهو على الشاشة ويومض وقت الطهو الموصى به.



← لتغيير وقت الطهو. اعمدي إلى تدوير قرص QuickControl.



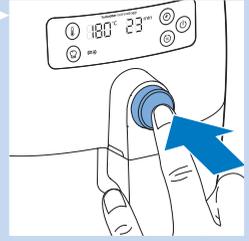
### ملاحظة

- لا يمكن تغيير درجة الحرارة عند استخدام وضع معدّ مسبقاً. إذا ضغطت على زر درجة الحرارة عند تحديد الوضع المعدّ مسبقاً، سيخرج الجهاز من الوضع المعدّ مسبقاً.

**4** اضغطي على قرص QuickControl لتأكيد وقت الطهو وسبباً الجهاز عملية الطهو.

#### نصيحة

- راجعي "جدول الطهو للإعدادات المسبقة" للعثور على وقت الطهو المناسب وغير ذلك من المعلومات.



#### تحديد وضع حفظ السخونة

- 1** اضغطي على زر حفظ السخونة (يمكنك تنشيط وضع حفظ السخونة في كل مرة).  
 ← يضيء مؤشر حفظ السخونة.  
 ← يتم ضبط مؤشر حفظ السخونة على 30 دقيقة. لا يمكنك تعديل وقت حفظ السخونة. لإيقاف وضع حفظ السخونة، ما عليك سوى إيقاف تشغيل الجهاز.

#### نصيحة

- إذا فقدت بعض أنواع الطعام مثل البطاطس المقلية جزءًا كبيرًا من قرمشيتها أثناء وضع حفظ السخونة، يُرجى إما تقصير وقت حفظ السخونة عبر إيقاف تشغيل الجهاز قبل انتهاء الوقت المعلن أو تخميص البطاطس لمدة دقيقتين أو ثلاث على درجة حرارة 180 درجة مئوية.



#### ملاحظة

- إذا قمت بتنشيط وضع حفظ السخونة أثناء الطهو، سيبقي الجهاز الطعام ساخنًا لمدة 30 دقيقة بعد انتهاء وقت الطهو.
- خلال وضع حفظ السخونة، يتم تشغيل المروحة والسخان داخل الجهاز من وقت إلى آخر.
- تم تصميم وضع حفظ السخونة بهدف إبقاء الطبق ساخنًا فورًا بعد طهوه في جهاز Airfryer. ليس المقصود بهذه الميزة إعادة التسخين.

## تحضير البطاطس المقلية في المنزل

لتحضير البطاطس المقلية في المنزل في جهاز Airfryer:

- اختاري نوع بطاطس مناسب لتحضير البطاطس المقلية. على سبيل المثال البطاطس النشوية بعض الشهيء والطازجة.
  - من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 500 غرام للحصول على نتيجة متساوية. فقد تكون البطاطس المقلية ذات الحجم الكبير أقل قرمشة من البطاطس المقلية الصغيرة الحجم.
  - هزّي السلة مرتين إلى ثلاث مرات أثناء عملية القلي بواسطة الهواء.
- 1** تُقَسَّر البطاطس وتُقَطَّع بالطول (بسمك 1/2 أو 1/4 سم).
  - 2** تُنقع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
  - 3** يُفْرغ الوعاء ويُجفَّف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.
  - 4** يتم سكب نصف ملعقة كبيرة من زيت الطهو في الوعاء، ثم تُوضع شرائح البطاطس في الوعاء وتُخلط حتى تتغلف كلها بالزيت.
  - 5** تُرَال الشرائح من الوعاء باستخدام اليدين أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

## ملاحظة

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

6 توضع الشرائح في السلة.

7 يتم قلي شرائح البطاطس وتُهَرَّز السلة في منتصف عملية القلي بواسطة الهواء. تُهَرَّز السلة من مرتين إلى ثلاث مرات في حال قلي أكثر من 400 غرام من البطاطس.

## ملاحظة

- راجعي "جدول الطعام" لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات الطهو.

## استخدام الحامل المؤلف من طبقتين

استخدمي الحامل المؤلف من طبقتين لزيادة مساحة الطهو إلى أقصى حد.

## ملاحظة

- عند طهو مكونات مختلفة في الوقت نفسه، تأكدي من أن درجة حرارة الطهو والوقت هما نفسهما لكل نوع من المكونات.
- ضعي اللحوم دائمًا في أدنى مستوى وضعي فوقها الخضار لتجنب تلوث الطعام الخلطي أو النقل غير الآمن لعصائر اللحوم أو الأطعمة المطبوخة جزئيًا.

1 اتبعي الخطوات من 1 إلى 4 في قسم "القلي بواسطة الهواء".

2 ضعي قسمًا من المكونات في السلة.

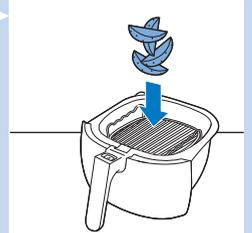
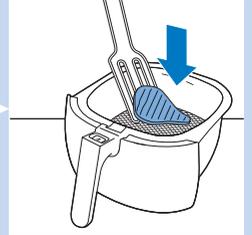
3 ضعي الحامل المؤلف من طبقتين داخل السلة.

4 ضعي القسم الثاني من المكونات على الحامل المؤلف من طبقتين.

5 اتبعي الخطوات من 6 إلى 14 في قسم "القلي بواسطة الهواء".

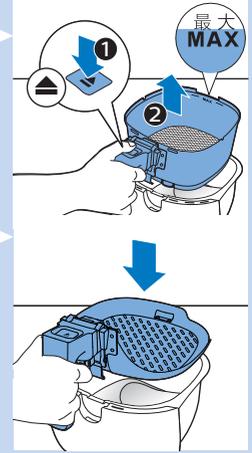
## تحذير

- يصبح الحامل المؤلف من طبقتين شديد السخونة أثناء الاستخدام. ارتدي قفازي الفرن عند إزالة الحامل المؤلف من طبقتين من السلة.



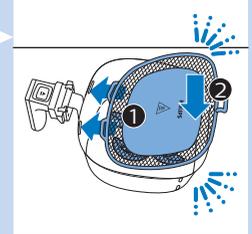
## استخدام صينية الشوي غير اللاصقة

- 1 اتبعي الخطوات من 1 إلى 3 في قسم "القلي بواسطة الهواء".
- 2 اضغطي على زر تحرير السلة واسحبي السلة من الصينية.
- 3 نَبِّتي مقبض EasyClick بصينية الشوي غير اللاصقة (راجعى "تركيب مقبض EasyClick").
- 4 ضعي صينية الشوي غير اللاصقة في الصينية.
- 5 ضعي المكونات على صينية الشوي غير اللاصقة .
- 6 اتبعي الخطوات من 6 إلى 14 في قسم "القلي بواسطة الهواء".



## استخدام الغطاء المقاوم للطيرطشة

- استخدمي الغطاء المقاوم للطيرطشة في حال طهو مكونات خفيفة الوزن للاحتفاظ بها داخل السلة، أو مكونات دهنية أو للحد من سرعة اكتساب اللون البني.
- 1 اتبعي الخطوات من 1 إلى 5 في قسم "القلي بواسطة الهواء".
  - 2 امسكي الغطاء مع توجيه الجهة العليا نحوك. ضعي مشبكي الغطاء في الفتحتين الموجودتين على الجانب الأمامي من السلة. ادفعي بالغطاء إلى الأسفل حتى يستقر في مكانه (صوت "طقطقة" على الجانبين).
  - 3 اتبعي الخطوات من 6 إلى 11 في قسم "القلي بواسطة الهواء".

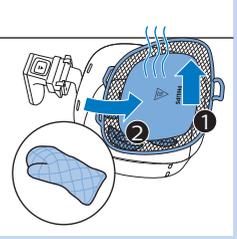


4 أزيل الغطاء المقاوم للطرطشة بحذر.

⚠️ تحذير

• يكون الغطاء المقاوم للطرطشة شديد السخونة. ارتدي قفازي الفرن عند إزالته.

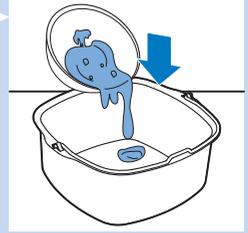
5 اتبعي الخطوات من 12 إلى 14 في قسم "القلي بواسطة الهواء".



### استخدام صينية الخبز

1 ضعِي المكونات في صينية الخبز.

2 اتبعي الخطوات من 1 إلى 3 في قسم "القلي بواسطة الهواء".



3 أزيلِ الصينية من الجهاز وضعيها على سطح مقاوم للحرارة. توضع صينية الخبز في الصينية.

4 اتبعي الخطوات من 6 إلى 14 في قسم "القلي بواسطة الهواء".



⚠️ تحذير

• تصبح صينية الخبز شديدة السخونة أثناء الاستخدام. ارتدي قفازي الفرن عند إزالة صينية الخبز من السلة.

✪ نصيحة

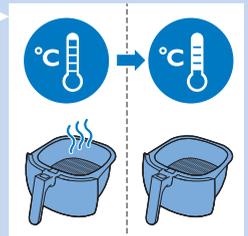
• إذا ظهر لون بني داكن على وجه الطعام، يُنصح بخفض الحرارة.  
• عند خضير قوالب الحلوى أو الخبز في صينية الخبز، احرصي على ملء الصينية فقط إلى النصف. إذ أن العجينة سترتفع أثناء الخبز.

### التنظيف

⚠️ تحذير

• اتركي السلة والصينية والملحقات والجزء الداخلي من الجهاز لتبرد تمامًا قبل بدء التنظيف.  
• تم تغليف الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز بطلاء مانع للالتصاق. لا تستخدم أي وأني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة كونها قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للالتصاق.

نظّفي الجهاز بعد كل استخدام. أزيلِي الزيوت والدهون من قعر الصينية بعد كل استخدام لمنع

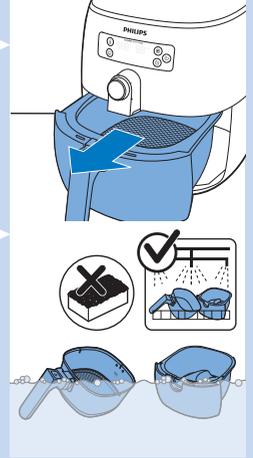


تصاعد الدخان.

- 1 اعمدي إلى الضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز. وإزالة القابض من مأخذ الطاقة في الحائط وترك الجهاز يبرد لمدة 10 دقائق.

### نصيحة

- أزلني الصينية والسلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بسرعة أكبر.



- 2 نظّفي الصينية والسلة والملحقات في غسالة الأطباق. يمكنك أيضًا تنظيفها باليابه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة.

### نصيحة

- إذا كانت بقايا الطعام عالقة على الصينية أو الحامل المؤلف من طيقتين أو السلة. يمكنك نقع تلك الأجزاء باليابه الساخنة وسائل غسيل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و15 دقيقة. يساعد النقع في تفكك بقايا الطعام مما يسهّل إزالتها. احرصى على استخدام وسائل غسيل الأطباق يستطيع تذويب الزيوت والشحوم. إذا كان هناك من بقع شحم على الصينية أو السلة ولم تتمكنى من إزالتها باليابه الساخنة وسائل غسيل الأطباق. فاستخدمي وسائل إزالة الشحوم.
- إذا دعت الحاجة. يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسطة النعومة. لا تستخدمى فرشاة سلكية من الفولاذ أو فرشاة ذات شعيرات خشنة. إذ قد يلحق ذلك ضررًا بالطبقة الخارجية لأداة التسخين.

- 3 نظّفي الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة واسفنجة غير كاشطة.

- 4 نظّفي أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

- 5 امسحي الجزء الخارجي من الجهاز ولوحة التحكم فقط بواسطة قطعة قماش رطبة.



- 6 نظّفي الجزء الداخلي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.



## جدول التنظيف

			
✓	✓	✓	
✗	✓	✓	
✗	✓	✓	
✗	✓	✓	
✗	✓	✓	
✓	✗	✓	
✗	✓	✓	

## التخزين

- 1 افصلي الجهاز عن مصدر الطاقة واتركيه ليبرد.
- 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل التخزين.
- 3 لقي سلك الطاقة في لفة تخزين السلك.

## ملاحظة

- امسكي دائماً جهاز Airfryer بشكل أفقي عند حمله. احرصى أيضاً على الإمساك جيداً بالدرج الموجود في الجزء الأمامي من الجهاز بحيث أنه قد ينزلق بسهولة خارج الجهاز في حال تمت إمالاته إلى الأسفل. وقد يؤدي ذلك إلى إلحاق ضرراً بالدرج.
- تأكد دائماً من أن قطع جهاز Airfryer القابلة لللفك مثل مقبض EasyClick والشبكة السفلية القابلة للإزالة. إلخ. ثابتة في مكانها قبل حمل الجهاز و/أو تخزينه.

## إعادة التدوير

- لا تتخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء فترة عمله، بل اعمد إلى تسليمه إلى مركز جميع رسمي لإعادة تدويره. عبر القيام بذلك، أنت تساهم في المحافظة على البيئة.

## الضمان والدعم

للحصول على مزيد من المعلومات أو الدعم، يرجى زيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) أو قراءة كتيب الضمان العالمي المنفصل.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكني من حل المشكلة من خلال الرجوع إلى المعلومات الواردة أدناه، تفضلي 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
يصبح الجزء الخارجي لهذا الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام.	يصبح الجزء الخارجي للجهاز ساخناً لأن الحرارة في الداخل تصل إلى الجوانب الخارجية.	هذا أمر طبيعي. تبقى كل المقابض والمفاتيح والأزرار التي قد تلمسيتها أثناء الاستخدام باردة بشكل كافٍ يسمح لك بإمسакها.
		تصبح الصينية وصينية الحَبز والسلة والحامل المؤلف من طبقتين وصينية الشوي غير اللاصقة والجزء الداخلي من الجهاز ساخنة دائماً عند تشغيل الجهاز وذلك لضمان طهو الطعام بشكل مناسب. 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 تستخدمي نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس النشوية بعض النشيء والطازجة. إذا كنت تريدين تخزين البطاطس، فلا تخزّنيها في بيئة باردة مثل الجراد. اختاري البطاطس التي يشير غلافها على أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	اتبعي الإرشادات الموجودة في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل (راجع "جدول الطعام" أو نرّكي تطبيق Airfryer المجاني).
	حتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبعي الإرشادات الموجودة في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل (راجع "جدول الطعام" أو نرّكي تطبيق Airfryer المجاني).
يتعدّر تشغيل جهاز Airfryer.	لم يتم توصيل الجهاز.	عند تشغيل الجهاز، يبدأ مؤشر درجة الحرارة بالوميض على الشاشة. إذا لم تري أي شيء على الشاشة، ختقي من إدخال القابس في مأخذ الطاقة في الحائط بشكل صحيح.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	تم توصيل أجهزة متعددة بأخذ طاقة واحدة.	حاولي توصيل الجهاز بأخذ طاقة مختلف وتحققي من الصمامات الكهربائية. إن قوة جهاز Airfryer هي 1425 واط.
أرى بعض البقع المتفشرة 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 جانبيها 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.	أنت خضّرين مكونات دهنية.	قد يتسبب الزيت أو الدهون المذوّبة بتصاعد دخان أبيض كما قد تسخن الصينية أكثر من العادة. يمكنك إفراغ أي فائض من الزيوت أو الدهون المجمعة في الصينية بحذر. ومن ثمة متابعة الطهو. يمكنك أيضًا وضع الغطاء المقاوم للطرطشة في السلة.
	لا تزال الصينية تحتوي على رواسب دهنية من الاستخدام السابق.	إن السبب وراء الدخان الأبيض هو تسخين الرواسب الدهنية في الصينية. احرصي دائمًا على تنظيف الصينية والسلة جيدًا بعد كل استخدام.
	تتساقط الصلصة أو السوائل أو عصائر اللحوم فوق الدهون أو الشحوم المذوّبة.	يمكنك وضع الغطاء المقاوم للطرطشة على السلة.
	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.
تُظهر الشاشة 5 شروط كما هو مبين في الصورة أدناه.	تم تنشيط ميزة الأمان بسبب إجماع الجهاز الزائد.	افصل الجهاز عن مصدر الطاقة ودعه يبرد لمدة دقيقة واحدة قبل توصيله من جديد.



