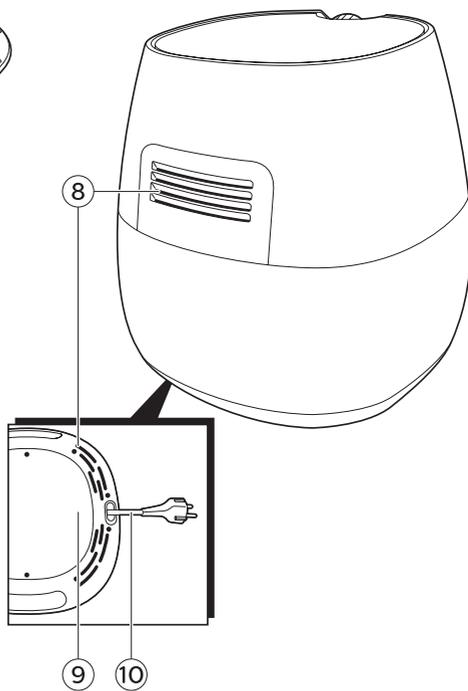
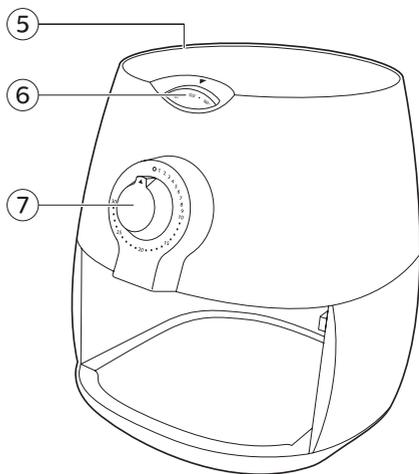
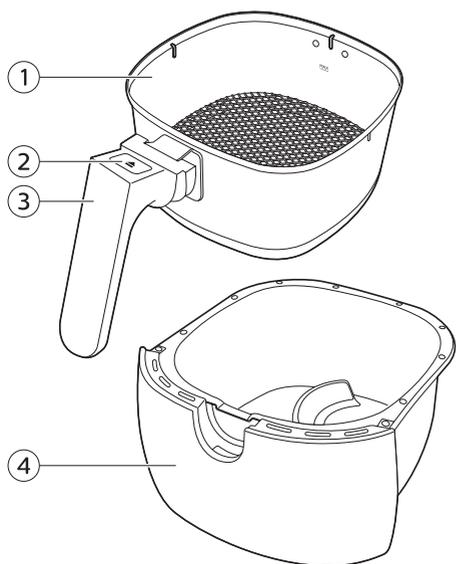


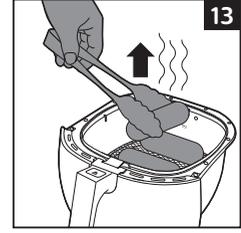
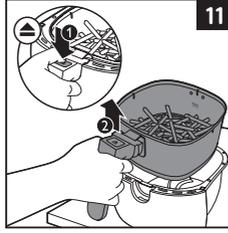
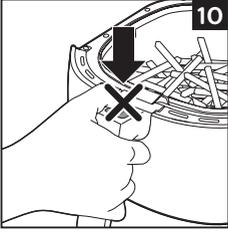
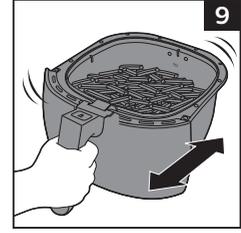
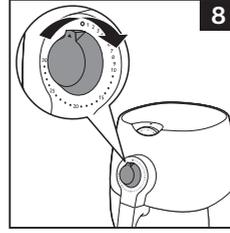
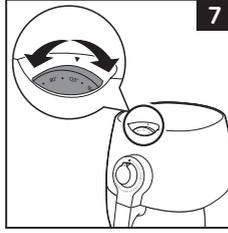
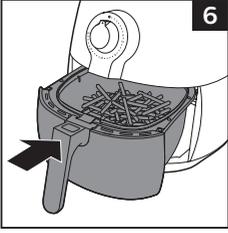
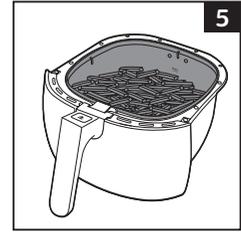
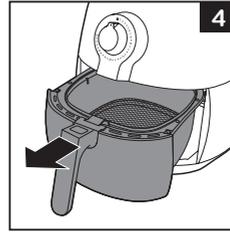
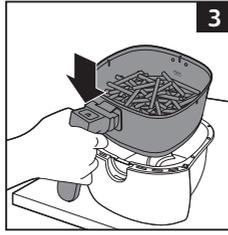
**PHILIPS**

HD9212-HD9219  
HD9250-HD9251



دليل المستخدم





5	مقدمة
5	الوصف العام (الصورة رقم 1)
5	هام
6	قبل الاستخدام للمرة الأولى
6	التحضير للاستخدام
6	استخدام الجهاز
6	القلي بواسطة الهواء الساخن
7	الإعدادات
9	تحضير البطاطس المقلية في المنزل
9	التنظيف
9	التخزين
9	إعادة التدوير
9	الضمان والخدمة
10	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!

للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، سجّل منتجك على [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

يسمح لك جهاز Airfryer الجديد بتحضير المكونات والوجبات الخفيفة المفصّلة لديك بطريقة صحية أكثر.

يستخدم جهاز Airfryer الهواء الساخن مع دوران هواء عالي السرعة (Rapid Air) 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 الأفكار لتحضير الوصفات والمعلومات حول جهاز Airfryer تفضّل زيارة [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## الوصف العام (الصورة رقم 1)

1	السلة
2	زر تحرير السلة
3	مقبض السلة
4	الضئينة
5	مدخل الهواء
6	مفتاح التحكم بدرجات الحرارة (200-80 درجة مئوية)
7	مفتاح المؤقت (30-0 دقيقة)/التشغيل
8	فتحات مدخل الهواء
9	حجرة تخزين السلك
10	سلك الطاقة الرئيسي

## هام

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

### خطر

- ضعي المكونات التي تريدني قليها دائماً في السلة، لتفادي ملامستها لأدوات التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذه عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تلمّأي الضئينة 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 تَضَع أبداً كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المشار إليه في السلة.
- لا تلمس الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.

### 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 موزّل 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.
- يجب الإشراف على الأطفال للتحول دون لعبهم بالجهاز.
- ابقِي الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
- أبقِ سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ في الحائط مؤرّض فقط. احرص دائماً على إدخال المقيس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام بواسطة مؤقّت 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 تَضَع 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. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخنين عند إزالة الضئينة من الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. (الصورة 2).
- تصبح الضئينة والسلة والملحقات المتوفرة داخل جهاز Airfryer ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، توخي الحذر عند الإمساك بها.
- لا تَضَع 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 تَضَع الجهاز على مواد قابلة للاشتعال أو بالقرب منها، مثل غطاء الطاولة أو الستار.

- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
  - أفضل الجهاز عن مصدر الطاقة على الفور في حال لاحظت داءً 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 ويديك رطبتين.
- 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 المولات أو الفنادق المخصصة للمبيت والفرط وغيرها من الأماكن السكنية.
  - قم بإعادة الجهاز دائماً إلى مركز خدمة مخلّ 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 احتراقية أو شبه احتراقية 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 ومستوي 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 ذهبياً عند إخراجها وألا يكون بنيّاً أو داكناً. 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.
- إيقاف التشغيل التلقائي**
- هذا الجهاز مزوّد بمؤقت. عندما يصل المؤقت إلى "صفر"، يصدر الجهاز صوت جرس ويتوقف عن التشغيل تلقائياً. لإيقاف تشغيل الجهاز يدوياً، أدر مفتاح المؤقت بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى "صفر".
- الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)**
- يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرّض للحقول المغناطيسية.

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل كل مواد التغليف.
  - 2 أزل أي ملصقات أو تسميات موجودة على الجهاز.
  - 3 نظف السلة والصينية بالمياه الساخنة وكمية قليلة من سائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة.
- ملاحظة: يمكنك أيضاً تنظيف هذه القطع في الجلاية.
- 4 امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
- يعمل جهاز Airfryer هذا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي.

## التحضير للاستخدام

- 1 ضَع الجهاز على سطح مستقر وأفقي ومستوي.
  - 2 لا تَضَع الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة.
  - 2 ضَع السلة في الصينية بالشكل الصحيح (الصورة 3).
  - 3 أخرج سلك الطاقة الرئيسية من حجرة تخزين السلك الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز.
- لا تملأ الصينية بالزيت أو بأي سائل آخر.
- لا تضع أي غرض على سطح الجهاز. إذ يعيق هذا الأمر تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بواسطة الهواء الساخن.

## استخدام الجهاز

يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة واسعة من المكونات. يمكنك العثور على مزيد من الوصفات على [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## القلي بواسطة الهواء الساخن

- 1 ضَع مقبس الطاقة الرئيسية في مأخذ حائط مؤرّض.
- 2 اسحب الصينية بحذر من جهاز Airfryer (الصورة 4).
- 3 ضَع المكونات في السلة (الصورة 5).

ملاحظة: لا تملأ السلة بكمية تتجاوز مؤشر الحد الأقصى MAX. أو تتجاوز الكمية المحددة في الجدول (راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل)، فقد يؤثر ذلك في

جودة النتيجة النهائية.

4 أعد الصينية بحذر إلى جهاز Airfryer (الصورة 6).

لا تستخدم الصينية من دون السلة على الإطلاق.

تنبيه: لا تلمس الصينية أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها لأنها تصبح ساخنة جداً. ولا تلمس الصينية إلا بواسطة المقبض.

5 أدر مفتاح التحكم بدرجات الحرارة للحصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. راجع قسم "الإعدادات" في هذا الفصل لتحديد درجة الحرارة المناسبة (الصورة 7).

ملاحظة: إذا كنت ترغب في تحضير مكونات مختلفة في الوقت نفسه، فاحرص على التحقق من درجة الحرارة ووقت الطهو اللازمين لكل من المكونات المختلفة قبل البدء بطهيها كلها في الوقت نفسه. فعلى سبيل المثال، يمكن طهو البطاطس المقلية وأفخاذ الدجاج المحضرة في المنزل في الوقت نفسه لأنها تتطلب الإعدادات نفسها.

6 حدد وقت التحضير والطهو للمكونات (راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل).

7 لتشغيل الجهاز، أدر مفتاح المؤقت إلى وقت التحضير المطلوب (الصورة 8).

أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير عندما يكون الجهاز بارداً.

ملاحظة: إذا أردت، يمكنك أيضاً ترك الجهاز يحمي مسبقاً من دون وضع أي مكونات في داخله. في هذه الحالة، أدر مفتاح المؤقت إلى مدة أطول من 3 دقائق. ومن ثم امأ السلة وأدر مفتاح المؤقت إلى وقت التحضير المطلوب.

فيبدأ المؤقت بتشغيل التوقيت لضبط وقت التحضير.

يتم جمع فائض الزيت المتأني من المكونات في قعر الصينية.

8 يجب هز بعض المكونات في منتصف عملية التحضير (راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل). لهز المكونات، اسحب الصينية من الجهاز بواسطة المقبض وقم بهزها. ثم أعد الصينية إلى داخل الجهاز (الصورة 9).

تنبيه: لا تضغط على زر تحرير السلة أثناء هزها (الصورة 10).

نصيحة: لتخفيف الوزن، يمكنك إزالة السلة من الصينية وهز السلة بمفردها. وللقيام بذلك، اسحب الصينية من الجهاز وصعها على سطح مقاوم للحرارة واضغط على زر تحرير السلة.

نصيحة: إذا تم ضبط المؤقت على نصف وقت التحضير، سستمع صوت جرس المؤقت لدى هز المكونات. ولكن هذا يعني أنه يجب ضبط المؤقت مجدداً وفقاً لمدة التحضير المتبقية بعد هز المكونات.

9 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن مدة التحضير المعيّنة قد انتهت. فأخرج الصينية من الجهاز وصعها على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً. للقيام بذلك، أدر مفتاح المؤقت إلى "صفر" (الصورة 8).

10 تحقق مما إذا أصبحت المكونات جاهزة.

إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فأعد الصينية إلى داخل الجهاز واضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية.

11 لإزالة المكونات الصغيرة (مثل البطاطس المقلية)، اضغط على زر تحرير السلة (1) وارفع السلة عن الصينية (2). (الصورة رقم 11)

لا تقلب السلة رأساً على عقب والصينية لا تزال معلقة بها، وإلا ستسرب كمية الزيت الزائدة التي تراكمت وترسبت في قاع الصينية إلى المكونات.

بعد القلي بواسطة الهواء الساخن، تصبح الصينية والمكونات ساخنة، وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.

12 أفرغ محتويات السلة في وعاء أو طبق. (الصورة رقم 12)

نصيحة: لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقطاً لإخراجها من السلة (الصورة 13).

13 عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، يكون جهاز Airfryer مستعداً لإعداد دفعة أخرى على الفور.

## الإعدادات

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي تريد تحضيرها.

ملاحظة: تذكر أن هذه الإعدادات هي بمثابة مؤشرات وتوجيهات، وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل كما والعلامة التجارية، يتعدّر علينا ضمان الإعداد الأفضل لمكوناتك.

بما أنّ تقنية Rapid Air تُعيد تسخين الهواء داخل الجهاز على الفور، فإن سحب الصينية بسرعة من الجهاز أثناء القلي بواسطة الهواء الساخن يعيق العملية.

### نصائح

- تستغرق المكونات الأصغر حجماً عادةً مدة تحضير أقلّ بعض الشيء من المكونات الأكبر حجماً.
- بينما تستغرق كمية أكبر من المكونات مدة تحضير أطول بعض الشيء، تستغرق كمية أقل من المكونات مدة تحضير أقل.
- يؤدي هز المكونات الأصغر حجماً في منتصف مدة التحضير إلى تحسين النتيجة النهائية ويمكن أن يساعد في تفادي قلي المكونات بطريقة غير متساوية.
- أضف كمية قليلة من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. اعتمد إلى قلي المكونات في جهاز Airfryer في غضون دقائق قليلة بعد إضافة الزيت.
- الوجبات الخفيفة نفسها التي يمكن تحضيرها في الفرن يمكن تحضيرها في جهاز Airfryer أيضاً.

- الكمية المثالية لتحضير بطاطس مقليّة مقرمشة هي 500 غرام.
- استخدم عجينة محضّرة مسبقًا لتحضير الوجبات الخفيفة بسرعة وسهولة. تستلزم العجينة المحضّرة مسبقًا مدة تحضير أقصر أيضًا من العجينة المحضّرة في المنزل.
- يمكنك استخدام جهاز Airfryer أيضًا لإعادة تسخين المكونات، لإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180

	 g	 min	 °C
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

ملاحظة: لدى استخدام مكونات ترفع (مثل قوالب الحلوى وفتائر الكيش أو المافن) يجب عدم ملء صينية الخبز أكثر من نصفها.

ملاحظة: أضف 3 دقائق إلى مدة التحضير لدى بدء القلي عندما يكون جهاز Airfryer بارداً.

## تحضير البطاطس المقلية في المنزل

للحصول على أفضل النتائج، ننصحك باستخدام البطاطس المقلية المخبوزة مسبقاً (مثل البطاطس المجلدة). إذا أردت تحضير البطاطس المقلية في المنزل، فاتبع الخطوات التالية.

- 1 تُقشر البطاطس وتُقطع إلى شرائح.
  - 2 تُنقع شرائح البطاطس المقلية في وعاء لمدة لا تقل عن 30 دقيقة، ثم تُجفف بواسطة ورق المطبخ.
  - 3 يُسكب مقدار نصف ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح فوقه وتُمزج حتى تصبح الشرائح مغطاة بطبقة من الزيت.
  - 5 تُرأل الشرائح من الوعاء بأصابعك أو إحدى أدوات المطبخ حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء. توضع الشرائح في السلة.
- ملاحظة: يجب عدم إمالة الوعاء لوضع الشرائح كلها في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي ترسب كمية الزيت الزائدة في قاع الصينية.
- 5 اعمد إلى قلي شرائح البطاطس بحسب التوجيهات المذكورة في هذا الفصل.

## التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

تم تغليف الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز بطلاء مانع للاتصاق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، إذ قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للاتصاق.

- 1 أزل قابس الطاقة الرئيسية من مقبس الحائط ودع الجهاز يبرد.

ملاحظة: أخرج الصينية ليبرد جهاز Airfryer بسرعة أكبر.

- 2 امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
  - 3 نظف السلة والصينية بالمياه الساخنة وكمية قليلة من سائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة.
- يمكنك استخدام سائل لإزالة الدهون لتنظيف كمية الأوساخ المتبقية.
- ملاحظة: يمكن غسل الصينية والسلة في الجلاية.

نصيحة: إذا التصقت الأوساخ بالسلة أو بقاع الصينية، فاملاً الصينية بالمياه الساخنة وأضف كمية قليلة من سائل التنظيف. صغ السلة في الصينية وارتكهما تنتقعان لمدة 10 دقائق تقريباً.

- 4 نظف الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.
- 5 نظف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

## التخزين

- 1 أفضل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
- 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة.
- 3 ادفع السلك إلى داخل حجرة التخزين. ثبت السلك من خلال إدخاله في فتحة تثبيت السلك.

## إعادة التدوير

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

## الضمان والخدمة

إذا كنت بحاجة إلى المعلومات أو الدعم، فتفضل بزيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) أو اقرأ كتيب الضمان العالمي المنفصل.

يلخص هذا الفصل معظم المشاكل الشائعة التي يمكن أن تواجهها مع الجهاز. في حال لم تتمكن من حل المشكلة من خلال المعلومات المتوفرة أدناه، فيرجى زيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) للاطلاع على الأسئلة المتداولة، أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز Airfryer لا يعمل.	لم يتم توصيل الجهاز.	ضع مقبس الطاقة الرئيسي في مأخذ حائط مؤرّض.
المكونات المقلية بواسطة جهاز Airfryer غير مطهوه بشكل جيد.	لم تعبئ المؤقت.	أدر مفتاح المؤقت إلى وقت الطهو المطلوب لتشغيل الجهاز.
المكونات المقلية بواسطة جهاز Airfryer غير مطهوه بشكل جيد.	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	ضع كميات مكونات أقل في السلة. إذ يتم قلي الكميات الأقل من المكونات بطريقة متساوية أكثر.
المكونات المقلية بواسطة جهاز Airfryer غير مطهوه بشكل جيد.	إن درجة الحرارة المحددة منخفضة جدًا.	أدر مفتاح التحكم بدرجات الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة (راجع القسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
المكونات المقلية بواسطة جهاز Airfryer غير مطهوه بشكل جيد.	أن وقت التحضير قصير جدًا.	قومي بتدوير مفتاح التحكم بدرجات الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة (راجع القسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
لم يتم قلي المكونات بطريقة متساوية في جهاز Airfryer.	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	يجب هزّ المكونات المتراكبة أو المتداخلة (كالبطاطس المقلية) في منتصف عملية التحضير. راجع القسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز".
لم تكن الوجبات الخفيفة المقلية مقرمشة عند إخراجها من جهاز Airfryer.	لقد استخدمت نوع وجبات خفيفة بتعبئ تحضرها في مقلاة تقليدية.	استخدم الوجبات الخفيفة التي يجب تحضيرها في الفرن أو ادهن بعض الزيت على الوجبات الخفيفة لتصبح مقرمشة أكثر.
لا يمكنني إدخال الصينية في الجهاز بطريقة صحيحة.	لقد وضعت كمية كبيرة من المكونات في السلة.	لا تملأ السلة بكمية تتجاوز مؤشر MAX (الحد الأقصى).
لا يمكنني إدخال الصينية في الجهاز بطريقة صحيحة.	لم يتم وضع السلة في الصينية بطريقة صحيحة.	ادفع بالسلة إلى أسفل الصينية حتى تسمع صوت طقطقة.
لا يمكنني إدخال الصينية في الجهاز بطريقة صحيحة.	مقبض صينية الخبز يعيق الصينية.	ادفع المقبض إلى وضعية أفقية، لكي لا يخرج على أعلى السلة.
يتصاعد دخان أبيض من الجهاز.	أنت تحضّر مكونات دهنية.	عند قلي مكونات دهنية في جهاز Airfryer، ستسرب كمية كبيرة من الزيت إلى الصينية. يولد الزيت دخانًا أبيض وقد تحمي الصينية أكثر من العادة. لا يؤثر ذلك على الجهاز أو على النتيجة النهائية.
لا تزال الصينية تحتوي على رواسب دهنية من الاستخدام السابق.	لا تزال الصينية تحتوي على رواسب دهنية من الاستخدام السابق.	يتسبب الدهن الذي يتم تسخينه في الصينية بتصاعد الدخان الأبيض. تأكد من تنظيف الصينية بشكل صحيح بعد كل استخدام.
البطاطس الطازجة غير مقلية بطريقة متساوية في جهاز Airfryer.	لم تنقع شرائح البطاطس بطريقة صحيحة قبل قليها.	انقع شرائح البطاطس المقلية في وعاء لمدة لا تقل عن 30 دقيقة، ثم أخرجها وجففها بواسطة ورق المطبخ.
البطاطس الطازجة غير مقلية بطريقة متساوية في جهاز Airfryer.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	استخدم بطاطس طازجة واحرص على أن تبقى قاسية بعد قليها.
البطاطس الطازجة مقرمشة عند إخراجها من جهاز Airfryer.	تكون البطاطس مقرمشة بحسب كمية الزيت والمياه الموجودة فيها.	تأكد من تجفيف شرائح البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت.
البطاطس الطازجة مقرمشة عند إخراجها من جهاز Airfryer.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	قطع البطاطس إلى شرائح أصغر لتصبح مقرمشة أكثر.
البطاطس الطازجة مقرمشة عند إخراجها من جهاز Airfryer.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	أضف القليل من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.

