

**PHILIPS**

HD928X

دليل المستخدم

## جدول المحتويات

3	هام
6	مقدمة
6	وصف عام
8	قبل الاستخدام للمرة الأولى
8	<b>تطبيق NutriU</b>
8	التحضير للاستخدام
9	استخدام الجهاز
9	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	بدء تحضير وصفة من تطبيق NutriU
17	تحضير البطاطس المقلية في المنزل
17	<b>التنظيف</b>
19	جدول التنظيف
19	<b>التخزين</b>
19	إعادة التدوير
19	إعلان المطابقة
19	الضمان والدعم
20	تحديثات البرنامج
20	توافقا لجهاز
20	إعادة تعيين إلى إعدادات المصنع
20	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## هام

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 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.
- 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 عينه تالفاً.
- إذا كان سلك الطاقة الرئيسي تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مغوّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يجب الإشراف على الأطفال للحوّول دون لعبهم بالجهاز.
- 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 ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته من دون الإشراف عليهم.
- أبقى 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.
- 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 تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك الموضح في دليل المستخدم.
- أثناء عملية القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبقى يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج

الهواء. توخَّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخن عند إزالة الصَّينية من الجهاز.

- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تصبح الصَّينية 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.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة على الفور في حال لاحظت دخاناً داكناً يتصاعد منه. انتظر إلى أن يتوقف تصاعد الدخان قبل إخراج الصَّينية من الجهاز.
- تخزين البطاطس: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرُّض للأكزيلايميد في المواد الغذائية المحضَّر.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بالطاقة ولا تلمس لوحة التحكم ويديك رطبتين.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.

#### تنبيه

- هذا الجهاز معدَّ 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 والطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- قم بإعادة الجهاز دائماً 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 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 المحضرة 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 الأكريلاميد).
- توخَّ 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، وعند استخدام وظيفة التحكم عن بُعد أو التشغيل المتأخر أيضاً.
- عند طهو طعام دهني، قد يتصاعد بعض الدخان من جهاز Airfryer. توخَّ الحذر عند استخدام وظيفة التحكم عن بُعد أو التشغيل المتأخر.
- احرص على ألا يستخدم أكثر من شخص واحد وظيفة التحكم عن بُعد في الوقت نفسه.
- توخَّ الحذر عند طهو طعام يتلف بسهولة مع وظيفة التشغيل المتأخر (قد تتكاثر البكتيريا).

### المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

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

### إيقاف التشغيل التلقائي

هذا الجهاز مزود بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. إذا لم تضغط على زر في غضون 20 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 تقدمه 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 لقي أنواع الطعام المفضلة بدون إضافة الزيت أو باستخدام كمية قليلة منه ومع دهون أقل بنسبة تصل إلى 90%.  
بفضل تقنية Rapid Air من Philips، يتم طهي الطعام من كل الأطراف، ويتميز 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.

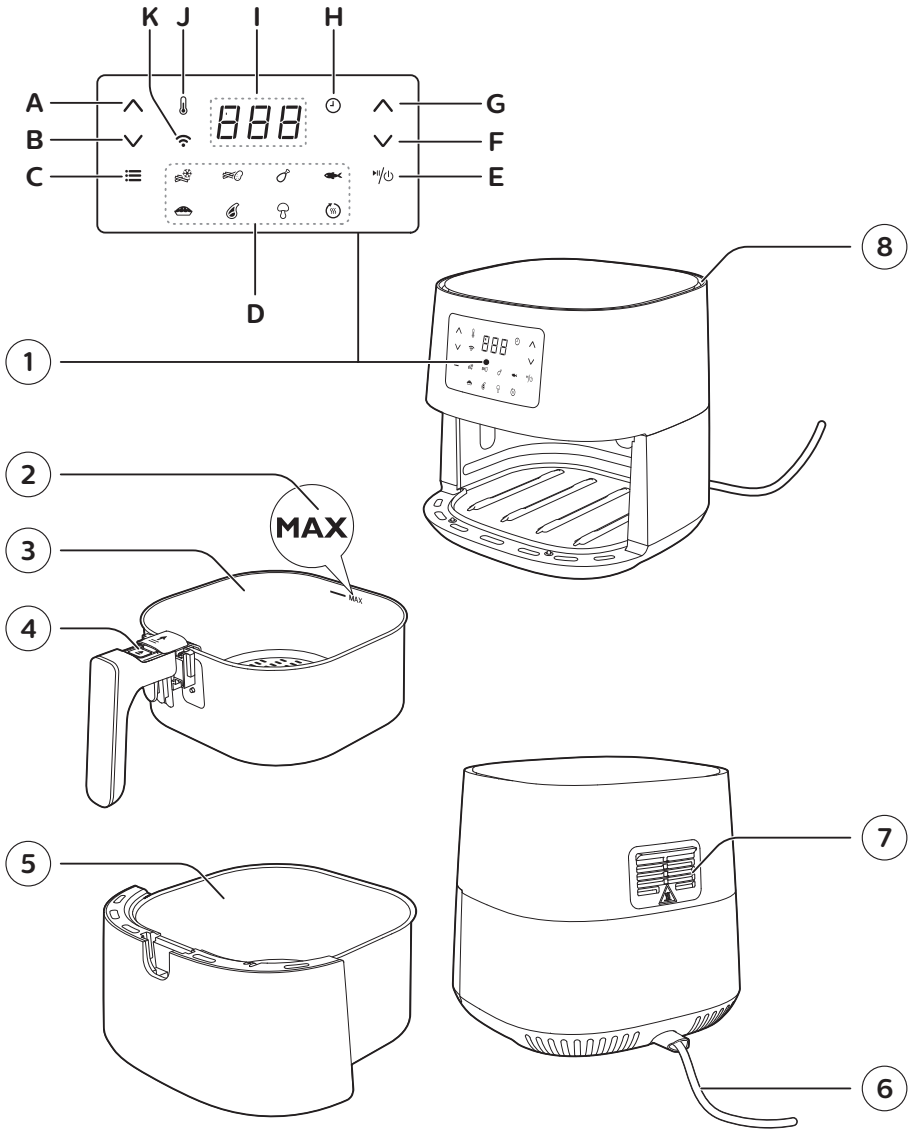
في هذه الحالة، يرجى الدخول إلى موقع Philips المحلي على الإنترنت للحصول على الوحي.

## 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
  - K مؤشر Wi-Fi
- 2 مؤشر مستوى MAX (الحد الأقصى)
- 3 السلة
- 4 زر تحرير السلة
- 5 الصينية
- 6 سلك الطاقة
- 7 منافذ الهواء
- 8 مدخل الهواء

## حالة مؤشر WiFi

- مؤشر Wi-Fi متوقف عن التشغيل  
إن جهاز Airfryer غير متصل بشبكة WiFi المنزلية (لم يتم إجراء الإعداد الأولي لشبكة WiFi حتى الآن)، أو فقد الاتصال بشبكة WiFi المنزلية بسبب تغيير الموجه المنزلي مثلاً أو بسبب المسافة الكبيرة التي تفصل جهاز Airfryer عن الموجه
- مؤشر Wi-Fi قيد التشغيل  
اكتمل التكوين مع تطبيق NutriU وتم وصل جهاز Airfryer بشبكة WiFi المنزلية
- يومض مؤشر Wi-Fi  
قد يكون جهاز Airfryer في وضع "الإعداد" أثناء عملية إعداد WiFi. فتعرض الشاشة ثلاث شروط وتكون الأزرار على جهاز Airfryer غير نشطة؛ أو إذا سبق أن تم توصيله، فيشير مؤشر LED الوامض إلى أن جهاز Airfryer قيد الاتصال بشبكة WiFi المنزلية.
- يومض مؤشر Wi-Fi مع فاصل طويل بين الومضات  
هناك عيب في وظيفة WiFi في جهاز Airfryer. يمكنك استخدام جهاز Airfryer من دون ميزات الاتصال، أو يمكنك الاتصال بالرقم الساخن لخدمة Philips أو بمركز خدمة المستهلك في بلدك.



## 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.

## تطبيق NutriU

إن جهاز Airfryer من Philips ممكّن لاستخدام WiFi، ويسمح لك بالاتصال بتطبيق NutriApp للاستفادة من تجربة Airfryer الكاملة. في التطبيق، يمكنك تحديد وصفاتك المفضّلة، وإرسالها إلى جهاز Airfryer وبدء تشغيله من جهازك الذي. يمكنك بدء عملية الطهو ومراقبتها وضبطها من جهازك الذي أينما كنت، حتى لو لم تكن متواجداً في المنزل.

### توصيل جهاز Airfryer بالتطبيق

- 1 ضَع مقبس Airfryer في مأخذ الحائط.
- 2 تأكد من أن جهازك الذي قريب من شبكة WiFi المنزلية قبل بدء عملية إعداد شبكة WiFi السهلة.
- 3 نزل تطبيق NutriU من Philips على جهازك الذي من متجر التطبيقات أو من [www.philips.com/nutriU](http://www.philips.com/nutriU). واتبع عملية التسجيل وحدد جهاز Airfryer المتصل في ملف تعريفك ضمن "أجهزتي".
- 4 اتبع الإرشادات الواردة في التطبيق لتوصيل جهاز Airfryer بشبكة Wi-Fi وإقران جهاز Airfryer.
- 5 عندما يضيء مؤشر LED الخاص بشبكة WiFi على واجهة المستخدم لجهاز Airfryer بشكل ثابت، يكون جهاز Airfryer متصلاً.

### ملاحظة

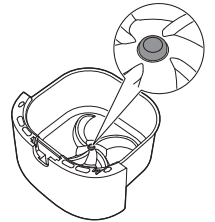
- احرص على توصيل جهاز Airfryer بشبكة WiFi منزلية 2,4 جيجاهرتز 802.11 b/g/n.
- أنت بحاجة إلى إعداد WiFi السهل لتوصيل جهاز Airfryer بشبكة WiFi المنزلية.
- وتكمن عملية الإقران في توصيل تطبيق NutriU بجهاز Airfryer الذي.
- يمكن إلغاء عملية إعداد WiFi عبر التطبيق أو من خلال فصل جهاز Airfryer عن مصدر الطاقة.
- يمكنك إقران جهاز ذي واحد بجهاز Airfryer في الوقت نفسه. إذا بدأ مستخدم آخر عملية الإقران، فيتم طرد المستخدم الأول، وبالتالي يجب إقرانه من جديد في المرة التالية التي يتم فيها الطهو باستخدام جهاز Airfryer.
- لبدء عملية الإقران، اضغط مطولاً على زر خفض درجة الحرارة واتبع التعليمات الواردة في التطبيق، أو ابدأ من الإعدادات في تطبيق NutriU.

## التحضير للاستخدام

ضَع الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأقفي 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 المشغل بالقرب من الأجسام التي قد تتضرر 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 تريد تهيئتها.

## ملاحظة

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

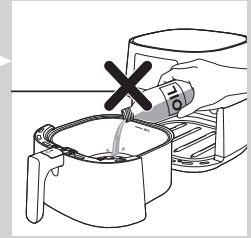
المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	الوقت (الدقائق)	درجة الحرارة	ملاحظة
بطاطس مقلية رقيقة متلجئة (7×7 مم / 0,3×0,3 بوصة)	200-800 غ / 7 أونصات-28 أونصة	14-31	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي
بطاطس مقلية محضّرة في المنزل (بسمكة 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 المتلجج	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 متلجئة	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
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 أونصات)	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 (مقطعة 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

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	الوقت (الدقائق)	درجة الحرارة	ملاحظة
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/ لفائف مخبوزة مسبقاً (حوالي 60 غ / أونصتين)	قطعة6- 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 ملح الخبز · يجب أن يكون الشكل مسطحاً قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز أداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ

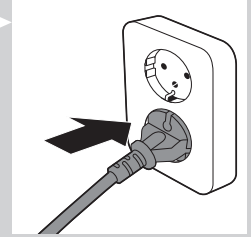
### القلي بواسطة الهواء

#### تنبيه

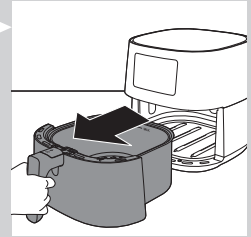
- يعمل جهاز **Airfryer** هذا بواسطة الهواء الساخن، لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي أو أي سائل آخر.
- لا تلمس الأسطح الساخنة، استخدم المقابض أو المفاتيح، أمسك الصينية الساخنة باستخدام قفازات الفرن.
- هذا الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي فقط.
- قد يولّد هذا الجهاز القليل من الدخان عند استخدامه للمرة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



#### 1 ضع القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.



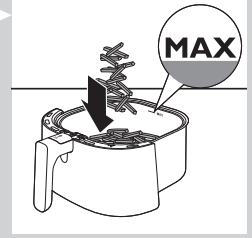
#### 2 أزل الصينية مع السلة من الجهاز عن طريق سحب المقبض.



## 3 صَغ المكونات في السلة.

## ملاحظة

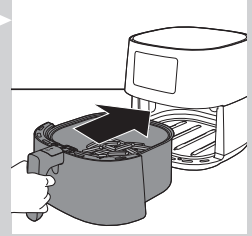
- يستطع جهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجعي "جدول الطعام" لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتجاوز الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو ولا تملأي السلة بحيث تتجاوز مؤشر "MAX" (الحد الأقصى)، فقد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
- إذا كنت ترغب في تحضير مكونات مختلفة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



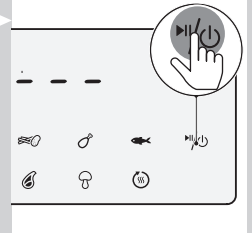
## 4 أعد وضع الصينية مع السلة في جهاز Airfryer.

## تنبيه

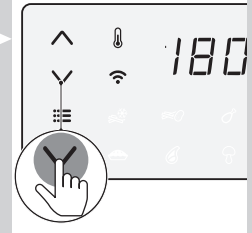
- لا تستخدم الصينية من دون السلة على الإطلاق.
- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنها تصبح ساخنة جداً.



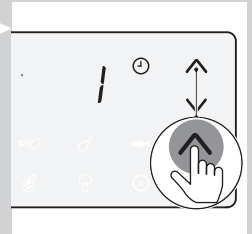
## 5 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



## 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.
- تُحتسب آخر دقيقة للطهي بالتوازي.
- راجع جدول الطعام مع إعدادات الطهو الأساسية لأنواع مختلفة من الطعام.
- عند بدء عملية الطهو وإقران جهاز Airfryer بجهازك الذي، يمكنك رؤية معلمات الطهو والتحكم بها وتغييرها أيضًا في تطبيق NutriU.
- لتغيير وحدة درجة الحرارة من مئوية إلى فهرنهايت أو العكس في جهاز Airfryer، اضغط على زرّي زيادة درجة الحرارة وخفضها في الوقت نفسه لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا.

## تلميح

- أثناء الطهي، إذا أردت تغيير وقت الطهي أو درجة الحرارة، فاضغط على زر الأعلى 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.

## ملاحظة

- في حال عدم تعيين وقت الطهو المطلوب في غضون 30 دقيقة، يتوقف الجهاز تلقائيًا عن التشغيل لأسباب تتعلق بالسلامة.
- تتطلب بعض المكونات الهزّ أو التقليب في منتصف عملية القلي (راجع "جدول الطعام"). لهزّ المكونات، اسحب الصينية 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 الصينية، ثم ضعها مجددًا في الجهاز.
- إذا قمت بضبط المؤقت على نصف وقت الطهي، فستسمع صوت جرس المؤقت عندما يحين موعد هزّ المكونات أو إدارتها. 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.

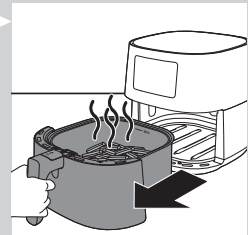
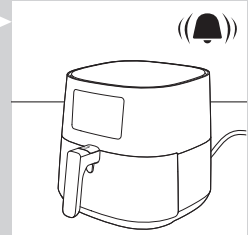
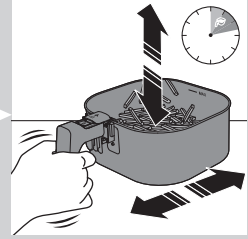
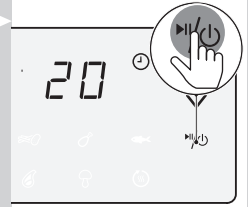
## 10 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

## تنبيه

- تكون مقلاة Airfryer ساخنة بعد عملية الطهي. ضع الصينية دائمًا على سطح عمل مقاوم للحرارة (مثلًا، أقمية، إرخ). 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

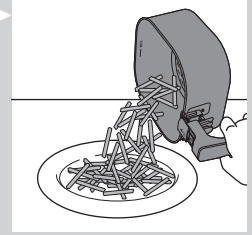
بعد انتهاء عملية الطهي، تكون الصينية والسلة والهيكـل الداخلي والمكونات ساخنة، وقد يتسرّب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز **Airfryer**.



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

ملاحظة

• لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقطاً 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 هزّ 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.



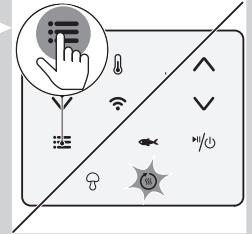
عند تجهز دفعة من المكونات، يكون جهاز **Airfryer** مستعداً لإعداد دفعة أخرى على الفور.

ملاحظة

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

## تحديد وضع حفظ السخونة

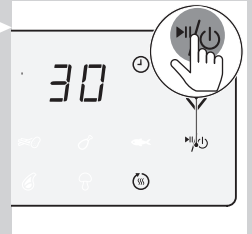
1 اضغط على زر القائمة حتى يبدأ رمز حفظ السخونة بالوميض.



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 جزءًا كبيرًا من قرمشها أثناء وضع حفظ السخونة، فيجب تقصير وقت حفظ السخونة عبر إيقاف تشغيل الجهاز قبل انتهاء الوقت المعين أو تحميم البطاطس لمدة دقيقتين أو ثلاث على حرارة 180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت.

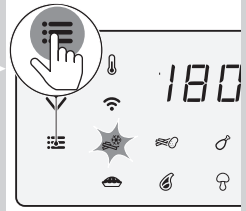
## ملاحظة



- أثناء وضع حفظ السخونة، يتم تشغيل المروحة وجهاز التسخين داخل الجهاز من وقت إلى آخر.
- تم تصميم وضع حفظ السخونة بهدف إبقاء الطعام ساخنًا فورًا 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 حتى يبدأ زر الضبط المسبق المحدد بالوميض.

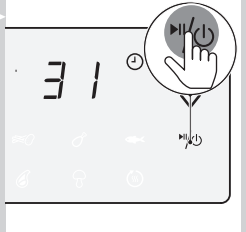


- 3 ابدأ عملية الطهي بالضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

## ملاحظة



- في الجدول التالي، يمكنك العثور على مزيد من المعلومات حول الإعدادات المسبقة.

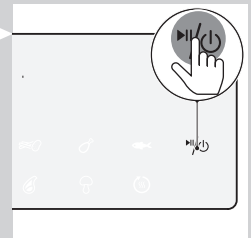


إعدادة التعيين	الوقت مسبق الضبط (دقيقة)	درجة الحرارة مسبقة الضبط	الوزن (الحد الأقصى)	المعلومات
 وجبات خفيفة تركز على البطاطس المثلجة	31	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	800 غ / 28 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وجبات خفيفة مثلجة تركز على البطاطس مثل البطاطس المقلية المثلجة والبطاطس ودجز والبطاطس المبروشة، إلخ.</li> <li>• يجب هز المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي</li> </ul>
 بطاطس مقلية	38	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	800 غ / 28 أونصة	<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>

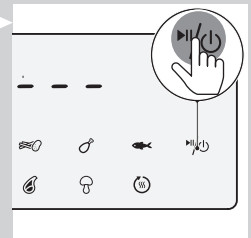
المعلومات	الوزن (الحد الأقصى)	درجة الحرارة مسبق الضبط	الوقت مسبق الضبط (دقيقة)	إعادة التعيين
<ul style="list-style-type: none"> <li>ما يصل إلى 8 أفخاذ دجاج</li> <li>يجب هز المكونات أو إدارتها أو تحريكها خلال الطهي</li> </ul>	1000 غ / 35 أونصة	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	27	 أفخاذ الدجاج
	600 غ / 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>حتى 4 قطع لحم ضلع من دون عظم</li> </ul>	600 غ / 21 أونصة	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	20	 لحم ضلع
<ul style="list-style-type: none"> <li>مقطعة بطريقة خشنة</li> <li>استخدم ملحق الخبز بحجم XL</li> </ul>	800 غ / 28 أونصة	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	18	 خضار مختلطة
<ul style="list-style-type: none"> <li>لا يمكن ضبط درجة الحرارة</li> </ul>	غير مطبقة	80 درجة مئوية / 175 درجة فهرنهايت	30	 الحفاظ على السخونة

### التغيير إلى إعداد مسبق الضبط آخر

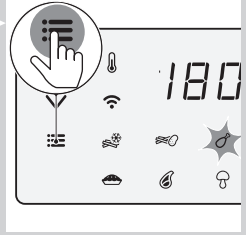
**1** أثناء عملية الطهي، اضغط مطولاً على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لإيقاف عملية الطهي. يصبح الجهاز بالتالي في وضع الاستعداد.



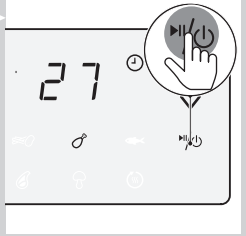
**2** اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل مجدداً لتشغيل الجهاز.



3 اضغط على زر القائمة حتى يبدأ الإعداد المسبق المحدد بالوميض.



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



## بدء تحضير وصفة من تطبيق NutriU

- 1 اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل لتشغيل جهاز Airfryer.
- 2 افتح تطبيق NutriU على جهازك الذكي وابحث عن وصفتك المفضلة.
- 3 افتح الوصفة وابدأ عملية الطهو في التطبيق.

### ملاحظة

- تأكد من استخدام كمية الطعام نفسها المذكورة في الوصفات عند طهو وصفات الطعام المطورة لجهاز Airfryer. اضبط وقت الطهو عند استخدام مكونات مختلفة أو كمية مختلفة من الطعام. عند إعداد وصفات الطبخ غير المطورة لجهاز Airfryer، انتبه إلى إمكانية ضبط الوقت ودرجة الحرارة.

### تلميح

- عبر الفلتر في البحث عن الوصفات، يمكنك تصفية جهاز Airfryer الذي للحصول على الوصفات التي تم تطويرها لجهازك.
- عند بدء عملية الطهو من التطبيق، يمكنك رؤية إعدادات الطهو أيضًا على شاشة جهاز Airfryer.
- يمكنك إيقاف عملية الطهو مؤقتًا أو تغيير الإعدادات على جهاز Airfryer أو في التطبيق.
- عند انتهاء عملية الطهو، يمكنك بدء وضع الحفاظ على السخونة في التطبيق أو تشغيله من الإعداد المسبق "الحفاظ على السخونة" في جهاز Airfryer.
- إذا لم يتم تحضير الطعام بعد، فيمكنك أيضًا إطالة عملية الطهو ضمن التطبيق أو في جهاز Airfryer.
- للخروج من عملية الطهو قبل انتهاء وقت الطهو، اضغط مطولاً على زر التشغيل/إيقاف التشغيل في جهاز Airfryer أو اضغط على زر الإيقاف المؤقت ثم على رمز الإيقاف في التطبيق.
- يمكنك أيضًا بدء الوقت ودرجة الحرارة الخاصين بك في تطبيق NutriU.
- في أسفل الشاشة الرئيسية، يتوفر زر للانتقال إلى الشاشة الرئيسية أو الوصفات أو الوضع اليدوي أو المقالات أو ملف التعريف الخاص بك. اضغط على زر الوضع اليدوي وأرسل الوقت ودرجة الحرارة الخاصين بك إلى جهاز Airfryer.



## تحضير البطاطس المقلية في المنزل

لتحضير البطاطس المقلية في المنزل في جهاز Airfryer:

- اختر نوعاً مناسباً من البطاطس لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض الشيء) والطاقية.
- 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 فرمشة من البطاطس المقلية الصغيرة الحجم.
- 1 قشر 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 وتُجفف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.
- 4 يُسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح في الوعاء وتُجْرَج 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 تملي 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 والصينية والجهة الداخلية من الجهاز لتبرد تمامًا قبل بدء التنظيف.
- تم تغليف الصينية والسلة والجهة الداخلية من الجهاز بطلاء مانع للالتصاق. لا تستخدم أي أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة كونها قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للالتصاق.

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

1 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز، وأخرج القاسم من مأخذ الحائط واطرك الجهاز يبرد.

## تلميح



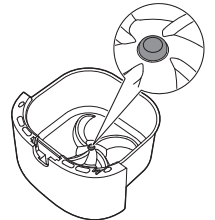
- أزيل الصينية والسلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بسرعة أكبر.

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

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

## ملاحظة

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



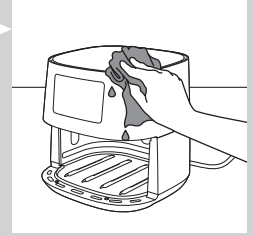


- إذا كانت بقايا الطعام عالقة على الصينية أو السلة، فيمكنك نقع تلك الأجزاء بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و15 دقيقة. يساعد النقع في تفكك بقايا الطعام مما يسهل إزالتها. احرصى على استخدام سائل غسيل الأطباق يستطيع تذويب الزيوت والشحوم. إذا كان هناك من بقع شحم على الصينية 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.

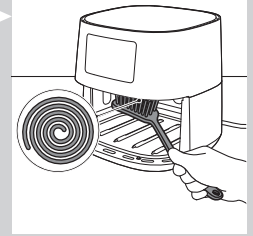
#### 4 امسح الجهة الخارجية من الجهاز بقطعة قماش رطبة.

##### ملاحظة

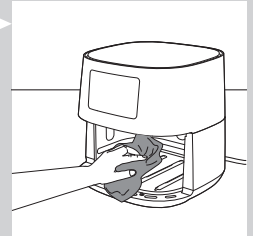
- تأكد من أن لوحة التحكم غير رطبة على الإطلاق. امسح لوحة التحكم بعد تنظيفها بقطعة قماش لتجفيفها.








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



#### 6 نظف 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

- 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 تمت إمالاته 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 سلمه 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.

## إعلان المطابقة

تُعلن Philips Consumer Lifestyle B.V. بموجب هذا المستند أن Airfryer HD928x متوافق مع التوجيه 2014/53/EU. يمكن العثور على النص الكامل لإعلان المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي على العنوان التالي عبر الإنترنت: <https://www.philips.com>. يأتي جهاز Airfryer HD928x مزوداً بوحدة WiFi، 2,4 جيجاهرتز 802.11 b/g/n.

## 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.

## تحديثات البرنامج

إن عملية التحديث ضرورية لحماية خصوصيتك وليعمل كل من Airfryer والتطبيق بشكل صحيح. يتم تحديث التطبيق تلقائيًا من وقت إلى آخر، إلى أحدث برنامج. كذلك، يتم تحديث البرنامج الثابت لجهاز Airfryer تلقائيًا.

## ملاحظة

- عند تثبيت تحديث، احرص على أن يكون جهاز Airfryer متصلًا بشبكة WiFi المنزلية. يمكن توصيل الجهاز الذي بأي شبكة.
- استخدم دائماً أحدث تطبيق وبرنامج ثابت.
- تتوفر التحديثات عند وجود تحسينات في البرنامج، أو لتفادي مشكلة أمنية.
- يبدأ تحديث البرنامج الثابت تلقائيًا عندما يكون Airfryer في وضع الاستعداد. يستغرق هذا التحديث لغاية دقيقة واحدة، ويومض "--" على شاشة Airfryer. يتعذر استخدام جهاز Airfryer في ذلك الوقت.

## توافق الجهاز

للحصول على معلومات مفصلة حول توافق التطبيق، يرجى الاطلاع على المعلومات المتوفرة في متجر App store.

## إعادة تعيين إلى إعدادات المصنع

لإعادة تعيين Airfryer إلى إعدادات المصنع، اضغط على زرّي درجة الحرارة والوقت في الوقت نفسه لمدة 10 ثوانٍ. سينقطع اتصال Airfryer بشبكة WiFi المنزلية، ولن يكون مقترنًا بجهازك الذي بعد الآن.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكن من حل المشكلة من خلال الرجوع إلى المعلومات الواردة أدناه، تفضلي زيارة [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 المقابض والمفاتيح التي قد تلمسها أثناء الاستخدام باردة بشكل كافٍ يسمح لك بإمساکها.
		يصبح كل من الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز ساخناً دائماً عند تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء دائماً ساخنة جداً بحيث يتعذر لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فقد تصبح بعض المناطق ساخنة جداً بحيث يتعذر 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 المقليّة 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 تخزنيها في بيئة باردة مثل البراد. اختاري البطاطس التي يشير غلافها على أنها مناسبة للقلي.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	اتبع الإرشادات في الصفحة 17 من دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في الصفحة 17 من دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل.
يتعدّر 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 بزواوية 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.
يتساعد 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 دائمًا على تنظيف الصينية 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 اللحم فوق الدهون أو الشحوم المذوّبة.	دعّ الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.
لم يعد مؤشر WiFi LED في جهاز Airfryer يضيء.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يعد جهاز Airfryer متصلًا بشبكة WiFi المنزلية.</li> <li>لقد قمت بتغيير شبكة WiFi المنزلية.</li> </ul>	ابدأ عملية إعداد WiFi بالضغط مطولاً على زر القائمة واتباع الإرشادات الواردة في التطبيق.
يُظهر التطبيق أن عملية الإقران غير ناجحة.	قام مستخدم آخر بإقران جهاز Airfryer بجهاز ذكي مختلف وهو يقوم حاليًا بالطهو.	انتظر حتى ينتهي المستخدم الآخر من عملية الطهو الحالية وأعد إقران جهازك الذكي بجهاز Airfryer.
تظهر شاشة العرض "--" بشكل واطئ.	يقوم جهاز Airfryer بتحديث البرنامج الثابت.	انتظر دقيقة ريثما تنتهي عملية تحديث البرنامج الثابت.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E1".	الجهاز معطل/معيب.	اتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

