

PHILIPS

NX0960



دليل المستخدم

جدول المحتويات

3	هام
5	المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)
5	إيقاف التشغيل التلقائي
6	مقدمة
7	لمحة عامة
8	وصف الوظائف
10	قبل الاستخدام للمرة الأولى
10	توصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بتطبيق NutriU
13	التحضير للاستخدام
13	استخدام جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء
16	أوضاع الطهو
16	الطهو باتباع وصفة عبر تطبيق NutriU
17	وضع "المكونات"
22	وضع "طريقة الطهو"
29	الوضع "اليدوي"
30	الملحقات
31	التحكم الصوتي
32	التنظيف
32	عام
34	جدول التنظيف
35	استخدام برامج التنظيف التلقائية
36	التخزين
36	إعادة التدوير
36	إعلان المطابقة
37	الضمان والدعم
37	تحديثات البرنامج والبرنامج الثابت
37	توافق الجهاز
37	إعادة تعيين إلى إعدادات المصنع
38	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

اقرأ مستند المعلومات المهمة هذا بدقة قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به للرجوع إليها في المستقبل.

خطر

- لا تغمر القاعدة بالمياه على الإطلاق، ولا تغسلها تحت مياه الحنفية.
- لا تملأ حجرة الطهو بالمياه، إذ قد يتسبب ذلك بصدمة كهربائية.
- لا تملأ حجرة الطهو أو الصينية بالزيت، إذ قد يتسبب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة الرئيسية أو الجهاز نفسه تالفاً.
- لا تستخدم أدوات حادة أو ذات رؤوس مدببة لتنظيف فوهة المياه داخل حجرة الطهو، إذ قد يؤدي ذلك إلى تلف الفوهة.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذه عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تلمس الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تضع أبدًا كمية طعام تتخطى مؤشر المستوى MAX (الحد الأقصى) المشار إليه في الملحقات، أو بحيث تلامس الغطاء.

تحذير

- في حال كان سلك التزويد بالطاقة تالفاً، يجب استبداله من قبل Philips أو وكيل خدمة تابع لها أو أشخاص يتمتعون بمؤهلات مماثلة لتجنب أي خطر.
- قم بتوصيل الجهاز بماخذ في الحائط مؤرض فقط. أحرص دائماً على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.



- 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. لا يجب أن يتولى الأطفال أعمال التنظيف أو الصيانة ما لم يكونوا تحت المراقبة وفوق سن الثامنة.
- أبقِ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال دون عمر 8 سنوات.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو قابلة للاشتعال أو ورق طهو في الجهاز.
- لا تعرّض قاعدة الجهاز لدرجات حرارة مرتفعة أو غاز ساخن أو بخار أو رطوبة من مصدر آخر غير جهاز الطهي على البخار عينه. لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمى.
- لا تضع الجهاز عندما يكون قيد التشغيل بالقرب من الحائط أو أجهزة أخرى أو تحت أغراض قد تتضرر بفعل البخار، مثل الجدران والخزائن. اترك مسافة لا تقل عن 10 سم من الجهة الخلفية، ومن كلتا الجهتين وفوق الجهاز. لا تضع أي أغراض على سطح الجهاز.
- أثناء الاستخدام، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء.

- يأتي الجهاز مزودًا بزجاج مقوّى. إذا كان الزجاج متضررًا، فتوقّف عن استخدام الجهاز واتصل بمركز خدمة بالقرب منك.
- أبق سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- توخ الحذر الدائم، إذ قد تصبح الملحقات ساخنة أثناء استخدام الجهاز وبعد استخدامه.
- انتبه من البخار الساخن الذي يخرج من الجهاز أثناء الطهو أو في وضع الحفاظ على سخونة أو عند إزالة الغطاء. عند إلقاء نظرة على حالة الطعام، استخدم دائمًا أواني المطبخ ذات المقبض الطويل.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك المحدد في هذا الدليل، ولا تستخدم سوى ملحقات أصلية من Philips.
- لا تستخدم أبدًا أي ملحقات أو قطع من شركات مصنّعة أخرى أو لا توصي بها شركة Philips على وجه الخصوص، إذ يؤدي استخدام هذه الملحقات أو القطع إلى إبطال الضمان.
- استخدم دائمًا الملحقات المخصصة لمعالجة الطعام. لا تدع الطعام يلامس موّاد البخار مباشرة في الجهة السفلية على الإطلاق.
- لا تدع الجهاز قيد التشغيل بدون مراقبته، واحرص دائمًا على أنك تتحكّم بالجهاز.
- استخدم الجهاز دائمًا مع إغلاق الغطاء بطريقة صحيحة.
- إذا كنت تستخدم وظيفة الطعام السريع التجهيز، احرص على استخدام أكياس عالية الجودة ومخصص للطعام السريع التجهيز فقط.
- لا تستخدم وظيفة الطعام السريع التجهيز في الجهاز إلا إذا كنت تستخدم أكياسًا مخصصة للطعام السريع التجهيز وإلا فقد تذوب هذه الأكياس.
- لا يوصى باستخدام وظيفة الطعام السريع التجهيز مع درجات حرارة أقل من 50 درجة مئوية، إذ قد تتسبب بنمو البكتيريا.
- تحقق من أن الفولتية المشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة المحلية قبل توصيل الجهاز.
- لا تضع الجهاز على مواد قابلة للاشتعال أو بالقرب منها، مثل غطاء الطاولة أو الستار.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى وبعد كل استخدام، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع الإرشادات المتوفرة في الدليل.
- لا تطه اللحم أو الدجاج أو ثمار البحر أبدًا على البخار. قم دائمًا بتذويب الجليد بالكامل عن هذه المكونات قبل طهيها على البخار.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 10 درجات مئوية و40 درجة مئوية.

تنبيه

- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو في المكاتب أو المزارع أو غيرها من أماكن العمل.

- وهو غير مخصص أيضًا للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة الرئيسي في حال تركه من دون مراقبة وقبل تجميع قطعه أو تفكيكها أو تخزينه أو تنظيفه.
 - لا تنقل جهاز الطهي على البخار أثناء التشغيل.
 - أعد الجهاز دائمًا إلى مركز خدمة معتمد من Philips لفحصه أو إصلاحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
 - لا تستخدم المياه إلا في خزان المياه.
 - اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة تقريبًا قبل استخدامه من جديد أو تنظيفه.
 - ضع الجهاز على سطح ثابت وأفقي ومستوي واحرص على ترك مسافة لا تقل عن 10 سم من حوله لتفادي الإحماء المفرط.
 - لا تستخدم حجرة الجهاز كمساحة تخزين سوى للملحقات المناسبة.
 - يختلف كل من درجة الحرارة والرطوبة والوقت بحسب نوع الطعام الذي وضعته في الجهاز وكميته.
 - إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احترافية أو شبه احترافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقًا للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
 - لتعبئة خزان المياه أو إعادة تعبئته أو إفراغه، قم بإزالته من الجهاز. لا تقم بإمالة الجهاز بالكامل لإفراغ خزان المياه.
 - في حال الحاجة إلى إزالة السوائل من حجرة الطهو، استخدم إسفنجة أو غرض مشابه. لا تقم بإمالة الجهاز لإفراغه.
 - نظرًا إلى أن الطعام يختلف من حيث المنشأ والحجم والعلامة التجارية، احرص على أن يتم طهيه بما يكفي قبل تقديمه.
 - لا تقم بإعادة تجميد الطعام بعد إذابة الجليد عنه.
 - لا تستخدم حموض الأسيتيك لإزالة الترسبات الكلسية.

المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير والأنظمة المطبقة المتعلقة بالتعرض للحقول الكهرومغناطيسية.

إيقاف التشغيل التلقائي

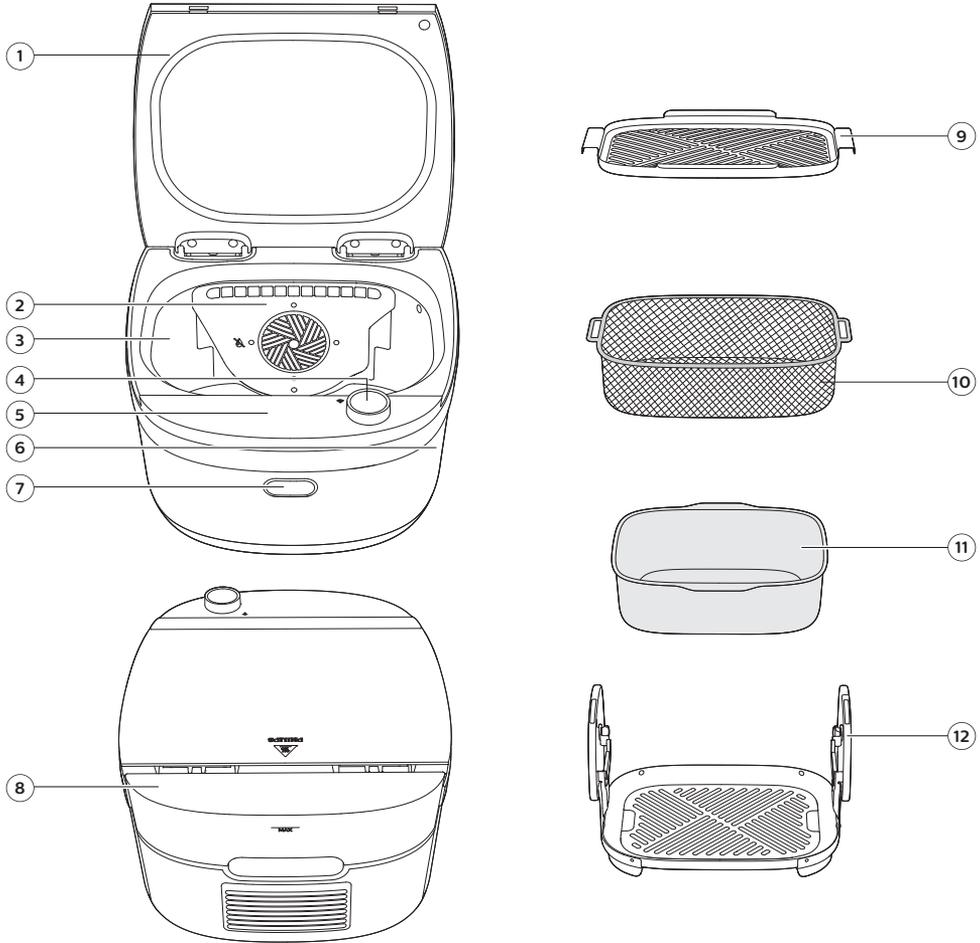
تم تزويد جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. عندما يكون الجهاز قيد التشغيل لكن ليس في وضع الطهو أو وضع الحفاظ على السخونة، سينتقل إلى وضع الاستعداد بعد 20 دقيقة من عدم تفاعل المستخدم. لإيقاف تشغيل الجهاز يدويًا، اضغط مطولاً على الزر الدوار.

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدّمه Philips، سجّل منتجك على
www.philips.com/welcome

يستخدم جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء من Philips تقنية NutriFlavor لابتكار المناخ المثالي لتوزيع الهواء الساخن والرطوبة بهدف طهو كل طعام فريد بطريقة مثالية. خضار مقرمشة، وسمك طري، ولحم ومخبوزات طرية، مع الحفاظ على العناصر الغذائية لغاية 90%*. اكتشف لذة ابتكار أطباق صحية وشهية بلمسة زر. لمزيد من الإلهام والوصفات والمعلومات حول جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء، تفضل بزيارة www.philips.com/welcome أو قم بتنزيل تطبيق NutriU** المجاني لنظام التشغيل iOS® أو Android™.

* تم الاختبار على البروكولي والفلفل والبازلاء السكرية لنسبة 90% من الفيتامين "ج"، وعلى السلمون لنسبة 93% من الأوميغا 3/6، وعلى اللحم لنسبة 90% من الحديد. قياس مخبري على إعداد الطهو بالبخار بواسطة الهواء.

** قد لا يتوفر تطبيق NutriU في بلدك. في هذه الحالة، يُرجى الدخول إلى موقع Philips الإلكتروني المحلي للحصول على أفكار ملهمة.



- 7. زر تحرير الغطاء
- 8. خزان المياه + الغطاء
- 9. الطبقة الثانية (تباع بشكل منفصل)
- 10. السلة
- 11. وعاء الطهو (لبعض الطرازات)
- 12. الصينية السفلية + الشبكة

- 1. الغطاء الزجاجي
- 2. شبكة توزيع الهواء الساخن
- 3. حجرة الطهو
- 4. الزر الدوار
- 5. الشاشة
- 6. مخرج البخار

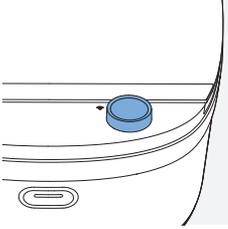
وصف الوظائف

خزان المياه



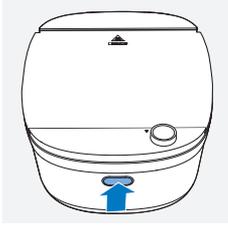
تم تزويد جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بخزان مياه موجود في الجهة الخلفية من الجهاز. يبلغ مستوى المياه MAX (الحد الأقصى) 600 مل تقريبًا. يتوفر مؤشر مستوى المياه MAX (الحد الأقصى) على جانب مقبض خزان المياه ويجب عدم تجاوزه. لتجنب تراكم الكلس، أفرغ خزان المياه بعد كل دورة طهو.

الزر الدوار



اضغط على الزر الدوار لتشغيل الجهاز، واضغط عليه باستمرار لإيقاف تشغيل الجهاز. بعد تشغيل الجهاز، اضغط على الزر الدوار لتأكيد إجراء ما. قم بتدوير الزر الدوار للتنقل بين خيارات القوائم المختلفة أو لتغيير إعداد الطهو.

الغطاء الزجاجي



اضغط على زر تحرير الغطاء لفتح الغطاء الزجاجي. يفتح الغطاء تلقائيًا.

تحذير

- قد يصبح سطح الغطاء الزجاجي ساخنًا أثناء الاستخدام.

إعداد درجة الحرارة



تتميز بعض طرق الطهو المتوفرة بإعداد درجة حرارة افتراضي موصى به، ولا يمكن تغييره إذ قد يؤثر استخدام درجة حرارة مختلفة في نتيجة الطهو. لتغيير درجة حرارة الطهو، استخدم الوضع اليدوي (راجع الفصل "أوضاع الطهو").

إعداد الرطوبة

تتميز بعض طرق الطهو المتوفرة بإعداد رطوبة افتراضي موصى به، ولا يمكن تغييره إذ قد يؤثر استخدام مستوى رطوبة مختلف في نتيجة الطهو. لتغيير إعداد الرطوبة، استخدم الوضع اليدوي (راجع الفصل "أوضاع الطهو").



ثلاثة مستويات رطوبة

الوصف	يستخدم في طريقة الطهو
 إيقاف تشغيل الرطوبة	الخبز والشوي
 الرطوبة المتوسطة	راجع الوصفات في تطبيق NutriU. متوفر أيضًا في الوضع اليدوي
 الرطوبة المرتفعة	الطهو بالبخار والطهو بالبخار بواسطة الهواء والطهو البطيء وإذابة الجليد وإعادة التسخين والطعام السريع التجهيز

وقت الطهو

في الوضع "اليدوي"، يمكنك تعيين وقت الطهو من دقيقة واحدة إلى 60 دقيقة.

في وضع "طرق الطهو"، يمكنك تعيين وقت الطهو ضمن نطاق ثابت. راجع الجدول في الفصل "أوضاع الطهو → طرق الطهو".

تتميز كل طرق الطهو بوقت طهو افتراضي، ويمكن ضبطه بالاستناد إلى كمية الطعام التي تضعها في الجهاز أو مستوى الاستواء الذي تفضله.

يمكنك العثور على بعض الأوقات المقترحة لطهو أنواع طعام مختلفة في الفصل "أوضاع الطهو → المكونات".



الصوت

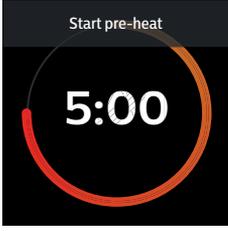
ضجة الجهاز

قد تسمع القليل من الضجة أثناء تشغيل الجهاز. هذا أمر طبيعي. تصدر الضجة من المضخة التي ترسل المياه عبر النظام الداخلي، ومن المروحة أيضًا التي تولد تدفق الهواء في الجهاز.

إعلامات الصوت

في بعض الأحيان تسمع صوتًا، على سبيل المثال عند انتهاء الجهاز من الطهو، أو إذا كان من الضروري القيام بإجراء ما أثناء الطهو، مثل وضع مكون آخر في جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

الإحماء المسبق



تتطلب بعض طرق الطهو مثل الشوي والخبز الإحماء المسبق. ينبثق إعلام الإحماء المسبق تلقائيًا في أوضاع الطهو التي تتطلب الإحماء المسبق. في حال سبق أن كان جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء حاميًا بعد طهو الطعام مباشرة، فإمكانك تخطي الإحماء المسبق وبدء الطهو على الفور. يتم تعيين مؤقت الإحماء المسبق إلى خمس دقائق ولا يمكن تغييره.

هام

- للحصول على نتيجة طهو مثالية، ضع الطعام في جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بعد اكتمال الإحماء المسبق.

معالج النص

تأتي كل شاشات القوائم مزودة بمعالج نصي يساعدك في التنقل عبر القائمة. يختفي وصف النص بعد 10 ثوانٍ ويظهر من جديد عند دخول صفحة أخرى في القائمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

هام

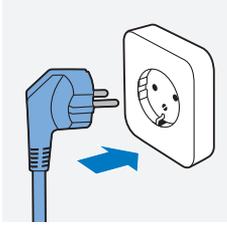
- أثناء الاستخدام للمرة الأولى، قد ينتج جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء القليل من الدخان والرائحة. ويجب أن يتبدد في غضون بضع دقائق. قبل البدء بالطهو باستخدام الجهاز، شغل الجهاز فارغًا لمدة 30 دقيقة تقريبًا على حرارة 160 درجة مئوية مع إيقاف تشغيل الرطوبة والحفاظ على تهوية الغرفة.

1. أزل كل مواد التغليف.
2. أزل أي موصقات أو تسميات (إذا وجدت) متوفرة على الجهاز.
3. قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الجهاز بشكل جيد عبر مسح حجرة الطهو بواسطة قطعة قماش رطبة وناعمة. شطف الملحقات والقطع القابلة للفك بمياه دافئة.

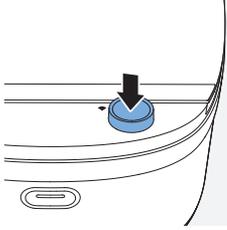
توصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بتطبيق NutriU

هام

- تأكد من أن جهازك الذكي متصل بشبكة WiFi المنزلية قبل بدء عملية إعداد شبكة WiFi.



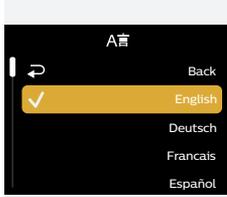
1. قم بوصل الجهاز بمصدر الطاقة.



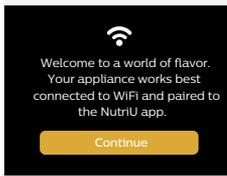
2. اضغط على الزر الدوار لتشغيل الجهاز.

ملاحظة

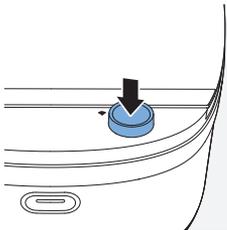
- عند تشغيل الجهاز للمرة الأولى، سيطلب منك تحديد اللغة التي تريد استخدامها للتنقل عبر القائمة.



3. تنقل عبر القائمة حتى يتم تمييز اللغة التي تفضلها.



4. اضغط على الزر الدوار لتأكيد تحديد اللغة.
• يتم عرض شاشة ترحيب.



5. اضغط على الزر الدوار للتأكيد والمتابعة.

ملاحظة

- في الشاشة التالية، يمكنك تحديد ما إذا كنت تريد توصيل الجهاز بجهازك الذكي على الفور أو القيام بذلك لاحقًا.

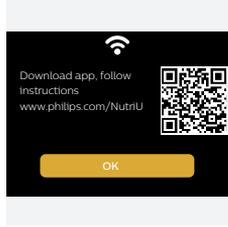
6. إذا قررت الاتصال على الفور، فانتقل إلى الخيار "نعم، رجاءً".



ملاحظة

- نوصي بتنزيل تطبيق NutriU وإضافة "جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء" إلى التطبيق فور إعداد الجهاز للمرة الأولى. سيمكّنك ذلك من استخدام جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء إلى أقصى حد ممكن، على سبيل المثال، للاستمتاع بالطهو عن بُعد وتلقي إعلانات حول تقدّم عملية الطهو.

7. يتم عرض رمز QR. امسحه ضوئيًا لتنزيل تطبيق NutriU.



تلميح

- يمكنك أيضًا تنزيل تطبيق NutriU من متجر App Store أو من الموقع الإلكتروني www.philips.com/NutriU. بدلاً من ذلك، يمكنك مسح رمز QR الموجود في الكتيب الذي يأتي في حزمة جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء ضوئيًا.

8. افتح تطبيق NutriU واتبع خطوات عملية التسجيل.

9. اتبع الخطوات الواردة في التطبيق لتوصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بشبكة WiFi وإقران جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بجهازك الذكي.

ملاحظة

- إذا قررت توصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء لاحقًا، فيمكنك بدء عملية إعداد WiFi ضمن "الأدوات → الإعدادات → إعداد WiFi" في قائمة جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.
- لا يمكنك استخدام جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء مع التطبيق إلا عندما يضيء مؤشر WiFi إلى جانب الشاشة باللون الأبيض الثابت.

لمؤشر WiFi حالتان.

مؤشر WiFi متوقف عن التشغيل.	تم تعطيل شبكة WiFi.
مؤشر WiFi قيد التشغيل.	تم تمكين شبكة WiFi وتوصيلها بالموّجّه.

هام

- التحدّم عن بُعد: لا يمكنك التحدّم عن بُعد بجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء من خلال التطبيق (على سبيل المثال، إرسال وصفاة أو إيقاف الطهو مؤقتًا وغير ذلك) إلا إذا حددت خيار "الموافقة على التحدّم عن بُعد" في تطبيق NutriU، ويمكنك العثور عليه في ملف تعريف NutriU.
- احرص على توصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بشبكة WiFi منزلية 802.11 b/g/n بتردد 2,4 جيجاهرتز.
- إقران مستخدم واحد: يمكن التحدّم بجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء عن بُعد من قبل مستخدم واحد فقط في الوقت نفسه. في حال أراد مستخدم ثانٍ التحدّم بجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء واستخدام تطبيق NutriU، يتعيّن على هذا المستخدم اتباع الخطوات لعملية الإقران. بعد الإقران، سيتم إلغاء إقران المستخدم الأول تلقائيًا.
- يمكن إلغاء عملية إعداد WiFi عبر التطبيق أو من خلال فصل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء عن مصدر الطاقة.

ملاحظة

- يمكنك تشغيل شبكة WiFi أو إيقاف تشغيلها في الأدوات → الإعدادات → إعداد WiFi.
- يمكنك إعادة تعيين شبكة WiFi أو إيقاف تشغيلها في الأدوات → الإعدادات → إعداد WiFi.

التحذير للاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأفقي ومقاوم للحرارة.

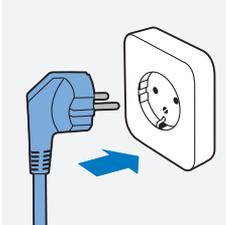
تحذير

- لا تغطّي الجهاز من الجهة العليا أو الجوانب. فقد يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء والتأثير في نتيجة الطهو.
- لا تضع الجهاز المشغّل بالقرب من الأجسام التي قد تتضرّر بفعل البخار أو تحتها، مثل الجدران والخزائن.

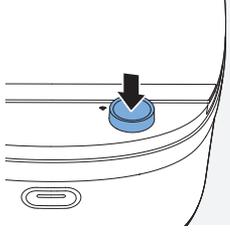
ملاحظة

- ضع دائمًا السلة مع الصينية في الجهاز. لا تستخدم السلة لوحدها.

استخدام جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء

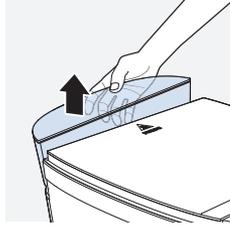


1. قم بتوصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بمصدر الطاقة.



2. اضغط على الزر الدوار لتشغيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

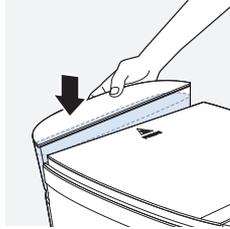
3. املأ خزان المياه.



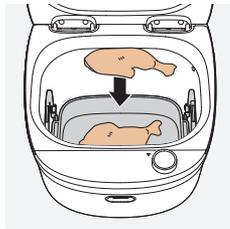
3a. قم بفك خزان المياه عن الجهة الخلفية من جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء وافتح غطاء خزان المياه.



3b. واملئه بالمياه حتى مؤشر MAX (الحد الأقصى).



3c. أعد غطاء خزان المياه إلى خزان المياه وأعد توصيله بجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.



4. ضع الطعام في جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

ملاحظة

- يتوفر مؤشر مستوى المياه MAX (الحد الأقصى) على جانب مقبض خزان المياه ويجب عدم تجاوزه.

ملاحظة

- تعتمد كمية المياه الضرورية للطهو على نوع الطعام ومدة الطهو، وقد تحتاج إلى إعادة تعبئة خزان المياه أثناء الطهو. سيظهر مؤشر انخفاض مستوى المياه في شعار حالة الطهو على تطبيق NutriU وعلى شاشة الجهاز.

ملاحظة

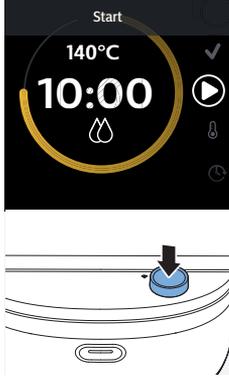
- تتطلب طريقتا الطهو "الخبز" و"الشوي" الإحماء المسبق. ضع الطعام في الجهاز بعد اكتمال الإحماء المسبق.



5. حدد طريقة الطهو التي تريد استخدامها (راجع أيضًا الفصل "أوضاع الطهو").

6. عيّن معلمات الطهو عند الحاجة.

7. اضغط على الزر الدوار لبدء الطهو.



8. يبدأ تقدّم عملية الطهو. ويتم تشغيل مولّد البخار والمروحة.

ملاحظة

- عند إيقاف عملية الطهو مؤقتًا، على سبيل المثال لضبط معلمات الطهو من وقت إلى آخر، اضغط على الزر الدوار للقيام بذلك. اضغط على الزر الدوار من جديد لاستئناف الطهو.
- لا تضع جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء إلى جانب جهاز طهو آخر، أو بالقرب من حائط المطبخ أو تحت خزانة المطبخ، إذ قد يتكثّف البخار الساخن ويسيل على الأسطح.

تحذير

- أثناء الاستخدام، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء.

9. عند انقضاء وقت الطهو، سترى شاشة "تلذذ".

- سيتم إصدار نغمة.

10. يمكنك العودة إلى القائمة الرئيسية (التبديل إلى الرمز x والتأكيد)، أو الحفاظ على سخونة الطعام، أو الطهو لمدة أطول.

ملاحظة

- أفرغ خزان المياه عند الانتهاء من الطهو.
- احرص دائمًا على طهو الطعام بالكامل قبل تقديمه.

أوضاع الطهو

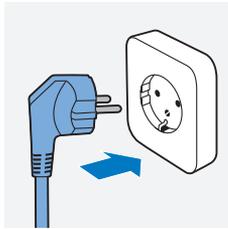
الوضع	الطريقة	مستوى المهارة لمستخدم جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء
1 الطهو باتباع وصفة	اختر وصفة في التطبيق وأرسلها إلى جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.	عملية طهو تلقائية على كل المستويات: توجيه كامل
2 المكونات	حدد المكونات، ثم طريقة الطهو. يقوم جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بضبط درجة الحرارة والرطوبة تلقائياً. اضبط الوقت بالاستناد إلى النتيجة النهائية المفضلة لديك، وابدأ الطهو.	مبتدئ: توجيه كامل
3 طرق الطهو	حدد طريقة الطهو. يقوم جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بضبط درجة الحرارة والرطوبة تلقائياً. اضبط الوقت بالاستناد إلى النتيجة النهائية المفضلة لديك، وابدأ الطهو.	متقدم: توجيه أساسي
4 الوضع اليدوي	اضبط الوقت ودرجة الحرارة والرطوبة يدوياً، وابدأ الطهو.	احترافي: بدون توجيه

الطهو باتباع وصفة عبر تطبيق NutriU

إذا كنت من مستخدميًا مبتدئًا لجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء، فنوصي باستخدام وضع الطهو باتباع وصفة. إنها الطريقة الأسهل للتعرف على جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء. إذا كنت من المستخدمين الأكثر خبرة، فسيساعدك تطبيق NutriU في الوصول إلى القدرات الكاملة الخاصة بجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

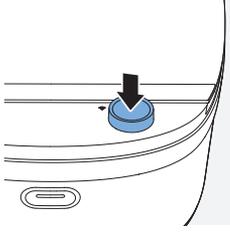
ملاحظة

- لا يمكن الطهو باتباع وصفة إلا عندما يكون جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء وجهازك الذكي متصلين ومقترنين وقد تم منح الموافقة على التحكم عن بُعد في ملف تعريف NutriU.



1. قم بتوصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بمصدر الطاقة.

2. اضغط على الزر الدوار لتشغيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.



3. افتح تطبيق NutriU على جهازك الذكي واختر وصفة في تطبيق NutriU.

4. اضغط على "البدء".

• يظهر الإعداد ذو الصلة في تطبيق NutriU، وينعكس على الجهاز أيضًا.

5. اضبط الوقت إذا لزم الأمر، ثم ابدأ الطهو من التطبيق أو على الجهاز.

تلميح

- إذا اتبعت الوصفة بدقة من حيث المكونات وكمية الطعام، فلن تحتاج إلى ضبط وقت الطهو.
- إذا قمت بطهو كمية طعام أقل من الكمية الموصى بها في الوصفة أو أكثر منها، فقد تحتاج إلى ضبط وقت الطهو وفقًا لذلك.

ملاحظة

- يمكنك أيضًا تغيير معلمات الطهو مثل "الرطوبة" و"درجة الحرارة" لوصفة ما. قد يؤثر تغيير هذه المعلمات في نتيجة الطهو.

وضع "المكونات"

قم بطهو الطعام باستخدام هذا الوضع إذا كنت مستخدمًا مبتدئًا لجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء وتريد الحصول على توجيه كامل أثناء عملية الطهو.

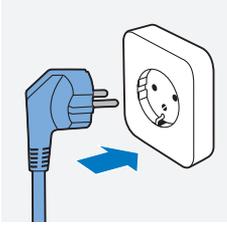
هام

- عند الدخول إلى قائمة المكونات للمرة الأولى، أي قبل توصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بشبكة WiFi المنزلية، لا تتوفر إلا قائمة مكونات افتراضية. سيتم تحديث القائمة تلقائيًا فور توصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بجهازك الذكي وإقرانه به وفقًا للبلد/المنطقة التي تختارها أثناء عملية الاتصال في التطبيق.

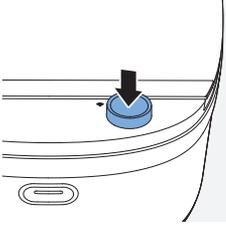
ملاحظة

- يتم تحديث قائمة المكونات تلقائيًا من وقت إلى آخر. ويتطلب ذلك توصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بشبكة WiFi المنزلية.

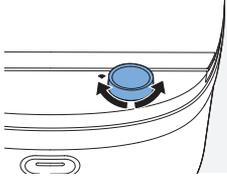
1. قم بتوصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بمصدر الطاقة.



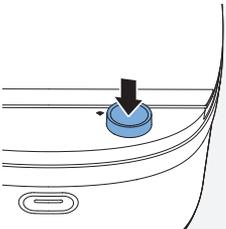
2. اضغط على الزر الدوار لتشغيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

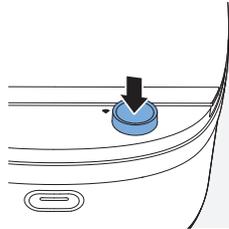
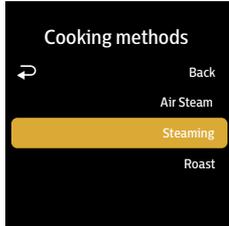
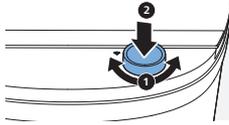
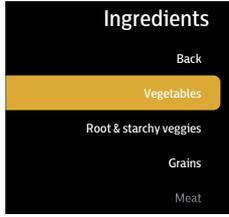


3. قم بتدوير الزر الدوار حتى يتم تحديد المكونات.



4. اضغط على الزر الدوار للتأكيد.





5. قم بتدوير الزر الدوار لاختيار المكون الذي تريد طهيه. اضغط على الزر الدوار للتأكيد.

6. اختر إحدى طرق الطهو الموصى بها و قم بالتأكد.

7. اضغط على الزر الدوار لبدء الطهو.

ملاحظة

- يعتمد وقت الطهو الافتراضي على كمية المكونات التي تضعها في جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

راجع الجدول أدناه لمعرفة كمية الطعام المقترحة وفقاً لوقت الطهو الافتراضي.

مجموعة المكونات	المكونات	الكمية	الطرق	درجة حرارة الطهو	رطوبة الطهو	وقت الطهو	الإجماء المسبق
خضار	سبانخ	250 غ	البخار	100 درجة مئوية	☹	10 دقائق	لا
	بروكولي	600 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية	☹	12 دقيقة	لا
		600 غ	تحميص	160 درجة مئوية	☹	13 دقيقة	نعم
	كوسى	500 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية	☹	15 دقيقة	لا
	قرنبيط	600 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية	☹	15 دقيقة	لا
		600 غ	تحميص	160 درجة مئوية	☹	20 دقيقة	نعم
	لوبيا	500 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية	☹	17 دقيقة	لا
	بادنجان	750 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية	☹	25 دقيقة	لا
		680 غ	تحميص	160 درجة مئوية		20 دقيقة	نعم

مجموعة المكونات	المكونات	الكمية	الطرق	درجة حرارة الطهو	رطوبة الطهو	وقت الطهو	اليحماء المسبق
	كربن بروكسل	500 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		12 دقيقة	لا
	هليون أخضر	750 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		12 دقيقة	لا
	فلفل	500 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		12 دقيقة	لا
	طماطم	750 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		12 دقيقة	لا
الخضار الجذرية والنشوية	بطاطس كاملة	600 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		40 دقيقة	لا
	بطاطس مقطعة إلى أربع قطع	600 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		35 دقيقة	لا
	بطاطس	600 غ	تحميص	160 درجة مئوية		45 دقيقة	نعم
	بطاطس حلوة برتقالية مقطعة إلى أربع قطع	600 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		20 دقيقة	لا
	بطاطس حلوة كاملة	600 غ	تحميص	160 درجة مئوية		30 دقيقة	نعم
	مكعبات اللقطين	750 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		30 دقيقة	لا
		750 غ	تحميص	160 درجة مئوية		30 دقيقة	نعم
	الجزر	750 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		25 دقيقة	لا
		750 غ	تحميص	160 درجة مئوية		25 دقيقة	نعم
حبوب	أرز بسمتي	200 غ من الأرز / 550 مل من المياه	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		25 دقيقة	لا
	أرز ياسمين	200 غ / 550 مل	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		25 دقيقة	لا
	أرز كامل بحتة طويل	200 غ / 550 مل	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		40 دقيقة	لا
	دُخن	200 غ / 400 مل	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		20 دقيقة	لا
	كينوا	200 غ / 550 مل من المياه	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		25 دقيقة	لا
	شعير	200 غ / 600 مل	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		40 دقيقة	لا
	حنطة سوداء	200 غ / 450 مل	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		20 دقيقة	لا
	كُسكُس / برغل	200 غ / 300 مل من المياه	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		10 دقائق	لا

مجموعة المكونات	المكونات	الكمية	الطرق	درجة حرارة الطهو	رطوبة الطهو	وقت الطهو	اليحماء المسبق
اللحم	قطع من اللحم البقري الهير	1000 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		50 دقيقة	لا
	قطع من اللحم الهير	1000 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		60 دقيقة	لا
	لحم البطن الدهني	1000 غ	تحميص	160 درجة مئوية		60 دقيقة	نعم
	أضلع اللحم	1000 غ	تحميص	160 درجة مئوية		60 دقيقة	نعم
الدجاج	صدر دجاج	550 غ (3 قطع)	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		25 دقيقة	لا
		550 غ	تحميص	160 درجة مئوية		25 دقيقة	نعم
	صدر حبش	550 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		25 دقيقة	لا
		550 غ	تحميص	160 درجة مئوية		25 دقيقة	نعم
	دجاجة كاملة	1450 غ	تحميص	160 درجة مئوية		60 دقيقة	نعم
	أفخاذ الدجاج	400 غ	تحميص	160 درجة مئوية		50 دقيقة	نعم
	صدر بط	600 غ (قطعتان)	تحميص	160 درجة مئوية		12 دقيقة	نعم
سمك وثمار البحر	سلمون	450 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		15 دقيقة	لا
		450 غ	تحميص	160 درجة مئوية		20 دقيقة	نعم
	سمك القاروص	600 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		12 دقيقة	لا
	قريدس	800 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		15 دقيقة	لا
	سمك التراوات	600 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		12 دقيقة	لا
	حَبَّار	600 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		15 دقيقة	لا
	فيليه سمك أبيض	600 غ	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		12 دقيقة	لا
البيض	بيضة مسلوقة	560 غ/10 بيضات	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		12 دقيقة	لا
	بيضة نصف مسلوقة	560 غ/10 بيضات	الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		8 دقائق	لا

ملاحظة

- تتوفر أيضًا وصفة في تطبيق NutriU لكل مكون. راجع التطبيق للحصول على مزيد من المعلومات.
- إذا لم يؤدّ وقت الطهو الافتراضي إلى نتيجة الطهو المتوقعة لأنك قمت بطهو كمية طعام أكثر من الكمية الموصى بها أو أقل منها، فاضبط وقت الطهو وفقًا لذلك.

وضع "طريقة الطهو"

يوصى بهذا الوضع عندما تصبح معتادًا بعض الشيء، على الطهو باستخدام جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء. ويمكنك اختيار طرق طهو متعددة.

طريقة الطهو	إعداد درجة الحرارة	إعداد الرطوبة	الوقت الافتراضي	النطاق	أمثلة
الطهو بالبخار بواسطة الهواء	120 درجة مئوية		10 دقائق	1 - 90 دقيقة	الخضار واللحم والسمك وثمار البحر وأطباق البيض
البخار	100 درجة مئوية		10 دقائق	1 - 90 دقيقة	الخضروات الورقية والزلاية والرافبولي الطازجة
تحميص	160 درجة مئوية		50 دقيقة (بالإضافة إلى الإحماء المسبق لمدة 5 دقائق)	1 - 90 دقيقة	اللحم والدجاج والسمك والخضار والبطاطس
خبز	160 درجة مئوية		35 دقيقة (بالإضافة إلى الإحماء المسبق لمدة 5 دقائق)	1 - 90 دقيقة	الغرغان واللازانيا وقوالب الطوى والمافين ولعائف الخبز
الطهو البطيء	80 درجة مئوية		120 دقيقة	1 - 180 دقيقة	اللحم والبيخات والحساء والصلصات
الطعام السريع التجهيز	90 - 50 درجة مئوية		90 دقيقة	1 - 180 دقيقة	اللحم والدجاج والسمك وثمار البحر
إذابة الجليد	60 درجة مئوية		20 دقيقة	1 - 180 دقيقة	نوع مختلف من الطعام المثلج
التسخين	120 درجة مئوية		15 دقيقة	1 - 90 دقيقة	نوع مختلف من بقايا الطعام

ملاحظة

- تتطلب بعض طرق الطهو مثل الشوي والخبز الإحماء المسبق.
- في حال سبق أن كان جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء حاميًا بعد طهو الطعام مباشرة، فـ يمكنك تخطي الإحماء المسبق وبدء الطهو على الفور.
- يتم تعيين مؤقت الإحماء المسبق إلى خمس دقائق ولا يمكن تغييره.

تحذير

- أثناء الاستخدام، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبق يدك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء.
- انتبه من البخار الساخن الذي يخرج من الجهاز أثناء الطهو أو في وضع الحفاظ على السخونة أو عند إزالة الغطاء.
- عند إلقاء نظرة على حالة الطعام، استخدم دائمًا وأواني المطبخ ذات المقبض الطويل.
- لا تطه اللحم أو الدجاج أو ثمار البحر أبدًا على البخار. قم دائمًا بتذويب الجليد بالكامل عن هذه المكونات قبل طهيها على البخار.

الطهو بالبخار بواسطة الهواء

نوصي باستخدام "الطهو بالبخار بواسطة الهواء" لكل أنواع الخضار واللحم الهبر والسّمك وثمار البحر وكل أنواع الحبوب. يحافظ هذا الإعداد على مذاق طعامك الطبيعي وقوامه ولونه الزاهي. يتشكّل وقت الطهو المحدد في الجدول دليلًا للمكونات الطازجة. إذا لم يؤدّ وقت الطهو إلى نتيجة الطهو المتوقّعة، فاضبط وقت الطهو وفقًا لذلك.

مجموعة المكونات	المكونات	الكمية	وقت الطهو	
خضار	بروكولي	600 غ	12 دقيقة	
	كوسى	500 غ	15 دقيقة	
	قرنبيط	600 غ	15 دقيقة	
	لوبيا	500 غ	17 دقيقة	
	كرنب بروكسل	500 غ	12 دقيقة	
	هليون أخضر	750 غ	12 دقيقة	
	فلفل	500 غ	12 دقيقة	
	طماطم	750 غ	12 دقيقة	
	بادنجان	750 غ	25 دقيقة	
	الخضار الجذرية والنشوية	بطاطس كاملة	600 غ	40 دقيقة
		بطاطس مقطعة إلى أربع قطع	600 غ	35 دقيقة
		بطاطس حلوة برتقالية مقطعة إلى أربع قطع	600 غ	20 دقيقة
		مكعبات اللقطين	750 غ	30 دقيقة
		الجزر	750 غ	25 دقيقة
حبوب	أرز بسمتي	200 غ من الأرز/ 550 مل من المياه	25 دقيقة	
	أرز ياسمين	200 غ/ 550 مل	25 دقيقة	
	أرز كامل بحبة طويل	200 غ/ 550 مل	40 دقيقة	
	دُخن	200 غ/ 400 مل	20 دقيقة	
	كينوا	200 غ/ 550 مل من المياه	25 دقيقة	
	شعير	200 غ/ 600 مل	40 دقيقة	
	حنطة سوداء	200 غ/ 450 مل	20 دقيقة	
	كسكس/برغل	200 غ/ 300 مل من المياه	10 دقائق	
	اللحم	قطع من اللحم البقري الهبر (فيليه)	1000 غ	50 دقيقة
		قطع من اللحم الهبر	1000 غ	60 دقيقة
صدر دجاج		550 غ (3 قطع)	25 دقيقة	
السّمك وثمار البحر	صدر حبش	550 غ	25 دقيقة	
	سلمون	450 غ	15 دقيقة	
	سمك الفاروس	600 غ	12 دقيقة	
	قريدس	800 غ	15 دقيقة	
	سمك التراوت	600 غ	12 دقيقة	
	حبار	600 غ	15 دقيقة	
	فيليه سمك أبيض	600 غ	12 دقيقة	
	البيض	بيضة مسلوقة	560 غ/ 10 بيضات	12 دقيقة
		بيضة نصف مسلوقة	560 غ/ 10 بيضات	8 دقائق

البخار

يُعدّ الطهو بالبخار طريقة طهو لطيفة جدًا بسبب درجة الحرارة المنخفضة والرطوبة المرتفعة. نوصي باستخدام " الطهو بالبخار " للخضروات الورقية والطعام الذي يجب أن يبقى رطبًا وناعمًا مثل الزلابية. يشكّل وقت الطهو المحدد في الجدول دليلًا للمكونات الطازجة. إذا لم يؤدّ وقت الطهو إلى نتيجة الطهو المتوقّعة، فاضبط وقت الطهو وفقًا لذلك.

مجموعة المكونات	المكونات	الكميات	وقت الطهو
خضار	سبانخ	250 غ	10 دقائق
	بروكولي	600 غ	14 دقيقة
	كوسى	500 غ	17 دقيقة
	قرنبيط	600 غ	17 دقيقة
	لوبياء	500 غ	19 دقيقة
	كرنب بروكسل	500 غ	14 دقيقة
	هليون أخضر	750 غ	14 دقيقة
	فلفل	500 غ	14 دقيقة
	طماطم	750 غ	14 دقيقة
	بادنجان	750 غ	27 دقيقة
الدجاج	صدر دجاج	550 غ (3 قطع)	27 دقيقة
	صدر حبش	550 غ	27 دقيقة
الأسماك	فيليه سمك أبيض	600 غ	14 دقيقة
	سلمون	450 غ	17 دقيقة
	قريدس	800 غ	17 دقيقة
زلاية	زلاية صينية	400 غ	20 دقيقة
	زلاية كنودل	600 غ	25 دقيقة
	رافولي طازجة	500 غ	12 دقيقة
البيض	أقراص البيض	600 غ	15 دقيقة
	مهلبية البيض	600 غ	15 دقيقة
الحلويات	لفائف جينة الريكوتا	800 غ	25 دقيقة
	خبز الموز	600 غ	25 دقيقة

تحميص

نوصي باستخدام " الشوي " لטهو المكونات على درجة حرارة أعلى، وبشكل أساسي أطباق اللحم والسمك، والخضار أيضًا.

تلميح

- للحصول على نتيجة مثالية، قم بإحماء الجهاز مسبقًا قبل الطهو.

بشكل وقت الطهو المحدد في الجدول دليلًا للمكونات الطازجة. إذا لم يؤدّ وقت الطهو إلى نتيجة الطهو المتوقعة، فاضبط وقت الطهو وفقًا لذلك.

مجموعة المكونات	المكونات	الكمية	وقت الطهو
خضار	بروكولي	600 غ	13 دقيقة
	قرنبيط	500 غ	20 دقيقة
	بازنجان	680 غ	20 دقيقة
	طماطم	750 غ	15 دقيقة
	كرنب بروكسل	500 غ	15 دقيقة
	فلفل	500 غ	20 دقيقة
الخضار الجذرية والنشوية	بطاطس مقطعة إلى أربع قطع	600 غ	45 دقيقة
	قرع	750 غ	30 دقيقة
	الجزر	600 غ	30 دقيقة
	بطاطس حلوة كاملة	600 غ	30 دقيقة
اللحم	لحم البطن الدهني (لحم البطن)	1000 غ	60 دقيقة
	أضلع اللحم	1000 غ	60 دقيقة
الدجاج	صدر دجاج	550 غ	25 دقيقة
	صدر حبش	550 غ	25 دقيقة
	دجاجة كاملة	1450 غ	60 دقيقة
	أفخاذ الدجاج	400 غ	50 دقيقة
سمك وثمار البحر	سلمون	450 غ	20 دقيقة

خبز

نوصي باستخدام "الخبز" لخبز الخبز وقوالب الحلوى والمافن، والغراتان أيضًا. باستخدام هذا الإعداد، ستحصل على مخبوزات لذيذة، هشة من الداخل ومقرمشة من الخارج.

تلميح

- للحصول على نتيجة مثالية، قم بإحماء الجهاز مسبقًا قبل الطهو.
- لخبز قوالب الحلوى والخبز والغراتان، نوصي باستخدام وعاء الطهو. لخبز المافن، استخدم الأكواب القياسية المصنوعة من السيليكون والتي يمكن استخدامها في الفرن.

يشكّل وقت الطهو المحدد في الجدول، دليلاً لخبز أطعمة مختلفة. إذا لم يؤدّ وقت الخبز إلى نتيجة الطهو المتوقعة، فاضبط وقت الطهو وفقاً لذلك.

مجموعة المكونات	المكونات	وقت الطهو
قالب الحلوى	تشيزكايك	40 دقيقة
	خليط كعكة	30 دقيقة
	خليط حلوى زاخا	30 دقيقة
	مافين	20 دقيقة
	لفائف القرفة	30 دقيقة
غراتان	غراتان البطاطس	60 دقيقة
	للازانيا	50 دقيقة
	كيش	45 دقيقة
خبز	خبز	40 دقيقة
	خبز الثوم	25 دقيقة

الطهو البطيء

في وضع "الطهو البطيء"، يمكنك طهو الطعام باستخدام درجة حرارة منخفضة لمدة تصل إلى 3 ساعات. نوصي باستخدام "الطهو البطيء" للحم والدجاج بالإضافة إلى اليخنات أو الحساء. باستخدام هذا الإعداد ستحصل على نتائج طهو طرية وغنية بالعصارة مع مذاق قوي.

تلميح

- يمكن أيضًا استخدام الطهو البطيء مع طرق الطهو الأخرى. على سبيل المثال، يمكنك أولاً طهو اللحم ببطء، ثم قليه قليلاً في المقلاة للحصول على نتيجة مثالية.

يشكّل وقت الطهو المحدد في الجدول دليلاً للمكونات الطازجة. إذا لم يؤدّ وقت الطهو إلى نتيجة الطهو المتوقعة، فاضبط وقت الطهو وفقاً لذلك.

مجموعة المكونات	المكونات	الكمية	درجة حرارة الطهو	وقت الطهو
اللحم	أضلع اللحم	1000 غ	80 درجة مئوية	120 دقيقة
	لحم البطن الدهني	1000 غ	80 درجة مئوية	180 دقيقة
	لحم هبر	1000 غ	80 درجة مئوية	180 دقيقة
	لحم بقري هبر	1000 غ	80 درجة مئوية	180 دقيقة
دجاج	دجاجة كاملة	1350 غ	80 درجة مئوية	180 دقيقة
خضار	الراتاتوي	800 غ	80 درجة مئوية	180 دقيقة
اليخنة	يخنة لحم	1500 غ	80 درجة مئوية	180 دقيقة
الفاكهة	مربى الخوخ	1000 غ	80 درجة مئوية	180 دقيقة

الطعام السريع التجهيز

يُعدّ الطعام السريع التجهيز طريقة طهو خاصة تستخدم التفرغ الهوائي على درجة حرارة منخفضة لطهو الطعام بدقة. للوصول إلى التفرغ الهوائي، استخدم أكياس بلاستيكية محكمة الإغلاق مخصصة لطهو الطعام السريع التجهيز وجهاز تفرغ هوائي. يمكنك طهو الطعام السريع التجهيز لمدة تصل إلى 3 ساعات باستخدام جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

باستخدام هذا الإعداد، ستحصل على لحم غني بالعصارة وطري، من دون خطر الإفراط في الطهو.

تلميح

- يمكن أيضًا استخدام طريقة طهو الطعام السريع التجهيز مع طرق الطهو الأخرى. على سبيل المثال، يمكنك أولاً طهو اللحم بطريقة طهو "الطعام السريع التجهيز" ثم قليه قليلاً في المقلاة للحصول على نتيجة مثالية.

تحذير

- إذا كنت تستخدم وظيفة الطعام السريع التجهيز، احرص على استخدام أكياس عالية الجودة ومخصص للطعام السريع التجهيز فقط.
- إذا وضعت الطعام في كيس الطعام السريع التجهيز، فتأكد من تحديد طريقة طهو الطعام السريع التجهيز وإلا فقد يذوب كيس الطعام السريع التجهيز.
- لا يوصى باستخدام وظيفة الطعام السريع التجهيز على درجات حرارة أقل من 50 درجة مئوية، إذ قد تتسبب بنمو البكتيريا.

يشكل وقت الطهو المحدد في الجدول دليلاً لطهو الطعام السريع التجهيز. إذا لم تكن نتيجته الطهو على مستوى توقعاتك، فنوصي بضبط درجة الحرارة على بضع درجات أدنى أو أعلى لملاءمة ذوقك الشخصي بشكل أفضل. يمكنك أيضاً ضبط وقت الطهو.

مجموعة المكونات	المكونات	درجة حرارة الطهو	رطوبة الطهو	وقت الطهو	مستوى الاستواء
اللحم (الأحمر)	شريحة فيليه لحم، بوزن 350 غ، وسماكة 4 سم	54 درجة مئوية		70 - 180 دقيقة	استواء متوسط مائل إلى النيء
	شريحة لحم ضلع، بوزن 450 غ، وسماكة 4 سم	54 درجة مئوية		100 - 180 دقيقة	استواء متوسط مائل إلى النيء
	شريحة لحم فيليه بقر، بوزن 250 غ، وسماكة 4 سم	54 درجة مئوية		80 - 120 دقيقة	استواء متوسط مائل إلى النيء
اللحم	قطعتا لحم بوزن 250 غ	63 درجة مئوية		60 - 120 دقيقة	استواء متوسط، لحم طري وغني بالعصارة
الدجاج	قطعتان من صدر الدجاج بوزن 250 غ	66 درجة مئوية		70 - 180 دقيقة	لحم غني بالعصارة وطري
ثمار البحر	قريدس، مع القشر، متوسط الحجم، بوزن 400 غ	56 درجة مئوية		40 - 65 دقيقة	غير شفاف ولزج وغني بالعصارة
الأسماك	4 قطع من فيليه السلمون بوزن 150 غ	52 درجة مئوية		45 - 70 دقيقة	صلبة ورقافية
البيض	10 بويضات متوسطة الحجم	66 درجة مئوية		55 - 70 دقيقة	شبيه بالبيض المسلوق، بياض مطهو جيداً وصفار لين
	10 بويضات متوسطة الحجم	74 درجة مئوية		60 - 75 دقيقة	مثل البيض المسلوق

مجموعة المكونات	المكونات	درجة حرارة الطهو	رطوبة الطهو	وقت الطهو	مستوى الاستواء
خضار	هليون أخضر بوزن 250 غ	85 درجة مئوية	☹	12 - 18 دقيقة	طري
	زهيرات البروكولي بوزن 400 غ	85 درجة مئوية	☹	15 - 20 دقيقة	طري
الحلويات	فلان بالكراميل، 5 أطباق فرن بحجم 9x5 سم	82 درجة مئوية	☹	70 - 80 دقيقة	ناعم
	تشيزكايك، 6 دوارق زجاجية بحجم 39 سمل مع غطاء	80 درجة مئوية	☹	80 - 90 دقيقة	قشدي

إذابة الجليد

نوصي باستخدام "إذابة الجليد" لإذابة الجليد عن الطعام المثلج مثل الخضار واللحم والسّمك والفاكهة.

يشكّل وقت الطهو المحدد في الجدول دليلًا لإذابة الجليد. يعتمد وقت إذابة الجليد على كمية الطعام المثلج وحجمه. إذا لم تتم إذابة الجليد عن الطعام المثلج بالكامل، فأضف بضع دقائق إلى وقت إذابة الجليد.

مجموعة المكونات	المكونات	الكمية	وقت إذابة الجليد
الفاكهة	كل أنواع التوت	500 غ	8 دقائق
	صلصة/قطع التفاح	500 غ	10 دقائق
	خوخ	500 غ	10 دقائق
	دراق	500 غ	10 دقائق
خضار	خضار مثلجة في كتلة واحدة	500 غ	10 دقائق
الأسماك	قطع فيليه السمك	200 غ	5 دقائق
	سمكة كاملة	250 غ	8 دقائق
	قريدس	300 غ	5 دقائق
اللحم ولحم البقر	اللحم المفروم	250 غ	15 دقيقة
	لحم غولاش	400 غ	20 دقيقة
	قطع اللحم مع الأضلع	250 غ	15 دقيقة
	النقانق	250 غ	10 دقائق
الدجاج	دجاجة كاملة	1200 غ	30 دقيقة
	صدر دجاج	400 غ	15 دقيقة
	أفخاذ الدجاج	400 غ	13 دقيقة
المخبوزات	فطائر هشّة	300 غ	10 دقائق
	خلطات	500 غ	15 دقيقة
	لفائف القرفة	500 غ	13 دقيقة
الخبز/اللفائف	لفائف الخبز	500 غ	13 دقيقة
	خبز الجاودار	500 غ	15 دقيقة
	خبز الحبوب الكاملة	500 غ	15 دقيقة

مجموعة المكونات	المكونات	الكمية	وقت إذابة الجليد
	خبز أبيض	500 غ	15 دقيقة
وجبات جاهزة	حساء	1000 غ	25 دقيقة
	يخنة	1000 غ	30 دقيقة
	الأرز	250 غ	8 دقائق

هام

- لا تستخدم السائل من الطعام الذي تمت إذابة الجليد عنه لטهو الطعام.
- لا تقم بإعادة تجميد الطعام بعد إذابة الجليد عنه.

التسخين

نوصي باستخدام "إعادة التسخين" لإعادة تسخين بقايا الطعام بدون عناء وبسرعة وبطريقة صحية للحصول على نتائج إعادة تسخين متجانسة وغنية بالعصارة. يشكّل وقت الطهو المحدد في الجدول دليلًا لإعادة التسخين. إذا لم تتم إعادة تسخين الطعام إلى النتيجة المتوقعة، فأضف بضع دقائق إلى وقت إعادة التسخين.

مجموعة المكونات	الكمية	وقت إعادة التسخين
أطباق جانبية - الباستا	500 غ	10 دقائق
أطباق جانبية - الأرز	500 غ	10 دقائق
الطاجن	1500 غ	25 دقيقة
(قطع) فيليه السمك	250 غ	8 دقائق
للازانيا	1000 غ	25 دقيقة
اللحم/لحم البقر	250 غ	10 دقائق
الدجاج	250 غ	10 دقائق
خضار	500 غ	10 دقائق
الحساء	1000 غ	20 دقيقة
مقبلات ديم سوم	400 غ	12 دقيقة
بانكيك (فطائر البانكيك)	250 غ	8 دقائق
العجة	250 غ	8 دقائق
بيتزا	شريحتان	10 دقائق

الوضع "اليدوي"

يوصى بهذا الوضع لمستخدمي جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء، الذين أصبحوا معتادين على استخدام الجهاز واكتسبوا بعض الخبرة في "الطهو باتباع وصفة" أو في "طهو المكونات".

في هذا الوضع، يمكنك تعيين كل معلمات الطهو، مثل الوقت ودرجة الحرارة والرطوبة يدويًا. يمكنك اختيار الوقت من دقيقة واحدة إلى 60 دقيقة والحرارة من 60 إلى 160 درجة مئوية. وتتوفر ثلاثة إعدادات للرطوبة وهي  (يقاف تشغيل الرطوبة) و  (الرطوبة المتوسطة) و  (الرطوبة المرتفعة).

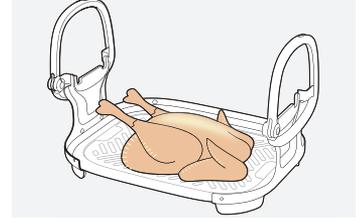
الملحقات

يأتي جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء مزودًا بملحقات أساسية وبعض الملحقات الإضافية، بحسب الطراز الذي اشتريته. راجع بعض الاحتمالات أدناه حول كيفية جمعها للطهو بجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

ملاحظة

- استخدم دائمًا جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء مع الصينية السفلية والشبكة. يتم وضع كل الملحقات الأخرى في الأعلى.

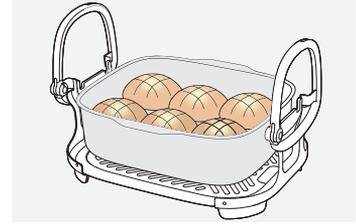
الصينية السفلية والشبكة فقط



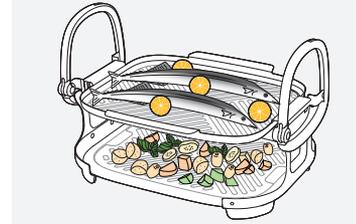
الصينية السفلية والشبكة بالإضافة إلى السلة



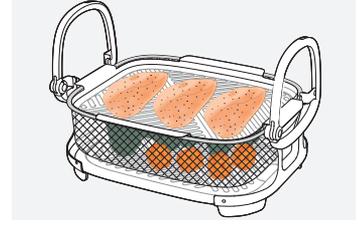
الصينية السفلية والشبكة بالإضافة إلى وعاء الطهو



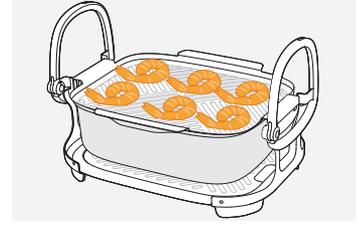
الصينية السفلية والشبكة بالإضافة إلى الطبقة الثانية



الصينية السفلية والشبكة بالإضافة إلى السلة
والطبقة الثانية



الصينية السفلية والشبكة بالإضافة إلى وعاء الطهو
والطبقة الثانية



التحكّم الصوتي

1. تأكد من توصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بجهازك الذكي وإقرانه به، ومن منح الموافقة على التحكّم عن بُعد في تطبيق NutriU، الذي يمكنك العثور عليه في ملف تعريفك.
2. تأكد من تنزيل تطبيق المساعد الصوتي.
3. قم بتوصيل تطبيق NutriU بتطبيق المساعد الصوتي لديك.

ملاحظة

- في حال لم تر الخيار لتنشيط التحكّم الصوتي في تطبيق NutriU نفسه، قم بتنشيط مهارة Amazon Alexa من خلال تطبيق المساعد الصوتي.
- يمكنك العثور على الأوامر الصوتية المفضّلة في تطبيق المساعد الصوتي.
- يمكن أيضًا توصيل تطبيق NutriU بتطبيق المساعد الصوتي لديك عند توصيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء وإقرانه للمرة الأولى.

عام

هام

- لا تستخدمى أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة كونها قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للاتصاق.
- لا تستخدم أدوات حادة أو ذات رؤوس مدببة لتنظيف فوهة المياه داخل حجرة الطهو، إذ قد يؤدي ذلك إلى تلف الفوهة.

ملاحظة

- تتميز الجهة الداخلية من الجهاز والصينية السفلية والسلة ووعاء الطهو، والطبقة الثانية بطلاء مانع للاتصاق.
- عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف حجرة الطهو بشكل جيد من خلال مسحها بالمياه الساخنة. يجب أيضًا تنظيف الصينية السفلية والسلة ووعاء الطهو والطبقة الثانية بالمياه الساخنة وإسفنج ناعمة. (راجع "جدول التنظيف").
- نظّف الجهاز بعد كل استخدام. قم بإزالة الزيوت والدهون من حجرة الطهو والغطاء بعد كل استخدام.
- لا تملأ حجرة الطهو بالمياه لتنظيفها.

1. اضغط باستمرار على الزر الدوار لإيقاف تشغيل الجهاز، وأخرج القابس من مأخذ الحائط وأترك الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريبًا مع فتح الغطاء.
2. قم بإزالة الصينية السفلية والسلة و/أو وعاء الطهو و/أو ملحق الطبقة الثانية ليبرد جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بسرعة أكبر.
3. نظّف حجرة الطهو بالمياه الساخنة، وإذا لزم الأمر، فاستخدم سائلًا لغسيل الأطباق وإسفنج ناعمة (راجع "جدول التنظيف").
4. فكّ الشبكة عن الصينية السفلية لتنظيف سهل ودقيق.

تلميح

- إذا التصقت بقايا الطعام بحجرة الطهو، فيمكنك استخدام برنامج التنظيف التلقائي "تنظيف سهل" لإزالة البقايا العنيدة وتنظيف الجهاز بسهولة (راجع "استخدام برامج التنظيف التلقائية").

5. يمكنك تنظيف الصينية السفلية والسلة ووعاء الطهو وملحق الطبقة الثانية في الجلاية. يمكنك أيضًا تنظيفها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").
6. امسح الجهة الخارجية من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
7. تأكد من أن الجهة الداخلية من الجهاز جافة بالكامل قبل تخزينه مع إغلاق الغطاء.

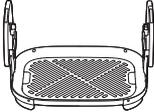
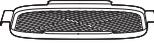
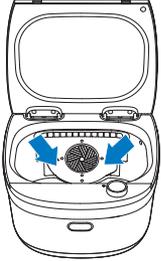
تلميح

- إذا كنت لن تستخدم الجهاز لفترة أطول، فعليك تنظيف الجهة الداخلية منه بشكل جيد قبل تخزينه لتجنب تراكم الروائح الكريهة، وغيرها. بعد ذلك، اترك الغطاء مفتوحًا حتى تجف الجهة الداخلية من الجهاز بالكامل. لا تقم أبدًا بتخزين الجهاز مع إغلاق الغطاء إذا لم تكن الجهة الداخلية نظيفة وجافة بالكامل.

ملاحظة

- تأكد من أن الشاشة غير رطبة على الإطلاق. امسح لوحة التحكم بعد تنظيفها بقطعة قماش لتجفيفها.
- في حال تراكم المياه أو الرطوبة في حجرة الطهو لأي سبب كان (رطوبة زائدة ناتجة من الطعام، وتكثف المياه، وأثناء برامج التنظيف التلقائية، وغيرها)، قم بإزالة المياه باستخدام إسفنجة تنظيف قبل وصولها إلى مستوى فتحة التصريف في الجهة الخلفية. فقد يؤدي ذلك إلى تصاعد الدخان بسبب التلامس مع سخان الهواء.

جدول التنظيف

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

ملاحظة

- استخدم وظيفة "التشطيف" أو "التنظيف السهل" لتنظيف الجهة الداخلية من حجرة الطهو بشكل جيد.

استخدام برامج التنظيف التلقائية

التشطيف

يوصى باستخدام برنامج التشطيف عند عدم استخدام جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء لفترة أطول. ويقوم بتنظيف النظام الداخلي بواسطة المياه.

التنظيف السهل

تساعد وظيفة التنظيف السهل في تذويب المخلفات الدهنية وتنظيف حجرة الطهو بعمق. يستغرق البرنامج 20 دقيقة. وإذا انتهى البرنامج، فما عليك سوى مسح حجرة الطهو بواسطة قطعة قماش رطبة.

إزالة الترسبات الكلسية

سيذكرك جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بوقت إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز من خلال إعلام يظهر على الشاشة.

ملاحظة

- نوصي بإزالة الترسبات الكلسية من الجهاز عندما يظهر التذكير، وإلا فقد يصبح نظام المياه مسدودًا. إذا أردت إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز لاحقًا، فيمكنك تخطي الإعلام. عند تشغيل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء في المرة التالية، سيتم تذكيرك من جديد.

1. انتقل إلى "الأدوات → إزالة الترسبات الكلسية" على شاشة الجهاز.

ملاحظة

- تأكد من تشغيل الجهاز ومن عدم وجود أي سائل متبق في حجرة الطهو. إذا كان الجهاز لا يزال ساخنًا، فاتركه ليبرد مع فتح الغطاء لمدة 30 دقيقة على الأقل.
2. اسكب 80 ملل تقريبًا من سائل إزالة الترسبات الكلسية CA6700 من Philips أو حمض السيتريك في خزان المياه الفارغ وأعد خزان المياه إلى الجهاز من دون إضافة المزيد من المياه.

ملاحظة

- لا تستخدم سوى مياه إزالة الترسبات الكلسية من Philips أو حمض السيتريك. لا ينبغي، في ظل أي ظرف، استخدام سائل لإزالة الترسبات الكلسية يستند إلى حمض الكبريتيك أو حمض الهيدروكلوريك أو حمض السلفاميك أو حمض الأسيتيك (الخل) إذ قد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بنظام المياه في الجهاز وعدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل صحيح.

3. اضغط على "متابعة" لبدء إزالة الترسبات الكلسية.

ملاحظة

- سيقوم الجهاز الآن بتوزيع محلول إزالة الترسبات الكلسية. وسيتم جمع السائل الذي تم توزيعه في أسفل حجرة الطهو.

4. انتظر حتى تظهر التعليمات التالية على شاشة العرض. ستستغرق العملية 10 دقائق تقريبًا.

5. أفرغ خزان المياه وشطفه، ثم أعد تعبئته بالمياه العذبة حتى مؤشر MAX (الحد الأقصى).

6. بعد القيام بهذا الإجراء، قم بالتأكد على شاشة العرض من خلال الضغط على "موافق" باستخدام الزر الدوار. سيقوم الجهاز بعد ذلك بتنظيف نظام المياه بالمياه العذبة.

7. عند انتهاء عملية التنظيف، اضغط على "موافق" لإنهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية.

8. امسح الجهة السفلية من حجرة الطهو بقطعة قماش جافة.

تلميح

- يمكنك استخدام حمض السيتريك (امزجه بالمياه وفقًا للتعليمات) لإزالة بقع التكلس الصغيرة داخل حجرة الطهو. ما عليك سوى وضعه في المقلاة، وتركه يعمل لبعض الوقت ثم مسحه.

التخزين

1. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.

2. أفرغ خزان المياه.

3. تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.

4. قم بتكديس الملحقات داخل بعضها بعضًا وتخزينها في الجهاز.

تلميح

- إذا كنت لن تستخدم الجهاز لفترة أطول، فعليك تنظيف الجهة الداخلية منه بشكل جيد قبل تخزينه لتجنب تراكم الروائح الكريهة، وغيرها. بعد ذلك، اترك الغطاء مفتوحًا حتى تجف الجهة الداخلية من الجهاز بالكامل. لا تقم أبدًا بتخزين الجهاز مع إغلاق الغطاء إذا لم تكن الجهة الداخلية نظيفة وجافة بالكامل.

ملاحظة

- امسك دائمًا جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بشكل أفقي عند حمله.
- تأكد دائمًا من تكديس ملحقات جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء داخل بعضها بعضًا بشكل صحيح، بحيث يمكن تخزينها في الجهاز مع إمكانية إغلاق الغطاء.

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 تفادي العواقب السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

إعلان المطابقة

تعلن شركة DAP B.V بموجب هذه الوثيقة أن جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء NX096x 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 طهو الطعام بواسطة الهواء NX096x مزودًا بوحدة WiFi بتردد 2,4 جيجاهرتز 802.11 b/g/n مع قدرة إخراج قصوى تبلغ 92,9 ميللي واط من القيمة المكافئة لطاقة الإشعاع المتجانس اتجاهيًا (EIRP).

الضمان والدعم

إذا كنت بحاجة إلى الدعم أو المعلومات، فُيرجى زيارة www.philips.com/support أو مسح رمز QR المتوفر على الحزمة أو في كتيب المقدّمة صوتيًا أو قراءة كتيب الضمان العالمي المنفصل.

تحديثات البرنامج والبرنامج الثابت

التحديث ضروري لحماية خصوصيتك وليعمل كل من جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء والتطبيق بشكل صحيح.
يُرجى تحديث التطبيق دائمًا إلى آخر إصدار.
يتم تحديث البرنامج الثابت للجهاز في جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بصورة تلقائية.

ملاحظة

- لتمكين جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء من التحديث إلى آخر إصدار من البرنامج الثابت، احرص على أن يكون متصلًا بشبكة WiFi المنزلية.
- استخدم دائمًا أحدث تطبيق وبرنامج ثابت.
- تتوفر التحديثات عند وجود تحسينات في البرنامج.
- يبدأ تحديث البرنامج الثابت تلقائيًا عندما يكون جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء في وضع الاستعداد. يستغرق هذا التحديث بضع دقائق. أثناء هذا الوقت، لا يمكن استخدام جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

توافق الجهاز

للحصول على معلومات مفصلة حول توافق التطبيق، يُرجى الاطلاع على المعلومات المتوفرة في متجر app Store.

إعادة تعيين إلى إعدادات المصنع

لإعادة تعيين جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء إلى إعدادات المصنّع، حدد وظيفة إعادة التعيين إلى إعدادات المصنّع في قائمة الأدوات → الإعدادات.
بالتالي، سينقطع اتصال جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء مع شبكة WiFi المنزلية، ولن يكون مقترنًا بجهازك الذكي بعد الآن.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. إذا لم تتمكن من حل المشكلة من خلال المعلومات المتوفرة أدناه، فتفضل بزيارة www.philips.com/support للحصول على قائمة بالأسئلة المتداولة أو اتصلي بمرکز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تصبح الجهة الخارجية من الجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.	تشغ الحرارة داخل حجرة الطهو على الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. يجب إبقاء كل المقابض والمفاتيح التي قد تلمسها أثناء الاستخدام باردة بشكل كافٍ يسمح لك بامسакها.
		تصبح غرفة الطهو والصينية السفلية والشبكة والسلّة وأوعية الطهو (لبعض الطرازات) والطبقة الثانية (لبعض الطرازات) والمقابض القابلة للسحب، ساخنة دائماً عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام لضمان طهو الطعام بشكل 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 وتجنّب لمسها.
يتعدّر تشغيل الجهاز.	لم يتم توصيل الجهاز.	تحقق مما إذا كان المقبس موصولاً في مأخذ الحائط بشكل مناسب.
	تم توصيل أجهزة متعددة بمأخذ طاقة واحد.	يتميّز الجهاز بقوة كهربائية عالية. حاولي توصيل الجهاز بمأخذ طاقة مختلف وتحققي من الصمامات الكهربائية.
أرى أن بعض البقع تتقشر داخل جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء وعلى بعض الملحقات.	قد تظهر بعض البقع الصغيرة في حجرة الطهو أو على الملحقات بسبب اللمس العرضي أو خدش الطلاب (على سبيل المثال، أثناء التنظيف باستخدام أدوات التنظيف القاسية و/أو أثناء إدخال الملحقات في حجرة الطهو.	يمكنك منع حدوث أي ضرر من خلال وضع الصينية/الشبكة/السلّة أو مجموعة ملحقات أخرى في حجرة الطهو بعناية ومحاولة عدم لمس جدرانها. إذا لاحظت تقشر قطع صغيرة من الطلاب، فتجدر الإشارة إلى أن هذا الأمر ليس ضاراً لأن كل المواد المستخدمة ملائمة للطعام.
تصدر ضجة غريبة من داخل الجهاز.	تم تزويد الجهاز بمروحة، وهي ضرورية لنقل الحرارة إلى الطعام، بالإضافة إلى مضخة مياه، وهي ضرورية لوظيفة البخار في الجهاز.	تعدّ هذه الضجة طبيعية ومقصودة. إذا أصبح مستوى الضجة أعلى أو تغيّر بشكل واضح، فيرجى الاتصال بمرکز الدعم من Philips للحصول على مزيد من النصائح.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لم يكن الطعام الذي طهيته كما توقعته.	إذا قمت بالطهو باتباع وصفة من تطبيق NutriU، وكانت مطورة لجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء، فربما لم تتبع الوصفة من حيث كمية المكونات المستخدمة.	اتبع الكميات الموصى بها في الوصفة عند الطهو باتباع وصفة من تطبيق NutriU. فقد تؤثر التغييرات في نتيجة الطهو.
	لقد قمت بتغيير معلمات الطهو، مثل الوقت أو درجة الحرارة أو الرطوبة، على الرغم من أنه يوصى بعكس ذلك. قد يؤثر ذلك في نتيجة الطهو.	اطلع على الوصفة وغيّر معلمات الطهو عند الطلب فقط، على سبيل المثال، عندما تريد طهو الطعام لفترة أطول من الفترة الموصى بها؛ وعندما تريد أن يكون اللحم مائلًا إلى النيء أكثر، وغير ذلك.
	لقد استخدمت "طريقة الطهو" التي لم تكن مناسبة لنوع الطعام الذي قمت بطهيه، على سبيل المثال، قد يؤدي إعداد الطهو بالبخار بواسطة الهواء، المستخدم للخضروات الورقية، إلى طعام مطهو ومشبع بالمياه بشكل مفرط. استخدم إعداد "البخار" بدلا من ذلك وراجع فصول الطهو في دليل المستخدم للحصول على مزيد من المعلومات.	راجع فصول الطهو في دليل المستخدم للحصول على مزيد من المعلومات والتوجيه حول كيفية الطهو باستخدام طرق الطهو المختلفة.
لا يظهر سوى بعض المكونات ضمن قسم "المكونات" على جهازي.	يأتي جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء مزودًا بقائمة مكونات افتراضية، يتم تحديثها عند الاتصال بشبكة WiFi للمرة الأولى وإقران جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بجهازك الذكي.	اتبع عملية إعداد WiFi من خلال الانتقال إلى اللدوات < الإعدادات > إعداد WiFi على جهازك واتباع التعليمات التي تظهر على الجهاز وفي التطبيق. بعد الانتهاء من هذه العملية، سيتم تحديث قائمة المكونات تلقائيًا بالمكونات المخصصة لبلدك الأصلي.
يتصاعد الدخان والرائحة من جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.	تستخدم مكونات دهنية	أفرغ أي كمية زيت أو دهون إضافية من حجرة الطهو والملحقات بحد. يمكنك أيضًا استخدام برنامج "التنظيف السهل" الخاص بالجهاز والمتوفر ضمن "اللدوات"، والذي يساعد في تزويد المكونات الدهنية وتنظيف جهازك بدقة أكبر.
	لا تزال حجرة الطهو تحتوي على مخلفات دهنية من الاستخدام السابق.	يتسبب تسخين المخلفات الدهنية في حجرة الطهو بتصاعد الدخان والرائحة. نظّف دائمًا حجرة الطهو والملحقات التي تستخدمها للطهو.
	تتساقط صلصة النقع أو السوائل أو عصير اللحوم فوق الدهون أو الشحوم المذوّبة	يجب تجفيف الطعام قبل وضعه في جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لم يعد مؤشر LED WiFi في جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء مضاءً.	لم يعد جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء متصلاً بشبكة WiFi المنزلية. ربما قمت بتغيير شبكة WiFi المنزلية.	ابدأ عملية إعداد WiFi من خلال الانتقال إلى الاعدادات → الإعدادات → إعداد WiFi على جهازك واتبع التعليمات التي تظهر على الجهاز وفي التطبيق.
يُظهر التطبيق أن عملية الإقران غير ناجحة.	قام مستخدم آخر بإقران جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء بجهاز ذكي مختلف وهو يقوم حالياً بالطهو.	انتظر حتى ينتهي المستخدم الآخر من عملية الطهو الحالية. ثم قم بإقران جهازك الذكي بجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء من جديد.
لا يمكنني استخدام التطبيق للتحكم عن بُعد بجهاز طهو الطعام بواسطة الهواء (على سبيل المثال، إرسال وصفا وبدء الطهو من تطبيق NutriU).	إن جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء غير متصل بشبكة WiFi المنزلية و/أو غير مقترن بجهازك الذكي.	أولاً، تحقق مما إذا كان جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء متصلاً بشبكة WiFi. إذا أكملت إعداد WiFi من خلال تطبيق NutriU من Philips وقمت بتوصيل الجهاز بشبكة WiFi محددة، فيجب أن يضيء رمز WiFi باللون الأبيض الثابت على شاشة الجهاز.
	ربما لم تحدد خيار "الموافقة على التحكم عن بُعد"، ويمكنك العثور عليه في ملف التعريف الشخصي في تطبيق NutriU.	انتقل إلى علامة التبويب "ملف التعريف الشخصي" في تطبيق NutriU واضغط على مربع الاختيار "الموافقة على التحكم عن بُعد".
هناك مياه في حجرة الطهو بعد الطهو.	يصدر جهاز طهو الطعام بواسطة الهواء البخار أثناء الطهو. يتكثف البخار على الطعام وعلى الجدران الداخلية لحجرة الطهو. تبقى مياه التكثف في حجرة الطهو بعد الطهو.	يُعدّ وجود كمية معينة من المياه المتبقية في حجرة الطهو بعد الطهو أمرًا طبيعيًا. ما عليك سوى مسحها بقطعة قماش رطبة وناعمة.

