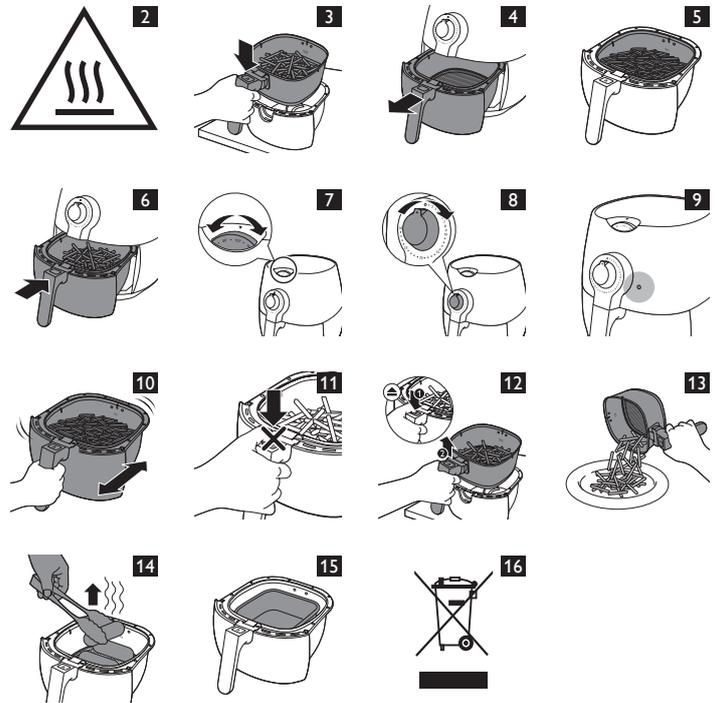


# Always here to help you

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

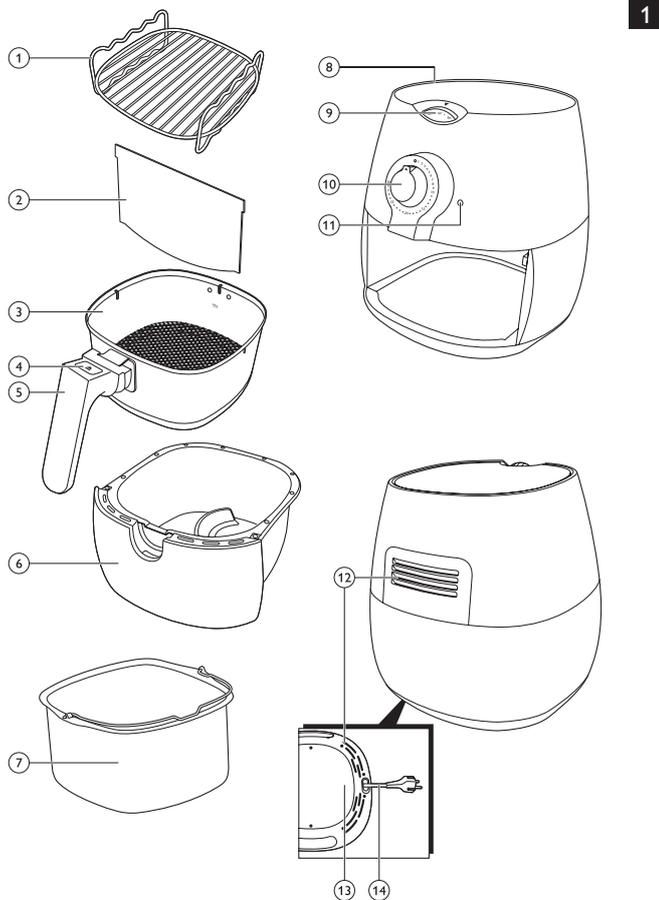


HD9226  
HD9225  
HD9220



## User manual

# PHILIPS



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

100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.005.0379.2

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way.

The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. With the additional baking tray (HD9225 only) you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way. For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## General description (Fig. 1)

- 1 Double layer accessory (HD9226 only)
- 2 Divider (HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A only, check product type plate on the bottom of the appliance)
- 3 Basket
- 4 Basket release button
- 5 Basket handle
- 6 Pan
- 7 Baking tray (HD9225 only)
- 8 Air inlet
- 9 Temperature control knob (80-200°C)
- 10 Timer (0-30 min.)/power-on knob
- 11 Heating-up light
- 12 Air outlet openings
- 13 Cord storage compartment
- 14 Mains cord

## Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam

and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

### Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

### Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

### Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## Before first use

- 1 Remove all packaging material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

*Note: You can also clean these parts in the dishwasher.*

- 4 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

**This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**

## Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

**Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.**

- 2 Place the basket in the pan properly (Fig. 3).
- 3 Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

**Do not fill the pan with oil or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

## Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### Hot air frying

- 1 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 4).
- 3 Put the ingredients in the basket (Fig. 5).

*Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.*

- 4 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 6).

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

- 5** Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 7).

*Note: If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Home-made fries and drumsticks, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings.*

- 6** Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

- 7** To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 8).

**Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.**

*Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.*

- ▶ The heating-up light goes on (Fig. 9).
- ▶ The timer starts counting down the set preparation time.
- ▶ During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- ▶ Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

- 8** Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 10).

Caution: Do not press the basket release button during shaking (Fig. 11).

*Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.*

*Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.*

- 9** When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

*Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0 (Fig. 8).*

- 10** Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

- 11** To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 12)

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

- 12** Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 13)

*Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 14).*

- 13** When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

## Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

*Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.*

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

## Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray (HD9225 only) or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 15).
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
--	--------------------	-------------	------------------	-------	-------------------

### Potatoes & fries

Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		

### Meat & Poultry

Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		

### Snacks

Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumb cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		

### Baking

Cake	300	20-25	160		Use baking tray
Quiche	400	20-22	180		Use baking tray/oven dish

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Muffins	300	15-18	200		Use baking tray
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tray/oven dish

*Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.*

*Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the airfryer is still cold.*

### Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

- 1 Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2 Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
- 3 Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- 4 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

*Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.*

- 5 Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

### Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pan, baking tray (HD9225 only), basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

- 1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

*Note: Remove the pan to let the airfryer cool down more quickly.*

- 2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- 3 Clean the pan, baking tray (HD9225 only) and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

*Note: The pan, baking tray (HD9225) and basket are dishwasher-proof.*

*Tip: If dirt is stuck to the basket, the baking tray (HD9225 only), or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.*

- 4 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

### Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.
- 3 Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

### Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 16).

### Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

### Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

Problem	Possible cause	Solution
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

کیچه	۴۰	۲۲-۲۰	۱۸۰	از سینی پخت/ظرف مخصوص فر استفاده کنید.
کلوچه	۳۰	۱۸-۱۵	۲۰۰	از سینی پخت استفاده کنید
استکهای شیرین	۴۰	۲۰	۱۶۰	از سینی پخت/ظرف مخصوص فر استفاده کنید.

توجه: هنگامی که از موادی که پف می کنند استفاده می کنید (مانند کیک، کیش یا مافین)، سینی پخت را نباید بیش از نصف ظرفیت پر کرد.

توجه: اگر **airfryer** هنوز سرد است و قصد دارید سرخ کردن را شروع کنید، ۳ دقیقه به زمان آماده کردن اضافه کنید.

### تهیه سیب زمینی خانگی

برای کسب بهترین نتیجه توصیه می کنیم از سیب زمینی از قبیل پخته شده (مثلاً، منجمد) استفاده کنید. اگر مایل به پخت سیب زمینی سرخ کرده خانگی هستید مراحل زیر را دنبال کنید.

۱ سیب زمینها را پوست گرفته و آنان را به صورت میله ای برش دهید.

۲ خلالهای سیب زمینی را حداقل به مدت ۳۰ دقیقه در یک کاسه بخیسانید، آنها را بیرون آورده و با دستمال کاغذی مخصوص آشپزخانه خشک کنید.

۳ نیم قاشق غذا خوری روغن زیتون در یک کاسه بریزید و سیب زمینهای برش داده شده را روی آن قرار دهید و تا زمانی که سیب زمینها با روغن پوشانده شوند، آنها را مخلوط کنید.

۴ سیب زمینی ها را با دست یا یک وسیله آشپزی بیرون بیاورید تا روغن اضافه در کاسه باقی بماند. سیب زمینهای برش زده شده را در سبد قرار دهید.

توجه: برای قرار دادن یکبار همه سیب زمینها سبد را خم نکنید تا از قرار گرفتن روغن اضافه در انتهای ماهیتابه جلوگیری بعمل آورید.

۵ سیب زمینهای برش زده شده را بر اساس دستورالعملهای این فصل سرخ کنید.

### تمیز کردن

همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.

**ماهیتابه، سینی پخت (فقط مدل HD9225) سید و داخل دستگاه دارای پوشش نچسب می باشند. از لوازم فلزی آشپزخانه یا مواد تمیز کننده سایشی برای تمیز کردن آنان استفاده نکنید، چون این کار به روکش نچسب آنان صدمه وارد می کند.**

۱ دوشاخه برق را از پریز خارج کنید و بگذارید تا دستگاه سرد شود.

توجه: ماهیتابه را بردارید تا **airfryer** سریعتر خنک شود.

۲ بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

۳ ماهیتابه، سینی پخت (فقط مدل HD9225) و سبد را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی و یک اسفنج غیر سایشی تمیز کنید. می توانید از یک مایع پاک کننده چربی برای زدودن باقیمانده کثیفی استفاده کنید.

توجه: ماهی تابه، سینی پخت (مدل HD9225) و سبد را می توان در ماشین ظرف شویی شست.

نکته: اگر چیزی به سید، سینی پخت (فقط مدل HD9225) یا انتهای ماهیتابه چسبیده باشد، ماهیتابه را با آب داغ و قدری مایع ظرف شویی پر کنید. سید را در ماهیتابه قرار دهید و بگذارید تا ماهیتابه و سبد به مدت ۱۰ دقیقه خیس بخورند.

۴ درون دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیر سایشی تمیز کنید.

۵ المنت حرارتی را با یک برس تمیز کنید تا باقیمانده مواد غذایی روی آن پاک شود.

### نگهداری

۱ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

۲ مطمئن شوید که کلیه قطعات تمیز و خشک می باشند.

۳ سیم را در محفظه نگهداری سیم قرار دهید. سیم را با قرار دادن درون شکاف ثابت کردن سیم، ثابت کنید.

### سفارشی دادن لوازم

برای خرید لوازم جانبی این دستگاه، به فروشگاه آنلاین ما به نشانی [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) مراجعه کنید. اگر خرید آنلاین در کشور شما موجود نباشد به فروشگاه Philips یا مرکز خدمات Philips مراجعه کنید. اگر در تهیه ابزارها یا لوازم تعویضی دستگاهتان دچار مشکل می باشید، لطفاً یا مرکز خدمات مصرف کنندگان Philips در کشور خود تماس بگیرید. اطلاعات این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد.

### محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در مرحله های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۷).

### ضمانت و سرویس

اگر به اطلاعات نیاز دارید یا با مشکلی روبرو شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

### عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می شوید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر نتوانستید با اطلاعات زیر مشکل را حل کنید برای مشاهده لیست سؤالات معمول به [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) مراجعه کنید یا با مرکز مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
airfryer کار نمی کند.	دستگاه به برق وصل نشده است.	دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.
	تایمر را تنظیم نکرده اید.	برای روشن کردن دستگاه دکمه تایمر را بچرخانید و روی زمان آماده سازی مورد نیاز قرار دهید.
مواد غذایی سرخ شده در airfryer هنوز خوب سرخ نشده اند.	مقدار مواد درون سبد بیش از حد زیاد است.	دسته های کوچکتری از مواد را درون سبد قرار دهید. دسته های کوچکتر، یکدست تر سرخ می شوند.
	درجه حرارت انتخاب شده بیش از حد پایین است.	دکمه درجه حرارت را در وضعیت دلخواه قرار دهید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
	زمان آماده سازی بیش از حد کوتاه است.	دکمه درجه حرارت را در زمان آماده سازی مورد نظر قرار دهید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
مواد در airfryer به صورت یکدست پخته نمی شوند.	برخی از مواد غذایی باید در وسط زمان پخت تکان داده شوند.	موادی که در بالا یا در طرفین قرار می گیرد (مانند سرخ کردنها) باید در وسط زمان پخت تکان داده شوند. به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید.
استکهای سرخ کردنی هنگامی که از airfryer بیرون می آیند برشته نیستند.	شما از استکهایی استفاده کرده اید که باید در سرخ کنهای عادی طبخ شوند.	از استکهای فراساخته کنید یا قدری روغن روی استکها برای برشته تر شدن بمالید.
نمی توانم ماهیتابه را به طرز صحیح در داخل دستگاه قرار دهم.	مواد غذایی بیش از حد درون سبد قرار داده شده است.	سبد را بیش از علامت MAX پر نکنید.
	سید به طرز صحیح در جای خود قرار داده نشده است.	سید را در ماهیتابه به طرف پایین فشار دهید تا صدای کلیک به گوشتان برسد.
	دستگیره سینی پخت جلوی ماهیتابه را گرفته است.	دستگاه را در وضعیت افقی قرار دهید تا از بالای سبد بیرون نزنند.
از دستگاه دود سفید متصاعد می شود.	شما مشغول طبخ مواد غذایی چرب می باشید.	هنگامی که مواد غذایی چرب را در airfryer سرخ می کنید، مقدار زیادی از روغن در ماهیتابه چکه خواهد کرد. روغن دود سفید تولید می کند و ماهیتابه ممکن است بیش از حد معمول داغ شده باشد. این مسئله روی عملکرد دستگاه یا نتیجه طبخ تاثیر نمی گذارد.
	ماهیتابه هنوز حاوی چربی باقیمانده از دفعه قبل می باشد.	دود سفید به خاطر داغ شدن چربی در ماهیتابه ایجاد می شود. مطمئن شوید که ماهیتابه را هر بار پس از استفاده به طرز صحیح تمیز کرده اید.
سیب زمینی های سرخ شده در airfryer یکدست سرخ نمی شوند.	سیب زمینهای برش داده شده را قبل از سرخ کردن به طرز صحیح در آب نخیسانده اید.	خلالهای سیب زمینی را حداقل به مدت ۳۰ دقیقه در یک کاسه بخیسانید، آنها را بیرون آورده و با دستمال کاغذی مخصوص آشپزخانه خشک کنید.
	نوع سیب زمینی استفاده شده درست نبوده است.	از سیب زمینی تازه استفاده کنید و مطمئن شوید که در حین سرخ کردن سفت باقی می ماند.
سیب زمینی های سرخ شده هنگامی که از airfryer بیرون می آیند برشته نیستند.	برشته شدن سیب زمینی ها به مقدار روغن و آب درون سیب زمینی ها بستگی دارد.	مطمئن شوید که سیب زمینی های برش زده شده را قبل از افزودن روغن خشک کرده باشید.
	برای برشته تر شدن، سیب زمینی ها را به قطعات کوچکتر برش بزنید.	برای برشته تر شدن اندکی روغن بیشتر اضافه کنید.

توجه: اگر بخواهید مواد مختلف را در یک زمان آماده کنید، دقت کنید که زمان آماده سازی و درجه حرارت مورد نیاز مواد مختلف را قبل از شروع همزمان آنها بررسی کنید. برای مثال سیب زمینی سرخ کرده خانگی و ران مرغ را می توان به صورت همزمان آماده کرد چون تنظیمات آنان یکسان می باشد.

**۶** زمان آماده سازی مورد نیاز را تنظیم کنید (به بخش "تنظیمات" در این بخش مراجعه کنید).

**۷** برای روشن کردن دستگاه، دکمه تایمر را بگردانید تا زمان طبخ دلخواه تنظیم شود (شکل ۸)

**هنگامی که دستگاه سرد است، ۳ دقیقه به زمان آماده سازی اضافه کنید.**

توجه: اگر مایل باشید، می توانید دستگاه را بدون قرار دادن مواد در درون آن پیش حرارت دهید. در این حالت، دکمه تایمر را روی بیشتر از ۳ دقیقه تنظیم کنید و صبر کنید تا چراغ گرم نشدن خاموش شود. (بعد از حدود ۳ دقیقه). سپس سب را پر کنید و دکمه تایمر را روی زمان طبخ دلخواه تنظیم کنید.

چراغ روشن بودن دستگاه روشن می شود (شکل ۹).

تایمر شمارش معکوس برای زمان تنظیم شده را شروع می کند.

در حین عمل سرخ کردن با هوای داغ چراغ گرم کردن گاه گاهی روشن و خاموش می شود. این عمل نشان دهنده این است که المنت حرارتی روشن و خاموش می شود تا درجه حرارت صحیح را تنظیم کند.

روغن اضافه از مواد در انتهای ماهیتابه جمع می شود.

**۸** برخی از مواد در طی زمان طبخ باید در میانه راه تکان داده شوند (به بخش "تنظیمات" در این بخش مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد، ماهیتابه را با استفاده از دستگیره از دستگاه بیرون بیاورید و آن را تکان دهید. سپس ماهیتابه را مجدداً در داخل airfryer قرار دهید (شکل ۱۰).

احتیاط: در حین تکان دادن دکمه آزاد کردن سب را فشار ندهید (شکل ۱۱).

نکته: برای کاهش وزن، می توانید سب را از ماهیتابه بیرون بیاورید و فقط سب را تکان دهید. برای انجام اینکار، ماهیتابه را از دستگاه بیرون بیاورید، آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید و دکمه آزاد کردن سب را فشار دهید.

نکته: اگر تایمر را روی نیمی از زمان طبخ تنظیم کنید، هنگام تکان دادن مواد صدای بوقی به گوش خواهید رسید. اما این بدین معنی است که باید بعد از تکان دادن، تایمر را روی زمان باقیمانده طبخ تنظیم کنید.

**۹** هنگامی که صدای بوق تایمر به گوش رسید، زمان طبخ سپری شده است. ماهیتابه را از دستگاه بیرون بکشید و آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

توجه: همچنین می توانید دستگاه را به صورت دستی خاموش کنید. برای انجام این کار،

دکمه کنترل تایمر را روی 0 قرار دهید (شکل ۱۲).

**۱۰** بررسی کنید که مواد غذایی آماده شده باشند.

اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده باشند، فقط کافی است که ماهیتابه را در داخل دستگاه قرار دهید و تایمر را روی چند دقیقه بیشتر تنظیم کنید.

**۱۱** برای برداشتن مواد ریز و کوچک (مانند سیب زمینی سرخ کرده) دکمه آزاد کردن سب (۱) را فشار دهید و سب را از ماهیتابه جدا کنید (۲) (شکل ۱۳).

سب را در حالیکه ماهیتابه به آن وصل است، برنگردانید چون هر گونه روغن اضافه که در انتهای ماهیتابه جمع شده باشد روی مواد غذایی ریخته خواهد شد.

بعد از سرخ کردن با هوای داغ، ماهیتابه و مواد غذایی داغ می باشند. بر اساس نوع موادی که در airfryer قرار داده شده است، ممکن است بخار از دستگاه بیرون بیاید.

**۱۲** سب را در درون یک کاسه یا یک بشقاب خالی کنید (شکل ۱۴).

نکته: برای برداشتن قطعات بزرگ یا مواد غذایی نشکننده، از یک انبر برای بلند کردن مواد از درون سب استفاده کنید (شکل ۱۵).

**۱۳** هنگامی که دسته مواد غذایی آماده شد، airfryer برای طبخ دسته بعدی آماده می باشد.

**تنظیمات**

جدول زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه موادی که می خواهید طبخ کنید را انتخاب نمایید.

توجه: به یاد داشته باشید که این تنظیمات فقط به صورت تخمینی می باشند. چون مواد در محل تولید، اندازه، شکل و همچنین نوع متفاوت می باشند، نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای مواد غذایی شما تضمین کنیم.

به خاطر اینکه تکنولوژی Rapid Air فوراً هوای درون دستگاه را داغ می کند، بیرون آوردن دستگاه برای مدت کوتاه در حین سرخ کردن با هوای داغ به ندرت روی روند پخت تأثیر خواهد گذاشت.

**تکان**

- مواد غذایی کوچکتر معمولاً نیازمند زمان آماده سازی کوتاهتری نسبت به مواد غذایی بزرگتر می باشند.
- مقادیر زیاد مواد فقط نیازمند زمان آماده سازی کمی طولانی تری باشند و مقادیر کوچکتر نیازمند زمان آماده سازی اندکی کوتاهتری می باشند.
- تکان دادن مواد غذایی کوچکتر در اواسط زمان آماده سازی نتیجه نهایی را بهتر نموده و به سرخ شدن یکدست مواد کمک می کند.

- برای برشته شدن بهتر قدری روغن به سیب زمینی تازه اضافه کنید. مواد غذایی در airfryer را چند دقیقه بعد از افزودن روغن، سرخ کنید.
- موادی که بیش از حد چرب می باشند مانند سوسیس را در airfryer طبخ نکنید.
- اسنکهایی که می توان در فر تهیه کرد را می توان در airfryer هم تهیه کرد.
- مقدار بیهینه سرخ کردن سبزیجات ۵۰۰ گرم می باشد.
- از خمیرهای از پیش آماده شده برای درست کردن سریع و آسان اسنکهای توپر استفاده کنید.
- خمیر از پیش آماده شده همچنین نیازمند زمان پخت کمتری نسبت به خمیر خانگی می باشد.
- اگر بخواهید کیک یا کپش درست کنید یا اگر بخواهید غذای لطیف یا مواد پر شده را سرخ کنید، سینی پخت (فقط مدل HD9225) یا ظرف فر را درون سب هوا ساز قرار دهید (شکل ۱۶).
- همچنین می توانید از airfryer برای داغ کردن مجدد مواد غذایی استفاده کنید. برای داغ کردن مجدد مواد غذایی، درجه حرارت را روی ۱۵۰°C قرار دهید و تایمر را حداکثر تا ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.

حداقل - حداکثر مقدار (گرم)	زمان (دقیقه)	درجه حرارت (سانتی گراد)	تکان دهید	اطلاعات اضافه
----------------------------	--------------	-------------------------	-----------	---------------

**سیب زمینی و سرخ کردنها**

سیب زمینی سرخ کرده منجمد نازک	۷۰۰-۳۰۰	۱۶-۱۲	۲۰۰	تکان دهید
-------------------------------	---------	-------	-----	-----------

مواد سرخ کردن منجمد نازک	۷۰۰-۳۰۰	۲۰-۱۲	۲۰۰	تکان دهید
--------------------------	---------	-------	-----	-----------

سیب زمینی سرخ کرده خانگی (۸ × ۸ میلی متر)	۸۰۰-۳۰۰	۲۵-۱۸	۱۸۰	تکان دهید
---	---------	-------	-----	-----------

سیب زمینی مثلثی خانگی	۸۰۰-۳۰۰	۲۲-۱۸	۱۸۰	تکان دهید
-----------------------	---------	-------	-----	-----------

سیب زمینی مکعبی خانگی	۷۵۰-۳۰۰	۱۸-۱۲	۱۸۰	تکان دهید
-----------------------	---------	-------	-----	-----------

روستی	۲۵۰	۱۸-۱۵	۱۸۰	
-------	-----	-------	-----	--

گراتین سیب زمینی	۵۰۰	۲۲-۱۸	۱۸۰	
------------------	-----	-------	-----	--

**گوشت قرمز و گوشت مرغ**

استیک	۵۰۰-۱۰۰	۱۴-۸	۱۸۰	
-------	---------	------	-----	--

گوشت تکه ای	۵۰۰-۱۰۰	۱۴-۱۰	۱۸۰	
-------------	---------	-------	-----	--

همبرگر	۵۰۰-۱۰۰	۱۴-۷	۱۸۰	
--------	---------	------	-----	--

رول سوسیس	۵۰۰-۱۰۰	۱۵-۱۲	۲۰۰	
-----------	---------	-------	-----	--

ران مرغ	۵۰۰-۱۰۰	۲۲-۱۸	۱۸۰	
---------	---------	-------	-----	--

سینه مرغ	۵۰۰-۱۰۰	۱۵-۱۰	۱۸۰	
----------	---------	-------	-----	--

**انواع اسنک**

اسپرینگ	۴۰۰-۱۰۰	۱-۸	۲۰۰	تکان دهید
---------	---------	-----	-----	-----------

جوجه لقمه ای منجمد	۵۰۰-۱۰۰	۱-۶	۲۰۰	تکان دهید
--------------------	---------	-----	-----	-----------

ماهی انگشتی منجمد	۴۰۰-۱۰۰	۱-۶	۲۰۰	تکان دهید
-------------------	---------	-----	-----	-----------

خرده نان منجمد، اسنکهای پنیر	۴۰۰-۱۰۰	۱-۸	۱۸۰	تکان دهید
------------------------------	---------	-----	-----	-----------

سبزیجات پز کردنی	۴۰۰-۱۰۰	۱۰	۱۶۰	
------------------	---------	----	-----	--

**پخت تنوری**

کیک	۳۰۰	۲۵-۲۰	۱۶۰	
-----	-----	-------	-----	--

از سینی پخت استفاده کنید

بخاطر این خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت کنید. airfryer جدید به شما امکان می دهد تا غذاها و اسنکهای مورد علاقه تان را بهداشتی تر تهیه کنید. airfryer از هوای داغ با استفاده از گردش سریع هوا (Rapid Air) و یک کباب پز برای طبخ سریع و آسان انواع غذاهای خوشمزه و سالم، با سرعت استفاده می کند. مواد غذایی از تمامی سمتها داغ می شوند نیازی به اضافه کردن روغن به مواد غذایی نمی باشد. با سینی پخت اضافه (فقط مدل HD9225) می توانید خوراکیهای مانند کیک، کیش و سایر غذاهای لطیف را با راحتی بیشتر آماده کنید.

برای گرفتن اطلاعات بیشتر در مورد airfryer از سایت اینترنتی [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) بازدید کنید.

### شرح کلی (شکل ۱)

- 1 ابزار دولایه (فقط مدل HD9226)
- 2 تقسیم کننده (فقط مدل HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, پلاک مدل که در ته دستگاه قرار دارد را بررسی کنید)
- 3 سبد
- 4 دکمه آزاد کردن سبد
- 5 دستگیره سبد
- 6 ماهیتابه
- 7 سینی پخت (فقط مدل HD9225)
- 8 ورودی هوا
- 9 دکمه کنترل درجه حرارت (8-200 C)
- 10 تایمر (تا ۳۰ دقیقه)/دکمه روشن کردن
- 11 چراغ گرم شدن دستگاه
- 12 روزنه های ورود هوا
- 13 محفظه ذخیره سیم
- 14 سیم برق

### مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محل مراجعات آینده نگهداری کنید.

### خطر

- هرگز محفظه دستگاه که در آن قطعات برقی و المنتهای حرارتی قرار گرفته است را در آب فرو نبرید و یا زیر شیر آب نگیرید.
- اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود تا از خطر برق گرفتگی جلوگیری بعمل آورید.
- همیشه مواد غذایی که باید سرخ شوند را در سبد قرار دهید تا از تماس آنان با المنتهای حرارتی جلوگیری به عمل آید.
- هرگز ورودی هوا و روزنه های خروج هوا در هنگام کار کردن دستگاه نبوشانید.
- ماهیتابه را از روغن پر نکنید چون این کار ممکن است خطر آتش سوزی به همراه داشته باشد.
- هرگز در هنگام کار کردن دستگاه به داخل آن دست نزنید.

### هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده توسط افرادی که دارای قدرت فیزیکی کاهش یافته (شامل کودکان هم می شود)، یا توانایی حسی یا ذهنی پایین یا بدون تجربه و اطلاعات می باشند طراحی نشده است مگر اینکه روی کار آنان نظارت شود یا آموزش مربوط به استفاده از دستگاه توسط فردی مسئول برای ایمنی آنان داده شود.
- دستگاه و سیم برق آن را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.
- با دستان خیس دستگاه را به برق وصل نکنید یا با پائل کنترل کار نکنید.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دو شاخه به طرز صحیح در پرز برق قرار داده شده باشد.
- این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجزا ساخته نشده است.
- دستگاه را در مجاورت یا روی مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده قرار ندهید.
- دستگاه را در کنار دیوار و یا سایر دستگاهها قرار ندهید.
- حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله در پشت و اطراف دستگاه و ۱۰ سانتی متر در بالای دستگاه فضای آزاد وجود داشته باشد. چیزی را بالای دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه برای موارد دیگری غیر از مواردی که در این دفترچه راهنما ذکر شده است، استفاده نکنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- در خلال سرخ کردن با هوا، بخار داغ از طریق روزنه های خروج هوا خارج می شود. دستها و صورت خود را در فاصله ای مطمئن از بخار و از روزنه های خروج هوا نگاه دارید. همچنین مراقب هوای داغ و هوایی که هنگام برداشتن مایه تابه از دستگاه بیرون می آید، باشید.
- سطوح قابل دسترس دستگاه در حین استفاده داغ می شوند (شکل ۲).
- چنانچه دود تیره از دستگاه متصاعد شد، فوراً دو شاخه دستگاه را از برق بیرون بکشید. قبل از برداشتن مایه تابه از دستگاه، صبر کنید تا تولید دود متوقف شود.
- کلیه سطوح سینی پخت هنگام استفاده در airfryer داغ می شود.
- همیشه هنگام کار با سینی پخت از دستکشهای مخصوص فراسفاده کنید.

### احتیاط

- دستگاه را روی سطحی افقی، صاف و ثابت قرار دهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهایی مانند آشپزخانه فروشگاهها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگر هم طراحی نشده است.
- اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای از آن بنحوی برخلاف آنچه که در دستورات عملیاتی آرایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- همیشه دستگاه را برای بازدید یا تعمیر نزد مرکز خدمات مجاز Philips ببرید. سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- قبل از استفاده یا تمیز کردن دستگاه اجازه دهید تا دستگاه خنک به مدت ۳۰ دقیقه خنک شود.
- مطمئن شوید که مواد غذایی درون دستگاه طلای-زرد رنگ می شوند تا تیره یا قهوه ای. باقیمانده مواد سوخته شده را بیرون بیاورید. سیب زمینیهای تازه را در درجه حرارت بالاتر از ۱۸۰ درجه سانتی گراد سرخ نکنید (تا تولید آکریلامید را به حداقل برسانید).

### خاصیتهای خودکار

این دستگاه مجهز به یک فیلتر دائمی می باشد. هنگامی که تایمر در شمارش معکوس به صفر برسد، دستگاه صدای بوقی را تولید خواهد کرد و به طور اتوماتیک خاموش خواهد شد. برای خاموش کردن دستی دستگاه، دکمه تایمر را در خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و روی 0 قرار دهید.

### میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

### قبل از اولین استفاده

- ۱ کلیه مواد بسته بندی را جدا کنید.
- ۲ هرگونه برچسب یا کاغذ چسبیده ای که به دستگاه چسبیده است را از دستگاه جدا کنید.
- ۳ سبد و ماهیتابه را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی و یک اسفنج غیر سایشی کاملاً تمیز کنید.

توجه: همچنین می توانید این قطعات را با ماشین ظرفشویی تمیز کنید.

- ۳ داخل و بیرون دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

این یک دستگاه airfryer است که با هوای داغ کار می کند. ماهیتابه را با روغن یا چربی مخصوص سرخ کردن پر نکنید.

### آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ همیشه دستگاه را روی سطحی پایدار، تراز و افقی قرار دهید.
  - دستگاه را روی سطوحی که در برابر حرارت مقاومت ندارند قرار ندهید.
  - ۲ سبد را به طرز صحیح در ماهیتابه قرار دهید (شکل ۳).
  - ۳ سیم برق را از قسمت ذخیره سیم در انتهای دستگاه بیرون بکشید.
- ماهیتابه را با روغن یا هر مایع دیگر پر نکنید.
- چیزی را بالای دستگاه قرار ندهید. این کار جریان هوا را مختل می کند و در نتیجه سرخ کردن با هوای داغ تأثیری گذارد.

### استفاده از دستگاه

این airfryer می تواند انواع مواد را طبخ نماید. دفترچه دستور پخت ارائه شده به شما در شناخت دستگاه کمک می کند. می توانید دستورالعملهای مختلف را در نشانی [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) پیدا کنید.

### سرخ کردن با هوای داغ

- ۱ دو شاخه را به پرزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.
  - ۲ با دقت ماهیتابه را از airfryer بیرون بیاورید (شکل ۴).
  - ۳ مواد را در سبد دهید (شکل ۵).
- توجه: هرگز سبد را فراتر از علامت MAX یا مقداری که در جدول ذکر شده است (به بخش "تنظیمات" در این فصل مراجعه کنید) پر نکنید، چون این کاری روی کیفیت نهایی تأثیری گذارد.
- ۴ ماهیتابه را مجدداً در داخل airfryer قرار دهید (شکل ۶).
- هرگز از ماهیتابه بدون قرار داشتن سبد در آن استفاده نکنید.
- احتیاط: هنگام استفاده از ماهیتابه و اندکی بعد از استفاده به ماهیتابه دست نزنید، چون بسیار داغ می شود. ماهیتابه را فقط از دسته در دست بگیرید.
- ۵ درجه تنظیم درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید. به بخش "تنظیمات" در این بخش برای تعیین درجه حرارت صحیح مراجعه کنید (شکل ۷).

## تحضير البطاطس المحمرة منزلية الصنع

للحصول على أفضل النتائج، إننا ننصح باستخدام البطاطس المحمرة المطهية مسبقًا (المجمدة مثلاً) إذا أردت تحضير البطاطس المحمرة المصنوعة في المنزل، فاتبع الخطوات التالية:

- ١ قشر البطاطس وقطعها إلى أصابع.
- ٢ انقع أصابع البطاطس في إناء لمدة ٣٠ دقائق على الأقل، ثم أخرجها وجففها باستخدام مناديل المطبخ الورقية.
- ٣ صب ٢/١ ملعقة كبيرة زيت زيتون في وعاء، وضع الأصابع على السطح واخلطها حتى تصبح الأصابع مغطاة بالزيت.
- ٤ أخرج أصابع البطاطس من الوعاء بأصابعك أو باستخدام أداة مطبخ بحيث يتبقى الزيت الزائد في الوعاء. ضع الأصابع في السلة.
- ملاحظة: لا تقم بإمالة الوعاء لوضع الأصابع في السلة مرة واحدة، وذلك لمنع وصول الزيت الزائد إلى قاع وعاء القلي.
- ٥ قم بقلي أصابع البطاطس وفق التعليمات الموضحة في هذا الفصل.

## التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

يحتوي الوعاء وصينية المخبوزات (طراز HD9225 فقط) والسلة والجزء الداخلي بالجهاز على طبقة تساعد على منع الالتصاق. فلا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة في تنظيفها، حيث إنها يمكن أن تتسبب في تلف الطبقة التي تساعد على منع الالتصاق.

- ١ انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط، ثم اترك الجهاز ليبرد.
- ملاحظة: قم بإزالة وعاء القلي حتى تبرد airfryer بشكل أسرع.
- ٢ امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
- ٣ قم بتنظيف السلة والوعاء وصينية المخبوزات (طراز HD9225 فقط) بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير حادة.
- يمكن استخدام سائل منظف الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.
- ملاحظة: يمكن غسل الوعاء والسلة وصينية المخبوزات (طراز HD9225) في غسالة الصحون.
- نصيحة: في حال التصاق الأوساخ بالسلة أو بصينية المخبوزات (طراز HD9225 فقط) أو بقاع وعاء القلي، املاّ وعاء القلي بالماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف. ضع السلة في وعاء القلي وانقعهما معًا لمدة ١٠ دقائق تقريبًا.
- ٤ نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وباستخدام إسفنجة غير كاشطة.
- ٥ نظف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا للطعام.

## التخزين

- ١ افصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه ليبرد.
- ٢ تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.
- ٣ أدخل السلك الكهربائي في حجيبة تخزين السلك الكهربائي. ثبت السلك الكهربائي عن طريق إدخاله في فتحة تثبيت السلك الكهربائي.

## طلب الملحقات

لشراء ملحقات لهذا الجهاز، يُرجى زيارة متجرنا الإلكتروني على الإنترنت على الموقع [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). وإذا لم يكن المتجر الإلكتروني متوفرًا في بلدك، توجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو إلى أي مركز صيانة تابع لشركة Philips. إذا واجهت أي صعوبات في الحصول على ملحقات لجهازك، يُرجى الاتصال بمركز خدمة عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على بيانات الاتصال الخاصة به من كتيب الضمان العالمي.

## الحفاظ على البيئة

- لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، ولكن قم بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. فأنت تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٧).

## الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الصيانة أو المعلومات أو إذا واجهت أية مشكلة، يرجى زيارة موقع شركة Philips الإلكتروني على [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) أو الاتصال بمركز رعاية المستهلك التابع لشركة Philips في بلدك. يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من كتيب الضمان العالمي. في حال عدم وجود مركز رعاية المستهلك في بلدك، توجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

## اكتشاف المشكلات وحلها

يلخص هذا الفصل المشكلات العامة التي يمكن أن تواجهك مع استخدام الجهاز. وإذا لم تتمكن من حل المشكلة باستخدام المعلومات الواردة أدناه، قم بزيارة الموقع الإلكتروني [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
airfryer لا تعمل.	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	ضع قابس التيار في مقبس حائط مؤرض.
المكونات المقلية باستخدام airfryer ليست كما ينبغي.	كمية المكونات الموجودة في السلة كبيرة جدًا.	ضع كميات أقل من المكونات في السلة. الكميات الصغيرة يتم قليها بشكل متساوٍ أكثر.
المكونات مقلية بشكل غير متساوٍ في airfryer.	تحتاج بعض الأنواع من المكونات إلى الرج في منتصف عملية الطهي خلال وقت التحضير.	اضبط مفتاح المؤقت على إعداد الوقت المطلوب لتنشغيل الجهاز.
الوجبات الخفيفة المقلية لا تكون مقرمشة وهشة عند إخراجها من airfryer.	لقد استخدمت نوعًا من الوجبات الخفيفة مُخصص للتحضير في قلاية عميقة عادية.	استخدم الوجبات الخفيفة القابلة للتحضير في الفرن أو ادهنها بالقليل من الزيت للحصول على وجبات أكثر هشاشة.
لا يمكنك إدخال وعاء القلي في الجهاز بالشكل الملائم.	توجد كمية كبيرة من المكونات في السلة.	لا تملأ السلة إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى (MAX).
يوجد دخان أبيض ينبعث من الجهاز.	ربما يتم تحضير مكونات دهنية.	ادفع السلة لأسفل لإدخالها في وعاء القلي حتى تسمع صوت طقطقة.
يتم قلي البطاطس المحمرة الطازجة بشكل غير متساوٍ في airfryer.	لم تنقع أصابع البطاطس بالشكل الملائم قبل قليها.	ادفع المقبض لصيحه في وعاء القلي، حتى لا يعوق وعاء القلي.
البطاطس المحمرة الطازجة لا تكون هشة عند إخراجها من airfryer.	توقف هشاشة البطاطس على كمية الزيت ومحتوى الماء في البطاطس.	عند قلي المكونات الدهنية في airfryer، سوف تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى القلاية. يتسبب الزيت في انبعاث دخان أبيض وقد يسخن وعاء القلي أكثر من المعتاد. لا يؤثر ذلك على الجهاز أو على النتيجة النهائية.
لم تستخدم نوع البطاطس المناسب.	استخدم ثمار البطاطس الطازجة وتأكد من أنها تبقى متماسكة خلال القلي.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن في وعاء القلي. تأكد من تنظيف وعاء القلي جيدًا بعد كل استخدام.
توقف هشاشة البطاطس على كمية الزيت ومحتوى الماء في البطاطس.	تأكد من تجفيف أصابع البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت.	انقع أصابع البطاطس في إناء لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل، ثم أخرجها وجففها باستخدام مناديل المطبخ الورقية.
أضف القليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.		قَطِّع أصابع البطاطس إلى أصابع أصغر حجمًا للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.

- استخدم العجينة الجاهزة مسبقًا في تحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وبسهولة.
- تتطلب العجينة الجاهزة وقت تحضير أقصر عن العجينة التي تصنع في المنزل.
- ضع صينية المخبوزات (HD9225 فقط) أو طبق الفرن في سلة airfryer إذا كنت تريد خبز كعكة أو فطيرة أو إذا كنت تريد قلي المكونات الهشة أو المكونات المحشوة (شكل 1٦).
- يمكنك أيضًا أن تستخدم airfryer في إعادة تسخين المكونات. وإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.

ملاحظة: يمكنك أيضًا أن تقم بالتسخين المسبق للجهاز بدون أي مكونات، إذا كنت ترغب في ذلك. وفي هذه الحالة، أدر مفتاح المؤقت على أكثر من ٣ دقائق وانتظر حتى ينطفئ الضوء الدال على التسخين (بعد ٣ دقائق تقريبًا). ثم قم بملء السلة وأدر مفتاح المؤقت على الوقت المطلوب للتسخين.

- يضيء مصباح التسخين (الشكل ٩).
- يبدأ المؤقت في العد التنازلي لوقت التحضير المضبوط.
- وخلال عملية القلي بالهواء الساخن، يضيء ضوء التسخين وينطفئ من وقت لآخر. يشير ذلك إلى أنه يتم تشغيل وإيقاف تشغيل عنصر التسخين للحفاظ على درجة الحرارة المضبوطة.
- يتجمع الزيت الزائد المتسرب من المكونات في الجزء السفلي من وعاء القلي.
- ٨ بعض المكونات تحتاج إلى التقليب خلال وقت التحضير (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل). ولتقليب المكونات، أخرج وعاء القلي من الجهاز عن طريق الإمساك بالمقبض ورجه. ثم قم بإدخال وعاء القلي مرة أخرى في airfryer (شكل 1٠).

تنبيه: لا تضغط على زر تحرير السلة أثناء رج الوعاء (شكل 1١).

نصيحة: لتقليل الوزن، يمكنك إخراج السلة من وعاء القلي ورج السلة فقط. للقيام بذلك، أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة واضغط على زر تحرير السلة.

نصيحة: في حالة القيام بضبط المؤقت على نصف وقت التحضير، سوف تسمع جرس المؤقت عندما يتعين عليك تقليب المكونات. ومع ذلك، يعني هذا أنه يجب عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت التحضير المتبقي بعد التقليب.

٩ عند سماع صوت جرس المؤقت فإن وقت التحضير المضبوط يكون قد انتهى. أخرج وعاء القلي من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا. للقيام بذلك، أدر مفتاح التحكم في المؤقت إلى الوضع 0 (شكل 1٢).

١٠ تأكد من أن المكونات جاهزة.

إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، قم فقط بإعادة إدخال وعاء القلي في الجهاز واضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.

١١ لإزالة المكونات الصغيرة (مثل البطاطس المحمرة)، اضغط على زر تحرير السلة (1) وأخرج السلة من وعاء القلي (2) (شكل 1٣).

لا تقلب السلة عندما يكون الوعاء لا يزال مثبتًا بها، لأن أي كمية زيت زائدة متجمعة في أسفل وعاء القلي سوف تختلط بالمكونات.

بعد القلي بالهواء الساخن، يصبح وعاء القلي والمكونات ساخنة. ويمكن أن ينبعث البخار من وعاء القلي، حسب نوع المكونات الموجودة في airfryer.

١٢ قم بتفريغ السلة في وعاء أو طبق (شكل 1٤).

نصيحة: لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم الملقط لإخراج المكونات من السلة (شكل 1٥).

١٣ عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، تكون airfryer جاهزة على الفور لإعداد دفعة أخرى.

## الإعدادات

يساعدك الجدول التالي على اختيار الإعدادات الأساسية للمكونات التي ترغب في تحضيرها.

ملاحظة: تذكر دائمًا أن هذه الإعدادات لأغراض مرجعية فقط. وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل والماركة أيضًا، لذا لا يمكننا أن نضمن لك أفضل الإعدادات لمكوناتك. ونظرًا لأن تقنية الهواء السريع تعمل على إعادة تسخين الهواء داخل الجهاز بشكل فوري، لذلك فإذا قمت بإخراج وعاء القلي من الجهاز لفترة قصيرة خلال القلي بالهواء الساخن فسوف يؤدي ذلك إلى إعاقة العملية.

## نصائح

- عادة ما تتطلب المكونات الأصغر وقتًا أقل قليلًا للتحضير عنه بالنسبة للمكونات الأكبر حجمًا.
- وتتطلب الكميات الأكبر من المكونات وقت تحضير أطول قليلًا، والكميات الأصغر من المكونات تتطلب وقت تحضير أقصر قليلًا.
- إذا قمت بتقليب المكونات الأصغر في منتصف وقت التحضير فسوف يؤدي ذلك إلى تحسين النتيجة النهائية ويمكن أن يمنع قلي المكونات بشكل غير متساو.
- قم بإضافة الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. قم بقلي المكونات الخاصة بك في airfryer خلال بضع دقائق بعد إضافة الزيت.
- لا تقم بإعداد المكونات زائدة الدهون مثل السجق في airfryer.
- الوجبات الخفيفة التي يمكن إعدادها في الفرن تكون قابلة للتجهيز في airfryer أيضًا.
- الكمية المثالية لتحضير المحمرات المقرمشة هي ٥٠٠ جرام.

معلومات إضافية	تقليب	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	الحد الأدنى - الحد الأقصى للكمية (جرام)
----------------	-------	---------------------------	------------------	---

## البطاطس والمحمرات

محمرات مجمدة رقيقة	تقليب	٢٠٠	١٢-١٢	٧٠٠-٢٠٠
محمرات مجمدة سميكة	تقليب	٢٠٠	٢٠-١٢	٧٠٠-٢٠٠
المحمرات منزلية الصنع (٨٨٨ مم)	تقليب	أضف نصف ملعقة زيت كبيرة	١٨-٢٥	٨٠٠-٢٠٠
أصابع البطاطس المصنوعة في المنزل	تقليب	أضف نصف ملعقة زيت كبيرة	١٨-٢٣	٨٠٠-٢٠٠
مكعبات البطاطس المصنوعة في المنزل	تقليب	أضف نصف ملعقة زيت كبيرة	١٨-١٢	٧٥٠-٢٠٠
البطاطس مع الجبن المبشور			١٨-١٥	٢٥٠
البروستي			١٨-٢٢	٥٠٠
اللحوم والدواجن				
شرائح الاستيك			٨-١٢	٥٠٠-١٠٠
شرائح اللحم البقري			١٠-١٤	٥٠٠-١٠٠
الهمبورجر			٧-١٤	٥٠٠-١٠٠
لفائف محشوة بالسجق			١٢-١٥	٥٠٠-١٠٠
ديابيسيس الدجاج			١٨-٢٢	٥٠٠-١٠٠
صدور الدجاج			١٠-١٥	٥٠٠-١٠٠

## الوجبات الخفيفة

مقبلات الاسبرينج رولز	تقليب	استخدم النوعية الجاهزة	٨-١٠	٤٠٠-١٠٠
أجنحة الدجاج المجمدة	تقليب	استخدم النوعية الجاهزة	٦-١٠	٥٠٠-١٠٠
أصابع السمك المجمدة	تقليب	استخدم النوعية الجاهزة	٦-١٠	٤٠٠-١٠٠
قطع الجبن المغطاة بالقسماط المجمدة	تقليب	استخدم النوعية الجاهزة	٨-١٠	٤٠٠-١٠٠
الخضار المحشو			١٠	٤٠٠-١٠٠
المخبوزات				
الكعك		استخدم صينية المخبوزات	٢٠-٢٥	٣٠٠
فطيرة		استخدم صينية المخبوزات/طبق الفرن	٢٠-٢٢	٤٠٠
القطاير الرقيقة		استخدم صينية المخبوزات	١٥-١٨	٣٠٠
الوجبات الخفيفة المحلاة		استخدم صينية المخبوزات/طبق الفرن	٢٠	٤٠٠

ملاحظة: عندما تستخدم المكونات التي ترتفع عند طهيها (مثل الكعك أو القطاير أو الفطائر الرقيقة)، ينبغي عدم ملء صينية المخبوزات لأكثر من نصفها.

ملاحظة: أضف ٣ دقائق إلى وقت التحضير عند البدء في القلي بينما لا تزال airfryer باردة.

هنيئًا لك على شراك هذا الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! الاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). مع airfryer الجديدة سوف يمكنك إعداد المكونات والوجبات الخفيفة المفضلة بطريقة صحية أكثر. تستخدم airfryer الهواء الساخن بالإضافة إلى ميزة تدوير الهواء فائق السرعة (الهواء السريع) وشبكة علوية لإعداد مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة صحية وسريعة وسهلة. يتم تسخين المكونات من جميع الجوانب مرة واحدة ولا حاجة إلى إضافة الزيت لمعظم المكونات. وباستخدام صينية المخبوزات الإضافية (طراز HD9225 فقط) يمكنك إعداد أطباق مثل الكعك والفطائر وطهي الطعام الرقيق الهش بطريقة مريحة أكثر. لمزيد من الوصفات الرائعة والمعلومات عن airfryer، تفضل بزيارة الموقع [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## الوصف العام (شكل 1)

- 1 قطعة ملحقة بطبقتين (طراز HD9226 فقط)
- 2 أداة توزيع (طراز HD9220/A، HD9225/A، HD9226/A فقط، تحقق من لوحة طراز المنتج بالجزء السفلي من الجهاز)
- 3 السلة
- 4 زر تحرير السلة
- 5 مقبض السلة
- 6 وعاء القلي
- 7 صينية المخبوزات (طراز HD9225 فقط)
- 8 فتحة دخول الهواء
- 9 مفتاح التحكم في درجة الحرارة (٨٠-٢٠٠ درجة مئوية)
- 10 المؤقت (٢٠٠ دقيقة)/مفتاح التشغيل
- 11 ضوء التسخين
- 12 فتحات خروج الهواء
- 13 حاوية تخزين السلك الكهربائي
- 14 سلك التيار الكهربائي

## هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

## خطر

- لا تعصر جسم الجهاز الخارجي في الماء، حيث إنه يحتوي على مكونات كهربائية وعناصر تسخين، ولا تنشط تحت الصنبور.
- لا تسمح بتسرب المياه أو أي سوائل أخرى إلى داخل الجهاز لتجنب التعرض للصدمة الكهربائية.
- احرص دائمًا على وضع المكونات المراد قليها في السلة، حتى لا تلامس عناصر التسخين.
- لا تقم بتغطية فتحات دخول وخروج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت لأن ذلك يمكن أن يعرضك لخطر الحريق.
- لا تلمس السطح الداخلي للجهاز أثناء تشغيله.

## تحذير

- تأكد من أن درجة الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود تلف بسلك التيار الكهربائي أو القابض أو الجهاز نفسه.
- في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو العقلية، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق شخص يكون مسئولًا عن سلامتهم.
- احفظ الجهاز والسلك الكهربائي الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.
- حافظ على سلك التيار الكهربائي بعيدًا عن الأسطح الساخنة.
- لا تدخل قابض الجهاز في مقبض الحائط أو تشغل لوحة التحكم ويديك مبتلتان.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبض حائط مؤرض فقط. تأكد دائمًا من إدخال القابض بالشكل المناسب في مقبض الحائط.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة موقت خارجي أو جهاز تحكم عن بُعد منفصل.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من المواد القابلة للاشتعال مثل مفارش المائدة أو الستائر.
- لا تضع الجهاز مقابل الحائط أو الأجهزة الأخرى.
- اترك مساحة فارغة ١٠ سم على الأقل خلف الجهاز وعلى جانبيه ومساحة خالية ١٠ سم فوق الجهاز. لا تضع أي شيء على سطح الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في أي أغراض أخرى غير الموضحة في هذا الدليل.
- لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- عند القلي بالهواء الساخن، ينبعث البخار الساخن عبر فتحات خروج الهواء. احرص على إبعاد يديك ووجهك بمسافة آمنة عن البخار وفتح فتحات خروج الهواء. احترس أيضًا من البخار والهواء الساخن عند إخراج وعاء القلي من الجهاز.
- يمكن أن تسخن الأسطح التي يمكن الوصول إليها خلال الاستخدام (شكل ٢).
- أفضل الجهاز على الفور في حال مشاهدة دخان أسود ينبعث من الجهاز. انتظر حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل إخراج وعاء القلي من الجهاز.
- تصبح صينية المخبوزات ساخنة تمامًا عند استخدامها في airfryer.
- لذا، يجب عليك دائمًا استخدام قفازات عند الإمساك بصينية المخبوزات.

## تنبيه

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ وأقفي.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ طاقم العمل بالمطاعم أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير

- مخصص للاستخدام من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصغيرة ونزل المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.
- في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقًا للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- احرص دائمًا على فحص الجهاز أو إصلاحه عن طريق أحد مراكز الصيانة المعتمدة من شركة Philips. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك وإلا ستترتب على ذلك إبطال الضمان.
- احرص دومًا على فصل الجهاز من الكهرباء بعد الاستعمال.
- اترك الجهاز لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا حتى يبرد قبل استخدامه أو تنظيفه.
- احرص على خروج المكونات التي تم تحضيرها في هذا الجهاز باللون الأصفر الذهبي وليس اللون الداكن أو البني المحترق. قم بإزالة البقايا المحترقة. لا تقم بقلي البطاطس الطازجة على درجة حرارة أعلى من ١٨٠ درجة مئوية (ذلك للتقليل من الأكريلاميد).

## إيقاف التشغيل التلقائي

هذا الجهاز مزود بمؤقت. عند وصول المؤقت إلى الإعداد 0، يُصدر الجهاز صوت جرس ويتم إيقاف التشغيل تلقائيًا. لإيقاف تشغيل الجهاز يدويًا، أدر مفتاح المؤقت في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة إلى الإعداد 0.

## المجال الكهرومغناطيسي (EMF)

هذا الجهاز من شركة Philips يتوافق مع كل المعايير المتعلقة بالمجال الكهرومغناطيسي (EMF). يمكنك ضمان استخدام هذا الجهاز بشكل آمن إذا تم التعامل معه بشكل صحيح وحسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة حتى اليوم.

## قبل الاستخدام لأول مرة

- ١ قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- ٢ قم بإزالة أي ملصقات أو بطاقات ملصقة من الجهاز.
- ٣ قم بتنظيف السلة والوعاء بالكامل بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير حادة.

ملاحظة: يمكنك تنظيف هذه الأجزاء في غسالة الصحون.

- ٤ امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.

هذا الجهاز عبارة عن قلاية هوائية تعمل على الهواء الساخن. لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو دهن القلي.

## التجهيز للاستخدام

- ١ ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ وأقفي.
- ٢ لا تضع الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة.
- ٣ ضع السلة في وعاء القلي بالشكل الملائم (شكل ٣).
- ٣ أخرج سلك توصيل الكهرباء من حجرة التخزين الخاصة به في أسفل الجهاز.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء على سطح الجهاز. يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

## استخدام الجهاز

يمكن استخدام airfryer في إعداد عدد كبير من المكونات. يساعدك كتيب الوصفات المرفق في التعرف على الجهاز. كما يمكنك الحصول على المزيد من الوصفات على الموقع [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## القلي بالهواء الساخن

- ١ ضع قابض التيار الكهربائي في مقبض حائط مؤرض.
- ٢ اسحب وعاء القلي خارج airfryer بحرص (شكل ٤).
- ٣ ضع المكونات في السلة (شكل ٥).
- ملاحظة: لا تملأ السلة إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى (MAX) ولا تتخطى الكمية المنشأ إليها في الجدول (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل)، حيث يمكن أن يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
- ٤ أدخل وعاء القلي مرة أخرى في airfryer (شكل ٦).
- لا تستخدم وعاء القلي على الإطلاق قبل أن تضع السلة فيه.
- تنبيه: لا تلمس وعاء القلي خلال الاستخدام وبعده بفترة قصيرة، لأنه يكون ساخنًا جدًا. أمسك وعاء القلي من المقبض فقط.
- ٥ اضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة. انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل للوقوف على درجة الحرارة الصحيحة (شكل ٧).

ملاحظة: إذا كنت تريد تحضير مكونات مختلفة في نفس الوقت، تأكد من التحقق من وقت التحضير ودرجة الحرارة المطلوبة للمكونات المختلفة قبل البدء في تحضيرها في آن واحد. يمكن تحضير البطاطس المحمرة منزلية الصنع ودبابيس الدجاج مثلًا في آن واحد لأنهما يتطلبان نفس الإعدادات.

٦ تعرف على الوقت المطلوب لتحضير المكونات (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل).

٧ لتشغيل الجهاز، اضبط مفتاح المؤقت على الوقت المطلوب للتحضير (شكل ٨).

أضف ٣ دقائق إلى وقت التحضير عندما يكون الجهاز باردًا.