

PHILIPS

السلسلة HD9630



دليل المستخدم

جدول المحتويات

3	هام
4	إيقاف التشغيل التلقائي
5	مقدمة
5	وصف عام
7	قبل الاستخدام للمرة الأولى
7	التحضير للاستخدام
7	وضع الشبكة السفلية القابلة للفك وأداة تقليب الدهون
8	جدول الطعام
10	استخدام الجهاز
10	القلي بواسطة الهواء
13	تحضير البطاطس المقلية في المنزل
14	التنظيف
15	التخزين
15	إعادة التدوير
15	الضمان والدعم
15	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

هام

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

خطر

- ضعي المكونات التي تريدين قليها دائماً في السلة، لتفادي ملامستها لأدوات التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذه عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تملأي الصينية بالزيت إذ قد أن يتسبب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تغمري الجهاز بالمياه أو بأي سائل آخر على الإطلاق، ولا تغسليه تحت مياه الحنفية.

تحذير

- تحقق من أن الفولتية المشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة المحلية قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة الرئيسي أو الجهاز عينة تالفاً.
- إذا كان سلك الطاقة الرئيسي تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخوّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- 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. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا في حال كانوا يبلغون أكثر من 8 سنوات وفي حال تم الإشراف عليهم.
- أبقِ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال دون الثماني سنوات.
- أبقِ سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ في الحائط مؤرّض فقط. احرص دائماً على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- ضعي الجهاز واستخدميه دائماً على سطح جاف وثابت ومستو وأفقي.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقّت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لا تسندي الجهاز على حائط أو أجهزة أخرى. اتركي مسافة لا تقل عن 10 سم من الجهة الخلفية والجوانب و10 سم فوق الجهاز. لا تضع أي أغراض على سطح الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك الموضح في دليل المستخدم.
- أثناء عملية القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. ابقي يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخي الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخن عند إزالة الصينية من الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تصبح الملحقات ساخنة عند استخدامها في جهاز Airfryer. لذا، توخي الحذر عند الإمساك بها.
- تأكد قبل استخدام الجهاز في كل مرة من أن جهاز التسخين ومحيطه نظيفان وخاليان من أي بقايا طعام، وذلك لضمان تشغيله بدون أي شوائب.



- لا تُصَعِّج الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمى.

تنبيه

- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير معدّ للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو غيرها من بيئات العمل. وليس معدّاً أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق والفنادق الصغيرة والأماكن المخصصة للنوم والإفطار وغيرها من الأماكن السكنية.
- أعيدى الجهاز دائماً إلى مركز خدمة معتمد من Philips لفحصه أو إصلاحه. لا تحاولي إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيتم إبطال الضمان.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.
- قم دائماً بفصل الطاقة عن الجهاز بعد الاستخدام.
- اتركي الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل الإمساك به أو تنظيفه.
- لا تملأي السلة أكثر من السعة المحددة. املائي السلة فقط حتى مؤشر MAX (الحد الأقصى).
- احرصي على أن يكون لون المكونات المحضرة في هذا الجهاز ذهبياً عند إخراجها وألا يكون بنيّاً أو داكناً. أزيلّي البقايا المحترقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (يهدف لتقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، وبشكل خاص أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- لا تستخدم الجهاز لغرض الغرض الذي تم وصفه في دليل المستخدم واستخدم الملحقات الأصلية فقط.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

إيقاف التشغيل التلقائي

هذا الجهاز مزود بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. عند انتهاء الوقت الذي تم تعيينه على المؤقت، سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً. لإيقاف تشغيل الجهاز يدوياً، أدر المؤقت إلى موضع "0".

مقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، سجّل منتجك على

www.philips.com/welcome

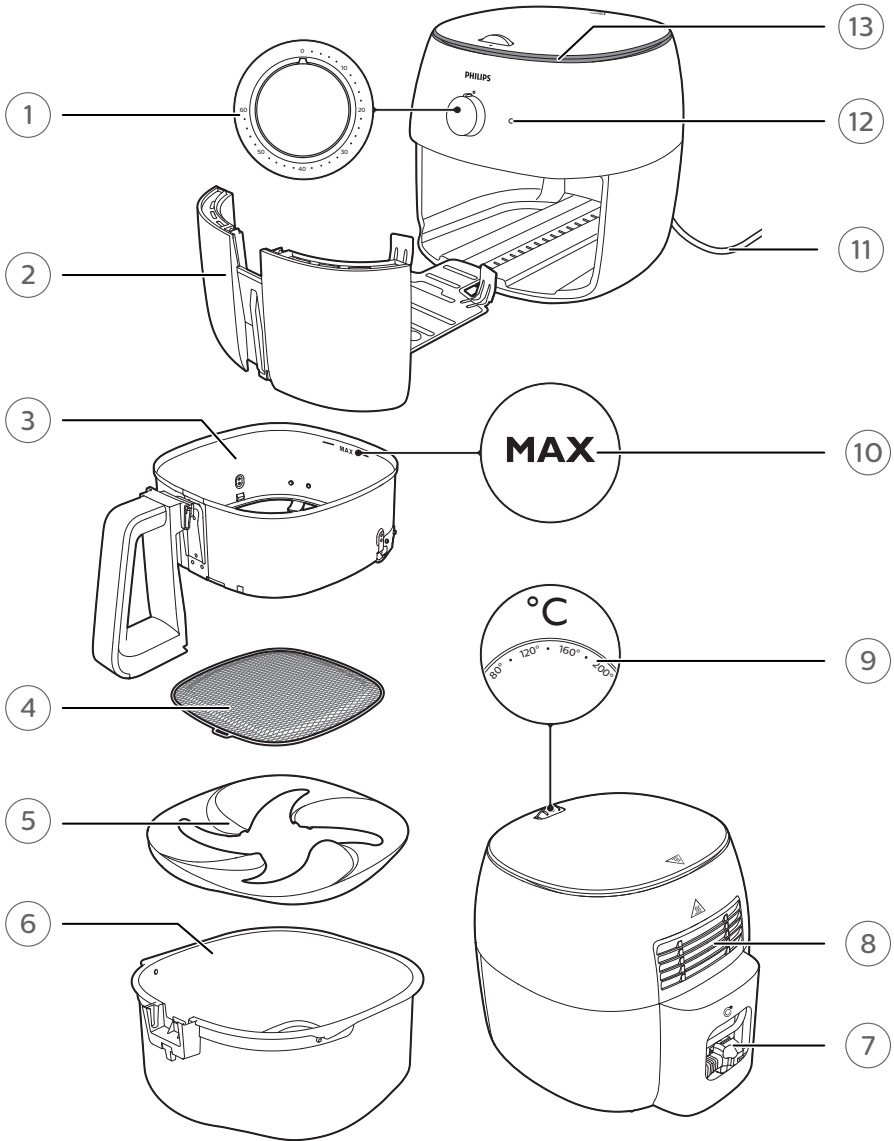
يستخدم جهاز Airfryer حجم XXL من Philips الهواء الساخن لقلي طعامك المفضّل بمن دون إضافة الزيت أو باستخدام كمية قليلة منه. تم تصميم الجهاز لقلي الطعام بمستوى القرمشة نفسه كالطعام المقلي بالمقلّة العميقة التقليدية ولكن بأدنى كمية من الدهون. من خلال دمج جهاز تسخين ومحرك قويين مع تقنية Twin TurboStar، يدور الهواء الساخن في جهاز Airfryer حجم XXL بسرعة مثل الإعصار، وعبر كل أرجاء سلة الطهو. يؤدي ذلك إلى استخراج الدهون من الطعام والتقاطها كلها في أداة تقليص الدهون في الجزء السفلي من جهاز Airfryer.

يتم تجميع الدهون التي تخرج من الطعام في مكان واحد في أسفل الصينية للتخلّص منها وتنظيفها بسهولة تامة. يمكنك الآن الاستمتاع بطعام مقلي بشكل مثالي، مقرمش من الخارج وطري من الداخل من خلال القلي والشوي والخَبز لتحضير مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة سهلة وسريعة وصحية.

لمزيد من الإلهام والوصفات والمعلومات حول جهاز Airfryer، تفضل بزيارة موقع www.philips.com/kitchen أو تنزيل تطبيق Airfryer المجاني لنظام IOS® أو Android™.

وصف عام

- 1 مفتاح المؤقت/التشغيل
- 2 الدرج
- 3 سلة مع شبكة سفلية قابلة للفك
- 4 شبكة سفلية قابلة للفك
- 5 أداة تقليص الدهون
- 6 الصينية
- 7 حجرة تخزين السلك
- 8 منافذ الهواء
- 9 مفتاح التحكم بدرجة الحرارة
- 10 مؤشر مستوى MAX (الحد الأقصى)
- 11 سلك الطاقة
- 12 ضوء الإحماء
- 13 مدخل الهواء



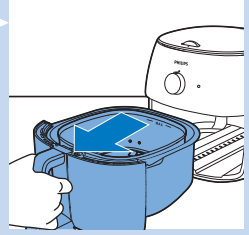
قبل الاستخدام للمرة الأولى

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

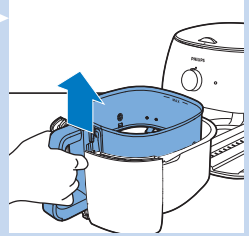
التحضير للاستخدام

وضع الشبكة السفلية القابلة للفك وأداة تقليص الدهون

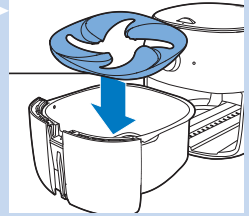
- 1 افتح الدرج عبر سحب المقبض.



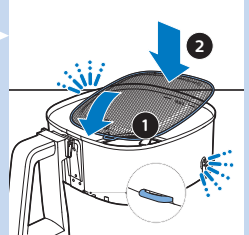
- 2 أخرج السلة عبر رفع المقبض.



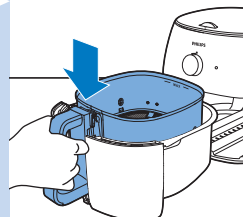
- 3 ضَع أداة تقليص الدهون في الصّينية.



- 4 ادخل الشبكة السفلية القابلة للفك في الفتحة الموجودة على الجانب السفلي الأيمن من السلة. ادفع بالشبكة السفلية إلى الأسفل حتى تستقر في مكانها (ستسمع صوت "طقطقة" على الجانبين).



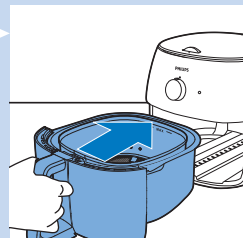
5 ضَع السلة في الصَّينية.



6 ادْخُل الدرْج مجدِّدًا في جهاز Airfryer بواسطة المقبض.

ملاحظة

- لا تستخدم الصَّينية من دون أداة تقليص الدهون أو من دون وضع السلة في داخلها على الإطلاق.



جدول الطعم

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

ملاحظة

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

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	الهزُّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	معلومات إضافية
بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7x7 مم)	1400-200 غ	13-32	180 درجة مئوية	نعم	
بطاطس مقلية سميكة مثلجة (10x10 مم)	1400-200 غ	13-33	180 درجة مئوية	نعم	
بطاطس مقلية محضرة في المنزل (10x10 مم)	1400-200 غ	18-35	180 درجة مئوية	نعم	تُنقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم تُجفف ويُضاف 1/4 ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت.
بطاطس ودجز محضرة في المنزل	1400-200 غ	20-42	180 درجة مئوية	نعم	تُنقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم تُجفف ويُضاف 1/4 ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت.
الوجبات الخفيفة المثلجة (ناجيت الدجاج)	1300-80 غ (6 قطع - 50 قطعة)	7-18	180 درجة مئوية	نعم	تصبح جاهزة عندما يتحول لونها إلى أصفر ذهبي وتصبح مقرمشة من الخارج.

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	الهز أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلب	معلومات إضافية
الوجبات الخفيفة المثلجة (لثائف السبرنغ رول الصغيرة بحجم 20 غ تقريباً)	600-100 غ (5 قطع-30 قطعة)	14-16	180 درجة مئوية	نعم	تصبح جاهزة عندما يتحول لونها إلى أصفر ذهبي وتصبح مقرمشة من الخارج.
دجاجة كاملة	1200-1500 غ	50-55	180 درجة مئوية		تفاداً ملامسة أفخاذ الدجاج لأداة التسخين.
صدر دجاج حوالي 160 غ	51- قطع	18-22	180 درجة مئوية		
أفخاذ الدجاج	200-1800 غ	18-35	180 درجة مئوية	نعم	
أصابع الدجاج المكسوة بفتات الخبز	3 قطع-12 قطعة (طبقة واحدة)	15-10	180 درجة مئوية		يُضاف الزيت إلى فتات الخبز. تصبح جاهزة عندما يتحول لونها إلى أصفر ذهبي.
أجنحة الدجاج حوالي 100 غ	8 قطع- (طبقة واحدة)	14-18	180 درجة مئوية	نعم	
لحم الضلع من دون عظم حوالي 150 غ	5 قطع -	10-13	200 درجة مئوية		
هامبرغر حوالي 150 غ (يقطر 10 سم)	قرص - 4 أقراص	15-10	200 درجة مئوية		
نقانق سمكية حوالي 100 غ (يقطر 4 سم)	6 قطع- (طبقة واحدة)	12-15	200 درجة مئوية		
نقانق رقيقة حوالي 70 غ (يقطر 2 سم)	7 قطع-	9-12	200 درجة مئوية		
شواء اللحم	500-1000 غ	40-60	180 درجة مئوية		يترك جانباً لبرتاح لمدة 5 دقائق قبل تقطيعه.
سمكة كاملة حوالي 300-400 غ	1-2	18-22	200 درجة مئوية		يُقطع ذيل السمكة في حال تعذر وضعه في الصينية.
قطع فيليه السمك حوالي 120 غ	3-1 (طبقة واحدة)	9-12	200 درجة مئوية		تفادياً لالتصاق الطعام، توضع جهة الجلد إلى الأسفل ويُضاف القليل من الزيت.
المحار حوالي 25-30 غ	200-1500 غ	10-25	200 درجة مئوية	نعم	
قالب الحلوى	500 غ	28	180 درجة مئوية		يُصح باستخدام صينية الخبز.
مافين حوالي 50 غ	9-1	12-14	180 درجة مئوية		يُصح باستخدام أكواب مخصصة للمافين مصنوعة من السيليكون ومقاومة للحرارة.

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	الهز أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	معلومات إضافية
الكيش (يقطر 21 سم)	1	15	180 درجة مئوية		يُنصح باستخدام صينية للخبز أو طبق للفرن.
الخبز المحمص / لفائف الخبز المخبوزة مسبقاً	1-6	6-7	180 درجة مئوية		
خبز طازج	700 غ	38	160 درجة مئوية		يجب أن يكون الشكل مسطحاً قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز لأداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ.
لفائف الخبز الطازج حوالي 80 غ	قطعة6- قطع	18-20	160 درجة مئوية		
كستناء	200-2000 غ	15-30	200 درجة مئوية	نعم	
خطار مختلطة (مقطعة بطريقة خشنة)	300-800 غ	10-20	200 درجة مئوية	نعم	يمكنك تعيين وقت الطهو وفقاً لذوقك.

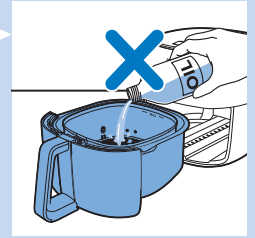
استخدام الجهاز

القلي بواسطة الهواء

تنبيه



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



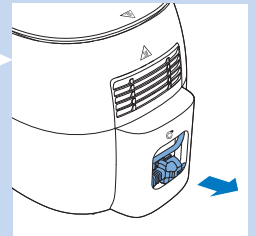
1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ وأفقي ومقاوم للحرارة. تأكد من إمكانية فتح الدرج بالكامل.

ملاحظة

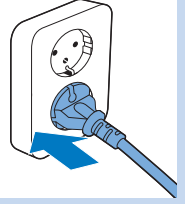


- لا تغطّي الجهاز من الجهة العليا أو الجوانب. فقد يؤدي ذلك إلى منع تدفق الهواء ويؤثر بالتالي على نتيجة القلي.

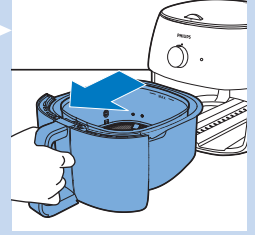
2 اسحب سلك الطاقة من حجرة تخزين السلك في الجزء الخلفي من الجهاز.



3 ضع القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.



4 افتح الدرج عبر سحب المقبض.



5 ضعي المكونات في السلة.

ملاحظة

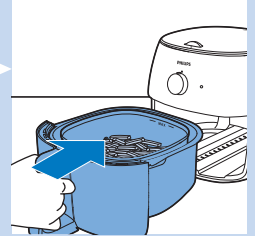
- يستطيع جهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجعي "جدول الطعام" لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتجاوز الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو ولا تملأ السلة بحيث تتجاوز مؤشر "MAX" (الحد الأقصى)، فقد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
- إذا كنت ترغبين في تحضير مكونات مختلفة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



6 أدخل الدرج مجددًا في جهاز Airfryer بواسطة المقبض.

تنبيه

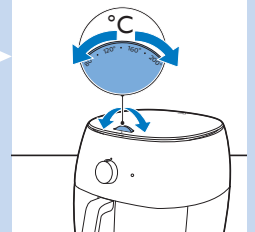
- لا تستخدم الصينية من دون أداة تقليص الدهون أو من دون وضع السلة في داخلها على الإطلاق. إذا تم إحماء الجهاز من دون السلة، فاستخدم قفازات الفرن لفتح الدرج. تصبح حواف الدرج والجزء الداخلي منه ساخنة جدًا.
- لا تلمس الصينية أو أداة تقليص الدهون أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنها تصبح ساخنة جدًا.



7 أدر مفتاح التحكم بدرجات الحرارة للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

ملاحظة

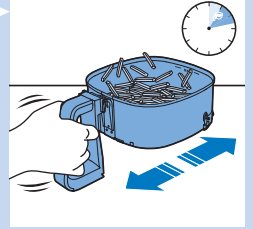
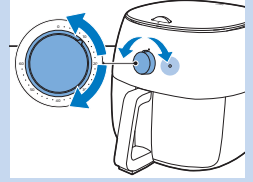
- راجع جدول الطعام مع إعدادات الطهو الأساسية لأنواع مختلفة من الطعام.



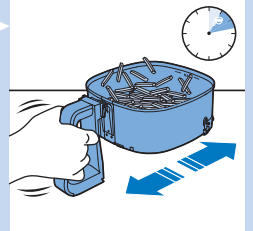
8 أدر مفتاح المؤقت إلى وقت الطهو المطلوب لتشغيل الجهاز.

ملاحظة

- يضيء مؤشر الإحماء، أثناء الاستخدام، يضيء مؤشر الإحماء من وقت إلى آخر. ويشير ذلك إلى أنه يتم إحماء الجهاز وصولاً إلى درجة الحرارة الصحيحة.
- ويستمر المؤقت بعد وقت الطهو المحدد تنازلياً.
- تتطلب بعض المكونات الهز أو التقليب في منتصف عملية القلي (راجع "جدول الطعام"). لهز المكونات، افتح الدرج وأخرج السلة من الصينية وقم بهزها فوق الحوض. ثم ضع الصينية مع السلة مجدداً في الجهاز لاستئناف عملية الطهو.
- إذا تم ضبط المؤقت على نصف وقت الطهو، سيُعلمك صوت المؤقت أن الوقت قد حان لهز المكونات أو قلبها. احرص على إعادة ضبط المؤقت على وقت الطهو المتبقي.



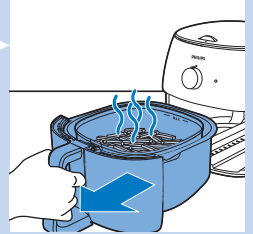
9 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن مدة الطهو المعيّنة قد انتهت. يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً. للقيام بذلك، أديري مفتاح الطاقة إلى 0 (يعكس اتجاه عقارب الساعة): يتطلب ذلك قوة أكثر من تلك المستخدمة لتدوير المفتاح باتجاه عقارب الساعة.



10 افتح الدرج عبر سحب المقبض وتحقق مما إذا كانت المكونات قد أصبحت جاهزة.

ملاحظة

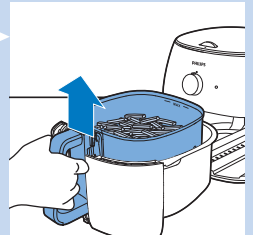
- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، ما عليك سوى وضع الدرج من جديد في جهاز Airfryer مستخدماً المقبض وإضافة بضع دقائق إلى الوقت المحدد.



11 لإزالة المكونات الصغيرة (على سبيل المثال، البطاطس المقلية)، ارفع السلة من الصينية بواسطة المقبض.

تنبيه

- بعد الانتهاء من الطهو، تكون الصينية وأداة تقليص الدهون والسلة والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة، وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.



12 أفرغي محتويات السلة في وعاء أو صحن. ارفع السلة من الصينية دائماً لإفراغ المكونات، إذ قد يتجمّع الزيت الساخن في قعر الصينية.

ملاحظة

- استخدمي ملقطاً لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة.
- يتم جمع فائض الزيت أو الدهون المذوّبة من المكونات في قعر الصينية تحت أداة تقليص الدهون.
- بحسب نوع المكونات التي يتم تحضيرها، قد ترغب بسكب أي فائض من الزيت أو الدهون من الصينية بحذر بعد طهو كل دفعة أو قبل هزّ المكونات أو وضع السلة داخل الصينية. ضَع السلة على سطح مقاوم للحرارة. بعد ارتداء قفازات الفرن، ارفع الصينية من مكانها وضعها على سطح مقاوم للحرارة. أخرج أداة تقليص الدهون بعناية من الصينية باستخدام ملقط برأس مطاطي. اسكب فائض الزيت أو الدهون المذوّبة. أعد أداة تقليص الدهون إلى الصينية، وضَع الصينية في الدرج، ثم السلة داخل الصينية.

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

ملاحظة

- كرر الخطوات من 1 إلى 11 أردت تحضير دفعة أخرى.

تحضير البطاطس المقلية في المنزل

لتحضير البطاطس المقلية في المنزل في جهاز Airfryer:

- اختر نوعاً مناسباً من البطاطس لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض الشيء) والطازجة.
 - من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 1000 غرام للحصول على نتيجة متساوية. فقد تكون البطاطس المقلية ذات الحجم الكبير أقل قرمشة من البطاطس المقلية الصغيرة الحجم.
 - هزّي السلة مرتين إلى ثلاث مرات أثناء عملية القلي بواسطة الهواء.
- 1** تُقشّر البطاطس وتُقطّع بالطول (بسمكة 8x8 مم / 0,3 بوصات).
 - 2** تُنقع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
 - 3** يُفْرغ الوعاء وتُجفف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.
 - 4** يتم سكب نصف ملعقة كبيرة من زيت الطهو في الوعاء، ثم تُوضع شرائح البطاطس في الوعاء وتُخلط حتى تتغلف كلها بالزيت.
 - 5** تُزال الشرائح من الوعاء باستخدام اليدين أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

ملاحظة

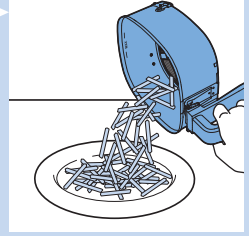
- لا تملي الوعاء لسكب كل الشرائح في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي سكب الكمية الفائضة من الزيت في الصينية.

6 تُوضع الشرائح في السلة.

7 يتم قلي شرائح البطاطس وتُهزّ السلة في منتصف عملية القلي بواسطة الهواء. قم بهزّ السلة مرتين إلى ثلاث مرات في حال قلي أكثر من 500 غ من البطاطس.

ملاحظة

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



تحذير



- اترك السلة والصينية وأداة تقليب الدهون والجزء الداخلي من الجهاز لتبرد تمامًا قبل بدء التنظيف.
- أخرج أداة تقليب الدهون من الصينية باستخدام ملقط برأس مطاطي، لا تخرج الأداة بواسطة أصابعك، إذ يتجمع الزيت أو الدهون الساخنة تحت أداة تقليب الدهون.
- تم تغليف الصينية والسلة وأداة تقليب الدهون والجزء الداخلي من الجهاز بطلاء مانع للاتصاق، لا تستخدم أي أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة كونها قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للاتصاق.

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

1 أُرِ مفتاح المؤقت إلى 0، وأفضل القابس عن مأخذ الحائط واطرك الجهاز ليبرد.

نصيحة



- أخرج الصينية والسلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بسرعة أكبر.

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

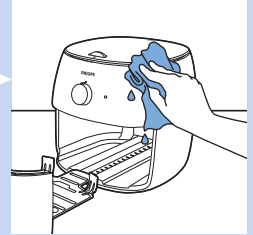
3 نظّف الصينية والسلة وأداة تقليب الدهون في الجلاية. يمكنك أيضًا تنظيفها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

نصيحة

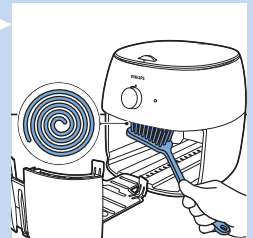


- إذا كانت بقايا الطعام عالقة على الصينية أو أداة تقليب الدهون أو السلة، فيمكنك نزع تلك الأجزاء بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و15 دقيقة. يساعد النقع في تفكك بقايا الطعام مما يسهّل إزالتها. احرصي على استخدام وسائل غسيل الأطباق يستطیع تذويب الزيوت والشحوم. إذا كان هناك من بقع شحم على الصينية أو أداة تقليب الدهون أو السلة ولم تتمكن من إزالتها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق، فاستخدم سائل إزالة الشحوم.
- إذا دعت الحاجة، يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسطة النعومة. لا تستخدم فرشاة سلكية من الفولاذ أو فرشاة ذات شعيرات خشنة، إذ قد يلحق ذلك ضررًا بالطبقة الخارجية لأداة التسخين.

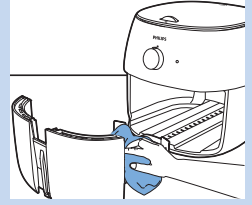
4 امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.



5 نظّف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.



6 نَظف الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.



التخزين

- 1 افضلي الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
- 2 تأكدي من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل التخزين.
- 3 صَع السلك في دخال حجرة التخزين.

ملاحظة

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

إعادة التدوير

- لا تتخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء فترة عمله، بل اعمد إلى تسليمه إلى مركز تجميع رسمي لإعادة تدويره. عبر القيام بذلك، أنت تساهم في المحافظة على البيئة.
- اتبع القوانين المعمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص.


الضمان والدعم

إذا كنت بحاجة إلى المعلومات أو الدعم، فتفضل بزيارة www.philips.com/support أو اقرأ كتيب الضمان العالمي المنفصل.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكني من حل المشكلة من خلال الرجوع إلى المعلومات الواردة أدناه، تفضلي بزيارة www.philips.com/support للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يصبح الجزء الخارجي لهذا الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام.	تصل الحرارة داخل الجهاز إلى الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. يجب إبقاء كل المقابض والمفاتيح التي قد تلمسها أثناء الاستخدام باردة بشكل كافٍ يسمح لك بإمسكها.
يصبح كل من الصينية والسلة ومقلص الدهون والجزء الداخلي من الجهاز ساخناً دائماً عند تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء دائماً ساخنة جداً بحيث يتعذر لمسها.		يصبح كل من الصينية والسلة ومقلص الدهون والجزء الداخلي من الجهاز ساخناً دائماً عند تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء دائماً ساخنة جداً بحيث يتعذر لمسها.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فقد تصبح بعض المناطق ساخنة جداً بحيث يتعذر لمسها. تتم الإشارة إلى هذه المناطق على الجهاز بالرمز التالي: 
		يكون من الآمن تماماً استخدام الجهاز، طالما أنت على علم بالمناطق الساخنة وتجنبين لمسها.
لم تكن البطاطس المقلية المحضّرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس النشوية (قليلاً) والبطازجة. إذا كنت تريد تخزين البطاطس، فلا تخزنيها في بيئة باردة مثل البراد. اختاري البطاطس التي يشير غلافها على أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	اتبعي الإرشادات الموجودة في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل (راجع "جدول الطعام" أو نزي تطبيق Airfryer المجاني).
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبعي الإرشادات الموجودة في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل (راجع "جدول الطعام" أو نزي تطبيق Airfryer المجاني).
يتعذر تشغيل جهاز Airfryer.	لم يتم توصيل الجهاز.	عند تشغيل الجهاز، يمكنك سماع صوت المروحة وهي تدور. إذا لم تسمعي هذا الصوت، تحققي ما إذا تم توصيل القابس بمأخذ الطاقة في الحائط بشكل صحيح.
	تم ضبط المؤقت لمدة أقل من 5 دقائق.	اضبطي المؤقت لمدة 5 دقائق أو أكثر.
	تم توصيل أجهزة متعددة بمأخذ طاقة واحد.	يتميّز جهاز Airfryer بقوة كهربائية عالية. حاولي توصيل الجهاز بمأخذ طاقة مختلف وتحققي من الصمامات الكهربائية.
أرى بعض البقع المتقشرة داخل جهاز Airfryer.	يمكن أن تظهر بعض البقع الصغيرة داخل صينية جهاز Airfryer بسبب لمس الطلاء أو خدشه عرضياً (على سبيل المثال أثناء التنظيف بواسطة أدوات تنظيف خشنة و/أو أثناء إدخال السلة).	يمكنك نفاذي إلحاق أي ضرر عن طريق إدخال السلة في الصينية بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال السلة بزوايا معينة، فقد يلامس جانبها جدار الصينية، مما يتسبب في تقشّر قطع صغيرة من الطلاء. في حال حدوث ذلك، تجدر الإشارة إلى أنه لا يشكل أي ضرر، إذ إن كل المواد المستخدمة آمنة وغير مضرّة بالصحة.
يتساعد دخان أبيض من الجهاز.	تستخدم مكونات دهنية للطبخ ولم يتم وضع أداة تقليص الدهون في الصينية.	أفرغ أي كمية زيت أو دهون إضافية من الصينية بحذر، وضع أداة تقليص الدهون في الصينية ومن ثم تابع الطبخ.
	لا تزال الصينية تحتوي على رواسب دهنية من الاستخدام السابق.	إن السبب وراء الدخان الأبيض هو تسخين الرواسب الدهنية في الصينية. احرص دائماً على تنظيف الصينية والسلة وأداة تقليص الدهون جيداً بعد كل استخدام.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية بالطعام بشكل جيد.	بإمكان قطع صغيرة من فتات الخبز المتطاير أن يتسبب بالدخان الأبيض. اضغطي بإحكام على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية لضمان التصاقها بالطعام.
	تساقط الصلصة أو السوائل أو عصائر اللحوم فوق الدهون أو الشحوم المذوّبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.

