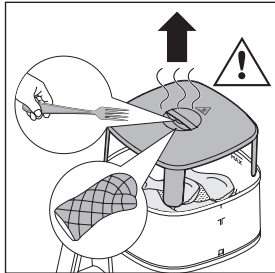


مقدمه

قسمت‌های کاربردی اسنک‌ساز Philips Airfryer:

- اسنک‌ساز برای مواد پرچرب جهت تمیز کردن آسان (مثلاً ران و بال مرغ؛ بیکن؛ همبرگر و غیره) طراحی شده است
 - برای مواد سبک به طوری که در سبد بمانند (مثلاً نان تست یا برای خشک کردن میوه‌جات و سبزیجات یا چیپس سیب‌زمینی.)
 - سرعت برشته شدن سطح رویی را کاهش می‌دهد که امکان تهیه غذاهای متنوع‌تری (از جمله کیک‌ها؛ گراتینه سیب‌زمینی و غیره) فراهم می‌شود.
- هشدار: اسنک‌ساز بعد از استفاده در **Airfryer** داغ است. حتماً با استفاده از یک چنگال یا دستکش‌های ضدحرارت آشپزخانه، اسنک‌ساز را بالا بکشید.
- توجه: اگر از اسنک‌ساز استفاده می‌کنید، زمان پخت ممکن است در مقایسه با زمان‌های توصیه شده در کتابچه آشپزی بیشتر شود چون برای آن که به همان درجه برشته‌گی و پختگی برسد. مانند زمانی که از درب استفاده نمی‌شود به زمان بیشتری نیاز است.

نکته: اسنک‌ساز برای کاهش دود در حین پخت مناسب است برای مثال موادی که هنگام پخت چربی از آنها خارج می‌شود (مثلاً ران و بال مرغ؛ بیکن؛ همبرگر...)



مقدمه

حالات استخدام غطاء الوجبات الخفيفة لجهاز Airfryer من Philips:

- صُمم غطاء الوجبات الخفيفة للمكونات الدهنية للحدّ من عبء أعمال التنظيف (على سبيل المثال، أفخاذ/أجنحة الدجاج واللحم المقدد والهامبرغر، وغيره)
 - للمكونات الخفيفة الوزن بحيث لا تتطاير من السلة (على سبيل المثال: شريحة خبز محمص أو أثناء جفاف الفاكهة والخضار أو في حال تحضير رقائق الخضار والبطاطس).
 - لتخفيف سرعة خمير الطبقة العليا. ما يعتبر مثالياً لتحضير وصفات أكثر نوعاً (مثل قوالب الحلوى وغراتان البطاطس، وغيره).
- تحذير: يكون غطاء الوجبات الخفيفة ساخناً بعد استخدامه في جهاز **Airfryer**. لذلك يجب الحرص على رفعه باستخدام قفازي مطبخ مقاومين للحرارة أو شوكة.
- ملاحظة: قد يزيد وقت الطهو عند استخدام غطاء الوجبات الخفيفة مقارنة بالتوصيات المتوفرة في كتيب الوصفات. إذ قد تحتاجين إلى وقت إضافي للحصول على مستوى التحمير نفسه على الجهة العليا ومستوى الاستواء نفسه من الداخل بدون استخدام الغطاء.
- تلميح: يساعد الغطاء في تقليل نسبة الدخان أثناء الطهو. كما هي الحال مع المكونات التي تخسر الكثير من الدهون (على سبيل المثال، أفخاذ/أجنحة الدجاج واللحم المقدد والهامبرغر وغيره)

Introduction

Areas of application of the Philips Airfryer Snack cover:

- Snack cover designed for fatty ingredients to limit cleaning (e.g. chicken drumsticks/-wings; bacon; hamburger; etc.)
- For light ingredients so they stay in the basket (e.g.: slice of toast or during dehydration of fruits and vegetables, or if you make vegetable or potato chips.)
- Reduces the speed of browning on the top which makes it perfect for more versatile recipes (like cakes; potato gratin; etc.).



WARNING: The Snack cover is hot after usage in your Airfryer, please make sure that you lift the cover with heat resistant kitchen gloves or a fork.

Note: If you use the Snack cover the cooking time may increase vs. the recommendation in the recipe book, as you need more time to reach the same level of browning on the top and doneness inside as without the lid.

Tip: The cover is useful in reducing smoke during cooking e.g. of ingredients which lose a lot of fat (e.g. chicken drumsticks/-wings; bacon; hamburger...)

PHILIPS

جدول الطهو/جدول پخت/Cooking table

/Extra information معلومات إضافية/ اطلاعات بیشتر	/Use the lid استخدام الغطاء/ استفاده از درب	/Temperature درجة الحرارة/ دما (°C)	/Cooking time وقت الطهو/ زمان پخت (.min)	/Amount الكمية/ مقدار (g)	/Dish الطبق/ غذا	
	✓	180	8-10	100-500	 /Hamburger هامبرغر/ همبرگر	
	✓	200	8	100-500	 /Sausage rolls لثائف التفاح/ رول سوسيس	
	✓	200	20-25	100-500	 /Drumsticks أفخاذ الدجاج/ زان مرغ	
/Use baking tray or oven dish استخدمي صينية الخبز أو طبق الفرن/ از سيني فري ظرف بگرد فر استفاده كنيد	/If you experience a too dark browning on the top في حال تم خمير الجهة العليا أكثر من اللازم/ اگر میزان برشتهگی سطح روبي خیلی زیاد است	✓	160	20-25	300	 /Quiche كيشن/ تارت
Use heat-proof silicone muffin cups استخدمي أكواباً مخصصة للمصنوعة من السيليكون ومقاومة للحرارة/ از قالبهای مافین از جنس سیلیکون استفاده کنید	/If you experience a too dark browning on the top في حال تم خمير الجهة العليا أكثر من اللازم/ اگر میزان برشتهگی سطح روبي خیلی زیاد است	✓	180	15-18	300	 /Muffins مافين/ كيبك فنجاني
/Use baking tray استخدمي صينية الخبز/ از سيني فر استفاده كنيد	/If you experience a too dark browning on the top في حال تم خمير الجهة العليا أكثر من اللازم/ اگر میزان برشتهگی سطح روبي خیلی زیاد است	✓	200	20-22	400	 /Cake قالب الحلون/ كيبك
/Cut into 2mm slices قطعيه إلى شرائح بسماكة 2 م/ به قطعات 2 ميليمترى برش دهد	✓	90	75	100	 /Apple chips رقائق التفاح/ برش های سیب	
/Cut into 2mm slices قطعيه إلى شرائح بسماكة 2 م/ به قطعات 2 ميليمترى برش دهد	✓	100	100	200	 /Dried mushrooms فطر مجفف/ قارچ خشک	
Use plantain bananas; cut into 3mm slices; add 1 teaspoon of oil استخدمي موز الجنة؛ قطعيه إلى شرائح بسماكة 3 م، وأضيفي ملعقة صغيرة من الزيت/ از موز سبز استفاده كنيد؛ به قطعات 3 ميليمترى برش دهيد؛ 1 قاشق چایخوری روغن اضافه کنید	✓	160	20	150	 /Fried banana chips رقائق الموز القلبية/ برش های سرخ شده موز	

