

Philips، سُجِل مُنتجِك على www.philips.com/welcome. مع القلاية airfryer الجدّيدة

تستخدم القلاية الهوائية الهواء الساخن بالإضافة إلى ميزة تدويرالهواء فائق السرعة (الهواء السريع)

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

لا تغمر جسم الجهاز الخارجي في الماء، حيث إنه يحتوي على مكونات كهربائية وعناصر

.....عين. لا تقم بتغطية فتحات دخول وخروج الهواء أثناء تشغيل الجهاز. لا تملأ وعاء القلي بالزيت لأن نلك يمكن أن يعرضك لخطر الحريق. لا تلمس السطح الداخلي للجهاز أثناء تشغيله.

لَدى شركة Philips أو أُشخَّاص ذوى مؤهلات مناسبة لتُجنب المخاطرُ.

باستعمال هذا الجهاز من الشخص المسئول عن سلامتهم. احفظ الجهاز وسلك التيار الكهربائي الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.

لا تضع أي شيء على سُطح الجهاز. لا تستخدم الجهاز في أي أغراض أخرى غير الموضحة في هذا الدليل.

لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.

انبعاث الدخان قبل شد وعاء القلي خارج الجهاز.

حافظ على سلّك التيار الكّهربائي بعيدًا عن الأسطح الساخنة. لا تدخل قابس الجهاز في مقبس الحائط أو تشغل لوحة التحكم ويديك مبتلتان.

تسخين، ولا تشطعه تحت الصنبور. لا تسمح بتسرب المياه أو أي سوائل أخرى إلى داخل الجهاز لتجنب التعرض للصدمة الكهربائية. احرص دومًا على وضع المكونات المطلوب تحميرها في السلة لمنعها من تلامس عناصر "

تأكد من أن درجة الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي المحلي قبل

ر حيى مبهر الجهاز في حالة وجود تلف بسلك التيار الكهربائي أو القابس أو الجهاز نفسه. إذا تلف سلك التيار الكهربائي، فيجب استبداله بمعرفة شركة Philips أو مركز خدمة معتمد

لم يتم تصميم هذا الجهاز ليستخدمة الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذُوي الإعاقات الحسية أو

لعقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة ما لم يحصلوا على الإِشرافُ والتوجيه فيما يتعلقُ

صِل الجَهازِ بمقَبسَ حَائطً مؤرضَ فقط. تأكُّد دائمًا من إدخال القابسُ بالشكل المناسب في

للقبيل الحالة. هذا الجهاز غير مُخصص للتشغيل بواسطة مؤقت 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 خالية قدرها ١٠ سم على الأقل في الخلف وعلى كلا الجانبين وأعلى الجهاز.

عند القلي بالهُواء الساخُن، ينبعث البخار الساخن عبر فتحات خروج الهواء. احرص على إبعاد

يديك ووّجهك بمسافة آمنة عن البخار وعن فتحات خروج الهواءً. احترس أيضًا من البخار

افصل الجهاز على الفور في حال مشاهدة دخان أسود ينبعث من الْجهاز. انتظر حتى يتوقف

يصبح وعاء القلل ساخنًا بكامله عنَّد استخدامه في القلاية airfryer. دع الوعاء يبرد قبل

ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو وأفقي. هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. فهو غير مُخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ طاقم العمل بالمتاجرأو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير

مُخصص لَّادستخدام من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصَّغيرة ونُزُلُ المبيت والإفطار

فًى ُحال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم، أو لأغراض مهنية أو شبه مهنية، أو في حال عدم

استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، يفقد الضمان صلاحيته، ولن تقبل

احرص دائمًا على فحص الجهاز أو إصلاحه عن طريق أحد مراكز الصيانة المعتمدة من شركة

اللون الداكن أو البني المُحترق. قم بإزالة البقايا المحترقة. لا تقم بقلي البطاطس الطازجة على

إيقاف التشغيل التلقائي هذا الجهاز مزود بخاصية إيقاف التشغيل التلقائي. في حالة عدم الضغط على أي زرفي غضون ٣٠ دقيقة،

هذا الجهاز من شركة Philips يتوافق مع كل المعايير المتعلقة بالمجال الكهرومغناطيسي (EMF).

يتم إيقافُ تشْغيل الجهاز تلقائيًا. لإيقاف تشغيل الجهاّزيدويًا، اضْغط على زرتشغّيلٌ/إيقّاف تشغيل.

شركة فيليبس أن تتحمل أية مسؤولية قانونية عن الأضرار الناتجة.

اتركُ الَّجِهاز لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا حتى يبرد قبل استخدامه أو تنظيفه.

درجة حرارة أعلى من ١٨٠ درجة مئوية (ذلك للتقليل من الأكريلامايد).

لواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة حتى اليوم.

احرص دومًا على فصل الجهاز من الكهرباء بعد الاستعمال.

المجال الكهرومغناطيسي (EMF)

عبل الاستخدام لأول مرة

قم بإزالة جميع مواد التغليف.

Philips. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك وإلا سيترتّب على ذلك إبطال الضمان.

لساخنُ والهواء الساخن عند شد وعاءُ القلِّي خارج الجّهاز. بمكن أن تسخن الأسطح التي يمكن الوصول إليها خلال الاستخدام (شكل ٢).

وشبيكة علوية لإعداد مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة صحية وسريعة وسهلة. يتم

لمزيد من الوَّصفات الرائعة والمعلومات عنَّ القلاية airfryer، تَفضل بزيارة الموقع

سُوف يمكنكُ إعداد المكونات والوجبات الخفيفة المفضلة بطريقة صحية أكثر.

■الوصف العام (شكل ١)

مقبض السلة

وعاء القلى

مؤشر MAX (الحد الأقصى)

A زر التشغيل/إيقاف التشغيل

B زر التشغيل /الإيقاف المؤقت

E مؤشر الوقت/درجة الحرارة

D زرا زيادة وخفض درجة الحرارة

صينية الخبر بجحم XL (HD9247 فقط)

صينية الشوى بحجم XL (HD9248 فقط)

1 غطاء للوجبات الخفيفة بحجم XL (HD9249 فقط)



PHILIPS

HD9247

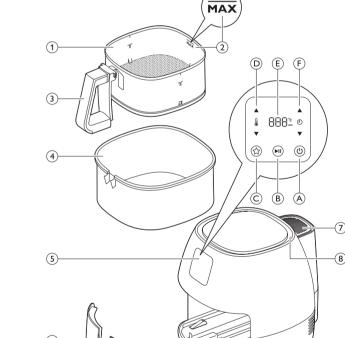
HD9248

HD9249

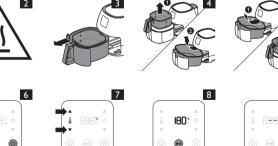


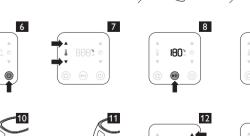




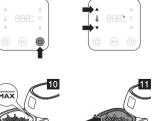




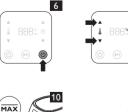


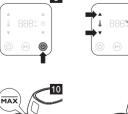


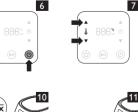
2016/1/22 19:20:28

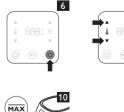


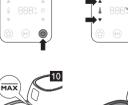


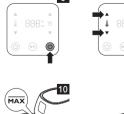


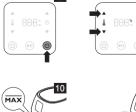


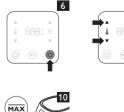


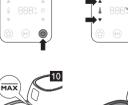


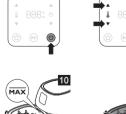


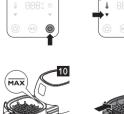


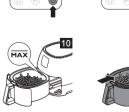










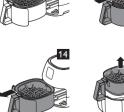




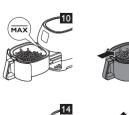


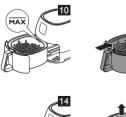


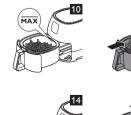


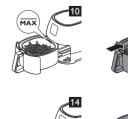














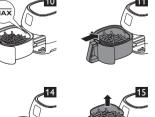


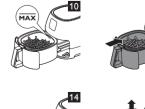








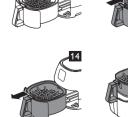










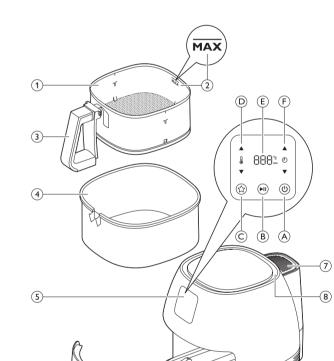






100% recycled paper





قم بإزالة طبقة القصدير الواقية من لوحة التحكم وأى ملصقات من الجهاز. ت افتح الدرج بشده من المقبض (شكل ٣). قم بإزالة السلة من خلال رفع المقبض (١). لإزالة وعاء القلي، قم بإمالته للخلف وارفعه من قم بتنظيف السلة والوعاء بالكامل بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير حاكة.

ملاحظة: يمكنك تنظيف هذه الأجزاء في غسالة الصحون. امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.

∨ ضع الوعاء في الدرج (١) وضع السلة في الوعاء (٢) (شكل ه). حرك الدرج للخلف داخل القلاية من المقبض.

ملاحظة: قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي.

🚹 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ وأفقي. لا تضع الجهاز وهو قيد التشغيل على أسطح ليس مقاومة للحرارة. لا تضع الجهاز أثناء عمله بالقرب من أو تحت الأشياء التي يتسبب البخار في إتلافها، مثل ِ الحوائط والدواليب.

ملاحظة: ضع الجهاز على سطح بحيث يمكن فتح الدرج بالكامل. أخرج السلك الكهربي من حجيرة التخزين الخاصة به في الجزء الخلفي من الجهاز. نعمل هذه القلاية على الهواء الساخن. لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو دهن أو أي سائل آخر. د تضع أي شيء على سطح الجهاز. يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القل

■استخدام الجهاز يمكن استخدام القلاية airfryer في إعداد عدد كبير من المكونات. يساعدك كتيب الوصفات لمرفق في التعرف على الجهاز. كما يمكنك الحصول على المزيد من الوصفات على الموقع

.www.philips.com/kitchen

التسخين المسبق ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائط مؤرض.

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل الجهاز (شكل ٦).

تعرض الشاشة آخر درجة حرارة تم اختيارها.

 اضغط على زرزيادة أو تقليل درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة المطلوبة. راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل للوقوف على درجة الحرارة المناسبة (شكُّل ٧). صيحة: اضغط على زر الزيادة أو الخفض لفترة أطول لزيادة أو تقليل درجة الحرارة بدرجات

ملاحظة: إذا كنت لا ترغب في التسخين المسبق وتريد البدء في القلي على الفور، تجاوز الخطوة ٤ واتبع التعليمات في القسم "القلي بالهواء الساخن" في هذا الفصل.

4 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت (شكل ٨). يبدأ الجهاز في السخونة. تومض درجة الحرارة المضبوطة حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. ثم يصدر

الجهاز صافرة وتعرض درجة الحرارة المضبوطة باستمرار. يتوقف الجهاز عن إصدار الصافرة في ُحالة ضُبطٌ وقْتُ الطهْي المطلُّوب (راجعُ الخطوة ٤ فْي القَسمِ "القَليْ بالهُواء الْساخنْ"). ملاحظة: يمكنك أيضًا بدء عملية التسخين المسبق يدويًا من خلال ضبط درجة الحرارة ثم الضغط على زرخفض المؤقت حتى ظهور "- - " (شكل ٩).

القلي بالهواء الساخن

۱ افتح الدرج بشده من المقبض (شکل ۳).

٢ ضع المكونات في السلة (شكل ١٠).

هنيئًا لك على شراء هذا المنتج ومرحبًا في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه ملاحظة: لا تملأ النسلة إلى ما بعد مؤشر الحد الأقص (MAX) ولا تتخطِّ الكمية المشار اليها في الجدول (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل)، حيث يمكن أن يؤثر ذلك على جودة

🛛 حرك الدرج للخلف داخل القلاية من المقبض (شكل ١١).

لا تستخدم وعاء القلي على الإطلاق قبل أن تضع السلة فيه. في حالة تسخين الجهاز دون وضع السلة، استخدم قفازات الفرن لفتح الدرج. حواف الدرج والجزء الداخلي منه يصير ساختًا للغاية. تنبيه: لا تلمس وعاء القلي خلال الاستخدام وبعده بفترة قصيرة، لأنه يكون ساخنًا جدًا. اضغط على زرزيادة أو خفض المؤقت لضبط المؤقت على وقت الطهي المطلوب. راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل للوقوف على وقت الطهي المناسب (شكل ١٢).

ملاحظة: في حالة عدم استخدام التسخين المسبق للجهاز، أضف ٣ دقائق إلى وقت الطهي.

صيحة: اضغط على زر زيادة أو خفض المؤقت لفترة أطول لزيادة أو تقليل الوقت بدرجات

ملاحظة: في حالة عدم ضبط وقت الطهي المطلوب في غضون ٥ دقائق، يتم إيقاف تشغيل ◘ قم بِالضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت للشروع في عملية الطهي (شكل ١٣).

المناشة في الله التنازلي لوقت الطهي المضبوط. الله يتجمع الزيت الزائد المتسرب من المكونات في الجزء السفلي من وعاء القلي. عندما يشرع الجهاز في إصدار الصافرة، ينقضي وقت الطهي المضبوط. ملاحظة: يمكنك كذلك إيقاف عملية الطهي يدويًا من خلال الضغط على زر تشغيل /إيقاف مؤقت

▼ افتح الدرج بشده من المقبض وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة (شكل ١٤). إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، حرك الدرج للخلف داخل القلاية بالمقبض وأضف بضع دقائق

لإزالة المكونات الصغيرة (البطاطس المحمرة مثلاً) ارفع السلة خارج الوعاء بالمقبض

تصبح السلة ووعاء القلي والمكونات ساخنة بعد عملية الطهي. ويمكن أن ينبعث البخار من وعاء القلي، حسب نوع المكونات الموجودة في القلاية الهوائية. ٩ قم بتفريغ السلة في وعاء أو طبق (شكل ١٦). نصيحة: لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم الملقط لإخراج المكونات من السلة (شكل ١٧).

١٠ عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، تكون القلاية جاهزة على الفور لإعداد دفعة أخرى. ملاحظة: كرر الخطوات من ١ إلى ٩ إذا كنت تريد تحضير دفعة أخرى. ملاحظة: في حالة تحضير دفعة أخرى في غضون ٣٠ دقيقة، ليس من الضروري تسخين الجهاز

١١ اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف القلاية.

زر الإعداد المسبق يمكن برمجة الجهاز على تحضير المكونات المفضلة عند درجة حرارة معينة لمدة زمنية محددة. ملاحظة: يتذكر الجهاز فقط درجة حرارة واحدة ووقت طهي واحد.

لضبط الإعدادات المفضلة:

 اضغط على زرالتشغيل/الإيقاف لتشغيل الجهاز(شكل ٦). ד اضغط على زر الإعداد المسبق (رمز النجمة) (شكل ١٨). تعرض الشاشة الإعدادات المحُفُوطة الحالية.

💌 اضغِط على زرزيادة أو تقليل درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة المرادة (شكل ٧). يبدأ رمز النجمة في الوميض.

لإعدادات المحفوظة. اضغط على زر تشغيل/إيقاف مؤقت لبدء البرنامج.

ق اضغط على زر زيادة أو تقليل المؤقت لضبط الوقت المراد (شكل ١٢). ه اضغط على زر الإعداد المسبق (رمز النجمة) (شكل ١٨). تسمع صوت صافرة ويضيء رمز النجمة باستمرار للإشارة إلى أنه تم حفظ الإعدادات. ومن الآن وصاعدًا، يتذكر الجّهاز الإعدادات المفضلة. اضغط على زر الإعداد المسبق لأستعادة

ملاحظة: إذا أردت تغيير الإعدادات المحفوظة، قم بتنفيذ الخطوات من ١ إلى ٥ مرة أخرى. يساعدك الجدول الموضح أدناه في تحديد الإعدادات الأساسية الخاصة بالمكونات المراد 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. نظرًا لأن تقنية الهواء السريع تعمل على تسخين الهواء مسبقًا داخل الجهأز، يؤدي شد الوعاء لفترة قصيرة خارج الجهازأتناء الطهي إلى إعاقة العملية. **نصائح** تتطلب المكونات الأصغر وقت طهي أقصر من المكونات الأكبر حجمًا. تتطلب الكميات الأكبر من المكونات فقط وقت طهي أطول بينما تتطلب الكميات الصغيرة من وقت عهى العصر. : المكونات الأصغر في منتصف عملية الطهي لإعادة توزيعها. يؤدي هذا إلى تحسين

الخاصة بك في القلاية airfryer خلال بضع دقائق بعد إضافة الزيت. لا تقم بإعداد المكونات زائدة الدهون مثل السجق في airfryer. الكُمية المثالية لتحضير المحمرات المقرمشة هي ٧٥٠ جرام. استخدم العجينة الجاهزة مسبقًا في تحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وبسهولة. تتطلب العجينة الجاهزة وقت طهي أقصر عن العجينة التي تصنع في المنزل. ضع صينية المخبوزات أو طبق الفرن في سلة القلاية إنا كنت تريد خبزالكعك أو الفطيرة أو إذا

يمكنك أيضًا أن تستخدم airfryer في إعادة تسخين المكونات. ولإعادة تسخين المكونات،

كنت تريد تحمير المُكونات الهشة أو المُكونات المحشوة.

٤٠٠ جرام

	(جرام)	(بالدقائق)	(درجة مئوية)		
البطاطس والمحمرات					
محمرات مجمدة رقيقة	۲۰۰ جرام-۱۰۰۰ جرام	Λ-7/	۲	تقليب	
محمرات مجمدة سميكة	۲۰۰۰ جرام-۱۰۰۰ جرام	19-11	۲	تقليب	
المحمرات منزلية الصنع (٨×٨ مم)	۲۰۰ جرام-۱۲۰۰ جرام	۴۰-۲۰	1/4	تقليب	أضف ٥,٠ ملعقة كبيرة زيت لتحمير٣٠٠ جرام، وأضف ملعقة ونصف ملعقة كبيرة لتحمير٣١٠ جرام
أصابع البطاطس منزلية الصنع	۳۰۰ جرام-۹۰۰ جرام	YE-1A	/A·	تقليب	أضف ٥,٠ ملعقة كبيرة زيت لتحمير٣٠٠ جرام، وأضف ملعقة ونصف ملعقة كبيرة لتحمير٣١٠ جرام
الوجبات الخفيفة					
مقبلات اسبرينج رولز	۱۰۰ جرام-۶۰۰ جرام	٧	۲	تقليب	استخدم النوعية الجاهزة
أجنحة الدجاج المجمدة	٤٠٠ جرام	7	۲	تقليب	استخدم النوعية الجاهزة
	٤٠٠ جرام ٢-٤	۱۰-۸	۲ ۲	تقلیب	استخدم النوعية الجاهزة استخدم النوعية الجاهزة
المجمدة أصابع السمك				تقليب	
المجمدة أصابع السمك المجمدة كرات اللحم	3-11	\∧	۲	تقلیب	
المجمدة أصابع السمك المجمدة كرات اللحم الهمبرجر	۲۲-٤ ۷۵۰ جرام	l∨	۲··	تقلیب	
المجمدة أصابع السمك المجمدة كرات اللحم الهمبرجر	۱۲-٤ ۷۰۰ جرام ۱-۰	1·-A 10	r r	تقلیب	
المجمدة أصابع السمك المجمدة كرات اللحم الهمبرجر الهمبرجر	۱۲-٤ ۷۰۰ جرام ۱-۰	1·-A 10	r r	تقلیب	

طبق الفرن

المخبوزات

استخدم صينية

الاستيك* ١٠٠ جرام ٥ دقائق عند ١٨٠ درجة مئوية و٤ دقائق عند ١٠٠ درجة مئوية

٦ دقائق عند ١٨٠ درجة مئوية و٤ دقائق عند ١٠٠ درجة مئوية ۲۰۰ جرام دبابیس* دبوس (۸۰ جرام) ۱۰ دقائق عند ۲۰۰ درجة مئویة و۱۰ دقائق عند ۱۵۰ درجة مئویة ۷ دبابیس (۲۰۰ جرام) ۱۰ دقائق عند ۲۰۰ درجة مئویة و۱۰ دقائق عند ۱۵۰ درجة مئویة ۸ دقائق عند ۱٤٠ درجة مئوية و٦ دقائق عند ۱٨٠ درجة مئوية ۸ دقائق عند ۱۲۰ درجة مئوية و۸ دقائق عند ۱۸۰ درجة مئوية

 * احرص على بدء الطهي عند أعلى درجة حرارة ثم تابع الطهي عند أقل درجة حرارة حتى يتم النضج. ملاحظة: عندما تستخدم المكونات التي ترتفع عند طهيها (مثل الكعك أو الفطائر أو الفطائر الرقيقة)، ينبغي عدم ملء صينية المخبوزاُت لأكثر من تُصفُها.

ملاحظة: وقت الطهي لا يشمل الوقت المطلوب لتسخين الجهاز مسبقًا. تحضير البطاطس المحمرة منزلية الصنع للحصول على أفضل النتائج، إننا ننصح باستخدام البطاطس المحمرة المطهية مسبقًا (المجمدة مثلاً). إذا أردتِ تحضير البطاطس المحمرة المصنوعة في المنزل، فاتبع الخطوات التالية:

 قشر البطاطس وقطعها إلى أصابع. 🚹 انقع أصابع البطاطس في إناء لمدة ٣٠ دقائق على الأقل، ثم أخرجها وجففها باستخدام

🔽 صب ه٫۰ ملعقة كبيرة زِيت زيتون في وعاء لتحمير ٣٠٠ جرام (لتحمير ١٢٠٠ جرام استخدم ملعقة ونصف كبيرة)، وضْعُ الأُصابِعُ عَلَى السُّطح واخلطُهُا حتى تَصُبح الْأُصَابِعِ مَغْطَاة بالزيتُ. الزيت 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. م قم بقلي أصابع البطاطس وفق التعليمات الموضحة في هذا الفصل.

نظف الجهاز بعد كل استخدام. قم بإزالة الزيت من قاع الوعاء بعد كل عملية طهى لمنع تكون الدخان. افتح الدرج حتى تسمح للقلاية أن تبرد أسرع. دع الوعاء يبرد قبل إزالته من الجهاز. يحتوي الوعاء والسلة والأجزاء الداخلية للجهازعلى طبقة غير لاصقة. فلا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة في تنظيفها، حيث إنها يمكن أن تتسبب في تلف الطبقة التي تساعد على منع الالتصاق.

🚹 انزع قابس التيار الكهربي من مقبس الحائط، ثم اترك الجهاز ليبرد.

٢ امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة. ملاحظة: تأكد من عدم تبقي رطوبة خلف لوحة التحكم. جفف لوحة التحكم بقطعة قماش بعد

ت قم بتنظيف السلة والوعاء بالماء الساحن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير حاكة. يمكن استخدام سائل منظف الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية. ملاحظة: يمكن غسيل الوعاء والسلة في غسالة الصحون.

🛽 نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وباستخدام إسفنجة غير كاشطة.

نصيحة: في حالة التصاق الأوساخ بالسلة أو قاع الوعاء، املاً الوعاء بالماء الساخن مع قليل من سائل التنظيف. ضع السلة في وعاء القلي وانقعهما معًا لمدة ١٠ دقائق تقريبًا.

 نظف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا للطعام. افصل التيار الكهربائى عن الجهاز واتركه ليبرد. ٢ تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.

ت أدخل السلك في حاوية تخزين السلك. لشراء الملحقات وقطع الغيار، قم بزيارة www.shop.philips.com/service أو قم بزيارة

ـــاستكشاف الأعطال وإصلاحها

وكيلُ Philips في منطقتك. يمكن كُذلك الاتصال بمركزرعاية المستهلك الخاص بشركة Philips (في بلدك (انظر كتيب الضمان العالمي للحصول على تفاصيل الاتصال). يشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية (2012/19/EU) اتبع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص

من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص. إذا كنت بحاجة إلى معلومات أو دعم، يرجى زيارة www.philips.com/support أ

	ن تواجهك مع استخدام الجهاز. وإذا لم تتمكّ ناه، يُرجى زيارة mphilips.com/support, ركزرعاية المستهلك في بلدك.	حدام المعلومات الّواردة أد	من حل المشكلة باست
	الحل	السبب المحتمل	المشكلة
	ضع قابس التيار في مقبس حائط مؤرض.	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	الجهاز لا يعمل.
از.	اضغط على زرالتشغيل/الإيقاف لتشغيل الجه	لم يتم تشغيل الجهاز.	
	اضغط على زرزيادة درجة الحرارة لضبط درجا الحرارة المطلوبة (راجع القسم "الإعدادات" ف الفصل "استخدام الجهاز").	اخترت درجة حرارة منخفضة جدًا.	لم يتم نضج المكونات التي تم تحميرها في الجهاز.
	اضغط على زرزيادة المؤقت لضبط وقت الطه المطلوب (راجع القسم "الإعدادات" في الفصا "استخدام الجهاز").	وقت الطهي كان قصيرًا للغاية.	
	ضع كميات أقل من المكونات في السلة. الكد الصغيرة يتم قليها بشكل متساو أكثر. لا تتجا مؤشر الحد الأقص للكميات في الجدول.	كمية المكونات الموجودة في السلة كبيرة جدًا.	
) في	يلزم تقليب المكونات التي يتم وضعها أعلى أو على بعضها البعض (البطاطس المحمرة مثلاً منتصف عملية الطهي. انظرقسم "الإعدادات فصل "استخدام الجهاز".	تحتاج بعض الأنواع من المكونات إل التقليب في منتصف عملية الطهي خلال وقت الطهي.	يتم قلي المكونات بصورة غير متساوية في الجهاز.

	الموجودة في السنة كبيرة جدًا.	التعقيرات يتم عيها بشتل هنشاو التار. 2 للجاور مؤشر الحد الأقص MAX أو الحد الأقص للكميات في الجدول.
يتم قلي المكونات بصورة غير متساوية في الجهاز.	تحتاج بعض الأنواع من المكونات إل التقليب في منتصف عملية الطهي خلال وقت الطهي.	يلزم تقليب المكونات التي يتم وضعها أعلى أو على بعضها البعض (البطاطس المحمرة مثلة) في منتصف عملية الطهي. انظر قسم "الإعدادات، فصل "استخدام الجهاز".
لا تكون الوجبات الخفيفة المحمرة مقرمشة عند خروجها من الجهاز.	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 أستطيع تحريك الدرج داخل الجهاز بشكل مناسب.	توجد كميات كبيرة للغاية من المكونات في السلة.	لا تملأ السلة إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى (MAX).
	لم يتم وضع الوعاء والسلة بشكل صحيح.	تأكد من وضع الوعاء والسلة بصورة صحيحة.
يوجد دخان أبيض منبعث من الجهاز.	ريما يتم تحضير مكونات دهنية.	عند قلي مكونات دهنية في الجهاز، يتسرب مقدار كبيرمن الزيت في الوعاء. يتسبب الزيت في انبعاث دخان أبيض وقد يسخن وعاء القلي أكثرمن المعتاد. لا يؤثر ذلك على الجهازأو على النتيجة النهائية.
	لا يزال وعاء القلي يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن في وعاء القلي. تأكد من تنظيف وعاء القلي جيدًا بعد كل استخدام.
يتم قلي البطاطس الطازجة بصورة غير متساوية في الجهاز.	لم تنقع أصابع البطاطس بالشكل الملائم قبل قليها.	انقع أصابع البطاطس في إناء لمدة 30 دقيقة على الأقل، ثم أخرجها وجففها باستخدام مناديل المطبخ الورقية.
	لم تستخدم نوع البطاطس المناسب.	تأكد من استخدام البطاطس الطازجة والجامدة.
لا تكون البطاطس	تتوقف هشاشة	تأكد من تجفيف أصابع البطاطس جيدًا قبل

الزيت ومحتوى الماء

مقرمشة عند

تظهر الرسالة "Er"

(خطأ) على الشاشة.

غم عدم قيامي الضغط على أي أزرار.

خروجها من الجهاز. في البطاطس.

ودرجة الحرارة تلقائيًا التحكم.

إضافة الزيت. قطع البطاطس إلى أصابع صغيرة

وأضف مزيد من الزيت للحصول على بطاطس

توجه بالجهاز إلى أحد مراكز الخدمة المعتمدة من Philips للفحص.

كثر هشاشة.

تتغير مؤشرات الوقت توجد رطوبة على لوحة تأكد من جفاف لوحة التحكم بقطعة قماش بعد

پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنی هواپز جدید به شما امکان می دهد تا غذاها و اسنکهای مورد علاقه تان را بهداشتی تر تهیه کنید هواپز از هوای داغ با استفاده از گردش سریع هوا (Rapid Air) و یک کباب پزبرای 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. برای گرفتن ایده های جالب در مورد دستور اُلعمل پخت با هواپز از سایت اینترنتی www.philips.com/kitchen بازدید کنید.

علامت MAX

A دکمه روشن/خاموش B دكمه شروع/توقف C دکمه پیش تنظیم E علامت زمان/درجه حرارت F دکمه های افزایش و کاهش تایمر

كشو روزنه های ورود هوا ورودی هوا

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات

هرگز محفظه دستگاه که در آن قطعات برقی و المنتهای حرارتی قرار گرفته است را در آب فرو هر 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 آورید.

هرگز در هنگام کار کردن دستگاه به داخل آن دست نزنید. قبل از اتّصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل همهسی داشته باشد. در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید. اگرسیم 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 مگراینکه روی کارآنان نظارت شود یا آموزش مربوط به استفاده از دستگاه توسط فردی مسُئول برای ایمنی آنان داده شود. دستگاه و سیم برق آن را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

هرگزاجازه 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 بخار داغ و هوایی که هنگام برداشتن ماهی تابه از دستگآه بیرون می آید، باشید. سطوح قابل دسترس دستگاه در حین استفاده داغ می شوند (شکل ۲). چنانچه دود تیره از دستگاه متصاعد شد، فورا دوشاخه دستگاه را ازبرق بیرون بکشید. قبل از بیرون کشیدن ماهی تابه ا ز دستگاه، صبر کنید تا تولید دود متوقف شود.

دستگاه را روی سطحی افقی، صاف و ثابت قرار دهید. این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از ست. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگرهم طراًحی نشده است.

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 ٌهُمیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید. ٌ قبل ازاستفاده یا تمیز کردن دستگاه اجازه دهید تا دستگاه خنک به مدت30 دقیقه خنک شود.

> ۱۸ درجه سانتی گراد سرخ نکنید (تا تولید آکریلامید را به حداقل برسانید). خاموش خودگار

روشن/خاموش را مجددا فشار دهید. میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF) این دستگاه Philips ازکلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند.

عبل از اولین استفاده

ք سبد را با بلند کردن دسته (۱) جدا کنید. برای جدا کردن ماهی تابه، آن را به طرف عقب

🚹 کشو را با استفاده از دسته مجددا در هوا پز قرار دهید. 💴 آماده ساختن دستگاه برای استفاده

توجه: دستگاه را روی میز به صورتی قرار دهید تا کشو را بتوان بطور کامل باز کرد. 🔽 سیم برق را از قسمت ذخیره سیم در پشت دستگاه بیرون بکشید.

، 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 پیدا کنید

> 🚺 دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید. 🔀 دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید (شکل ۶).

 صفحه نمایش درجه حرارت انتخاب شده را نمایش خواهد داد. ┰ دکمه های افزایش یا کاهش درجه حرارت را برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید. به بخش "تنظیمات" در این بخش برای تعیین درجه حرارت صحیح مراجعه کنید (شکل ۷). نکته: دکمه افزایش یا کاهش را طولانی تر فشار دهید تا درجه حرارت به سرعت کم یا زیاد شود. توجه: اگرنمی خواهید پیش گرمایش را انجام دهید و می خواهید سرخ کردن را فورا انجام

۴ دکمه START/STOP را فشار دهید (شکل ۸).

خواهد زدّ. پس از آن دستگاه بوق می زند و درجه حرارت تنظیم شده به صورت ممتد مایش داده خواهد شد. دستگاه در صورتی که زمان پخت تنظیم شده باشد بوق زدن را متوقفٌ خواهد کَرد (به مرحله ۴ در بخش "سرخ کردن با هوای داغ" مراجعه کنید

🚺 کشو را با کشیدن دستگیره باز کنید (شکل ۳). ք مواد را در سبد دهید (شکل ۱۰). خاطراین خرید به شما تبریک می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل ا 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 تاثیر می 🝸 کشو را با استفاده از دسته مجددا در هوا پز قرار دهید (شکل ۱۱).

D دکمه های افزایش یا کاهش درجه حرارت

9 قابلمه کیکپز بزرگ (فقط در HD9247) 10 سینی گریل بزرگ (فقط در HD9248)

11 اسنکساز بزرگ (فقط در HD9249)

صرکر بهوتیری به صمی بوریم. هرگزورودی هوا و روزنه های خروج هوا در هنگام کار کردن دستگاه نپوشانید. ماهیتابه را ازروغن پر نکنید چون این کار ممکن است خطرآتش سوزی به همراه داشته باشد.

سیم برق را از سطوح داغ شده دورنگاه دارید. با دستان خیس دستگاه را به برق وصل نکنید یا با پانل کنترل کارنکنید. دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه به طرز صحیح در پریز برق قرار داده شده باشد

ین دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجزا ساخته 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 آزاد در پشت و هر دو طرف دستگاه در نظر بگیرید. چیزی را بالای ـستگاه قرار ندهید. ز دستگاه برای موارد دیگر به غیر از مواردی که در این دفترچه راهنما ذکر شده است، استفاده

تمام سینی هنگام استفاده در airfryer داغ می شود. قبل از تمیز کردن، اجازه دهید تا ماهی

محیطهایی مانند آشّپزخانه فروشگاهها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بنحوی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده .د، ضمانت دستگاه باطل خوِاَهد شد و شرکت Philips هیچ گُونه مسئولیتی در قبال

مطَّمتُن شوید که مواد غذایی درون دستگاه طلایی-زرد رنگ می شوند تا تیره یا قهوه ای. باقیمانده مواد سوخته شده را بیرون بیاورید. سیب زمینهای تازه را در درجه حرارت بالاتر از

ین دستگاه به دستگاه حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد مجهزاست. اگر دکمه ای را ظرف ۳۰ ـقیقه فشارندهید، دستگاه بطور اتوماتیک خاموش می شود. برای خاموش کردن دستگاه دکمه

درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمي موجود كنوني، استفاده ايمن از اين دستگاه امكان پذير مي باشد.

■ کلیه مواد بسته بندی را جدا کنید. ۲ فویل را از پانل کنترل خارج کنید و هرگونه برچسب یا کاغذ درون دستگاه را بکنید. ۳ کشو را با کشیدن دستگیره باز کنید (شکل ۳).

خم کرده و آن را ازریلها جدا کنید (۲) (شکل ۴). 🗖 سبد و ماهیتابه را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی و یک اسنفج غیر سایشی کاملا

توجه: همچنین می توانید این قطعات را با ماشین ظرفشویی تمیز کنید. 🛭 داخل و بیرون دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. 🔻 ماهیتابه را کشو (۱) قرار دهید و سبد را در ماهیتابه (۲) قرار دهید (شکل ۵).

🚺 همیشه دستگاه را روی سطحی پایدار، ترازو افقی قرار دهید. دستگاه در حال کار را روی سطوحی که در برابر حرارت مقاومت ندارند قرار ندهید. ستگاه در حال کار را در نزدیکی یا زیر اشیائی که بخار به آنان صدمه می زند مانند دیوارها و ابینتها، قرار ندهید.

ین airfryer با هوای داغ کار می کند. 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 تاثیر می گذارد. استفاده از دستگاه

پیش گرمایش

دهید، به مرحله ۴ بروید و دستورالعملهای موجود در بخش "نُسرَح کردن با هوای داغ" در این بخش را دنبال کنید.

 دستگاه شروع به گرم شدن می کند • درجه حرارت تنظیم شده تا زمانی که دستگاه به درجه حرارت تنظیم شده برسد چشمک

توجه: همچنین می توانید پیش گرمایش را به صورت دستی با تنظیم درجه حرارت و سپس با پیش تنظیم کردن تایمر شروع کنید و سپس دکمه کاهش تایمر را فشار دهید تا "- - " ظاهر گردد (شکل ۹).

توجه: اگر دستگاه را پیش گرمایش نداده اید، ۳ دقیقه به زمان پخت اضافه کنید. توجه: اگرزمان پخت لازم را ظرف ۵ دقیقه تنظیم نکنید، دستگاه بطور اتوماتیک به دلایل ایمنی ۵ دکمه START/STOP را فشار دهید تا پخت آغاز گردد (شکل ۱۳). ■ صفحه نمایش شمارش معکوس برای زمان پخت تنظیم شده را شروع می کند. ا روغن اضافه از مواد در انتهای ماهیتابه جمع می شود. 🗾 هنگامی دستگاه شروع به بوق زدن می کند، زمان پخت تنظیم شده سپری شده است.

هرگز از ماهیتابه بدون قرار داشتن سبد در آن استفاده نکنید. اگر دستگاه را بدون سبد داغ می کنید، از دستکش های فربرای باز کردن کشو استفاده کنید. لبه ها و داخل کشو بسیار

احتیاط: هنگام استفاده از ماهیتابه و اندکی بعد از استفاده به ماهیتابه دست نزنید، چون

دکمه افزایش یا کاهش تایمر را برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید. به بخش "تنظیمات" در این بخش برای تعیین درجه حرارت صحیح پخت مراجعه کنید (شکل ۱۲).

نکته: دکمه افزایش یا کاهش را طولانی تر فشار دهید تا درجه حرارت به سرعت کم یا زیاد

سرخ کردن با هوای داغ

توجه: همچنین می توانید عمل پخت را به صورت دستی متوقف کنید. برای انجام این کار دکمه TART/STOP را فشار دهید (شکل ۸). ▼ کشو را با بیرون کشیدن دسته باز کنید و بررسی کنید که مواد آماده شده باشند

ر مواد هنوز آماده نشده باشند، فقط کافی است کشور را با استفاده از دسته در airfryer جا بزنید و چند دقیقه به زمان تعیین شده اضاّفه کنید. 🗚 برای برداشتن مواد کوچک (مثلا سیب زمینی سرح کرده)، سبد را با دسته از ماهی تابه

پس از انجام عمل پخت، ماهی تابه، سبد و مواد داغ می باشند. بر اساس نوع موادی که در airfryer قرار داده شده است، ممکن است بخار از دستگاه بیرون بیاید. ۹ سبد را درون یک کاسه یا یک بشقاب خالی کنید (شکل ۱۶). نکته: برای برداشتن قطعات بزرگ یا مواد غذایی شکننده، از یک انبر برای بلند کردن مواد از

۱۰ هنگامی که دسته مواد غذایی آماده شد، airfryer برای طبخ دسته بعدی آماده می توجه: مراحل ۱ تا ۹ را در صورتی که بخواهید دسته دیگری را آماده کنید، تکرار نمایید.

توجه: اگر دسته دیگری را ظرف ۳۰ دقیقه تکرار کنید، لازم نیست دستگاه را مجددا پیش

۱۱ دکمه روشن/خاموش را برای خاموش کردن airfryer فشار دهید. می توانید دستگاه را برنامه ریزی کنید تا مواد دلخواه شما را در درجه حرارت خاص برای مدت

توجه: دستگاه فقط می تواند یک درجه حرارت و یک زمان پخت را ذخیره نماید. برای تعیین تنظیمات دلخواه به روش زیر عمل کنید: 🚹 دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید (شکل ۶). ۲ دکمه بازنشانی (علامت ستاره) را فشار دهید (شکل ۱۸).

ت دکمه های افزایش یا کاهش درجه حرارت را برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید ا عُلامت ستاره شروع به چشمک زدن می کند. 🚹 دکمه های افزایش یا کاهش تایمررا برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید (شکل ۱۲).

المايشگر تنظيمات ذخيره شده كنوني را نمايش مي دهد.

۵ دکمه بازنشانی (علامت ستاره) را فشار دهید (شکل ۱۸).

🕨 صدای بوقی به گوش خواهد رسید و علامت ستاره به طور ممتد روشن خواهد شد تا نشان دهد تنظیمات ذخیره شده اند. از حالا به بعد، دستگاه تنظیمات دلخواه شما را ذخیره می کند. فقط کافی است دکمه پیش تنظیم را فشار دهید تا تنظیمات ذخیره شده فرا خوانده شوند. دکمه START/STOP را برای

توجه: اگر بخواهید تنظیمات را ذخیره کنید، فقط کافی است مراحل ۱ تا ۵ را مجددا اجرا کنید. 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.

برای مواد عدایی شما نصمین سیم. به حاطراینکه تکنولوژی Rapid Air فورا هوای درون دستگاه را داغ می کند، بیرون آوردن

۔ستگاه برای مدت گوتاه در حین پخت با هوای داغ به ندرت روی روند پخت تاثیر خواه

مقادیر بیشتر مواد فقط نیازمند زمان پخت کمی طولانی تر می باشند و مقادیر کمتر نیازمند زمان آماده سازی اندکی کوتاهتر می باشند. مقادیر کمتر را در آواسط زمان پخت تکان دهید و آنها را مجددا توزیع کنید. این کار نتیجه نهایی را بهبود می بخشد و ازیکسان پخته نشده مواد جلوگیری بعمل می آورد. 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. اسنگهایی که می توان در فرتهیه کرد را می توان در airfryer هم تهیه کرد. مقدار بهینه سرخ کردن سبزیجات ۷۵۰ گرم می باشد. از خمیرهای از پیش آماده شده برای درست کردن سریع و آسان اسنکهای توپر استفاده کنید. خُمیراً زُپیش آماده شده همچنین نیازمند زمان پخت کمتری نسبت به خمیرخانگ می باشد. چنانچه بخواهید کیک یا کیش درست کنید یا اگر بخواهید مواد غذایی ترد یا درون پر را طبخ

کنید، یک قالب پخت کیک یا یک ظرف مخصوص فررا درون سبد هواپز قراردهید.

همچنین می توانید از airfryer برای داغ کردن مجدّد موادّ غذایی اسْتفاده کنید. برای داغ کردن مجدد مواد غذایی، درجه حرارت را روی °C ۱۵۰ قرار دهید و تایمر را حداکثر تا ۱۰ دقیقه

مواد غذایی کوچکتر معمولا نیازمند زمان پخت کوتاهتری نسبت به مواد غذایی بزرگتر می باشند.

		(دفیقه)	(نسانتی گراد)		
سیب زمین <i>ی</i> و سرخ کردنیها					
سیب زمین سرخ ۳۰۰ گرم-۰ کرده منجمد نازک	۳۰۰ گرم-۱۰۰۰ گرم	18-1	۲۰۰	تکان دهید	
مواد سرخ کردن ۳۰۰ گرم-۰ منجمد نازک	۳۰۰ گرم-۱۰۰۰ گرم	19-11	۲	تکان دهید	
سیب زمینی ۳۰۰ گرم-۰ سرخ کرده خانگی (۸×۸ میلی متر)	۳۰۰ گرم -۱۲۰۰ گرم	٣٢٠	۱۸۰	تکان دهید	یک و نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
سیب زمینی آب ۳۰۰ گرم-۰ پز خانگ	۳۰۰ گرم-۹۰۰ گرم	Y4-IV	۱۸۰	تکان دهید	یک و نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
انواع اسنک					
اسپرینگ رول ۱۰۰ گرم-۰	۱۰۰ گرم-۴۰۰ گرم	٧	۲	تکان دهید	از نوع آماده شده برای فراستفاده کنید.
جوجه لقمه ای ۴۰۰ گرم منجمد	۴۰۰ گرم	۶	۲۰۰	تکان دهید	از نوع آماده شده برای فراستفاده کنید.
ماهی انگشتی ۲-۱۲	14-4	1∧	۲		ازنوع آماده شده

برای فراستفاده کنید. سبزیجات برشته ۷۵۰ گرم رولت گوشت ۱-۵ Y.. 8 ۱۰۰ گرم - ۴۰۰ گرم ۶-۷ پخت تنوری ۵۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ظرف مخصوص فر ۴۰۰ گرم

4222 005 0414 4 Leaflet A6 20160122.indd

ENGLISH

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

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

For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit www.philips.com/kitchen.

General description (Fig. 1)

- Basket
- 2 MAX indication
- Basket handle
- 4 Pan
- 5 Control panel A Power on/off button
- B Start/pause button
- C Preset button D Temperature increase and decrease buttons
- E Time/temperature indication
- F Timer increase and decrease buttons
- 6 Drawer
- 7 Air outlet openings
- 8 Air inlet 9 XL baking plate (HD9247 only)
- 10 XL grill pan (HD9248 only) 11 XL Snack cover (HD9249 only)

---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 them 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.
- 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 mains cord out of reach of
- 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 at the back, on both sides and 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 pull the pan out of 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 pull the pan out of the appliance. The pan becomes hot all over when it is used in the airfryer. Let the pan cool down before you handle it.

Place the appliance on a horizontal, even and stable

- 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 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 an automatic switch-off. If you do not press a button within 30 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power on/off button.

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 the foil from the control panel and any stickers or labels from the appliance.
- 3 Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3) 4 Remove the basket by lifting the handle (1). To remove the
- pan, tilt it backwards and lift it off the rails (2). (Fig. 4)
- 5 Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
- 6 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist
- 7 Place the pan in the drawer (1) and put the basket in the pan (2) (Fig. 5).
- 8 Slide the drawer back into the airfryer by the handle. Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
- Preparing for use 1 Place the appliance on a stable, horizontal and level

Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as

Do not place the operating appliance on non-heat-resistant

Note: Place the appliance on a worktop in such a way that the drawer can be opened completely

2 Pull the mains cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.

This airfryer works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat 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

walls and cupboards.

booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at www.philips.com/kitchen.

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe

Preheating

1 Put the mains plug in an earthed wall socket.

2 Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 6) The display shows the last selected temperature.

3 Press the temperature increase or decrease button to set the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature. (Fig. 7)

Tip: Press the increase or decrease button longer to put the temperature forward or backward more auickly.

Note: If you do not want to preheat, but want to start frying immediately, skip step 4 and follow the instructions in section 'Hot air frying' in this chapter.

4 Press the start/pause button. (Fig. 8)

section 'Hot air frying').

The appliance starts to heat up. The set temperature flashes until the set temperature has been reached. Then the appliance beeps and the set temperature is displayed continuously. The appliance stops beeping if you set the required cooking time (see step 4 in

Note: You can also start the preheating process manually by setting the temperature and then pressing the timer decrease button until '- -' appears. (Fig. 9)

Hot air frying

- 1 Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3)
- 2 Put the ingredients in the basket (Fig. 10).
- 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.
- 3 Slide the drawer back into the airfryer by the handle (Fig. 11).

Never use the pan without the basket in it. If you heat up the appliance without basket, use oven gloves to open the drawer. The edges and inside of the drawer become very hot. Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot.

4 Press the timer increase or decrease button to set the timer to the required cooking time. See section 'Settings' in this

chapter to determine the correct cooking time. (Fig. 12) Tip: Press the timer increase or decrease button longer to put the time forward or backward more quickly.

Note: If you have not preheated the appliance, add 3 minutes to the cooking time Note: If you do not set the required cooking time within 5

minutes, the appliance switches off automatically for safety

5 Press the start/pause button to start the cooking

- process. (Fig. 13) The display starts counting down the set cooking time. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of
- 6 When the appliance starts to beep, the set cooking time has elapsed.

Note: You can also stop the cooking process manually. To do this, press the start/pause button (Fig. 8).

- 7 Open the drawer by pulling at the handle and check if the ingredients are ready. (Fig. 14) If the ingredients are not ready yet, simply slide the drawer back
- into the airfryer by the handle and add a few extra minutes to 8 To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle. (Fig. 15)
- After the cooking process, the pan, the basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan. 9 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 16)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs

to lift the ingredients out of the basket (Fig. 17). 10 When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: Repeat steps 1 to 9 if you want to prepare another Note: If you prepare another batch within 30 minutes, it is not

necessary to preheat the appliance again.

11 Press the power on/off button to switch off the airfryer. Preset button You can program the appliance to prepare your favourite

ingredients at a specific temperature for a specific length of

Note: The appliance can only memorise one temperature and one cooking time.

To set your favourite settings: 1 Press the power on/off button to switch on the

- appliance. (Fig. 6) 2 Press the preset button (star symbol). (Fig. 18)
- The display shows the current saved settings. 3 Press the temperature increase or decrease button to set
- the desired temperature. (Fig. 7) The star symbol starts flashing. 4 Press the timer increase or decrease button to set the

desired time. (Fig. 12) 5 Press the preset button (star symbol). (Fig. 18) You hear a beep and the star symbol lights up continuously to indicate that the settings have been saved.

Just press the preset button to recall the saved settings. Press the start/pause button to start the program. Note: If you want to change the saved settings, simply perform steps 1 to 5 again.

From now on, the appliance memorises your favourite settings.

The 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 cooking barely disturbs the process.

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of ingredients only requires
- a slightly shorter cooking time Shake smaller ingredients halfway through the cooking time to redistribute them. This improves the end result and helps to prevent unevenly cooked 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 750 grams. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Place a baking tray 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. You can also use the airfryer to reheat ingredients. To

Potatoes &

Thin frozen fries	300g-1000g	8-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300g-1000g	13-19	200	Shake	
Home- made fries (8x8mm)	300g-1200g	20-30	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil for 300g; add 11/2 tbsp for 1200g
Home- made potato wedges	300g-900g	18-24	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil or 300g; add 1 1/2 tbsp for 1200g
Snacks					
Spring rolls	100g-400g	7	200	Shake	Use oven- ready
Frozen chicken nuggets	400g	6	200	Shake	Use oven- ready
Frozen fish fingers	4-12	8-10	200		Use oven- ready
Roasted vegetables	750g	15	200		
Meat rolls	1-5	6	200		
Hamburger	100g - 400g	6-7	180		
Baking					
Cake	500g	50	150		Use baking tray
Quiche	400g	20	190		Use baking tray/oven dish
Muffins	400g	15	180		Use baking tray
	Min-m	av	Cooking time	e (min) a	at .

	Min-max Amount (g)	Cooking time (min.) at temperature (°C)
Meat & poultry		
Steak*	100g	5 at 180°C and 4 at 100°C
	600g	6 at 180°C and 4 at 100°C
Drumsticks*	1 (80g)	10 at 200°C and 10 at 150°C
	7 (600g)	10 at 200°C and 10 at 150°C
Chicken breast*	100g	8 at 140°C and 6 at 180°C
	800g	8 at 140°C and 8 at 180°C

* Always start cooking at the highest temperature and then continue at a lower temperature until done.

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: The cooking time does not include the time needed for preheating the appliance.

Making home-made fries

For the best results, we advise you 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 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl for 300g (for 1200g use 11/2 tablespoon), 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

5 Fry the potato sticks according to the instructions in this

Cleaning Clean the appliance after every use. Remove oil from the

development of smoke.

Open the drawer to let the airfryer cool down more quickly. Let the pan cool down before you remove it from the The pan, basket and the inside of the appliance have a non-

bottom of the pan after each cooking process to prevent the

- 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. 2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- panel. Dry the control panel with a cloth after you have 3 Clean the pan and the 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 and the basket are dishwasher-proof.

Note: Make sure no moisture remains behind on the control

Tip: If dirt sticks to the basket 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**
- 2 Make sure all parts are clean and dry.

1 Unplug the appliance and let it cool down.

3 Insert the cord into the cord storage compartment.

Ordering accessories

To buy accessories or spare parts, visit www.shop.philips.com/service or go to your Philips dealer. You can also contact the Philips Consumer Care Centre in your country (see the worldwide guarantee leaflet for contact

Recycling

- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health

Guarantee and support If you need information or support, please visit www.philips.com/support or read the separate worldwide guarantee leaflet.

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 for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The appliance is not switched on.	Press the power on/off button to switch on the appliance.
The ingredients fried with the appliance are not done.	The set temperature is too low.	Press the temperature increase button to the set the required temperature (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The cooking time is too short.	Press the timer increase button to set the required cooking time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. Do not exceed the MAX indication or the maximum amount in the table.
The ingredients	Certain types of ingredients need	Ingredients that lie on top of or across each

		table.
The ingredients are fried unevenly in the appliance.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the appliance.	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 drawer into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.

I cannot slide the drawer into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The pan and the basket are not placed correctly.	Make sure the pan and basket are placed correctly.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the appliance, a large amoun of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan

		result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused b grease heating up in the pan. Make sure you clear the pan properly after each use.
fries ed enly in opliance.	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 kitche paper.
	You did not use the right potato type.	Make sure you use fresh potatoes and a firm type of potatoes.

may heat up more than

usual. This does not affect

the appliance.	you fried them.	and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Make sure you use fresh potatoes and a firm type of potatoes.
Fresh fries are not crispy when they come out of the appliance.	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 and add slightly more oil for a crispier result.
T1		1.1

The message An error has Have the appliance 'Er' appears occurred. checked by a service centre authorised by **Philips** The time and There is moisture Make sure you dry the temperature on the control control panel with a cloth indications panel. after you have cleaned it. automatically even though I do not press

دستان تاریمی تند.	نشده است.	وصل کنید.
	دستگاه روشن نشده است.	دستگاه را با فشار دادن دکمه روشن/خاموش روشن کنید.
مواد غذایی سرخ شده در دستگاه هنوز خوب سرخ نشده اند.	درجه حرارت انتخاب شده بیش از حد پایین است.	دکمه افزایش درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه تنظیم کنید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
	زمان پخت بیش از حد کوتاه است.	دکمه افزایش تایمررا روی زمان دلخواه تنظیم کنید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
	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. از علامت MAX یا از حداکثر مقدار ذکر شده در جدول فراتر نروید.
مواد درون هواساز به صورت یکدست پخته نمی شوند.	برخی ازمواد غذایی باید دروسط زمان پخت تکان داده شوند.	موادی که دربالا یا در طرفین قرار می گیرد (مانند سرخ کردنیها) باید در وسط زمان طبخ تکان داده شوند. به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید.
اسنکهای سرخ کردنی هنگامی که از دستگاه بیرون می آیند برشته نیستند.	شما از اسنکهایی استفاده کرده اید که باید در سرخ کنهای عادی طبخ شوند.	ازاسنگهای فراستفاده کنید یا قدری روغن روی اسنگها برای برشته تر شدن بمالید.
نمی توانم کشو 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.
	ماهیتابه و سبد به طرز صحیح قرار داده نشده اند.	مطمئن شوید که ماهی تابه و سبد به طرز صحیح در دستگاه قرار داده شده اند.
از دستگاه دود سفید متصاعد می شود.	شما مشغول طبخ مواد غذایی چرب می باشید.	هنگامی که مواد غذایی چرب را در دستگاه 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 خاطرداغ شدن چربی در ماهیتابه ایجاد می شود. مطمئن شوید که ماهیتابه را هر بارپس ازاستفاده به طرز صحیح تمیز کرده اید.
سیب زمینی های سرخ شده در دستگاه به صورت 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 ۲۰ 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.	مطمئن شوید که از سیب زمینهای تازه و سیب زمینی های سفت تر استفاده خواهید کرد.
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. سیب زمینی ها را به قطعات کوچکتر برش دهید و قدری روغن برای برشته تر شدن آنان اضافه کنید.
پیام "Er" روی صفحه ظاهر می شود.	خطایی ایجاد شده است.	دستگاه باید توسط مرکزخدمات مجاز Philips بررسی شود.
علائم زمان و درجه حرارت به طور اتوماتیک تغییر می کنند حتی اگر	روی پانل کنترل رطوبت جمع شده است.	دقت کنید پس از تمیز کردن دستگاه، پانل کنترل را با یک پارچه خشک کرده اید.

اگر به اطلاعات نیاز دارید یا با مشکلی روبرو شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی 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
ه از دستگاه با آن مواجه می شوید را بطور خلاصه	دت معمول که هنگام استفاد	این فصل مشکا
مشکل را حل کنید برای مشاهده لیست سؤالات	. اگر نتوانستید با اطلاعات زیر	تشریح می کند.
مراجعه کنید یا با مرکز مراقبت از مشتری در کشور		
	ید.	خود تماس بگیر
راه حل	علت احتمالي	مشكل

مشكل	علت احتمالي	راه حل
دستگاه کارنمی کند.	دستگاه به برق وصل نشده است.	دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.
	دستگاه روشن نشده است.	دستگاه را با فشار دادن دکمه روشن/خاموش روشن کنید.
مواد غذایی سرخ شده در دستگاه هنوز خوب سرخ نشده اند.	درجه حرارت انتخاب شده بیش از حد پایین است.	دکمه افزایش درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه تنظیم کنید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
	زمان پخت بیش از حد کوتاه است.	دکمه افزایش تایمررا روی زمان دلخواه تنظیم کنید (به بحش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
	مقدار مواد درون سبد بیش از حد زیاد است.	دسته های کوچکتری از مواد را درون سبد قرار دهید. دسته های کوچکتر، یکدست ترسرخ می شوند. از علامت MAX یا از حداکثر مقدار ذکر شده در جدول فراتر نروید.
مواد درون هواساز به صورت یکدست	برخی از مواد غذایی باید در وسط زمان پخت	موادی که دربالا یا درطرفین قرار می گیرد (مانند سرخ کردنیها) باید دروسط زمان طبخ تکان داده

┰ نیم قاِشق غذا خوری روغن زیتون در یک کاسه بریزید و سیب زمینیهای برش داده شده را روى آن قرار دهيد و تا زماني كه سيب زمينيها با روغي پوشانده شوند، آنها را مخلوط كنيد.

🔽 سبد و ماهیتابه را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی و یک استفج غیرسایشی تمیز کنید.

هیچکدام از دکمه ها

را فشار ندهم.

حداقل-حداکثر زمان پخت (دقیقه) در درجه حرارت (°C) مقدل آده) گوشت قرمزو گوشت مرغ ۱۰۰ گرم ۵ در °C ۱۸۰ و ۴ در °C ۱۰۰ ۶ در °۱۸۰ و ۴ در °۱۰۰ ۶۰۰ گرم ۱۰ در ۲۰۰۰ و ۱۰ در ۱۵۰۰ ۱ (۸۰ گرم) ران مرغ* ۱۰ در °۲۰۰ و ۱۰ در °۱۵۰ C ۷ (۶۰۰ گرم) ۱۰۰ گرم در °۱۴۰ C و ۶ در °۱۸۰ C ۸۰۰ گرم در ۱۴۰° و ۸ در ۱۸۰۰

* همیشه زمان پخت را در بالاترین درجه حرارت آغاز کنید و سپس در درجه حرارت پایین تر 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: زمان پخت شامل زمان مورد نیاز برای پیش گرمایش دستگاه نمی باشد.

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

 الیسیب زمینیها را پوست گرفته و آنان را به صورت میله ای برش دهید. حلالهای سیب زمینی را حداقل به مدت ۳۰ دقیقه در یک کاسه بخیسانید، آنها را بیرون آورده و با دستمال کاغندی مخصوص آشپزخانه خشک کنید.

باقی بماند. سیب زمینیهای برش زده شده را در سبد قرار دهید. توجه: برای قرار دادن یکباره همه سیب زمینیها سبد را خم نکنید تا از قرار گرفتن روغن اضافه در انتهای ماهیتابه جلوگیری بعمل آورید. میب زمینیهای برش زده شده را براساس دستورالعملهای این فصل سرخ کنید.

🚹 سیب زمینی ها را با دست یا یک وسیله آشپزی بیرون بیاورید تا روغن اضافه در کاسه

همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید. پس از هربار عمل پخت روغن را از ته ماهی تابه جمع کنید تا از ایجاد دود جلوگیری بعمل آورید. کشو را باز کنید تا airfryer سریعتر خنک شود. قبل از برداشتن اجازه دهید که ماهی تابه ماهیتابه، سبد 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

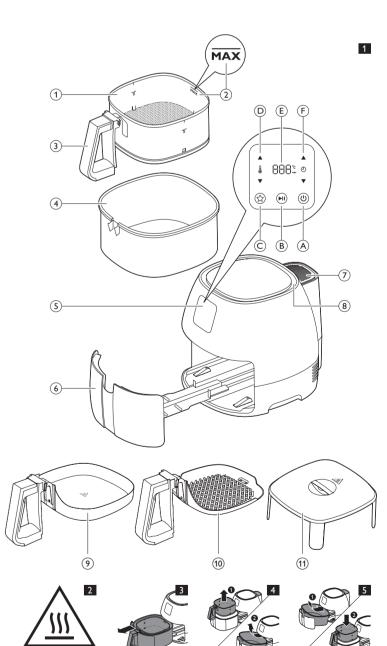
🚺 دوشاخه برق را از پریز خارج کنید و بگذارید تا دستگاه سرد شود. 🕶 بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید. توجه: مطمئن شوید که پشت پانل کنترل رطوبتی باقی نمی ماند. پس از تمیز کردن دستگاه، پانل کنترل را با یک پارچه خشک کنید.

می توانید از یک مایع پاک کننده چربی برای زدودن باقیمانده کثیفی استفاده کن توجه: ماهیتابه و سبد را می توان در ماشین لباس شویی قرار داد. نکته: اگر چیزی به سبد یا انتهای ماهیتابه چسبیده باشد، ماهیتابه را با آب داغ و قدری مایع ظرف شویی پر کنید. سبد را در ماهیتابه قرار دهید وبگذارید تا ماهیتابه و سبد به مدت ۱۰

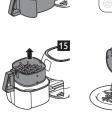
- 🕇 درون دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیر سایشی تمیز کنید. ه المنت حرارتی را با یک برس تمیز کنید تا باقیمانده مواد غذایی روی آن پاک شود.
 - ۱ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود. 🚹 مطمئن شوید که کلیه قطعات تمیز و خشک می باشند.
 - ۳ سیم را در محفظه نگهداری سیم قرار دهید.

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

این علامت نشان میدهد که محصول نباید با زبالههای معمولی خانگی دور انداخته شود در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از تاثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می











4222_005_0414_4_Leaflet_A6_20160122.indd 2 2016/1/22 19:20:33

are fri

on the

display.

change

any buttons.