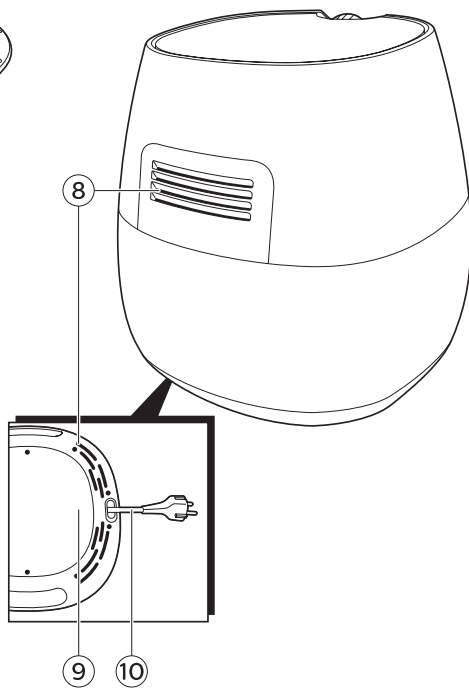
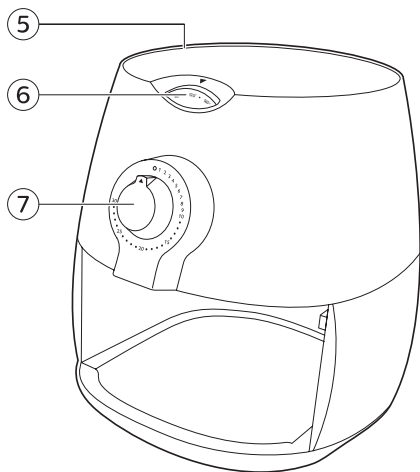
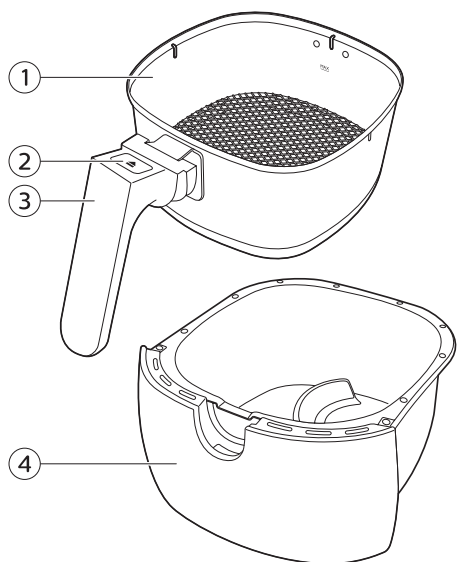


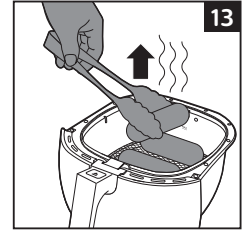
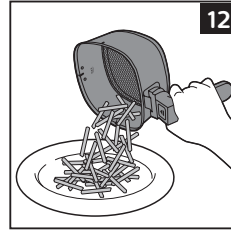
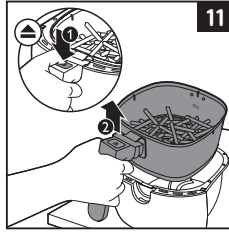
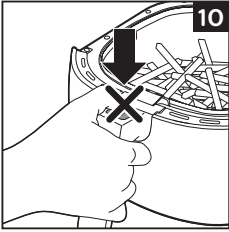
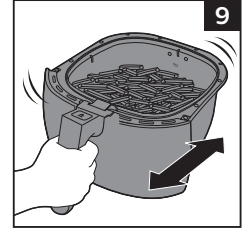
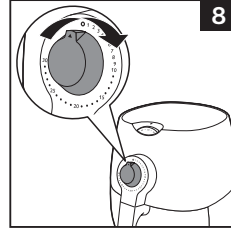
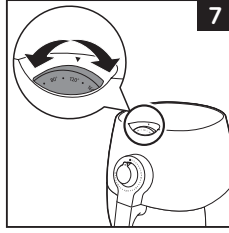
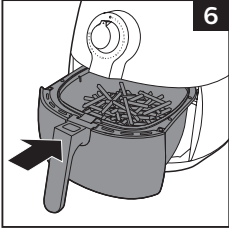
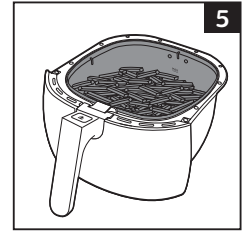
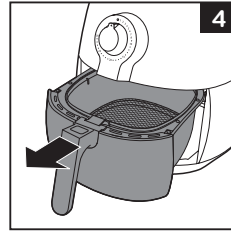
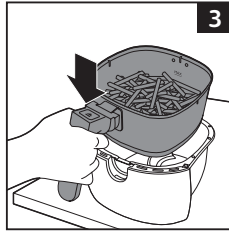
PHILIPS

HD9212-HD9219
HD9250-HD9251



دليل المستخدم





5	مقدمة
5	الوصف العام (الصورة رقم 1)
5	هام
6	قبل الاستخدام للمرة الأولى
6	التحضير للاستخدام
6	استخدام الجهاز
6	القلي بواسطة الهواء الساخن
7	الإعدادات
9	تحضير البطاطس المقلية في المنزل
9	التنظيف
9	التخزين
9	إعادة التدوير
9	الضمان والخدمة
10	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!

للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، سجّل منتجك على www.philips.com/welcome.

يسمح لك جهاز Airfryer الجديد بتحضير المكونات والوجبات الخفيفة المفصّلة لديك بطريقة صحية أكثر.

يستخدم جهاز Airfryer الهواء الساخن مع دوران هواء عالي السرعة (Rapid Air) ومشواة علوية لتحضير مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة سهلة وسريعة وصحية. يتم تسخين المكونات من كل الجهات في الوقت نفسه، وما من حاجة إلى إضافة الزيت إلى أغلبية المكونات.

لمزيد من الأفكار لتحضير الوصفات والمعلومات حول جهاز Airfryer تفضّل زيارة www.philips.com/kitchen.

الوصف العام (الصورة رقم 1)

1	السلة
2	زر تحرير السلة
3	مقبض السلة
4	الضئينة
5	مدخل الهواء
6	مفتاح التحكم بدرجات الحرارة (200-80 درجة مئوية)
7	مفتاح المؤقت (30-0 دقيقة)/التشغيل
8	فتحات مدخل الهواء
9	حجرة تخزين السلك
10	سلك الطاقة الرئيسي

هام

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

خطر

- ضعي المكونات التي تريدني قليها دائماً في السلة، لتفادي ملامستها لأدوات التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذه عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تلمّأي الضئينة بالزيت إذ قد أن يتسبّب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تغمر الجهاز بالمياه أو بأي سائل آخر على الإطلاق، ولا تغسله تحت الصنبور.
- لا تدع المياه أو أي سائل آخر يتسرّب إلى داخل الجهاز، لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- لا تَضَع أبداً كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المشار إليه في السلة.
- لا تلمس الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.

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 مكوّن من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتحوّل دون لعبهم بالجهاز.
- ابقِي الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
- أبقِ سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ في الحائط مؤرّض فقط. احرص دائماً على إدخال المقيس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معدّ 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 تستخدمي الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك الموضّح في دليل المستخدم.
- أثناء عملية القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخن عند إزالة الضئينة من الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. (الصورة 2).
- تصبح الضئينة والسلة والملحقات المتوفرة داخل جهاز Airfryer ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، توخي الحذر عند الإمساك بها.
- لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمّى.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق طهو في الجهاز.
- لا تضع الجهاز على مواد قابلة للاشتعال أو بالقرب منها، مثل غطاء الطاولة أو الستار.

- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
 - أفضل الجهاز عن مصدر الطاقة على الفور في حال لاحظت داءً داءً داكنًا يتصاعد منه. انتظر إلى أن يتوقف تصاعد الدخان قبل إخراج الصينية من الجهاز.
 - تخزين البطاطس: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرض للأكريلاميد في المواد الغذائية المحضّر.
 - لا تقم بتوصيل الجهاز بالطاقة ولا تلمس لوحة التحكم ويديك رطبتين.
- تنبيه**
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو في المكاتب أو المزارع أو غيرها من أماكن العمل. وهو غير مخصص أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو المولات أو الفنادق المخصصة للمبيت والافطور وغيرها من الأماكن السكنية.
 - قم بإعادة الجهاز دائماً إلى مركز خدمة مخلّول من قبل Philips لفحصه أو تصليحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
 - إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احتراقية أو شبه احتراقية أو إذا لم يتم استخدامه وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
 - ضعي الجهاز واستخدميه دائماً على سطح جاف وثابت ومستوي وأفقي.
 - افصلي الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة بعد استخدامه.
 - اتركي الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل الإمساك به أو تنظيفه.
 - احرص على أن يكون لون المكونات المحضّرة في هذا الجهاز ذهبياً عند إخراجها وألا يكون بنيّاً أو داكناً. أزيل البقايا المحترقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (بهدف تقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
 - توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، وبشكل خاص أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- إيقاف التشغيل التلقائي**
- هذا الجهاز مزوّد بمؤقت. عندما يصل المؤقت إلى "صفر"، يصدر الجهاز صوت جرس ويتوقف عن التشغيل تلقائياً. لإيقاف تشغيل الجهاز يدوياً، أدر مفتاح المؤقت بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى "صفر".
- الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)**
- يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرّض للحقول المغناطيسية.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل كل مواد التغليف.
 - 2 أزل أي ملصقات أو تسميات موجودة على الجهاز.
 - 3 نظف السلة والصينية بالمياه الساخنة وكمية قليلة من سائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة.
- ملاحظة: يمكنك أيضاً تنظيف هذه القطع في الجلاية.
- 4 امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
- يعمل جهاز Airfryer هذا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي.

التحضير للاستخدام

- 1 ضَع الجهاز على سطح مستقر وأفقي ومستوي.
 - 2 لا تَضَع الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة.
 - 2 ضَع السلة في الصينية بالشكل الصحيح (الصورة 3).
 - 3 أخرج سلك الطاقة الرئيسية من حجرة تخزين السلك الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز.
- لا تملأ الصينية بالزيت أو بأي سائل آخر.
- لا تضع أي غرض على سطح الجهاز. إذ يعيق هذا الأمر تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بواسطة الهواء الساخن.

استخدام الجهاز

يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة واسعة من المكونات. يمكنك العثور على مزيد من الوصفات على www.philips.com/kitchen.

القلي بواسطة الهواء الساخن

- 1 ضَع مقبس الطاقة الرئيسية في مأخذ حائط مؤرّض.
- 2 اسحب الصينية بحذر من جهاز Airfryer (الصورة 4).
- 3 ضَع المكونات في السلة (الصورة 5).

ملاحظة: لا تملأ السلة بكمية تتجاوز مؤشر الحد الأقصى MAX. أو تتجاوز الكمية المحددة في الجدول (راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل)، فقد يؤثر ذلك في

جودة النتيجة النهائية.

4 أعد الصينية بحذر إلى جهاز Airfryer (الصورة 6).

لا تستخدم الصينية من دون السلة على الإطلاق.

تنبيه: لا تلمس الصينية أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها لأنها تصبح ساخنة جداً. ولا تمسك الصينية إلا بواسطة المقبض.

5 أدر مفتاح التحكم بدرجات الحرارة للحصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. راجع قسم "الإعدادات" في هذا الفصل لتحديد درجة الحرارة المناسبة (الصورة 7).

ملاحظة: إذا كنت ترغب في تحضير مكونات مختلفة في الوقت نفسه، فاحرص على التحقق من درجة الحرارة ووقت الطهو اللازمين لكل من المكونات المختلفة قبل البدء بطهيها كلها في الوقت نفسه. فعلى سبيل المثال، يمكن طهو البطاطس المقلية وأفخاذ الدجاج المحضرة في المنزل في الوقت نفسه لأنها تتطلب الإعدادات نفسها.

6 حدد وقت التحضير والطهو للمكونات (راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل).

7 لتشغيل الجهاز، أدر مفتاح المؤقت إلى وقت التحضير المطلوب (الصورة 8).

أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير عندما يكون الجهاز بارداً.

ملاحظة: إذا أردت، يمكنك أيضاً ترك الجهاز يحمي مسبقاً من دون وضع أي مكونات في داخله. في هذه الحالة، أدر مفتاح المؤقت إلى مدة أطول من 3 دقائق. ومن ثم امأ السلة وأدر مفتاح المؤقت إلى وقت التحضير المطلوب.

فيبدأ المؤقت بتشغيل التوقيت لضبط وقت التحضير.

يتم جمع فائض الزيت المتأني من المكونات في قعر الصينية.

8 يجب هز بعض المكونات في منتصف عملية التحضير (راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل). لهز المكونات، اسحب الصينية من الجهاز بواسطة المقبض وقم بهزها. ثم أعد الصينية إلى داخل الجهاز (الصورة 9).

تنبيه: لا تضغط على زر تحرير السلة أثناء هزها (الصورة 10).

نصيحة: لتخفيف الوزن، يمكنك إزالة السلة من الصينية وهز السلة بمفردها. وللقيام بذلك، اسحب الصينية من الجهاز وصعها على سطح مقاوم للحرارة واضغط على زر تحرير السلة.

نصيحة: إذا تم ضبط المؤقت على نصف وقت التحضير، سستمع صوت جرس المؤقت لدى هز المكونات. ولكن هذا يعني أنه يجب ضبط المؤقت مجدداً وفقاً لمدة التحضير المتبقية بعد هز المكونات.

9 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن مدة التحضير المعيّنة قد انتهت. فأخرج الصينية من الجهاز وصعها على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً. للقيام بذلك، أدر مفتاح المؤقت إلى "صفر" (الصورة 8).

10 تحقق مما إذا أصبحت المكونات جاهزة.

إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فأعد الصينية إلى داخل الجهاز واضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية.

11 لإزالة المكونات الصغيرة (مثل البطاطس المقلية)، اضغط على زر تحرير السلة (1) وارفع السلة عن الصينية (2). (الصورة رقم 11)

لا تقلب السلة رأساً على عقب والصينية لا تزال معلقة بها، وإلا ستسرب كمية الزيت الزائدة التي تراكمت وترسبت في قاع الصينية إلى المكونات.

بعد القلي بواسطة الهواء الساخن، تصبح الصينية والمكونات ساخنة، وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.

12 أفرغ محتويات السلة في وعاء أو طبق. (الصورة رقم 12)

نصيحة: لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقطاً لإخراجها من السلة (الصورة 13).

13 عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، يكون جهاز Airfryer مستعداً لإعداد دفعة أخرى على الفور.

الإعدادات

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي تريد تحضيرها.













ملاحظة: تذكر أن هذه الإعدادات هي بمثابة مؤشرات وتوجيهات، وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل كما والعلامة التجارية، يتعدّر علينا ضمان الإعداد الأفضل لمكوناتك.













بما أنّ تقنية Rapid Air تُعيد تسخين الهواء داخل الجهاز على الفور، فإن سحب الصينية بسرعة من الجهاز أثناء القلي بواسطة الهواء الساخن يعيق العملية.

نصائح

- تستغرق المكونات الأصغر حجماً عادةً مدة تحضير أقلّ بعض الشيء من المكونات الأكبر حجماً.
- بينما تستغرق كمية أكبر من المكونات مدة تحضير أطول بعض الشيء، تستغرق كمية أقل من المكونات مدة تحضير أقل.
- يؤدي هز المكونات الأصغر حجماً في منتصف مدة التحضير إلى تحسين النتيجة النهائية ويمكن أن يساعد في تفادي قلي المكونات بطريقة غير متساوية.
- أضف كمية قليلة من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. اعتمد إلى قلي المكونات في جهاز Airfryer في غضون دقائق قليلة بعد إضافة الزيت.
- الوجبات الخفيفة نفسها التي يمكن تحضيرها في الفرن يمكن تحضيرها في جهاز Airfryer أيضاً.

- الكمية المثالية لتحضير بطاطس مقليه مقرمشة هي 500 غرام.
- استخدم عجينة محضرة مسبقًا لتحضير الوجبات الخفيفة بسرعة وسهولة. تستلزم العجينة المحضرة مسبقًا مدة تحضير أقصر أيضًا من العجينة المحضرة في المنزل.
- يمكنك استخدام جهاز Airfryer أيضًا لإعادة تسخين المكونات، لإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180

	 g	 min	 °C
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

ملاحظة: لدى استخدام مكونات ترفع (مثل قوالب الحلوى وفطائر الكيش أو المافن) يجب عدم ملء صينية الخبز أكثر من نصفها.

ملاحظة: أضف 3 دقائق إلى مدة التحضير لدى بدء القلي عندما يكون جهاز Airfryer بارداً.

تحضير البطاطس المقلية في المنزل

للحصول على أفضل النتائج، ننصحك باستخدام البطاطس المقلية المخبوزة مسبقاً (مثل البطاطس المجلدة). إذا أردت تحضير البطاطس المقلية في المنزل، فاتبع الخطوات التالية.

- 1 تُقشر البطاطس وتُقطع إلى شرائح.
 - 2 تُنقع شرائح البطاطس المقلية في وعاء لمدة لا تقل عن 30 دقيقة، ثم تُجفف بواسطة ورق المطبخ.
 - 3 يُسكب مقدار نصف ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح فوقه وتُمزج حتى تصبح الشرائح مغطاة بطبقة من الزيت.
 - 5 تُرل الشرائح من الوعاء بأصابعك أو إحدى أدوات المطبخ حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء. توضع الشرائح في السلة.
- ملاحظة: يجب عدم إمالة الوعاء لوضع الشرائح كلها في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي ترسب كمية الزيت الزائدة في قاع الصينية.
- 5 اعمد إلى قلي شرائح البطاطس بحسب التوجيهات المذكورة في هذا الفصل.

التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

تم تغليف الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز بطلاء مانع للاتصاق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، إذ قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للاتصاق.

- 1 أزل قابس الطاقة الرئيسية من مقبس الحائط ودع الجهاز يبرد.

ملاحظة: أخرج الصينية ليبرد جهاز Airfryer بسرعة أكبر.

- 2 امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
 - 3 نظف السلة والصينية بالمياه الساخنة وكمية قليلة من سائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة.
- يمكنك استخدام سائل لإزالة الدهون لتنظيف كمية الأوساخ المتبقية.
- ملاحظة: يمكن غسل الصينية والسلة في الجلاية.

نصيحة: إذا التصقت الأوساخ بالسلة أو بقاع الصينية، فاملاً الصينية بالمياه الساخنة وأضف كمية قليلة من سائل التنظيف. صغ السلة في الصينية وارتكهما تنتقعان لمدة 10 دقائق تقريباً.

- 4 نظف الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.
- 5 نظف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

التخزين

- 1 أفضل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
- 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة.
- 3 ادفع السلك إلى داخل حجرة التخزين. ثبت السلك من خلال إدخاله في فتحة تثبيت السلك.

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.

الضمان والخدمة

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

يلخص هذا الفصل معظم المشاكل الشائعة التي يمكن أن تواجهها مع الجهاز. في حال لم تتمكن من حل المشكلة من خلال المعلومات المتوفرة أدناه، فيرجى زيارة www.philips.com/support للاطلاع على الأسئلة المتداولة، أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز Airfryer لا يعمل.	لم يتم توصيل الجهاز.	ضع مقبس الطاقة الرئيسي في مأخذ حائط مؤرّض.
المكونات المقلية بواسطة جهاز Airfryer غير مطهوه بشكل جيد.	لم تعبئ المؤقت.	أدر مفتاح المؤقت إلى وقت الطهو المطلوب لتشغيل الجهاز.
المكونات المقلية بواسطة جهاز Airfryer غير مطهوه بشكل جيد.	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	ضع كميات مكونات أقل في السلة. إذ يتم قلي الكميات الأقل من المكونات بطريقة متساوية أكثر.
إن درجة الحرارة المحددة منخفضة جدًا.	إن درجة الحرارة المحددة منخفضة جدًا.	أدر مفتاح التحكم بدرجات الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة (راجع القسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
أن وقت التحضير قصير جدًا.	قومي بتدوير مفتاح التحكم بدرجات الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة (راجع القسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").	قومي بتدوير مفتاح التحكم بدرجات الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة (راجع القسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
لم يتم قلي المكونات بطريقة متساوية في جهاز Airfryer.	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	يجب هزّ المكونات المتراكبة أو المتداخلة (كالبطاطس المقلية) في منتصف عملية التحضير. راجع القسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز".
لم تكن الوجبات الخفيفة المقلية مقرمشة عند إخراجها من جهاز Airfryer.	لقد استخدمت نوع وجبات خفيفة بتعبئ تحضيرها في مقلاة تقليدية.	استخدم الوجبات الخفيفة التي يجب تحضيرها في الفرن أو ادهن بعض الزيت على الوجبات الخفيفة لتصبح مقرمشة أكثر.
لا يمكنني إدخال الصينية في الجهاز بطريقة صحيحة.	لقد وضعت كمية كبيرة من المكونات في السلة.	لا تملأ السلة بكمية تتجاوز مؤشر MAX (الحد الأقصى).
لم يتم وضع السلة في الصينية بطريقة صحيحة.	مقبض صينية الخبز يعيق الصينية.	ادفع بالسلة إلى أسفل الصينية حتى تسمع صوت طقطقة.
يتصاعد دخان أبيض من الجهاز.	أنت تحضّر مكونات دهنية.	ادفع المقبض إلى وضعية أفقية، لكي لا يخرج على أعلى السلة.
لا تزال الصينية تحتوي على رواسب دهنية من الاستخدام السابق.	لا تزال الصينية تحتوي على رواسب دهنية من الاستخدام السابق.	عند قلي مكونات دهنية في جهاز Airfryer، ستسرب كمية كبيرة من الزيت إلى الصينية. يولد الزيت دخانًا أبيض وقد تحمي الصينية أكثر من العادة. لا يؤثر ذلك على الجهاز أو على النتيجة النهائية.
البطاطس الطازجة غير مقلية بطريقة متساوية في جهاز Airfryer.	لم تنقع شرائح البطاطس بطريقة صحيحة قبل قليها.	يتسبب الدهن الذي يتم تسخينه في الصينية بتصاعد الدخان الأبيض. تأكد من تنظيف الصينية بشكل صحيح بعد كل استخدام.
لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	تكون البطاطس مقرمشة بحسب كمية الزيت والمياه الموجودة فيها.	انقع شرائح البطاطس المقلية في وعاء لمدة لا تقل عن 30 دقيقة، ثم أخرجها وجففها بواسطة ورق المطبخ.
لم تكن البطاطس الطازجة مقرمشة عند إخراجها من جهاز Airfryer.	تكون البطاطس مقرمشة بحسب كمية الزيت والمياه الموجودة فيها.	استخدم بطاطس طازجة واحرص على أن تبقى قاسية بعد قليها. تأكد من تجفيف شرائح البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت.
أضف القليل من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.	قطع البطاطس إلى شرائح أصغر لتصبح مقرمشة أكثر.	قطع البطاطس إلى شرائح أصغر لتصبح مقرمشة أكثر.

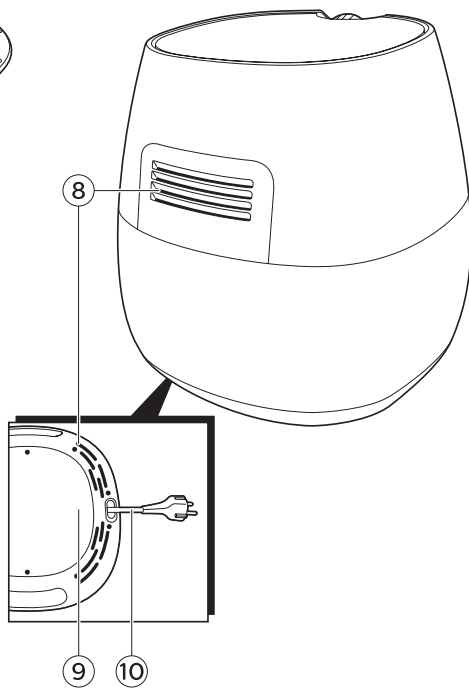
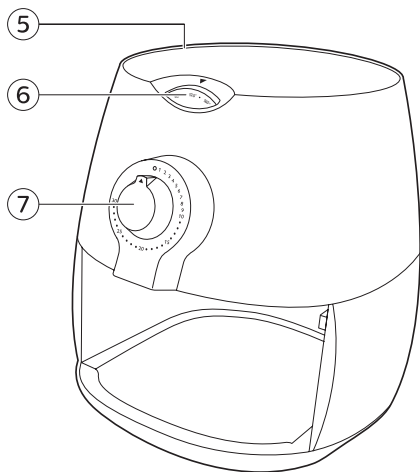
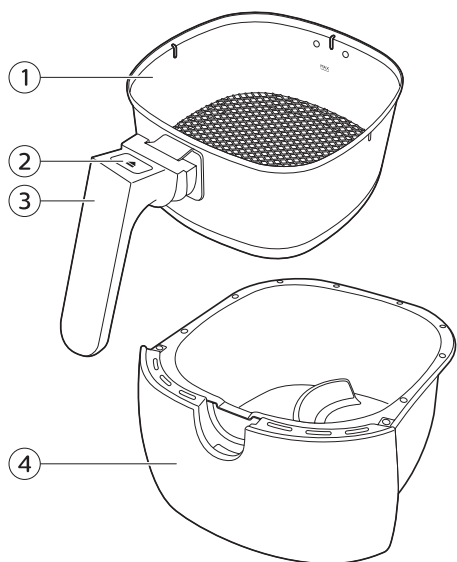


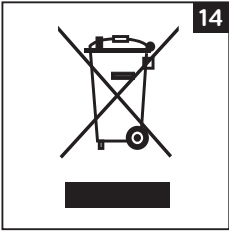
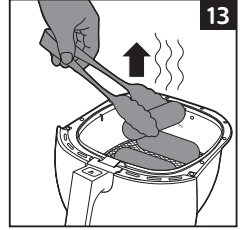
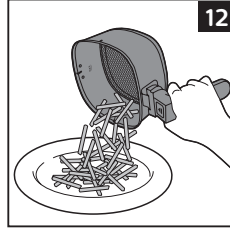
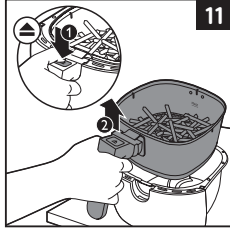
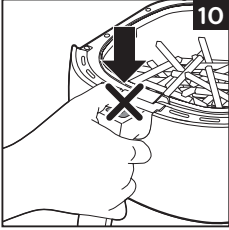
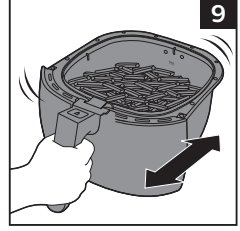
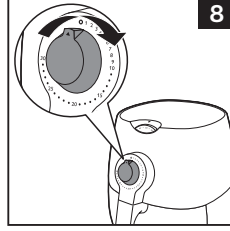
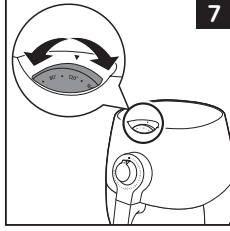
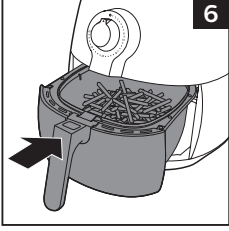
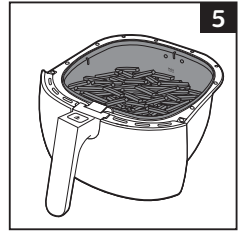
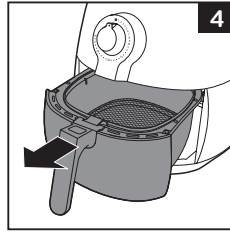
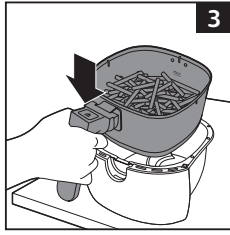
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



User manual





Contents

Introduction	5
General description (Fig. 1)	5
Important	5
Before first use	8
Preparing for use	8
Using the appliance	8
Hot air frying	8
Settings	10
Making home-made fries	11
Cleaning	12
Storage	12
Recycling	12
Guarantee and service	12
Troubleshooting	13

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)

- 1 Basket
- 2 Basket release button
- 3 Basket handle
- 4 Pan
- 5 Air inlet
- 6 Temperature control knob (80-200°C)
- 7 Timer (0-30 min.)/power-on knob
- 8 Air outlet openings
- 9 Cord storage compartment
- 10 Mains cord

Important

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

Danger

- 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 immerse the appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.

- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- 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 against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- The pan, basket and accessories inside the Airfryer become hot during use. Be careful when you handle them.
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not let the appliance operate unattended.

- 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.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6°C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

Caution

- 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.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- 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 place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface.
- 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).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.

Automatic switch-off

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

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding electromagnetic fields.

Before first use

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

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

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

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

Preparing for use

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

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

- 2 Place the basket in the pan properly (Fig. 3).

- 3 Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

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

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

Using the appliance

The Airfryer can prepare a large range of ingredients. You can find more recipes at www.philips.com/kitchen.

Hot air frying

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

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

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

Never use the pan without the basket in it.

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

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

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

- 6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
- 7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 8).

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

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes. Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

▶ The timer starts counting down the set preparation time.

▶ Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8 Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the Airfryer (Fig. 9).

Caution: Do not press the basket release button during shaking (Fig. 10).

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

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

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

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

10 Check if the ingredients are ready.

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

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

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

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

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

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 13).

13 When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings













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













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

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

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the Airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180

	 g	 min	 °C
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

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

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

Making home-made fries

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

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

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

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

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

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

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

Note: The pan, and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck 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

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

Recycling

- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU). (Fig. 14)
- 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 service

If you have 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 Airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the Airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is Airfryer too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the Airfryer.	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.

Problem	Possible cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the Airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

