

PHILIPS

HD986X, HD987X

Kullanım kılavuzu

İÇİNDEKİLER

Önemli	3
Giriş	8
Genel açıklamalar	8
İlk kullanımdan önce	9
Cihazın kullanıma hazırlanması	9
Çıkanabilir süzgeç altlığını ve yağ azaltıcıyı yerleştirme	9
Manuel zamanlama/sıcaklık ayarları için yemek tablosu	10
Cihazın kullanımı	12
Havayla kızartma	12
Akıllı Şef programları için yemek tablosu	16
Akıllı Şef programlarıyla pişirme	17
Ev yapımı kızartmalar yapma	18
Sıcak tutma modunu seçme	19
En sevdiğiniz ayarı kaydedin	20
Temizlik	22
Temizleme masası	24
Saklama	24
Geri dönüşüm	24
Garanti ve destek	24
Sorun giderme	25

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Isıtma elemanlarına temas etmelerini engellemek için kızartılacak malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış deliklerini kapatmayın.
- Yangın tehlikesine yol açabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazı kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın ya da muslukta durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Sepete yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Çalışırken cihazın içine asla dokunmayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli

kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Elektrik fişinin prize düzgün bir şekilde takıldığından her zaman emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Cihazı duvarın veya diğer cihazların yakınına yerleştirmeyin. Cihazın arkasında ve kenarlarında en az 10 cm ve cihazın üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazı kullanım kılavuzunda açıklanan dışımda bir amaç için kullanmayın.
- Sıcak havayla kızartma sırasında cihazın hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından güvenli mesafede tutun. Ayrıca tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Tava, sepet ve Airfryer'ın içindeki aksesuarlar kullanım sırasında ısınır. Bu aksesuarlara dokunurken dikkatli olun.



- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üstüne veya yakınına koymayın.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.
- Cihazdan siyah bir duman çıktığını görürseniz cihazı fişten çekin. Tavayı cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyin.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Elleriniz ıslakken cihazı fişe takmayın ya da kontrol panelini çalıştırmayın.

Dikkat

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Cihazı kontrol veya onarım için her zaman yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.

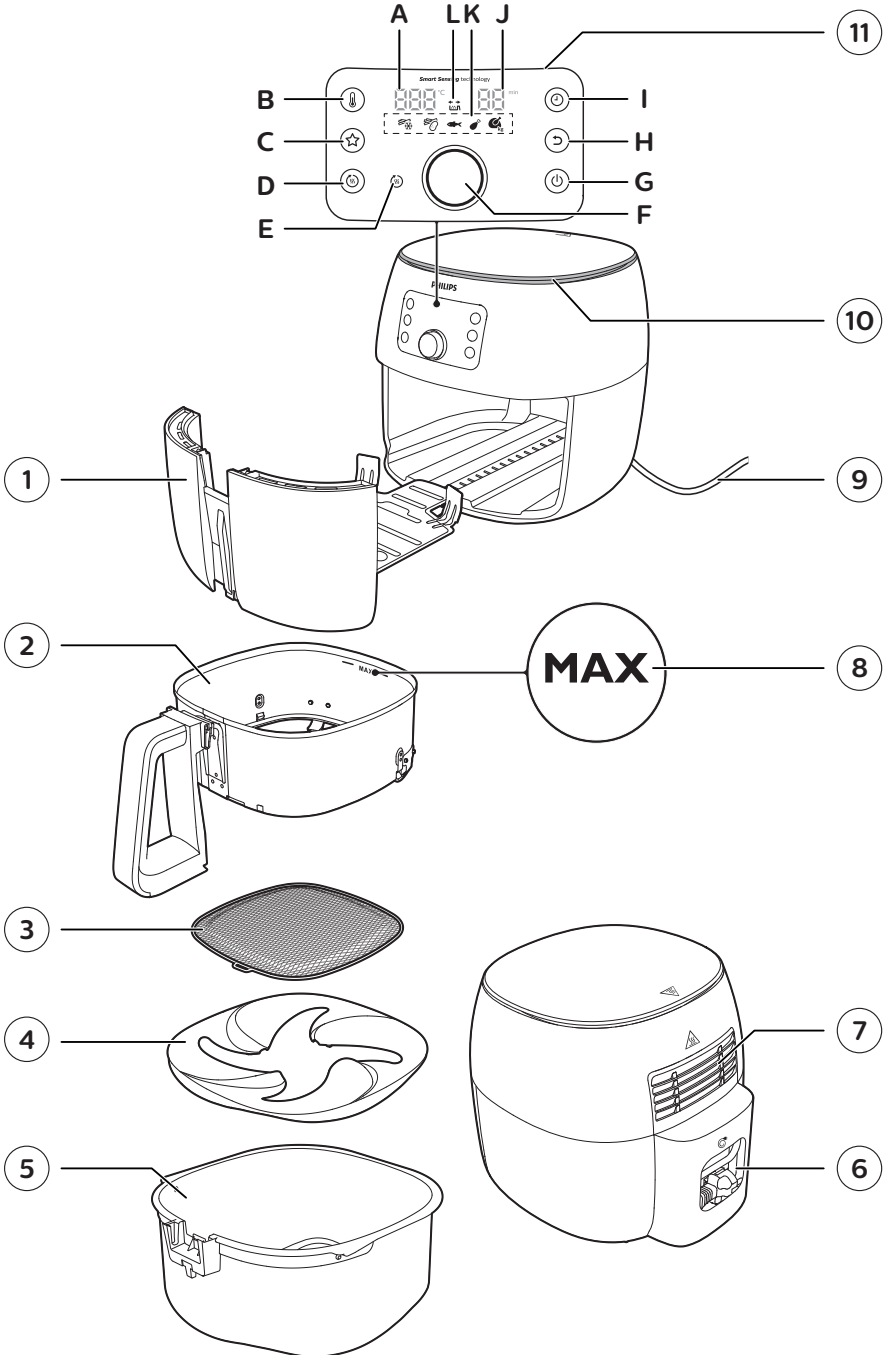
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlarla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı daima kuru, sabit, düz ve yatay bir yüzeyde bulundurun ve kullanın.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı taşımadan veya temizlemeden önce cihazın yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı renkte olmasına dikkat edin. Yanmış artıkları temizleyin. Taze patatesi 180°C'nin üzerinde kızartmayın (akrilamid üretimini en düşük düzeyde tutmak için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken ısınan parçalara ve metal kısımların kenarına dikkat edin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı, elektromanyetik alanlarla ilgili yürürlükteki tüm standartlar ve düzenlemelere uygundur.

Otomatik kapanma

Bu cihazda otomatik kapanma işlevi bulunur. Zamanlayıcının süresi dolduğunda cihaz otomatik olarak kapanır. 30 dakika içerisinde bir düğmeye basmazsanız cihaz otomatik olarak kapanır. Cihazı manuel olarak kapatmak için Açma/Kapama düğmesine basın.



Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin. Philips Airfryer sayesinde artık dışı çıtır ve içi yumuşacık olan leziz kızartmaların tadını çıkarabilirsiniz. Çok çeşitli yemekleri sağlıklı, hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için kızartın, ızgara yapın ve pişirin.

Daha fazla öneri, tarif ve Airfryer hakkında bilgi almak için www.philips.com/kitchen adresini ziyaret edin veya iOS® ya da Android™ için ücretsiz NutriU uygulamasını* indirin.

*NutriU uygulaması ülkenizde mevcut olmayabilir.

Bu durumda lütfen Airfryer uygulamasını indirin.

Genel açıklamalar

- 1 Çekmece
- 2 Çıkarılabilir süzgeç altlıklı sepet
- 3 Çıkarılabilir süzgeç altlığı
- 4 Yağ azaltıcı
- 5 Tava
- 6 Kablo saklama bölmesi
- 7 Hava çıkışları
- 8 MAX göstergesi
- 9 Güç kablosu
- 10 Hava girişi
- 11 Kontrol paneli
 - A Sıcaklık göstergesi
 - B Sıcaklık düğmesi
 - C Favoriler düğmesi
 - D Sıcak tutma düğmesi
 - E Sıcak tutma göstergesi
 - F Hızlı Kontrol kadranı
 - G Güç Açık/Kapalı düğmesi
 - H Geri düğmesi
 - I Zamanlayıcı düğmesi
 - J Zaman göstergesi
 - K Akıllı Şef programları: Dondurulmuş patates kızartması/ ev yapımı patates kızartması/ bütün balık/bağet tavuk/ bütün tavuk
 - L Karıştırma göstergesi

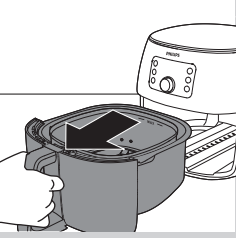
İlk kullanımdan önce

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- 3 İlk kullanımdan önce temizlik bölümünde belirtilen şekilde cihazı iyice temizleyin.

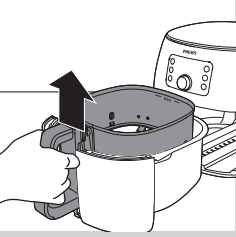
Cihazın kullanıma hazırlanması

Çıkarılabilir süzgeç altlığını ve yağ azaltıcıyı yerleştirme

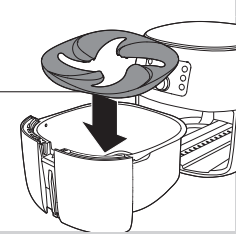
- 1 Sapı çekerek çekmeceyi açın.



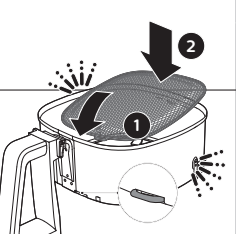
- 2 Sapı kaldırarak sepeti çıkarın.

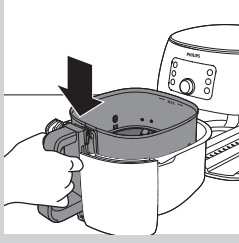


- 3 Yağ azaltıcıyı tavaya yerleştirin.

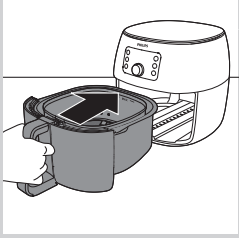


- 4 Çıkarılabilir süzgeç altlığını, sepetin sağ alt tarafındaki yuvaya takın. Yerine oturana kadar süzgeç altlığını aşağı doğru itin (her iki taraftan "klik" sesi gelir).





5 Sepeti tavaya koyun.



6 Çekmeceyi sapından tutarak Airfryer'a geri takın.



Not

- Tavayı içinde yağ azaltıcı veya sepet olmadan asla kullanmayın.

Manuel zamanlama/sıcaklık ayarları için yemek tablosu

Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz yiyecek tipleri için temel ayarları seçmenize yardımcı olur.



Not

- Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemeler, köken, boyut, şekil ve markaya göre farklılık gösterdiğinden malzemeleriniz için sabit bir en iyi ayar garanti edemiyoruz.
- Daha fazla miktarda yiyecek hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı bir sonuç elde etmek için malzemeleri sepetin içinde 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

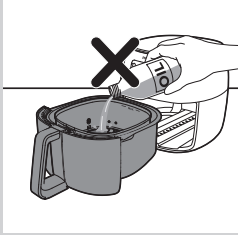
Malzemeler	Min. – maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Ev yapımı patates kızartması (12 x 12 mm/0,5 x 0,5 inç)	200-1400 g 7-49 oz	18-35	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Soğuk suda 30 dakika veya ılık suda (40°C/104°F) 3 dakika bekletin, kurulayın ve her 500 g/18 oz için 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. • Sürenin yansında sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı elma dilim patates	200-1400 g 7-49 oz	20-42	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve 1/4 ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. • Sürenin yansında sallayın, çevirin veya karıştırın

Malzemeler	Min. – maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Dondurulmuş atıştırmaıklar (tavuk nugget)	80-1300 g/ 3-46 oz (6-50 parça)	7-18	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Dışı altın sansı ve çıtır çıtır olduğunda hazırdır. Sürenin yansında sallayın, çevirin veya kaşırtın
Dondurulmuş atıştırmaıklar (yaklaşık 20 g/0,7 oz küçük Çin böreği)	100-600 g/ 4-21 oz (5-30 parça)	14-16	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Dışı altın sansı ve çıtır çıtır olduğunda hazırdır. Sürenin yansında sallayın, çevirin veya kaşırtın
Tavuk göğsü Yaklaşık 160 g/6 oz	1-5 parça	18-22	180°C/350°F	
Panelenmiş tavuk parçaları	3-12 parça (1 katman)	10-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Ekmek kırıntısına yağ ekleyin. Altın sansı olduğunda hazırdır.
Tavuk kanatları Yaklaşık 100 g/3,5 oz	2-8 parça (1 katman)	14-18	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Sürenin yansında sallayın, çevirin veya kaşırtın
Kemiksiz pizola Yaklaşık 150 g/6 oz	1-5 pizola	10-13	200°C/400°F	
Hamburger Yaklaşık 150 g/6 oz (10 cm/4 inç çapında)	1-4 köfte	10-15	200°C/400°F	
Kalın sosis Yaklaşık 100 g/3,5 oz (4 cm/1,6 inç çapında)	1-6 parça (1 katman)	12-15	200°C/400°F	
İnce sosis Yaklaşık 70 g/2,5 oz (2 cm/0,8 inç çapında)	1-7 parça	9-12	200°C/400°F	
Rosto	500-1000 g/ 18-35 oz	40-60	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Kesmeden önce 5 dakika dinlendirin.
Balık fileto Yaklaşık 120 g/4,2 oz	1-3 (1 katman)	9-20	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> Cihaza yapışmaması için deri kısmını tabana yerleştirin ve biraz yağ ekleyin.
Kabuklu deniz ürünleri Yaklaşık 25-30 g/0,9-1 oz	200-1500 g/ 7-53 oz	10-25	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Sürenin yansında sallayın, çevirin veya kaşırtın
Kek	500 g/18 oz	28	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Kek kalıbı kullanın.
Kap kekler Yaklaşık 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Isıya dayanıklı silikon kek kalıbı kullanın.
Kiş (21 cm/8,3 inç çapında)	1	15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Hamur işi tepsisini veya fırın kabını kullanın.
Fırınlanmış tost ekmeği/ yuvarlak ekme	1-6	6-7	180°C/350°F	

Malzemeler	Min. – maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Taze ekmeK	700 g/25 oz	38	160°C/325°F	• Ekmeğın kabarıırken ısıtma elemanına dokunmaması için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır.
Taze yuvarlak ekmeK Yaklaşık 80 g/2,8 oz	1-6 parça	18-20	160°C/325°F	
Kestane	200-2000 g/ 7-70 oz	15-30	200°C/400°F	• Sürenin yansında sallayın, çevirin veya karıştırın
Karışık sebze (büyük doğranmış)	300-800 g/ 11-28 oz	10-20	200°C/400°F	• Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın. • Sürenin yansında sallayın, çevirin veya karıştırın

Cihazın kullanımı

Havayla kızartma



Dikkat

- Bu cihaz, sıcak havayla çalışan bir Airfryer cihazıdır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka sıvılarla doldurmayın.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kolları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı ve yağ azaltıcıyı fırın eldiveniyle tutun.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihaz, ilk kez kullandığınızda biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir.
- Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.

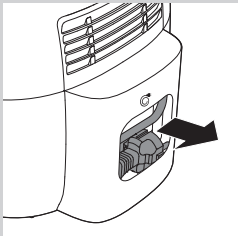
- 1 Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin. Çekmecenin tamamen açılabilmişinden emin olun.

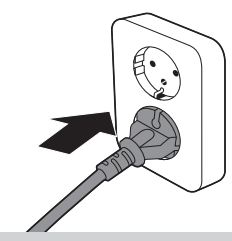


Not

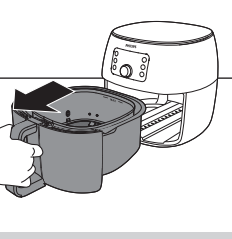
- Cihazın üzerine veya kenarlarına hiçbir şey koymayın. Bu durum hava akışını engelleyebilir ve kızartma sonuçlarını etkileyebilir.

- 2 Elektrik kordonunu cihazın arka kısmında bulunan kablo saklama bölümünden çekip çıkarın.

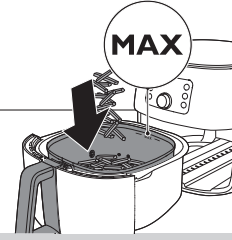




3 Fişi prize takın.



4 Sapı çekerek çekmeceyi açın.

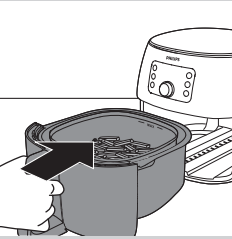


5 Yiyecekleri sepete koyun.



Not

- Airfryer, geniş bir malzeme yelpazesini pişirmek için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu" bölümüne başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktan aşmayın veya sepeti "MAKS" göstergesinden daha fazla doldurmayın.
- Farklı malzemeleri aynı anda pişirmek istiyorsanız birlikte pişirme işlemine başlamadan önce farklı malzemeler için önerilen pişirme sürelerini kontrol edin.

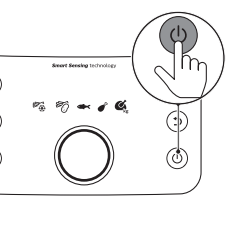



6 Çekmeceyi sapından tutarak Airfryer'a geri takın.



Dikkat

- Tava yı içinde yağ azaltıcı veya sepet olmadan asla kullanmayın. Cihazı sepet olmadan ısıtırsanız çekmeceyi açmak için fırın eldivenleri kullanın. Çekmecenin kenarları ve içi çok ısıdır.
- Tava, yağ azaltıcı veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.

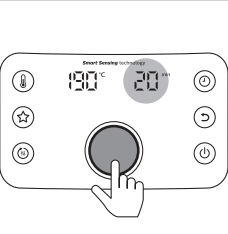
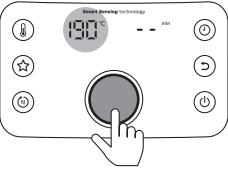
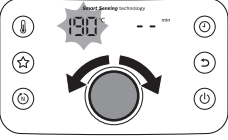


7 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine  basın.



Not

- Akıllı Şef programlarıyla başlamak için "Akıllı Şef programlarıyla pişirme" bölümüne bakın.



8 Sıcaklık düğmesine basın (ⓘ).

↳ Sıcaklık göstergesi ekranda yanıp söner.



Not

- İlk olarak zamanlayıcı düğmesine (⌚) bastığınızda cihaz, pişirme süresi onaylandıktan hemen sonra pişirme işlemini başlatır.

9 İsteddiğiniz pişirme sıcaklığını seçmek için QuickControl düğmesini döndürün.

10 Seçili sıcaklığı onaylamak için QuickControl düğmesini itin.

↳ Sıcaklık onaylandıktan sonra süre göstergesi ekranda yanıp sönmeye başlar.

11 İsteddiğiniz pişirme süresini seçmek için QuickControl düğmesini döndürün.



Not

- Favori düğmesine (☆) bastığınızda bu pişirme sıcaklığını ve süresini favori pişirme ayarınız olarak kaydedersiniz. Önceden kaydedilen ayarların üzerine yazılır. Daha fazla ayrıntı için "Favori ayarınızı kaydedin" bölümüne bakın.
- Farklı yiyecek çeşitleri için manuel zamanlama/sıcaklık ayarlarının bulunduğu yemek tablosuna bakın.

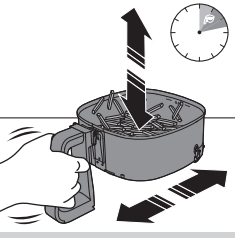
12 Seçili süreyi onaylamak için QuickControl düğmesine basın.

13 Pişirme süresi onaylandıktan sonra cihaz pişirme işlemini başlatır.



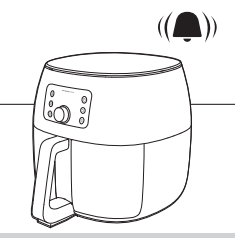
İpucu

- Pişirme işlemini durdurmak için QuickControl kadranına basın. Pişirme işlemine devam etmek için QuickControl kadranına basın.
- Pişirme sıcaklığını veya süresini değiştirmek için 8 - 10 arası adımları tekrarlayın.
- Devam eden işlemi iptal etmek ve ana menüye dönmek için geri düğmesine (⏪) basın.

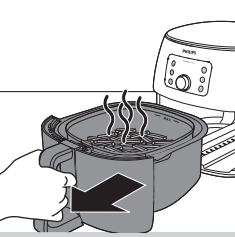


Not

- Gerekli pişirme süresini 30 dakika içinde ayarlamazsanız cihaz güvenlik nedeniyle otomatik olarak kapanır.
- Süre göstergesi olarak "-" seçilirse cihaz ön ısıtma moduna geçer.
- Bazı malzemelerin pişirme süresinin yarısında kanştırılması veya döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri kanştırmak için QuickControl düğmesine basarak pişirmeyi durdurun, çekmeceyi açın, sepeti tavadan çıkarın ve lavabonun üzerinde sallayın. Tavayı sepetle birlikte cihazın içine yerleştirin ve pişirmeye devam etmek için QuickControl düğmesine basın.
- Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlarsanız zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda malzemeleri sallama veya çevirme zamanı gelmiş demektir. Zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine yeniden ayarlamayı unutmayın.



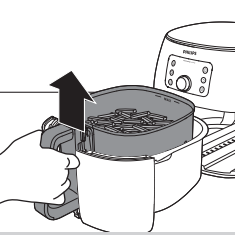
14 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



15 Sapı çekerek çekmeceyi açın ve yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Not

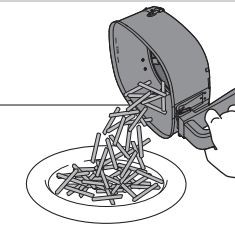
- Yiyecekler henüz hazır değilse çekmeceyi sapından tutarak Airfryer'ın içine yerleştirin ve zamanlayıcıda birkaç dakika daha ayarlayın.



16 Küçük yiyecekleri çıkarmak için (ör. patates kızartması), tavayı sapından tutarak sepeti çıkarın.

Dikkat

- Pişirme işlemi sonrasında tava, yağ azaltıcı, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.



17 Sepetteki malzemeleri bir kaseye veya tabağa boşaltın. Tavanın tabanında sıcak yağ olabileceğinden yiyecekleri boşaltırken sepeti tavadan çıkarın.

Not

- Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
- Malzemelerden çıkan fazla veya süzülen yağ, yağ azaltıcının altındaki tavanın tabanında toplanır.
- Pişirilen malzemelerin türüne göre her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da tavaya yerleştirmeden önce fazla veya süzülen yağı tavadan dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Fırın eldiveni kullanarak tavayı kaldırın ve ısıya dayanıklı yüzeye yerleştirin. Yağ azaltıcıyı kauçuk uçlu maşa kullanarak tavadan dikkatli bir şekilde çıkarın. Fazla veya süzülen yağı dökün. Yağ azaltıcıyı tavaya, tavayı çekmeceye ve sepeti tavaya yerleştirin.

Yiyecekler hazır olduğunda, Airfryer bir sonraki pişirme işlemi için anında kullanıma hazırdır.



Not






- Pişirme işlemine yeniden başlamak istiyorsanız 4 - 17 arasındaki adımları tekrarlayın.

Akıllı Şef programları için yemek tablosu

Not

- Bu cihaz yalnızca kapalı mekanlarda kullanım içindir. Otomatik pişirme programlarını cihaz oda sıcaklığındayken başlatın. Cihazı önceden ısıtmayın.
- Yiyecekleri sepete her zaman eşit şekilde dağıtın.
- Cihazda belirtildiğinde yiyecekleri çevirin/sallayın. Çekmeceyi olabildiğince kısa süreliğine açık tutun.
- Herhangi bir aksesuar kullanmayın. Yağ azaltıcının cihaza uygun şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Yiyeceklerin menşei, boyutu ve markası değişebileceğinden servisten önce yiyecekleri yeteri kadar pişirdiğinizden emin olun.

Akıllı Şef programları			Directions
	İnce (7x7 mm) Orta (10x10 mm) Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar	200-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Dondurulmuş patates kızartmasını doğrudan dondurucudan çıkararak kullanın. Pişirmeden önce çözmemeyin. • Program, ince (7x7 mm) ve orta (10x10 mm) dondurulmuş patates kızartmaları için geliştirilmiştir. • Özellikle Airfryer için üretilen patates kızartmaları satın aldıysanız lütfen paket üzerindeki talimatları takip edin.

Akıllı Şef programları			Directions
 Ev yapımı patates kızartmaları	Ev yapımı kesim (10x10 mm)	500-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Sert ve çiğ patatesler kullanın. Patatesleri önceden pişirmeyin. 6°C'nin altında saklanan patatesleri kullanmayın. En iyi sonuçlar için taze patates kızartması tarifini izleyin.
 Balık	Bütün balık Büyük yassı balık Balık filetosu	1-4 parça (300-1600 g) 1 parça (800 g'a kadar) 2-5 parça (150-200 g/parça), 700 g'a kadar	<ul style="list-style-type: none"> Dondurulmuş balık pişirmeyin Program, yaklaşık 300-400 g ağırlığındaki bütün balıklar için geliştirilmiştir. Duman çıkarsa lütfen manuel modu düşük sıcaklıklarla kullanın.
 Baget	Baget Tavuk göğsü	2-16 parça (200-2000 g) 1-5 parça (150 g'a kadar/parça)	<ul style="list-style-type: none"> Program, taze (dondurulmamış) bagetler için geliştirilmiştir. Bütün tavuk butları pişirmek istediğinizde Akıllı Şef programı durduktan sonra manuel olarak 5-10 dakika pişirme süresi ekleyin.
 Bütün tavuk	Bütün tavuk Yarım tavuk	1000-1800 g >1000 g	<ul style="list-style-type: none"> Airfryer'da yalnızca çiğ tavuk pişirin. Dondurulmuş tavuk pişirmeyin. Program, bütün tavuk için geliştirilmiştir.


Akıllı Şef programlarıyla pişirme

Malzemeleri istediğiniz gibi baharatlayın. Yiyeceği sepetin içine koyun ve sepeti cihazın içine geri takın.

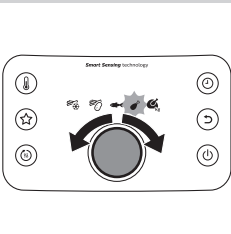
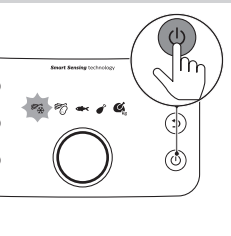


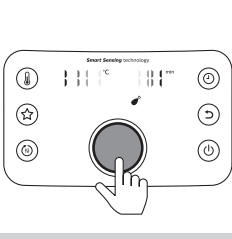
Not

- Kızanıklığın çok fazla olmasına neden olacağından yemeğinizi baharatlamak için bal, şurup veya başka şekerli maddeler kullanmayın.

1 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine  basın.

2 Akıllı Şef programını değiştirmek için istenilen simge yanıp sönene kadar QuickControl düğmesini çevirin.





3 Akıllı Şef programını onaylamak için QuickControl düğmesine basın.

- ➔ Cihaz, ideal pişirme sıcaklığını ve süresini otomatik olarak hesaplar. Ekran birkaç dakika sonra ilk tahmini pişirme sıcaklığını ve süresini gösterir. Bu süre zarfında cihaz zaten pişirmeye başlamıştır. Ekranda yanıp sönen çubuklar ve sıcaklık/süre değişimi olarak gösterildiği sürece cihaz, pişirme süresini hesaplamaya devam eder ve pişirme sırasında süreyi otomatik olarak ayarlar.

Not

- Bütün bir tavuğu hazırlamak için tavuğu sepete koymadan önce tartın. QuickControl düğmesini çevirip ağırlığı seçin ve onaylamak için düğmeye basın.
- Cihaz, ekranda yanıp sönen çubuklarla gösterilen pişirme süresini hesaplar. Çekmeceyi dışarı çekmeyin. Aksi takdirde Akıllı Şef programı durur ve cihaz ana menüye döner. Akıllı Şef programının kısmen pişmiş yiyeceklerle yeniden başlatılması pişirme süresinin yanlış tahmin edilmesine yol açacağından manuel modda pişirmeye devam edin.
- Hesaplama aşaması biter bitmez sıcaklığın ve sürenin sürekli gösterildiğini (yanıp sönen çubuklar olmadan) göreceksiniz. Bu durumda, yemeğin durumunu kontrol etmek için çekmeceyi açabilirsiniz.



4 Uyaryı duyduğunuzda ve karıştırma göstergesinin yanıp söndüğünü gördüğünüzde, çekmeceyi açarak malzemeleri çevirin veya sepeti malzemelerle birlikte sallayın. Ardından sepeti cihazın içine geri takın.

5 Uyaryı duyduğunuzda ve zamanlayıcı 0'a geldiğinde yiyecek hazırdır.

Not

- Yemeğiniz az pişmişse veya tercih ettiğiniz kızarma seviyesine ulaşmamışsa zamanlayıcı düğmesine basarak birkaç dakika daha pişirmeye devam edin ("Cihazın kullanımı" bölümünde 11-12 arasındaki adımlara bakın).

Ev yapımı kızartmalar yapma

Airfryer'da mükemmel ev yapımı kızartmalar yapmak için:

- 1 Patatesleri soyun ve dilimleyin (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 kalınlığında).
- 2 Patates dilimlerini en az 3 dakika ılık su (~40°C/100°F) dolu bir kasede bekletin.
- 3 Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini kuru bir havlu veya kağıt havluyla kurulayın.

- 4 Kaseye 1-3 yemek kaşığı yağ koyun, patates dilimlerini kaseye koyun ve tüm dilimler yağla kaplanana kadar karıştırın.
- 5 Dilimleri kaseden elinizle veya süzgeçli bir mutfak aletiyle çıkararak fazla yağın kasede kalmasını sağlayın.



Not

- Tavada aşırı yağ olmasını önlemek için tüm dilimlerin bulunduğu kaseyi sepete boşaltmayın.

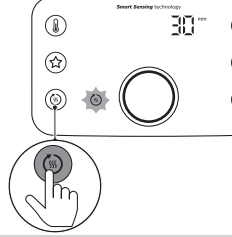
- 6 Dilimleri sepete koyun.
- 7 Ev yapımı patates kızartmaları için Akıllı Şef programını başlatın. Patates kızartmasının sallanması gerektiğinde zamanlayıcı uyarısını duyarsınız ve ekranda yanıp sönen karıştırma simgesini görürsünüz.



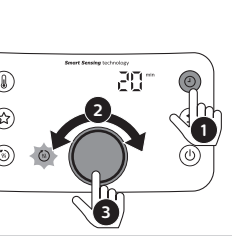
Not

- Doğru miktarlar için "Akıllı Şef programları için yemek tablosu" bölümüne bakın.

Sıcak tutma modunu seçme



- 1 Sıcak tutma düğmesine basın (Sıcak tutma modunu istediğiniz zaman etkinleştirebilirsiniz).
↳ Sıcak tutma göstergesi yanıp söner.



- ↳ Sıcak tutma zamanlayıcısı 30 dakikaya ayarlanır. Sıcak tutma süresini (1-30 dk.) değiştirmek için zamanlayıcı düğmesine basın, QuickControl düğmesini döndürün ve onaylamak için düğmeye basın. Sıcak tutma sıcaklığını ayarlayamazsınız.
- 2 Sıcak tutma modunu duraklatmak için QuickControl düğmesine basın. Sıcak tutma moduna devam etmek için QuickControl düğmesine tekrar basın.
- 3 Sıcak tutma modundan çıkmak için geri düğmesine veya Açma/Kapama düğmesine basın.

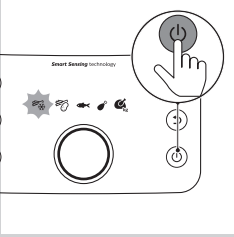
İpucu

- Patates kızartması gibi yiyecekler sıcak tutma modunda çıtırlıklarını çok fazla kaybediyorsa cihazı daha erken kapatarak sıcak tutma süresini kısaltın veya malzemeleri 180°C sıcaklıkta 2-3 dakika pişirin.

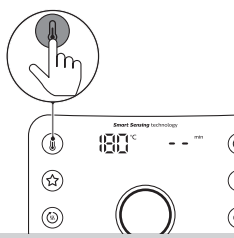
Not

- Pişirme sırasında sıcak tutma modunu etkinleştirirseniz (sıcak tutma göstergesi yanar) cihaz, pişirme süresi sona erdikten sonra yiyeceğinizi 30 dakika sıcak tutar.
- Sıcak tutma modu sırasında cihaz içindeki fan ve ısıtıcı aralıklarla çalışır.
- Sıcak tutma modu Airfryer cihazında pişirilen yemeklerinizi sıcak tutmak üzere tasarlanmıştır. Bu mod yeniden ısıtma amacıyla tasarlanmamıştır.

En sevdiğiniz ayarı kaydedin



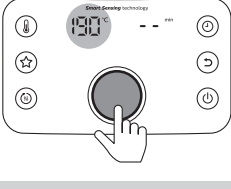
1 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine  basın.



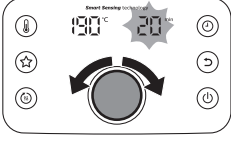
2 Sıcaklık düğmesine  basın.



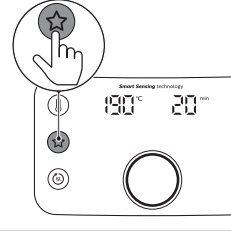
3 Sıcaklığı seçmek için QuickControl düğmesini döndürün.



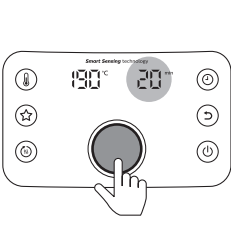
4 Seçili sıcaklığı onaylamak için QuickControl düğmesine basın.



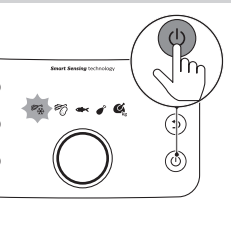
5 Süreyi seçmek için QuickControl düğmesini döndürün.



6 Ayarınızı kaydetmek için favori düğmesine ☆ basın. Ayar kaydedildikten sonra bir sesli uyarı duyacaksınız.

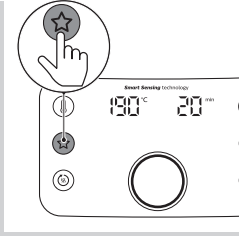


7 QuickControl düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.

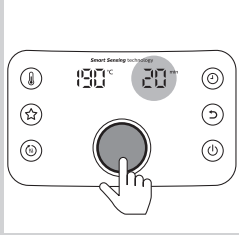


Favori ayarınızla pişirme

1 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine ⏻ basın.



2 Favori düğmesine (☆)basın.



3 QuickControl düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.

Not

- Yukarıda belirtilen aynı işlemi uygulayarak favori ayarınızın üzerine yazabilirsiniz.
- Manuel modda favori düğmesine bastığınızda favori ayarınızın üzerine yazılır. Favori ayarlarınızı uygulamak için ilk olarak geri düğmesine basarak manuel moddan çıkın.
- Favori moddan çıkmak için geri düğmesine (↶) basın.
- Favori modla pişirme sırasında, sıcaklık veya zamanlayıcı düğmesine basarak sıcaklığı veya süreyi değiştirebilirsiniz. Değişiklik, kaydedilen favori ayarın üzerine yazılmaz.

Temizlik

Uyarı

- Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava, yağ azaltıcı ve cihazın iç kısmının tamamen soğumasını bekleyin.
- Yağ azaltıcıyı kauçuk uçlu maşa kullanarak tavadan çıkarın. Yağ azaltıcının alt kısmında sıcak yağ toplandığı için elinizle çıkarmayın.
- Tava, sepet, yağ azaltıcı ve cihazın iç kısmı yapışmaz malzemeyle kaplanmıştır. Bu yapışmaz kaplamada hasar oluşmaması için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

Her kullanım sonrasında cihazı mutlaka temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

1 Cihazı kapatmak için Açma/Kapama düğmesine (⏻) basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.

İpucu

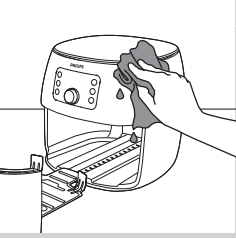
- Airfryer'ın daha hızlı soğuması için tavayı ve sepeti çıkarın.

2 Yağ azaltıcıyı kauçuk uçlu maşa kullanarak tavadan çıkarın. Tavanın tabanındaki süzülmuş yağı dökün.

3 Tava, sepet ve yağ azaltıcıyı bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizlik tablosu").

İpucu

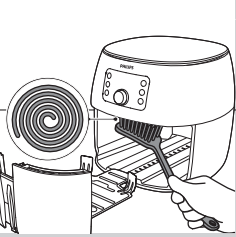
- Tava, yağ azaltıcı veya sepete yemek kalıntılar yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Suda bekletme işlemi yemek kalıntılarını yumuşatarak temizlenmelerini kolaylaştırır. Bulaşık deterjanını yağ çözücü özellikte olduğundan emin olun. Tava, yağ azaltıcı veya sepetteki yağ lekeleri kalmışsa ve bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ çözücü kullanın.
- Gerekirse ısıtma parçasına yapışan yemek kalıntılar yumuşak veya orta sertlikte bir fırçayla temizlenebilir. Çelik telli veya sert fırça kullanmayın, aksi takdirde ısıtma parçasının kaplaması zarar görebilir.



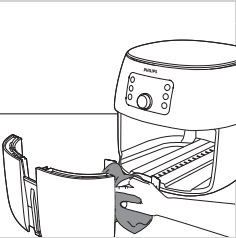
4 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.

Not

- Kontrol panelinin nemli kalmadığından emin olun. Kontrol panelini temizledikten sonra paneli bir bezle kurulaştırın.






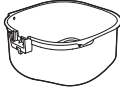


5 Yiyecek artıklarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.



6 Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

Temizleme masası

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Saklama

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- 2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- 3 Kabloyu, kablo bölmesine yerleştirin.



Not

- Airfryer cihazını taşıırken her zaman yatay tutun. Ayrıca cihazın ön kısmındaki çekmeceyi tuttuğunuzdan emin olun. Aksi takdirde aşağı doğru eğildiğine yanlışlıkla kayarak cihazdan çıkabilir. Çekmece kayarak düştüğünde zarar görebilir.
- Airfryer'ın çıkarılabilen parçalarının (ör. çıkarılabilir süzgeç altlığı) taşıma sırasında ve/veya saklanırken sabitlendiğinden emin olun.

Geri dönüşüm



- Bu simge, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir (2012/19/EU).
- Elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili ülkenizin kurallarına uyun. Eski ürünlerin doğru şekilde atılması, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlemeye yardımcı olur.

Garanti ve destek

Bilgi veya desteğe ihtiyaç duymanız durumunda lütfen www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya ayrı olarak sunulan, dünya çapında garanti kitapçığını okuyun.

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınır.	İçerideki ısı dış yüzeylere yansır.	Bu durum normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm tutma yerleri ve düğmeler yeterli düzeyde soğuk kalır. Cihaz açıldığında yemeğin düzgün pişirilebilmesi için tava, sepet, yağ azaltıcı ve cihazın iç kısmı ısınır. Bu parçalar her zaman elle dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Airfryer'ı uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınacaktır. Bu alanlar cihaz üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:  Sıcak alanları bildiğiniz ve bu alanlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, Airfryer tamamen güven şekilde kullanılabilir.
Ev yapımı patateslerim beklediğim gibi kızarmıyor.	Doğru patates çeşidini kullanmamış olabilirsiniz.	En iyi sonuçları elde etmek için taze ve sert patates kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Ambalajında kızartmaya uygun olduğu belirtilen patatesleri tercih edin.
	Sepetin içindeki yiyeceklerin miktarı çok fazladır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın ("Akıllı Şef programları için yemek tablosu" bölümüne bakın veya ücretsiz Airfryer uygulamasını indirin).
	Belirli yiyecek çeşitleri pişirme süresinin yansında kanşırılmalıdır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın ("Akıllı Şef programları için yemek tablosu" bölümüne bakın veya ücretsiz Airfryer uygulamasını indirin).
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır.	Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Tek bir prize birçok cihaz bağlanmıştır.	Airfryer yüksek watt gücüne sahiptir. Başka bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Bir Akıllı Şef programını başlattıktan sonra cihaz, hesaplama aşamasını durdurdu.	Pişirme haznesi sıcaklığı, cihaz önceden ısıtıldığında ya da iki pişirme işlemi arasında yeterince soğutulmadığında çok yüksektir.	Çekmeceyi soğuması için birkaç dakika açık tutun. Pencereyi kapatın ve Akıllı Şef programını yeniden başlatın.
	Çekmece, hesaplama aşamasında açılmıştır.	Çekmeceyi kapatın ve manuel modda pişirme işlemine devam edin.
	Çekmece düzgün kapatılmamıştır.	Çekmecenin düzgün kapatıldığından emin olun.
Cihaz, Akıllı Şef programlarıyla pişirmeyi durdurdu.	Çekmece, hesaplama aşamasında açılmıştır.	Cihaz, ekranda yanıp sönen çubuklarla gösterilen pişirme süresini hesaplarken çekmeceyi dışarı çekmeyin.
Airfryer cihazının iç kısmında bazı noktaların kaplaması soyulmuş.	Airfryer tavasının iç kısmında bazı noktalar kaplamanın yanlışlıkla çizilmesi sonucunda (örn. Sert temizlik aletleriyle temizlerken ve/veya sepeti yerleştirirken).	Tavayı sepete doğru alçaltırken dikkatli davranarak hasar görmesini önleyebilirsiniz. Sepeti açılı şekilde kullanıyorsanız sepetin kenarı tavaya çarpabilir ve kaplamada küçük soyulmalar meydana gelebilir. Cihazda kullanılan malzemeleri gıda güvenlidir ve bu durum bir tehlike oluşturmaz.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuzdur ve yağ azaltıcı tavaya yerleştirilmemiştir.	Tavadaki fazla yağı dikkatli bir şekilde dökün, yağ azaltıcıyı tavaya yerleştirin ve pişirmeye devam edin.
	Tavada bir önceki kullanımdan yağ artıkları kalmıştır.	Beyaz duman yağlı kalıntıların tavada ısınmasından kaynaklanır. Tava, sepet ve yağ azaltıcıyı her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Gıda pane unu veya harcıyla doğru şekilde kaplanmamıştır.	Hava yoluyla pane harcına giren küçük parçalar beyaz dumana neden olabilir. Pane harcının malzemeye iyice yapışması için iyice bastırın.
	Marine edilen sos, sıvı veya et sulan süzülen yağların sıçramasına neden olur	Yiyecekleri sepete yerleştirmeden önce kağıt havluyla kurulayın.
Ekranımda aşağıdaki resimde gösterildiği gibi 5 tire görünüyor.	Cihazın aşırı ısınması nedeniyle güvenlik özelliği etkin hale getirilmiştir.	Cihazın fişini prizden çıkartın ve 1 dakika soğumasını bekleyip tekrar prize takın.



