

**PHILIPS**

HD920X

# Kullanım kılavuzu

## İÇİNDEKİLER

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| nemli                         | 3  |
| Giriş                          | 7  |
| Genel açıklamalar              | 7  |
| İlk kullanımdan önce           | 9  |
| Cihazın kullanıma hazırlanması | 9  |
| Cihazın kullanımı              | 9  |
| Yiyecek tablosu                | 9  |
| Havayla kızartma               | 11 |
| Ev yapımı kızartmalar yapma    | 14 |
| Temizlik                       | 14 |
| Temizleme masası               | 16 |
| Saklama                        | 16 |
| Geri dönüşüm                   | 16 |
| Garanti ve destek              | 16 |
| Sorun giderme                  | 17 |

## 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.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.

### 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 yan kısımlarında en az 10 cm, cihazın üzerinde de 10 cm boşluk bırakın. Cihazın zerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazı kullanım kılavuzunda açıklanan dışında 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. Tavaýı cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyin.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamida maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Ellerinizi ıslakken cihazı fişe takmayın ya da kontrol panelini çalıştırmayın.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

### **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 geçersizliğini 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 zararla 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.
- Airfryer'daki yiyeceğın tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Daima Airfryer'ın kontrolünün sizde olduğundan emin olun.
- Yağlı yiyecekler pişirirken Airfryer'dan duman çıkabilir.

### **Elektromanyetik alanlar (EMF)**

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

## 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, en sevdiğiniz yiyecekleri az yağlı veya hiç yağ eklenmeden ve %90'a kadar daha az yağlı olarak kızartabilecek benzersiz Rapid Air teknolojisine sahip tek Airfryer'dır.

Philips Rapid Air teknolojisi her türlü yiyeceği pişirir ve denizyıldızı tasarımımız, ilk lokmanızı aldığınız andan yemeğinizi bitirene kadar aynı mükemmel sonuçları tatmanızı sağlar.

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.

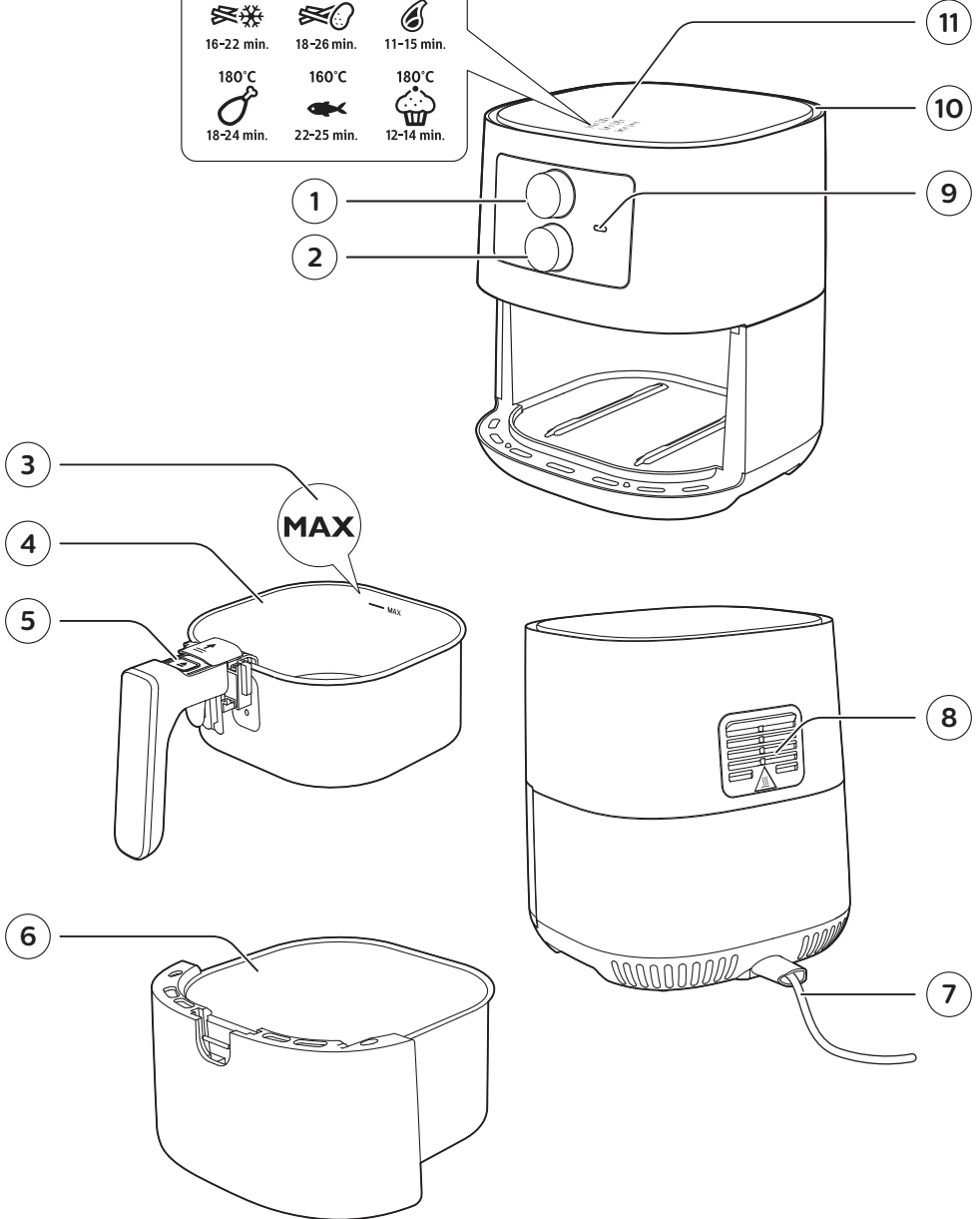
\*NutriU uygulaması ülkenizde mevcut olmayabilir.

Bu durumda ilham almak için lütfen yerel Philips web sitenizi ziyaret edin.

## Genel açıklamalar

- 1 Zamanlayıcı düğmesi
- 2 Sıcaklık düğmesi
- 3 MAX göstergesi
- 4 Sepet
- 5 Sepet serbest bırakma düğmesi
- 6 Tava
- 7 Güç kablosu
- 8 Hava çıkışları
- 9 Güç göstergesi
- 10 Hava girişi
- 11 Yiyecek tablosu

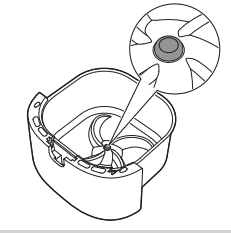
|                                                                                                          |                                                                                                          |                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 180°C<br>16-22 min.<br> | 180°C<br>18-26 min.<br> | 200°C<br>11-15 min.<br> |
| 180°C<br>18-24 min.<br> | 160°C<br>22-25 min.<br> | 180°C<br>12-14 min.<br> |



## 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



- 1 Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin.



### Not

- Cihazın üzerine veya kenarlarına hiçbir şey koymayın. Bu durum hava akışını engelleyebilir ve kızartma sonuçlarını etkileyebilir.
- Çalışır durumdaki cihazı, duvarlar veya dolaplar gibi buhardan zarar görebilecek nesnelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.
- Kauçuk tıpayı tavanın içinde bırakın. Pişirmeden önce çıkarmayın.

## Cihazın kullanımı

### Yiyecek tablosu

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



### Not

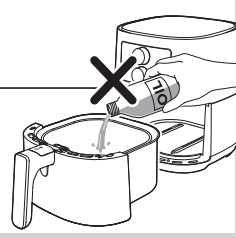
- Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemeler, köken, boyut, şekil ve markaya göre farklılık gösterdiğinden malzemeleriniz için sabit bir en iyi ayar garanti edemiyoruz.
- Daha fazla miktarda yiyecek hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı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

| Malzemeler                                                       | Min. – maks. miktar | Süre (dk) | Sıcaklık    | Not                                                           |
|------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|-------------|---------------------------------------------------------------|
| İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç)              | 200-500 g / 7-18 oz | 16-22     | 180°C/350°F | • Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında) | 200-500 g / 7-18 oz | 18-26     | 180°C/350°F | • Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Donmuş tavuk nugget                                              | 200-600 g / 7-21 oz | 10-15     | 200°C/400°F | • Sürenin yansında sallayın, çevirin veya karıştırın          |

## 10 TÜRKÇE

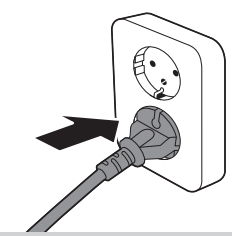
| Malzemeler                                            | Min. – maks. miktar | Süre (dk) | Sıcaklık      | Not                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------|---------------------|-----------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Donmuş sigara böreği                                  | 200-600 g / 7-21 oz | 10-15     | 200°C/400°F   | • Srenin yansında sallayın, çevirin veya karştırın                                                                             |
| Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz)                       | 1-3 burger          | 15-20     | 200°C/400°F   |                                                                                                                                 |
| Rulo kfte                                            | 800 g / 28 oz       | 50-55     | 150°C/300°F   | • Pişirme aksesuarını kullanın                                                                                                  |
| Kemiksiz pirzola (yaklaşık 150 g/5 oz)                | 1-2 parça           | 11-15     | 200°C/400°F   | • Srenin yansında sallayın, çevirin veya karştırın                                                                             |
| İnce sosis (yaklaşık 50 g/1,8 oz)                     | 1-6 parça           | 9-13      | 200°C/400°F   | • Srenin yansında sallayın, çevirin veya karştırın                                                                             |
| Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz)                   | 2-6 parça           | 18-24     | 180°C/350°F   | • Srenin yansında sallayın, çevirin veya karştırın                                                                             |
| Tavuk gğs (yaklaşık 160 g/6 oz)                     | 1-3 para           | 20-25     | 180°C/350°F   |                                                                                                                                 |
| Btn balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz)             | 1 balık             | 15-20     | 200°C/400°F   |                                                                                                                                 |
| Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 oz)                    | 1-3 (1 fileto)      | 22-25     | 160°C / 325°F |                                                                                                                                 |
| Karşık sebze (byke doğranmış)                      | 200-600 g / 7-21 oz | 10-20     | 180°C/350°F   | • Pişirme sresini damak tadınıza gre ayarlayın<br>• Srenin yansında sallayın, evirin veya karştırın                         |
| Muffin (yaklaşık 50 g/1,8 oz)                         | 1-7                 | 12-14     | 180°C/350°F   | • Muffin kaplarını kullanın                                                                                                     |
| Kek                                                   | 500 g/18 oz         | 50-60     | 160°C/325°F   | • Kek kalıbı kullanın                                                                                                           |
| nceden pişirilmış ekmek/poğaa (yaklaşık 60 g/ 2 oz) | 1-4 para           | 6-8       | 200°C/400°F   |                                                                                                                                 |
| Ev yapımı ekmek                                       | 500 g/18 oz         | 50-60     | 150°C/300°F   | • Pişirme aksesuarını kullanın<br>• Ekmeğin kabarmırken ısıtma elemanına dokunmaması için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır. |

## Havayla kızartma

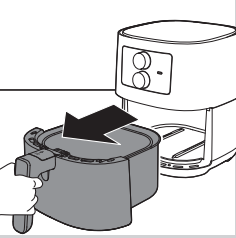
**Dikkat**

- 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 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 Fişi prize takın.



## 2 Tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.

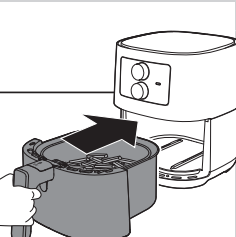


## 3 Yiyecekleri sepete koyun.

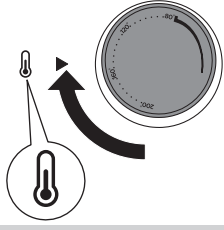
**Not**

- 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 miktarı 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.

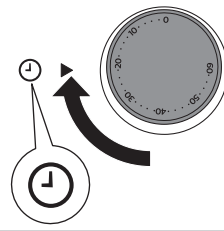
## 4 Tavayı ve sepeti tekrar Airfryer'a yerleştirin.

**Dikkat**

- Tavayı asla içinde sepet olmadan kullanmayın.
- Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.



5 Sıcaklık düğmesini istenen sıcaklığa getirin.



6 Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini gereken pişirme süresine getirin.



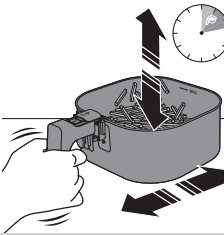
#### Not

- Farklı yiyecek çeşitleri için temel pişirme ayarlarının bulunduğu yemek tablosuna başvurun.



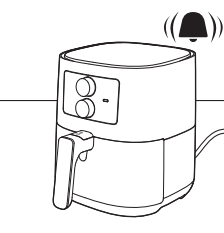
#### İpucu

- Pişirme sırasında pişirme sıcaklığını veya süresini değiştirmek isterseniz kontrol düğmelerini gerekli ayara getirin.



#### Not

- Bazı malzemelerin pişirme süresinin yarısında karıştırılması veya döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri sallamak için tavayı ve sepeti çekip çıkarın, ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine koyun, kapağı kaydırın ve sepet serbest bırakma düğmesine basarak sepeti çıkarın, ardından sepeti lavabonun üzerine sallayın. Daha sonra sepeti tavaya koyun ve bunları tekrar cihazın içine yerleştirin.
- Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlarsanız zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda malzemeleri sallama veya çevirme zamanı gelmiş demektir. Zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine yeniden ayarlamayı unutmayın.

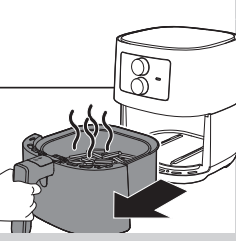


7 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



#### Not

- Cihazı manuel olarak da kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için zamanlayıcı düğmesini 0 konumuna (saat yönünün tersine) getirin. Bu işlem, saat yönüne çevirmekten daha fazla güç gerektirir.



- 8 Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.



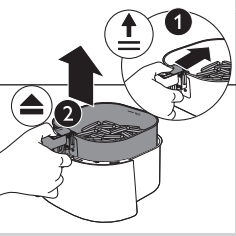
#### Dikkat

- Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkardığımızda daima ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine koyun (ör. nihale vb.).



#### Not

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı sapından tutarak tekrar Airfryer'in içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.

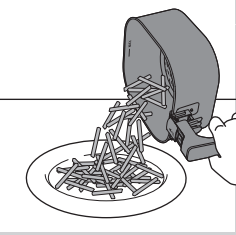


- 9 Küçük malzemeleri (ör. patates kızartması) çıkarmak için önce kapağı kaydırıp ardından sepet serbest bırakma düğmesine basarak sepeti tavadan kaldırın.



#### Dikkat

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



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



#### Not

- Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
- Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.
- 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. Süzülen fazla yağı boşaltırken fırın eldiveni kullanın. Sepeti tekrar tavaya koyun.

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



#### Not

- Pişirme işlemine yeniden başlamak istiyorsanız 3-10 arasındaki adımları tekrarlayın.

## Ev yapımı kızartmalar yapma

Airfryer'da mükemmel ev yapımı kızartmalar yapmak için:

- Kızartma yapmaya uygun patatesler seçin ör. taze, nispeten daha olgun patatesler.
- Eşit bir kızartma sonucu elde etmek için patatesleri en fazla 500 g/18 oz porsiyonlar halinde havayla kızartın. Daha büyük patates dilimleri küçük dilimlere oranla daha az çıtır olur.

**1 Patatesleri soyun ve dilimleyin (1 x 1 cm/0,4 x 0,4 kalınlığında).**

**2 Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.**

**3 Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini kuru bir havlu veya kağıt havluyla kurulayın.**

**4 Kaseye bir 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 Patates dilimlerini kızartın ve pişirme sırasında sepeti 2-3 kez sallayın.**

## Temizlik



### Uyarı

- Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.
- Tava, sepet 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.

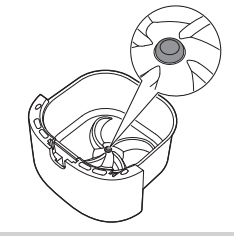
**1 Zamanlayıcı düğmesini 0 konumuna getirin, fişi prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.**



### İpucu

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

**2 Tavanın tabanındaki süzölmüş yağı dökün.**



- 3** Tava ve sepeti bir bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "Temizleme tablosu").



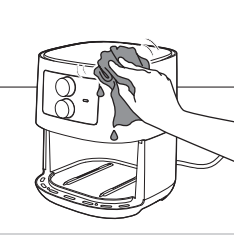
#### Not

- Tava, kauçuk tıpayla birlikte bulaşık makinesinde yıkayın. Temizlemeden önce tıpayı çıkarmayın.

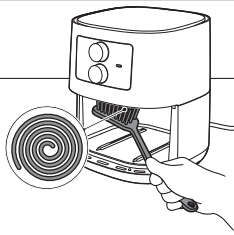


#### İpucu

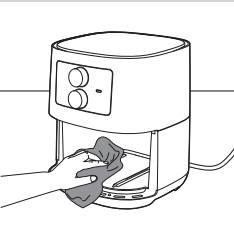
- Tava veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Suda bekletme işlemi yemek kalıntılarını yumuşatarak temizlenmelerini kolaylaştırır. Bulaşık deterjanını yağ çözücü özellikte olduğundan emin olun. Tava veya sepetteki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



- 4** Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.

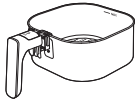


- 5** Yiyecek artıklarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.



- 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.



## Not

- Airfryer cihazını taşıırken her zaman yatay tutun. Yanlışlıkla aşağı doğru eğilmesi halinde tava ve sepet, cihazdan kayabileceğinden cihazın ön kısmından tavayı da tuttuğunuzdan emin olun. Aksi takdirde bu parçalar zarar görebilir.
- Airfryer'in çıkarılabilen parçalarının 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](http://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](http://www.philips.com/support) adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile irtibata 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 yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, sepet ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. 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:<br><br>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 miktan çok fazladır.                                                                                                                 | Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda 14. sayfada yer alan talimatları uygulayın.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                    | Belirli yiyecek çeşitleri pişirme süresinin yansında karıştırılmalıdır.                                                                                            | Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda 14. sayfada yer alan talimatları uygulayın.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Airfryer cihazımın iç kısmında bazı noktaların kaplaması soyulmuş. | Airfryer tavaının 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.                                                                       |

| Sorun                         | Olası nedeni                                                         | m                                                                                                                                    |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cihazdan beyaz duman çıkıyor. | Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.                                     | Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.                                                              |
|                               | Tavada bir önceki kullanımdan yağ artıkları kalmıştır.               | Beyaz duman yağlı kalıntıların tavada ısınmasından kaynaklanır. Tava ve sepeti 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. |
|                               | Marinat, sıvı veya et sulan süzülen yağların sıçramasına neden olur. | Yiyecekleri sepete yerleştirmeden önce kağıt havluyla kurulayın.                                                                         |

