

**PHILIPS**

HD926X

**Kullanım kılavuzu**



## İÇİNDEKİLER

<b>Önemli</b>	<b>4</b>
<b>Giriş</b>	<b>7</b>
<b>Genel açıklamalar</b>	<b>7</b>
<b>İlk kullanımdan önce</b>	<b>9</b>
<b>Cihazın kullanıma hazırlanması</b>	<b>9</b>
<b>Cihazın kullanımı</b>	<b>9</b>
Yiyecek tablosu	9
Havayla kızartma	12
Sağlıklı yeniden ısıtma	15
Pişirme sırasında zamanı ve sıcaklığı değiştirme	18
Ev yapımı kızartmalar yapma	19
<b>Temizlik</b>	<b>20</b>
Temizleme masası	21
<b>Saklama</b>	<b>21</b>
<b>Geri dönüşüm</b>	<b>22</b>
<b>Garanti ve destek</b>	<b>22</b>
<b>Sorun giderme</b>	<b>22</b>

## Önemli

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

### Tehlike

- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- 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 tava yı yağ ile doldurmayın.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine asla dokunmayın.
- Sepete yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.

### Uyarı

- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablonun Philips, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- 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.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- 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.
- Cihazı duvarın veya diğer cihazların yakınına yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.



- 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.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya paketlenme kağıdı kullanmayın.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırına içine koymayın.
- Tavayı kesinlikle yağ ile doldurmayın.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üstüne veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilen dışında, herhangi başka bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları kullanın.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.
- Tava, sepet ve yağ azaltıcı, cihaz kullanılırken ve kullanıldıktan sonra ısınır. Bunları tutarken her zaman dikkatli olun.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kılavuzda verilen talimatlara başvurun.

### **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 uygundur.
- Monte etmeden, sökmeden, saklamadan veya temizlemeden önce ve gözetimsiz bırakılacağı durumlarda cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine yerleştirin.
- 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 zararlı ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.

- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin. Yanmış artıkları temizleyin. Taze patatesi 180°C'nin üzerinde kızartmayın (akrilamid üretimini en düşük düzeyde tutmak için).
- Karıştırma sırasında sepet ayırma düğmesine basmayın.

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

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

### **Otomatik kapanma**

Bu cihazda otomatik kapanma işlevi bulunur. 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](http://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. 7 kat daha hızlı hava akışı sağlayan Philips Rapid Air ile daha çıtır sonuçlar elde edin.

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](http://www.philips.com/kitchen) adresini ziyaret edin veya iOS® ya da Android™ için ücretsiz NutriU uygulamasını\* indirin.

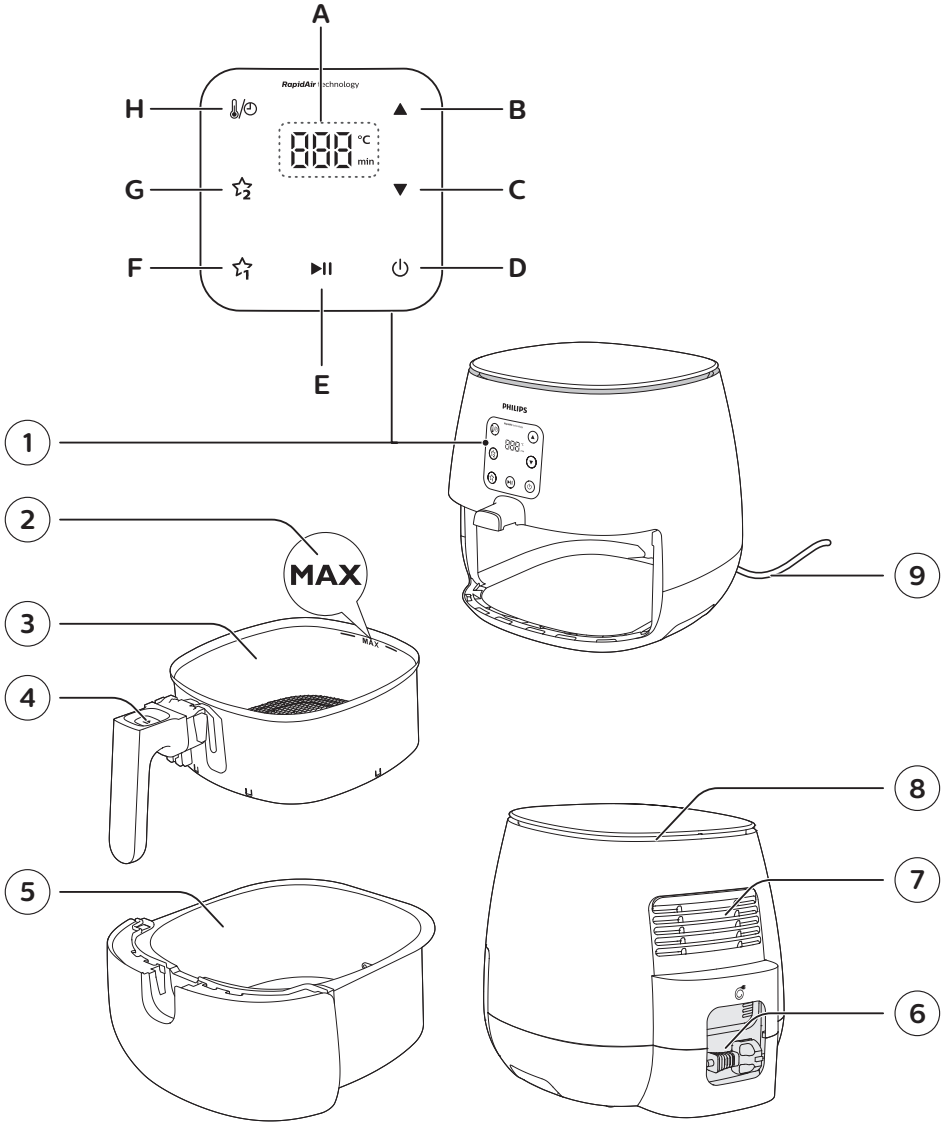
\*NutriU uygulaması ülkenizde mevcut olmayabilir.

Bu durumda lütfen Airfryer uygulamasını indirin.

## Genel açıklamalar

- 1 Kontrol paneli
  - A Zaman/sıcaklık göstergesi
  - B Sıcaklık/zaman artırma düğmesi
  - C Sıcaklık/zaman azaltma düğmesi
  - D Güç Açık/Kapalı düğmesi
  - E Başlat/duraklat düğmesi
  - F Favori düğmesi 1
  - G Favori düğmesi 2
  - H Zaman/sıcaklık seçme düğmesi
- 2 MAX göstergesi
- 3 Sepet
- 4 Sepet serbest bırakma düğmesi
- 5 Tava
- 6 Kablo saklama bölmesi
- 7 Hava çıkışları
- 8 Hava girişi
- 9 Güç kablosu

## 8 TÜRKÇE





## 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

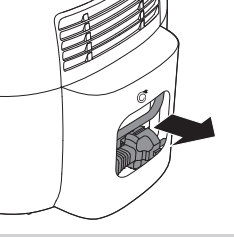
- 1 Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin.



### 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 nesnelere yanına veya altına yerleştirmeyin.

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



## 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.

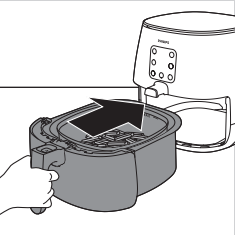
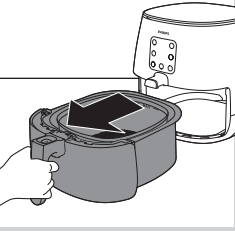
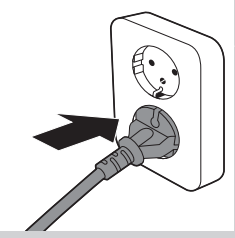
Malzemeler	Min. – maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Dondurulmuş ince patates kızartmaları (7x7 mm/0,3x0,3 inç)	200-1200 g 7-42 oz	13-32	180°C/350°F	• Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Dondurulmuş kalın patates kızartmaları (10x10 mm/0,4x0,4 inç)	200-1200 g 7-42 oz	13-33	180°C/350°F	• Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın

## 10 TÜRKÇE

Malzemeler	Min. – maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Ev yapımı patates kızartması (12 x 12 mm/0,5 x 0,5 inç)	200-1200 g 7-42 oz	18-30	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"><li>Soğuk suda 30 dakika veya ılık suda (40°C/100°F) 3 dakika bekletin, kurulayın ve her 500 g/18 oz için 1 yemek kaşığı yağ ekleyin.</li><li>Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın</li></ul>
Ev yapımı elma dilim patates	200-1200 g 7-42 oz	20-40	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"><li>30 dakika suda bekletin, kurulayın ve 1/4 ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin.</li><li>Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın</li></ul>
Dondurulmuş atıştırmalıklar (tavuk nugget)	80-1000 g/ 3-35 oz (6-40 parça)	7-18	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"><li>Dışı altın sarısı ve çıtır çıtır olduğunda hazırdır.</li><li>Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın</li></ul>
Dondurulmuş atıştırmalıklar (yaklaşık 20 g/0,7 oz küçük Çin böreği)	100-500 g/ 3,5-18 oz (5-30 parça)	14-16	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"><li>Dışı altın sarısı ve çıtır çıtır olduğunda hazırdır.</li><li>Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın</li></ul>
Bütün tavuk	1000-1200 g/ 35-42 oz	50-60	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"><li>Ayakların ısıtma elemanına dokunmasını önleyin.</li></ul>
Tavuk göğsü Yaklaşık 160 g/6 oz	1-4 parça	18-22	180°C/350°F	
Baget	200-1200 g/ 7-42 oz	23-30	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"><li>Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın</li></ul>
Panelenmiş tavuk parçaları	3-10 parça (1 katman)	10-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"><li>Ekmek kırıntısına yağ ekleyin. Altın sarısı olduğunda hazırdır.</li></ul>
Tavuk kanatları Yaklaşık 100 g/3,5 oz	2-7 parça (1 katman)	14-18	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"><li>Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın</li></ul>
Kemiksiz pizola Yaklaşık 150 g/6 oz	1-4 parça	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)	1-5 parça (1 katman)	12-15	200°C/400°F	

Malzemeler	Min. – maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
İnce sosis Yaklaşık 70 g/2,5 oz (2 cm/0,8 inç çapında)	1-6 parça	9-12	200°C/400°F	
Rosto	500-1000 g/ 18-35 oz	50-75	180°C/350°F	• Kesmeden önce 5 dakika dinlendirin.
Bütün balık Yaklaşık 300-400 g/11-14 oz	1 - 2	17-20	200°C/400°F	• Sepete/ızgara tavasına sığmazsa kuyruk kısmını kesin.
Balık fileto Yaklaşık 120 g/4,2 oz	1-3 (1 katman)	9-12	200°C/400°F	• 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	15-20	200°C/400°F	• Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Kek	750 g/26 oz	35-40	160°C/325°F	• Kek kalıbı kullanın.
Muffin Yaklaşık 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180°C/350°F	• Isıya dayanıklı silikon kek kalıbı kullanın.
Kiş (17 cm/6,7 inç çapında)	500 g/18 oz	20-25	160°C/325°F	• Hamur işi tepsisini veya fırın kabını kullanın.
Fırınlanmış tost ekmeği/yuvarlak ekme	1-6	6-7	180°C/350°F	
Ev yapımı ekme	550 g/20 oz	25-35	150°C/300°F	• Ekmeğin kabarıırken ısıtma elemanına dokunmaması için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır.
Ev yapımı poğaça Yaklaşık 80 g/2,8 oz	1-5 parça	18-20	160°C/325°F	
Kestane	200-1500 g/ 7-53 oz	15-30	200°C/400°F	• Sürenin yarısında 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 yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın

## 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.

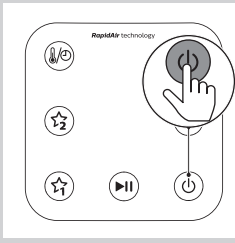
## ≡ Not

- 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.

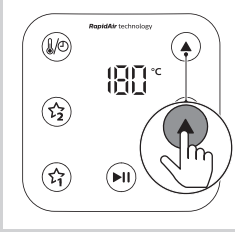
## 4 Tavayı ve sepeti tekrar Airfryer'a yerleştirin.

## ! Dikkat

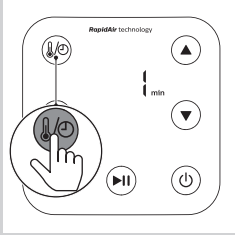
- Tavayı asla içinde sepet olmadan kullanmayın.
- Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.



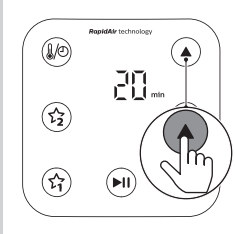
5 Cihazı açmak için Açma/Kapatma (⏻) düğmesine basın.



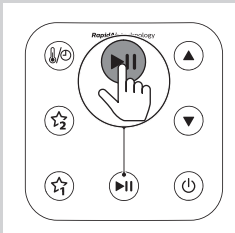
6 Gerekli sıcaklığı seçmek için artırma veya azaltma düğmesine basın.



7 Zaman/sıcaklık seçme düğmesine basın.



8 Gerekli süreyi seçmek için artırma veya azaltma düğmesine basın.

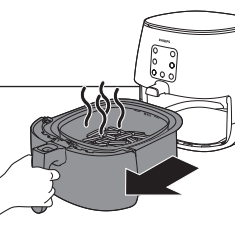
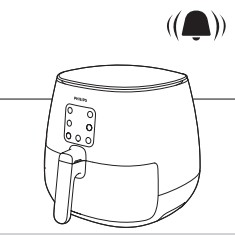
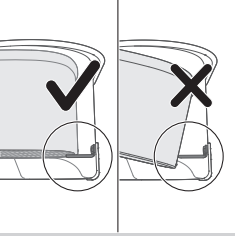
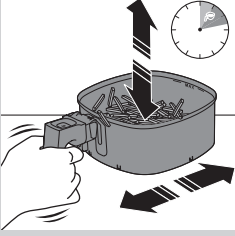


9 Yemek pişirme işlemini başlatmak için başlat/durdur düğmesine basın.



#### Not

- Pişirme sırasında sıcaklık ve süre değişimli olarak gösterilir.
- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Farklı yiyecek çeşitleri için temel pişirme ayarlarının bulunduğu yemek tablosuna başvurun.



### İpucu

- Pişirme işlemini duraklatmak için açma/kapama düğmesine basın. Pişirme işlemini tekrar başlatmak için başlat/durdur düğmesine tekrar basın.
- Tavayı ve sepeti çekip çıkardığınızda cihaz otomatik olarak duraklatma moduna girer. Tava ve sepet tekrar cihaza yerleştirildiğinde pişirme işlemi devam eder.

### Not

- Gerekli pişirme süresini 30 dakika içinde ayarlamazsanız cihaz güvenlik nedeniyle otomatik olarak kapanır.
- Süre göstergesi olarak "- -" seçilirse cihaz ön ısıtma moduna geçer. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında cihaz sesli geri bildirim verir.
- Bazı malzemelerin pişirme süresinin yarısında karıştırılması veya döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri sallamak için tavayı sepetle birlikte çekip çıkarın, ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine koyun, sepet serbest bırakma düğmesine basarak sepeti çıkarın, ardından sepeti lavabonun üzerine sallayın. Daha sonra sepeti tavaya koyun ve bunları tekrar cihazın içine yerleştirin.
- Sepeti, tepsinin destek kancası üzerinde duracak şekilde düz olarak tavaya yerleştirin. Yana yatırmayın.
- Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlarsanız zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda malzemeleri sallama veya çevirme zamanı gelmiş demektir. Zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine yeniden ayarlamayı unutmayın.

### 10 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.

### Not

- Pişirme işlemini manuel olarak durdurabilirsiniz. Bunu yapmak için açma/kapama düğmesine basın.

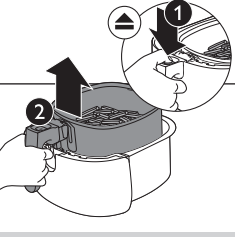
### 11 Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

### ! Dikkat

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

### Not

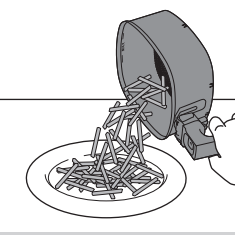
- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı sapından tutarak tekrar Airfryer'in içine yerleştirin ve ayarlamış olduğunuz süreye birkaç dakika daha ekleyin.



**12** Küçük yiyecekleri çıkarmak için (ör. patates kızartması) sepet serbest bırakma düğmesine basarak sepeti tavadan çıkarın.

### ! Dikkat

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



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

### ☰ Not

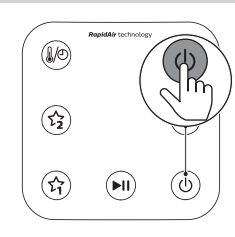
- Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
- Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.
- Pişirilen malzemelerin türüne göre her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da tavaya yerleştirmeden önce fazla veya süzülen yağı tavadan dikkatli 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 4 - 15 arasındaki adımları tekrarlayın.

## Sağlıklı yeniden ısıtma

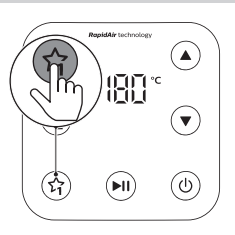


Airfryer ile sağlıklı ısıtmanın keyfini çıkarın.

Paket servislerinizi ve kalan yiyeceklerinizi tazeleyin. Philips Airfryer'ınız yiyeceklerinizi çtır çtır ve sulu hale getirebilir. Daha sağlıklı yemekler için daha fazla yağı bile temizler.

### Sık kullanılan ayarınız kaydediliyor:

**1** Cihazı çalıştırmak için açma/kapatma düğmesine basın.

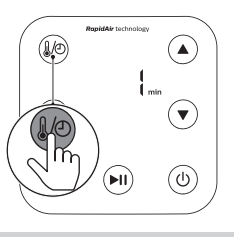


**2** Favori düğmelerinden birine basın.

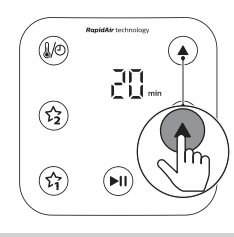
## 16 TÜRKÇE



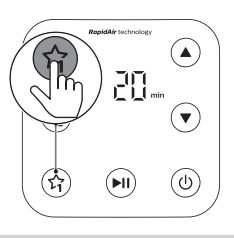
3 Gerekli sıcaklığı seçmek için artırma veya azaltma düğmesine basın.



4 Zaman/sıcaklık seçme düğmesine basın.



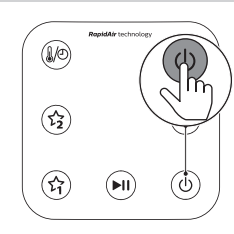
5 Gerekli süreyi seçmek için artırma veya azaltma düğmesine basın.



6 Aynı favori düğmesine tekrar basarak seçtiğiniz ayarları hafızaya alın.

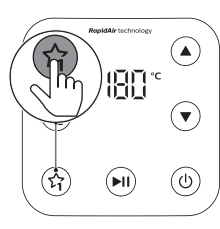
↳ Cihaz, ayarın kaydedildiğini onaylamak için bir bip sesi çıkarır.

### Favori ayarınızı başlatma:



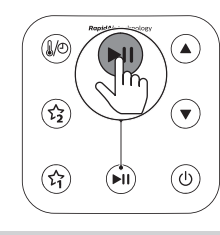
1 Cihazı çalıştırmak için açma/kapatma düğmesine basın.





2 Favori düğmelerinden birine basın.

↳ Ekranda kaydedilen ayarlar gösterilir (sıcaklık ve zaman sırayla gösterilir).



3 Açma/Kapatma düğmesine basarak cihazı çalıştırın.

### Sağlıklı ısıtma yiyecek tablosu

Malzemeler	Min. – maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	İpucu
Patates kızartmaları (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inç)	100-500 g	6-9	180°C/350°F	Buzdolabı sıcaklığı.
Köfte	15-20	6-9	200°C/400°F	Buzdolabı sıcaklığı.
Baget tavuk	1-5	13-16	180°C/350°F	Buzdolabı sıcaklığı.
Pizza	1	3-5	200°C/400°F	Buzdolabı sıcaklığı. Pizzayı dilim dilim kesin.
Sandviç ekmeği	1-6	3-5	180°C/350°F	
Karışık sebze	100-500 g	3-6	200°C/400°F	Buzdolabı sıcaklığı.

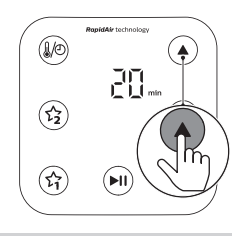
## Pişirme sırasında zamanı ve sıcaklığı değiştirme

### Pişirme sırasında pişirme süresini değiştirme

Cihaz ekranda zamanı gösterdiğinde:

- 1 Yeni pişirme süresini ayarlamak için artırma veya azaltma düğmesine basın.

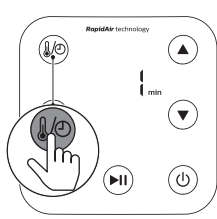
↳ Cihaz artık yeni pişirme süresiyle çalışır.



Cihaz ekranda sıcaklığı gösterdiğinde:

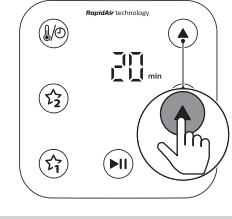
- 1 Zaman/sıcaklık seçme düğmesine basın.

↳ Ekranda pişirme süresi görüntülenir.



- 2 Yeni pişirme süresini ayarlamak için artırma veya azaltma düğmesine basın.

↳ Cihaz artık yeni pişirme süresiyle çalışır.



### Pişirme sırasında pişirme sıcaklığını değiştirme

Cihaz ekranda sıcaklığı gösterdiğinde:

- 1 Yeni pişirme sıcaklığını ayarlamak için artırma veya azaltma düğmesine basın.

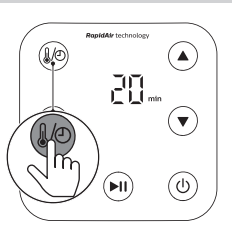
↳ Cihaz artık yeni pişirme sıcaklığıyla çalışır.



Cihaz ekranda zamanı gösterdiğinde:

- 1 Zaman/sıcaklık seçme düğmesine basın.

↳ Ekranda pişirme sıcaklığı gösterilir.





- 2 Yeni pişirme sıcaklığını ayarlamak için artırma veya azaltma düğmesine basın.
  - ↳ Cihaz artık yeni pişirme sıcaklığıyla çalışır.

## 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 800 g/28 oz porsiyonlar halinde havayla kızartın. Daha büyük patates dilimleri küçük dilimlere oranla daha az çıtır olur.
- Airfryer'da kızartma işlemi sırasında sepeti 2-3 kez sallayın.

### 1 Patatesleri soyun ve dilimleyin (8 x 8 mm/0,3 x 0,3 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 kurulaşın.
- 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 sağlaşın.

### Not

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

- 6 Dilimleri sepete koyun.
- 7 Patates dilimlerini kızartın ve havayla kızartma süresinin yarısında sepeti sallayın. 500 g/18 oz'dan fazla patates kızartıyorsanız 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 malzemeye 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.

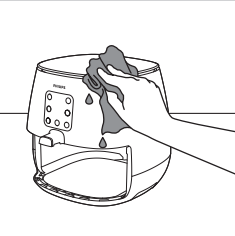
### 2 Tavanın tabanındaki süzölmüş yağı dökün.

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



### 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 kalıntıları yumuşak veya orta sertlikte bir fırçayla temizlenebilir. Çelik telli veya sert fırça kullanmayın, aksi takdirde ısıtma parçasının kaplaması zarar görebilir.

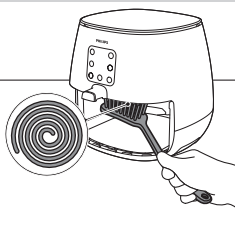


### 4 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.

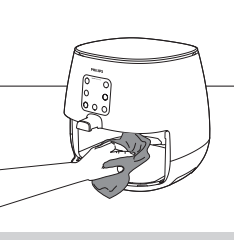


### Not

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








### 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. 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'ın 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:  Sıcak alanları bildiğiniz ve bu alanlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, Airfryer tamamen güven şekilde kullanılabilir.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
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 kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.
	Belirli yiyecek çeşitleri pişirme süresinin yarısında karıştırılmalıdır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda 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 tavaşının 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 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 suları süzülen yağların sıçramasına neden olur.	Yiyecekleri sepete yerleştirmeden önce kağıt havluyla kurulayın.

## 24 TÜRÖKÇE

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
<p>Pişirme sırasında ekranımda 6 tire görünüyor.</p> 	<p>Cihazın aşırı ısınması nedeniyle güvenlik özelliği etkin hale getirilmiştir.</p>	<p>Cihazın fişini prizden çıkarın ve 1 dakika soğumasını bekleyip tekrar prize takın.</p>
<p>Cihaz prizden çıkarıldıktan bir dakika sonra ekranımda 6 tire görünüyor.</p> 	<p>Güvenlik özelliđi etkinleştirildi.</p>	<p>Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.</p>





