

PHILIPS

HD9875



English 6
Türkçe 30

Important

Read this important information carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger



- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.

Warning



- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or backing paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.

- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips-accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket and accessories becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

Caution

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or backing paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.

- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips-accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket and accessories becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with the applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Automatic Shut-Off

The Airfryer is equipped with an automatic shut-off function. When the appliance is switched on but not in the cooking or keep warm mode, it will go to standby mode after 10 minutes of no user interaction. To switch off the appliance manually, long press the rotary button.

Recycling



- This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical products.

Warranty and Support

Philips offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website www.philips.com/support.

Declaration of Conformity

Hereby, DAP B.V. declares that the Airfryer HD9875 is in compliance with Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: <https://www.philips.com>.

The Airfryer HD9875 is equipped with a WiFi module, 2.4GHz 802.11 b/g/n with a maximum output power of 92,9mW EIRP.

Software and firmware updates

Updating is essential to safeguard your privacy and the proper functioning of your Airfryer and the app.

Please always update the app to the latest version.

The Airfryer is updating the appliance firmware automatically.

Note: To enable the Airfryer to update to the latest firmware version, make sure your Airfryer is connected to your home WiFi.

Note: Always use the latest app and firmware.

Note: Updates are made available when there are software improvements.

Note: A firmware update is started automatically when the Airfryer is in stand-by mode. This update takes a few minutes. During this time the Airfryer cannot be used.

Device compatibility

For detailed information about the compatibility of the app, please refer to the information in the app Store.

Factory reset

You can set your firmware back to its default settings by simultaneously pressing the keep warm button and the rotary button for 10 seconds.

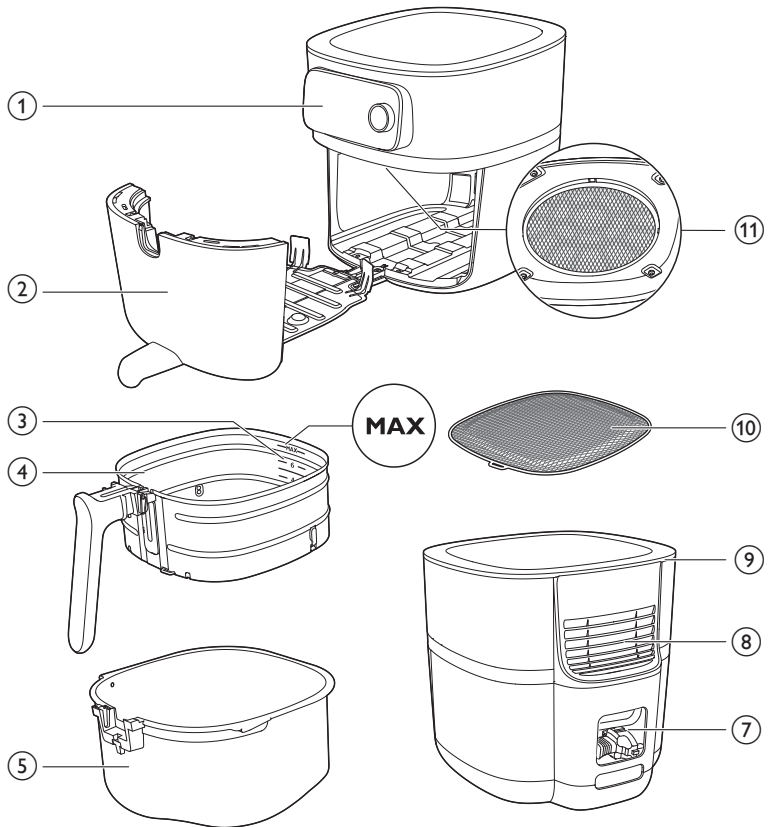
Your Airfryer is then no more connected to your home WiFi and not paired with your smart device anymore.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Overview





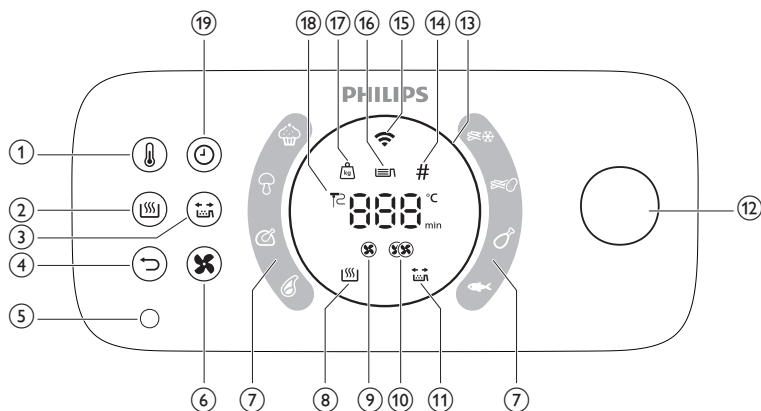
HD9958

www.philips.com/parts-and-accessories



- 1 Control panel
- 2 Drawer
- 3 Filling level indication
- 4 Basket with removable mesh bottom
- 5 Pan
- 6 Food thermometer (HD9958, sold separately)
- 7 Cord storage compartment
- 8 Air outlets
- 9 Air inlet
- 10 Removable mesh bottom
- 11 Splatter shield

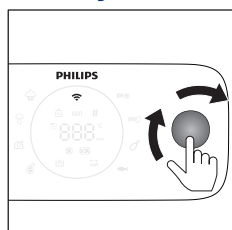
Control panel overview



- 1 Temperature button
- 2 Keep warm button
- 3 Shaking reminder button
- 4 Back button
- 5 Food thermometer socket
- 6 Air speed button
- 7 Auto cook programs
- 8 Keep warm indicator
- 9 Low air speed indicator
- 10 High air speed indicator
- 11 Shaking reminder indicator
- 12 Rotary button
- 13 Light ring
- 14 Pieces indicator
- 15 Wifi indicator
- 16 Filling level indicator
- 17 Weight indicator
- 18 Food thermometer indicator
- 19 Time button

Description of functions

Rotary and back button



The rotary button is your central control. You can turn and press it to go through different menu options and confirm an action.

- Short press the rotary button: turn on the appliance.
- Long press the rotary button: turn off the appliance.

After the appliance is switched on:

- Press the rotary button: confirm an action.
- Turn the rotary button: go through different menu options or change the cooking setting.
- Press the back button: go back to the previous step.

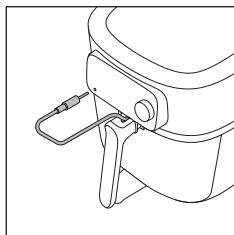
Auto-Cook programs

The Auto-Cook programs are one of the key features of your Airfryer, which allows you to cook a variety of food items.

By selecting the desired food item and adjusting the filling level or specifying the quantity of ingredients, the Airfryer will automatically set the appropriate temperature and cooking time for your meal. Additionally, the Airfryer will alert you if any interaction is required during cooking, such as shaking fries.

Important: The Airfryer comes with eight default auto-cook programs that can be initiated directly from the appliance. However, for a wider selection of options, you can access and download more auto-cook programs via the NutriU app. Simply connect your Airfryer to your network and pair your smart device with your appliance to begin exploring new culinary possibilities.

Food Thermometer (HD9958, sold separately)



The separately sold food thermometer can be used to cook your food to the desired doneness level.

Put one end of the food thermometer to the food and the other end to the food thermometer socket (see chapter “food thermometer”).

Cooking time

In cooking mode “Manual cooking”, you can set the cooking time from 1 minute to 180 minutes.

In Auto-Cook programs, you do not need to set a cooking time as the Auto-Cook program cooks your food based on your portion sizes or desired doneness level.

In cooking mode “Food thermometer”, you do not need to set a cooking time as the cooking is automatically finished as soon the set core temperature of the food thermometer is reached.

Cooking temperature

In cooking mode “Manual cooking” you can set the cooking temperature from 40°C to 200°C.

In cooking mode “Auto-Cook programs”, you do not need to set a cooking temperature because the cooking temperature is set automatically.

Core temperature

In cooking mode “Food thermometer”, you can set the core temperature of the food between 30°C and 99°C. The temperature at the center of the food will reach the set core temperature at the end of the cooking process.

Note: The core temperature does not equal to the cooking temperature.

High and low air speeds

Your Airfryer comes with two different air speed settings, a low Air Speed and a high Air Speed.

In cooking mode "Auto-Cook programs", the air speed is set automatically.

In cooking modes "Manual cooking" or "Food Thermometer", you need to set the air speed manually by pressing the air speed button.

For typical oven dishes, such as lasagna, roasts, cakes etc., and for a long cooking time, use the low air speed. For typical Airfryer applications, such as fries, chicken nuggets, fish fingers etc. and for a shorter cooking time, use the high air speed.

Keep warm function

Your Airfryer has a keep warm mode. To activate this mode, simply press the "keep warm" button at any point during the cooking process - whether it's before you begin cooking, in between stages, or at the end of a cooking session. For more info see chapter "Keep warm".

Shaking reminder

Your Airfryer comes with a shaking reminder feature that can be activated prior to starting your cooking session. This feature sends a notification halfway through the cooking time, reminding you to shake your food to ensure an evenly cooked result. This feature is especially useful when cooking foods with multiple pieces, such as various types of fries. Additionally, it can be utilized as a reminder to turn foods like chicken drumsticks.

By default the shaking reminder is deactivated. You can activate it before or during the cooking process by pressing the "shaking reminder" button.

Sound notifications

Sometimes you hear a sound, for example when the appliance has finished cooking, or when there is an action required during cooking, e.g., shaking or turning food.

Light ring

Your Airfryer comes with an animated light ring, which enhances the usability of your Airfryer.

Spinning mode: The light ring is spinning around when an update is running.

Breathing mode: The light ring is blinking slowly if you have pressed the rotary button during cooking. In this case the appliance is in the pause mode.

Blinking fast: Either if the drawer is open when the ring is blinking fast; or for instance during the pairing process, the appliance is waiting for your action to press the rotary button to confirm.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Preheating

Your Airfryer comes with a preheating function, which can be used to preheat your Airfryer to your desired temperature.

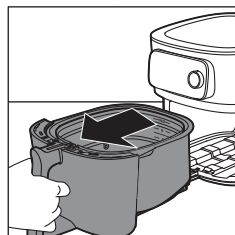
If you press the rotary button without setting a time, the preheat mode will be activated and you will receive a sound notification when the desired temperature is reached.

Before first use

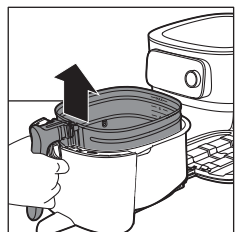
- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Remove the protection foil from the display.
- 4 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").

Preparations before first use

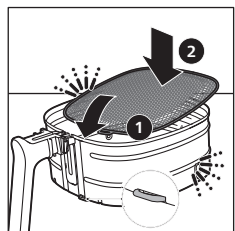
Placing the removable mesh bottom



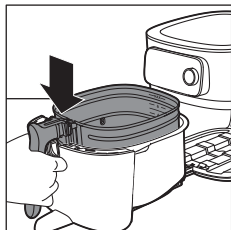
- 1 Open the drawer by pulling the handle.



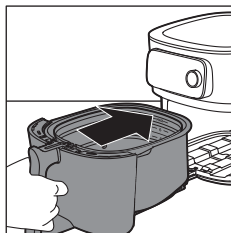
- 2 Remove the basket by lifting the handle.



- 3 Insert the removable mesh bottom into the slot on the right bottom side of the basket. Push the mesh bottom down until it locks into position ("click" on both sides).



- 4 Put the basket in the pan.



- 5 Slide the drawer back into the Airfryer by the handle.

Note: Never use the pan without the basket.

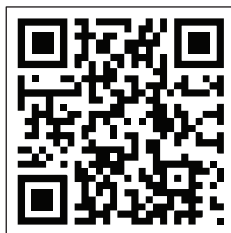
Connecting the Airfryer to the NutriU app

Important: Make sure that your smart phone is connected to your home WiFi network before you start the WiFi set-up process.

Important: Make sure to connect your Airfryer to a 2.4 GHz 802.11 b/g/n home WiFi network.

Pair your Airfryer with the NutriU app

- 1 Scan the QR code to download the NutriU app. You can also get the NutriU app from the App Store or on the website www.philips.com/NutriU.

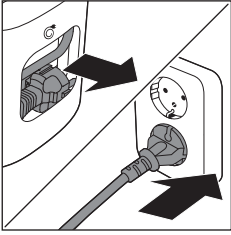


- 2 Start the Philips NutriU app on your smart phone.
- 3 Follow the onscreen instructions until you reach the "Set up appliance" page.

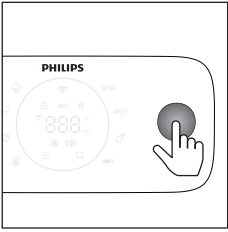
Note: We recommend downloading the NutriU app and add your Airfryer to the app as soon as you set up your appliance for the first time. This enables you to use the Airfryer to its full extent, for example, to enjoy remote cooking (start recipes or Auto-Cook programs from the app, get notifications when food is done, etc.) and to get the latest firmware updates.

Note: To make use of connectivity features, you need an account. During the onboarding process, you need to register a new account or log in with an existing one.





4 Plug in the appliance.



5 Press the rotary button to turn on the appliance.

6 Follow the steps in the app to connect your Airfryer to your WiFi and pair your Airfryer with your smart phone.

Note: Along this process in the NutriU app, you will be asked at some point to make an extra long press (4 seconds) on the appliance to initialize the setup process. So make sure that you stay close to your Airfryer until your Airfryer is connected.

Important: Remote control: you can remotely control your Airfryer through the app (e.g. send a recipe, pause cooking, etc.) only if you have checked off the "remote consent" in the NutriU app, to be found in your NutriU profile.

Important: Single user pairing: the Airfryer can be remotely controlled by only one user at the same time. If a second user wants to control the Airfryer and use the NutriU app, this user has to follow the pairing process. Once paired, the first user will be unpaired automatically.

Important: The WiFi setup process can be cancelled via the app or by unplugging the Airfryer.

WiFi indicator

The WiFi indicator is off.

WiFi is disabled.

The WiFi indicator is on.

WiFi is enabled and connected to the router.

The WiFi indicator is blinking slowly.

WiFi connection is ongoing. The device is in the pairing process or connecting to the router.

The WiFi indicator is blinking fast.

WiFi connection error.

Note: You can start the pairing process by long pressing the time button for 4 seconds.

Note: If you encounter any difficulties during the WiFi setup process - such as pausing midway through and failing to complete the process, or experiencing connectivity issues with your Wi-Fi network - you can restart the process by long pressing the time button for 4 seconds.

Note: If you need to reset your firmware to its default settings, simply press and hold the keep warm button and the rotary button simultaneously for 10 seconds.

Food table

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.

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

Note: When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

Note: Most of the ingredients in this list can be found in the Automatic Cooking programs in the NutriU app.

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Fan speed	Note
Home-made fries (10 x 10 mm/0.4 x 0.4 in)	Filing level 1 - 6 (300g - 2000g)	18 - 45	160 - 180 °C	High speed	Soak 30 minutes in cold water or 3 minutes in luke warm water (40°C/104°F), dry and then add 1 tbsp of oil per 500 g/18 oz. Shake twice.
Homemade potato wedges	Filing level 1 - 6 (300g - 2000g)	20 - 45	160 - 180 °C	High speed	Soak 30 minutes in water, dry and then add 1/4 to 1 tbsp of oil. Shake, turn, or stir twice.
Frozen snacks (chicken nuggets)	Filling level 1-6 (6 - 50 pieces)	12 - 19	200 °C	High speed	Ready when golden yellow and crispy outside. Shake, turn, or stir halfway.
Frozen snacks (small spring rolls around 20 g/0.7 oz)	100 - 600 g (5 - 30 pieces)	14 - 16	180 °C	High speed	Ready when golden yellow and crispy outside. Shake, turn, or stir halfway.
Chicken breast Around 160 g/6 oz	1 - 6 pieces	20 - 25	180 °C	High speed	
Chicken fingers bread crumbed homemade	3 - 18 pieces	15 - 20	180 °C	High speed	Add oil to the breadcrumbs. Ready when golden yellow.
Chicken wings Around 100 g/3.5 oz	2 - 25 pieces	15 - 40	200 °C	High speed	Shake, turn, or stir halfway.
Meat chops without bone Around 150 g/5.3 oz	1 - 5 chops	19 - 25	200 °C	High speed	
Hamburger Around 200 g (diameter 10 cm/4 in)	1 - 4 patties	15 - 18	200 °C	High speed	
Thick sausages Around 100 g/3.5 oz (diameter 4 cm/1.6 in)	1 - 12 pieces	12 - 20	200 °C	High speed	

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Fan speed	Note
Thin sausages Around 70 g/2.5 oz (diameter 2 cm/0.8 in)	1 - 12 pieces	10 - 18	200 °C	High speed	
Pork roast	800 - 2400 g	90 - 140	160 °C	Low speed	Let it rest for 5 minutes before cutting.
Fish filets (Salmon) Around 200 g	1 - 5 pieces	18 - 22	200 °C	High speed	In order to avoid sticking, place the skin side to the bottom and add some oil.
Fish filets (Cod, shellfish)	1 - 4 pieces	7 - 14	200 °C	High speed	
Cake (butter cake) using backing accessory	Baking accessory Filling level 1 - 2 600 - 1200 g	30 - 60	150 °C	Low speed	Use a baking accessory.
Muffins Around 50 g/1.8 oz	1 - 9 pieces	13 - 15	180 °C	High speed	Use heat-proof silicone muffin cups.
Pre-baked toast / bread rolls	1 - 12	6 - 13	180 °C	High speed	
Fresh bread	500 - 1700 g	35 - 80	180 °C	Low speed	The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.
Homemade rolls Around 80 g/2.8 oz	1 - 6 pieces	12-16	180 °C	Low speed	
Chestnuts	Filling level 1 - 4	15 - 24	200 °C	High speed	Shake, turn, or stir halfway.
Mixed vegetable (roughly chopped)	Filling level 2 - 8	15 - 38	160 °C	High speed	Shake, turn, or stir halfway.

Using the Airfryer

Caution: This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.

Caution: Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.

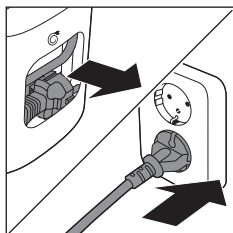
Caution: This appliance is for household use only.

Caution: This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

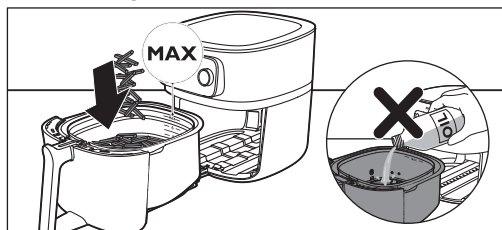
- 1 Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface. Make sure the drawer can be opened completely.

Note: Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.

- 2 Pull the power cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.
- 3 Put the plug in the wall outlet.

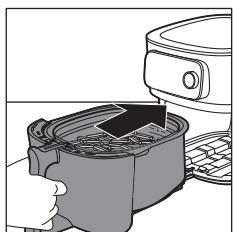


- 4 Open the drawer by pulling the handle.
- 5 Put the ingredients in the basket.



Note: Do not overfill the basket beyond the "MAX" indication as this could affect the quality of the end result.

- 6 Slide the drawer back into the Airfryer.



- 7 Press the rotary button to turn on the appliance.
- 8 Select the cooking mode you would like to use (see chapter "Cooking Modes").
- 9 Decide whether you want to use the manual mode, choose an auto-cook program or use the temperature probe to cook (see "Cooking Modes").

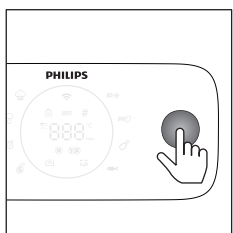
Caution: Never use the pan without the basket in it. If you heat up the appliance without basket, use oven gloves to open the drawer. The edges and inside of the drawer become very hot.

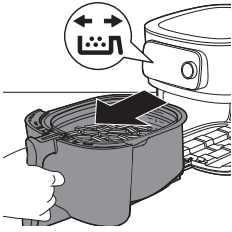
Caution: Do not touch the pan and basket during and for some time after use, as they get very hot.

- 10 Press the rotary button to start cooking.

Note: You can press the rotary button to pause cooking process and turn it to change the cooking settings. Press the rotary button again to resume cooking.

- 11 When you hear the timer bell, it is time to shake your food or the cooking time has elapsed.



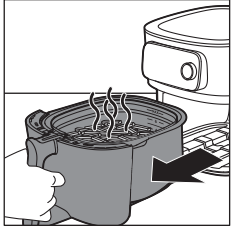


Note: Always make sure that your food is fully cooked before serving.

Note: Some Auto-Cook programs notify you when shaking or turning of your food is required. The Airfryer will send out a sound signal when it is time to shake or turn.

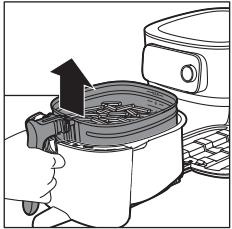
Note: The best way to shake is to open the drawer and lift the basket out of the pan and shake it. Then slide the pan with the basket back into the appliance. The appliance will automatically resume cooking.

Note: To cancel any ongoing process, go back to the main menu by pressing the return button.



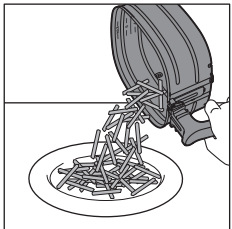
12 Open the drawer by pulling the handle and check if the ingredients are ready.

Note: If the food is not cooked to your desired doneness level, you can add more time by pressing the time button and set a time. Press the rotary button to start cooking for a few more minutes.



13 To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle.

Caution: After the cooking process is finished, the pan, the basket, interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.



14 Empty the basket contents into a bowl or onto a plate. Always remove the basket from the pan to empty contents as hot oil may be at the bottom of the pan.

Note: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out ingredients.

Note: Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

Note: Depending on the type of ingredients cooked, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking or re-placing the basket in the pan. Place the basket on a heat-resistant surface. Wearing oven-safe gloves, lift the pan off tracks and place on heat-resistant surface. Pour off excess oil or rendered fat. Return the pan to the drawer and the basket to the pan.

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

Using the food thermometer (HD9958, sold separately)

Placing the food thermometer

The food thermometer can be used for steak, meat chops, chicken breast, fish fillet, etc.

- 1 Clean the food thermometer before and after use - use warm and soapy water.
- 2 Insert the thermometer into the center of the thickest part of the food.

Caution: The tip of the food thermometer is pointed.

Note: Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the center of the thickest part of the food, not angled toward the bottom or top of it.

Note: Make sure the thermometer is close to but not touching the bone and away from any fat or gristle.

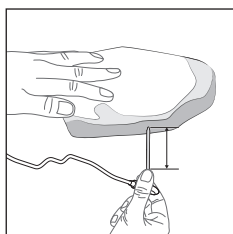
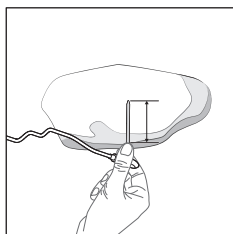
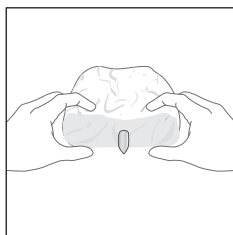
Note: The thickest part of the fillet may not be the center. It is important that the end of the thermometer hits the thickest part so desired results are achieved.

Note: When airfrying a whole chicken, make sure that the probe does not go all the way through the breast into the cavity.

Note: Do not use the food thermometer if your food is less than 2cm thick.

Follow the steps below to guide the probe to the center of the food.

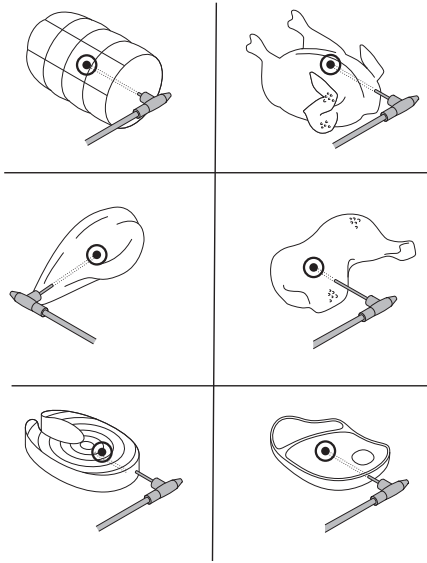
- 1 Grab the metal stem of the thermometer and locate the tip to the center of the food.



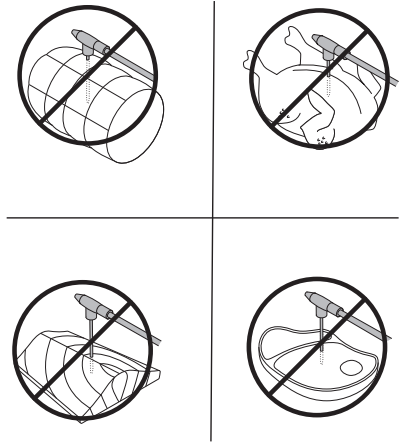
- 2 Keep your fingers on the same grab position and insert the probe to the center of the thickest part of the food.

Note: Depending on the food item, it is not always necessary to insert the metal stem of the food thermometer completely.

Dos



Don'ts



Note: For a whole chicken ensure that the probe does not go all the way through the breast into the cavity.

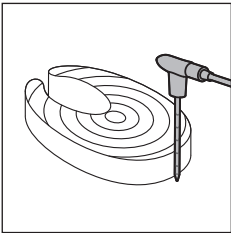
Note: You can also use the markings to determine first the center of the thickest part of your food. Use your fingers to remember how deeply you need to insert the food thermometer.

Note: Keeping your fingers marked on the food thermometer, insert the food thermometer through the center of your food.

Measure the thickness of your food

You can use the food thermometer to measure the thickness of your food.

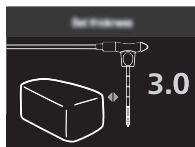
- 1 Place the food thermometer next to the food and check which marking reaches the top of the food.



- Set the value 1 to 6 when you get asked about the thickness when cooking with an Auto-Cook program in the NutriU app.

Note: This function is only available when you use the NutriU app and start the Auto-Cook program from there.

Note: Do not use the food thermometer if your food is less than 2cm thick.



Cooking modes

Mode	How to
Auto-Cook Programs	Select the Auto-Cook program. Set filling level, number of pieces or weight, then start cooking.
Manual cooking	Set cooking time, temperature and air speed manually and start cooking.
Food Thermometer	Set core temperature, cooking temperature and air speed manually and start cooking.

Auto-Cook Programs

- When you switch on your Airfryer by pressing the rotary button, you are in mode "Auto-Cook programs" by default.

Note: If you have already cooked something else before you want to cook with an Auto-Cook program, you can enter mode "Auto-cook programs" by clicking the back button.

- You can choose among 8 Auto-Cook programs on your Airfryer. Turn the rotary button to choose one program.
 - Frozen fries ❄️
 - Home-made fries 🍟
 - Chicken drumsticks 🍗
 - Fish 🐟
 - Meat chop 🍖
 - Whole chicken 🍗
 - Vegetables 🥕
 - Muffins 🍞
- Turn the rotary button to choose the Auto-Cook program you need. Press the rotary button to confirm.
- Depending on the food, you may be asked to set the filling level, number of pieces, or weight. Turn the rotary button to select the amount of food you have put into the basket.
- Push the rotary button to confirm.

Note: Use the markings indicated in the basket as a reference to set the correct filling level.

Note: Before you choose the filling level, make sure that you always distribute the food evenly in the basket.

Note: When you use the "Whole chicken" Auto-Cook program, you need to input the weight of the food item. Use a scale to determine the weight or you might also find the weight on the pack of your food.

- 6 The Airfryer will display the temperature and time that it has automatically calculated based on your selection. You can easily access this information on your device as it alternates between the two. Additionally, the Airfryer will indicate if low or high air speed has been selected.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to filling level 4 for an even result.
- 1 Peel the potatoes and cut into sticks. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.
 - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
 - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
 - 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
 - 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the basket at once to prevent excess oil from going into the pan.

- 6 Put the sticks into the basket.
- 7 Start the Auto-Cook program of homemade fries and shake when notified.

Manual cooking

- 1 To enter manual cooking mode, simply press either the temperature or time button.
- 2 If you have selected the temperature button, turn the rotary button to set your desired temperature between 40°C and 200°C, then press the rotary button to confirm.
- 3 Set the cooking time by turning the rotary button. You can choose a time between 1 and 180 minutes.

Note: If you press the rotary button without setting a time, the pre-heat mode will be activated and you'll receive a sound notification when the desired temperature is reached.

- 4 Choose high or low air speed by pressing the air speed button and selecting your preference.
- 5 Press the rotary button to confirm your selection and start cooking.

Note: To receive a shaking reminder after half of the cooking time, enable the shaking reminder button.

Note: If you need to pause the cooking process to shake the food, add ingredients, or adjust cooking parameters, simply press the rotary button. To resume cooking, press the rotary button again.

Food thermometer

Please note that in order to use the Food Thermometer feature, you'll need to purchase the food thermometer (HD9959) separately. Once you have the thermometer, follow these steps.

- 1 Place the food thermometer in your food as described in the "How to Place the Food Thermometer" section of the manual.

Note: It is essential to place it correctly to achieve accurate results.

- 2 Put the food with the thermometer in the basket.
- 3 Use the groove in the pan to guide the cable into the correct position.
- 4 Plug the thermometer into the dedicated plug on the Airfryer.
- 5 Close the drawer and check that the cable is not being squeezed.
- 6 Turn the rotary button to set the desired core temperature, which will be measured at the tip of the food thermometer. You can choose a temperature from 30°C to 99°C.
- 7 Press the rotary button to confirm.
- 8 Adjust the cooking temperature by turning the rotary button. You can choose a temperature between 40°C and 200°C.
- 9 Press the rotary button to confirm.
- 10 Choose the desired air speed by pressing the air speed button. You can select between high and low air speed.

Note: During cooking, you can see the cooking temperature and core temperature alternatively on the display screen.

- 11 The cooking process ends automatically when the core temperature has been reached.

The table below gives you a guidance on which core temperature to set.

Food item	Doneness level	Core temperature
Poultry in general	Done	80-85°C
Breast of poultry	Juicy	70-74°C
	Rare	45-50°C
Beef, veal, lamb, venison	Medium	55-60°C
	Well-Done	65-70°C
Pork in general	Done	70-73°C
Pork loin	Medium	58-63°C
Fish	Translucent	50-55°C
	Done	60-65°C
Whole potato	Done	92-95°C
Bread	Done	90-95°C

Note: The suggested core temperature does not correspond necessarily to the safe minimum internal temperature of the food.

Note: The internal temperature of the cooked food will continue to rise a few degrees after the food is taken out of the appliance.

Keep warm

The keep warm function of your Airfryer can be activated at any time - before starting a cooking session, during cooking, or after the cooking process is complete.

- 1 Press the keep warm button.

Note: To change the keep warm time, turn the rotary button to set a time from 1 to 30 minutes. Press the rotary button to confirm the set keep warm time.

- 2 Press the rotary button to start keep warm.

Note: You can pause keep warm by pressing the rotary button.

Note: Please note that using the keep warm function may affect the doneness level of certain foods, such as steak, which require a specific level of cooking.

Cleaning

Warning: Let the basket, pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.

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

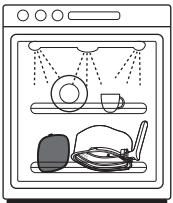
Tip: Remove the pan and basket to let the Airfryer cool down faster.

- 1 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- 2 Clean the pan, basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

Tip: If food residues stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.

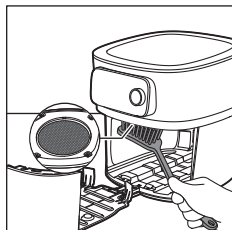
Tip: If necessary, fat residues that stuck to the splatter shield, can be removed with a sponge or a bristle brush.

Tip: Put the basket in the pan, and place them upside down when washing them in the dishwasher to save space in the dishwasher.

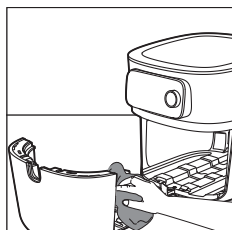








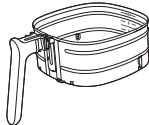
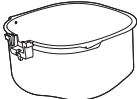

- 3 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Make sure no moisture remains on the control panel. Dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.



- 4 Clean the splatter shield with a sponge or a cleaning brush to remove any fat residues.



- 5 Clean the drawer and inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 HD9958	✓	✗	✓

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.
- 3 Insert the cord into the cord storage compartment.

Note: Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the drawer on the front part of the appliance as it can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of the drawer.

Note: Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. removable mesh bottom, etc. are fixed before you carry and/or store it.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, the basket, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Do not overfill the basket or exceed the maximum filling level 6.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	The fuller the basket the more frequent shaking is recommended.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
The WiFi LED on my Airfryer is not shining anymore.	<ul style="list-style-type: none"> - The Airfryer is not connected to your home WiFi anymore. - You have changed your home WiFi network." 	Start the WiFi set up process and follow the instructions in the app.
The app shows that the pairing process is not successful.	Another user has paired the Airfryer with a different smart device and is currently cooking.	Wait until the other user has finished the current cooking process and re-pair your smart device with the Airfryer.

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başurmak üzere saklayın.

Tehlike



- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğcr sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış açıklıklarının üstünü kapatmayın.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine kesinlikle 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 değıştirilmesi gerekir.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Fişin prize, her zaman doğru şekilde takılı olduğundan 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, duyuusal 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 duvara veya diğcr cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme 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.
- Tavayı kesinlikle yağ ile doldurmayın.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce cihazın üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanabilen maddelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, herhangi başka bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Tava, sepet ve aksesuarlar, 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

- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablunun Philips, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Fişin prize, her zaman doğru şekilde takılı olduğundan 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, duymasal 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 duvara veya diğer cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme 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.

- Tavayı kesinlikle yağ ile doldurmayın.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce cihazın üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanabilen maddelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, herhangi başka bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Tava, sepet ve aksesuarlar, 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.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Otomatik Kapanma

Airfryer, otomatik kapanma işlevine sahiptir. Cihaz açıksa ancak pişirme veya sıcak tutma modunda değilse 10 dakika boyunca herhangi bir kullanıcı etkileşimi sağlanmadığında bekleme moduna geçer. Cihazı manuel olarak kapatmak için döner düğmeyi basılı tutun.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Garanti ve Destek

Philips, bu ürün için satın aldıktan sonra iki yıllık garanti sunar. Bu garanti, arızanın yanlış kullanım veya kötü bakım nedeniyle ortaya çıkması durumunda geçerli değildir. Garantimiz, tüketici olarak kanunen haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi almak veya garantiye başvurmak için lütfen

www.philips.com/support adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Uygunluk Bildirimi

DAP B.V., Airfryer HD9875 cihazının 2014/53/AB sayılı Direktifine uygun olduğunu beyan eder.

AB uygunluk bildiriminin tam metni şu internet adresinde bulunabilir:

<https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875, maksimum 92,9 mW EIRP çıkış gücüne sahip 2,4 GHz 802.11 b/g/n WiFi modülüyle donatılmıştır.

Yazılım ve ürün yazılımı güncellemeleri

Güncelleme işlemi, gizliliğinizi korumak ve Airfryer ile uygulamanın gerektiği gibi çalışmasını sağlamak için önemlidir.

Lütfen uygulamayı her zaman en son sürüme güncelleyin.

Airfryer, ürün yazılımını otomatik olarak günceller.

Not: Airfryer'ı en son ürün yazılımı sürümüne güncellemek için Airfryer cihazınızın evinizdeki WiFi ağına bağlı olduğundan emin olun.

Not: Her zaman en yeni sürüme sahip uygulamayı ve ürün yazılımını kullanın.

Not: Güncellemeler, yazılım iyileştirmeleri mevcut olduğunda kullanılabilir.

Not: Ürün yazılımı güncellemeleri, Airfryer hazırda bekleme modundayken otomatik olarak başlatılır. Bu güncelleme birkaç dakika sürer. Bu işlem sırasında Airfryer kullanılamaz.

Cihaz uyumluluğu

Uygulamanın uyumluluğu hakkında daha ayrıntılı bilgi edinmek için lütfen App Store'daki bilgilere bakın.

Fabrika ayarlarına dönüş

Sıcak tutma düğmesine ve döner düğmeye aynı anda 10 saniye basarak ürün yazılımınızı varsayılan ayarlarına geri döndürebilirsiniz.

Ardından Airfryer'ınızın evinizin WiFi ağıyla bağlantısı kesilir ve akıllı cihazınızla eşleşmesi sona erer.

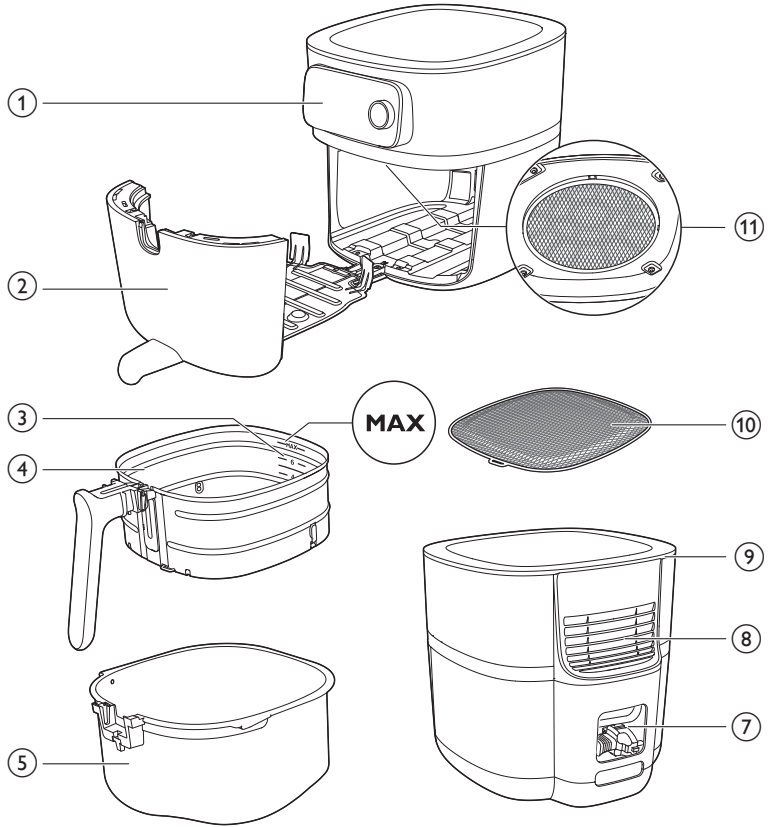
Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü

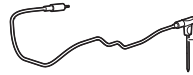
www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin.

Genel Bakış



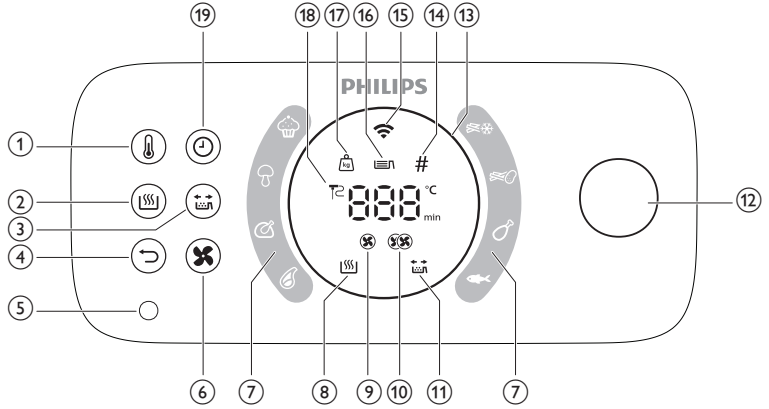
HD9958

www.philips.com/parts-and-accessories



- 1 Kontrol paneli
- 2 Çekmece
- 3 Doldurma seviyesi göstergesi
- 4 Çıkarılabilir süzgeç altlıklı sepet
- 5 Tava
- 6 Gıda termometresi (HD9958, ayrı satılır)
- 7 Kablo saklama bölmesi
- 8 Hava çıkışları
- 9 Hava girişi
- 10 Çıkarılabilir süzgeç altlık
- 11 Sıçrama koruması

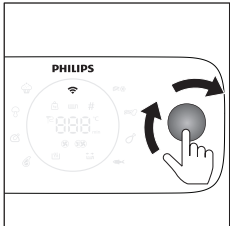
Kontrol paneline genel bakış



- 1 Sıcaklık düğmesi
- 2 Sıcak tutma düğmesi
- 3 Sallama hatırlatıcısı düğmesi
- 4 Geri düğmesi
- 5 Gıda termometresi soketi
- 6 Hava hızı düğmesi
- 7 Otomatik pişirme programları
- 8 Sıcak tutma göstergesi
- 9 Düşük hava hızı göstergesi
- 10 Yüksek hava hızı göstergesi
- 11 Sallama hatırlatıcısı göstergesi
- 12 Döner düğme
- 13 Işıklı halka
- 14 Parça göstergesi
- 15 WiFi göstergesi
- 16 Doldurma seviyesi göstergesi
- 17 Ağırlık göstergesi
- 18 Gıda termometresi göstergesi
- 19 Süre düğmesi

İşlevlerin açıklaması

Döner düğme ve geri düğmesi



Döner düğme, merkezi kumandanızdır. Farklı menü seçenekleri arasında gezinmek ve bir işlemi onaylamak için çevirebilir veya basabilirsiniz.

- Döner düğmeye kısa basmak: Cihazı açar.
- Döner düğmeyi basılı tutmak: Cihazı kapatır.

Cihaz açıldıktan sonra:

- Döner düğmeye basmak: Bir işlemi onaylar.
- Döner düğmeyi çevirmek: Farklı menü seçenekleri arasında gezinir veya pişirme ayarını değiştirir.
- Geri düğmesine basmak: Önceki adıma geri döner.

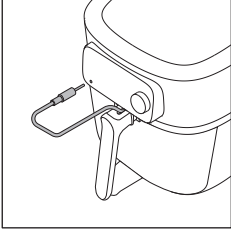
Otomatik Pişirme programları

Otomatik pişirme programları, çeşitli yiyecekleri pişirmenizi sağlayan Airfryer'ınızın temel özelliklerinden biridir.

İstediğiniz yiyeceği seçip doldurma seviyesini ayarladığınızda veya malzeme miktarını belirlediğinizde Airfryer, yemeğiniz için uygun sıcaklığı ve pişirme süresini otomatik olarak ayarlar. Ayrıca Airfryer, pişirme sırasında patatesleri sallama gibi herhangi bir etkileşim gerektiğinde sizi uyarır.

Önemli: Airfryer, doğrudan cihazdan başlatılabilen sekiz varsayılan otomatik pişirme programıyla birlikte sunulur. Ancak daha fazla seçenek için NutriU uygulaması üzerinden daha fazla otomatik pişirme programına erişebilir ve bunları indirebilirsiniz. Airfryer'ınızı ağınıza bağlayıp akıllı cihazınızı Airfryer ile eşleştirerek yeni mutfak olanaklarını keşfetmeye başlayın.

Gıda Termometresi (HD9958, ayrı satılır)



Ayrı satılan gıda termometresi, yemeğinizi istenen pişme seviyesinde pişirmek için kullanılabilir.

Gıda termometresinin bir ucunu yiyeceğe, diğer ucunu da gıda termometresi yuvasına yerleştirin (bkz. "gıda termometresi" bölümü).

Pişirme süresi

"Manuel pişirme" modunda, pişirme süresini 1 dakika ile 180 dakika arasında ayarlayabilirsiniz.

Otomatik Pişirme programları yiyeceklerinizi porsiyon boyutlarınıza veya istediğiniz pişme seviyesine göre pişireceğinden bir pişirme süresi ayarlamanıza gerek yoktur.

"Gıda termometresi" pişirme modunda, gıda termometresinde ayarlanan merkez sıcaklığına ulaşıldığında pişirme otomatik olarak sona ereceğinden bir pişirme süresi ayarlamanıza gerek yoktur.

Pişirme sıcaklığı

"Manuel pişirme" modunda, pişirme sıcaklığını 40°C ile 200°C arasında ayarlayabilirsiniz.

"Otomatik Pişirme programları" pişirme modunda, pişirme sıcaklığı otomatik olarak ayarlandığından pişirme sıcaklığını ayarlamanıza gerek yoktur.

Merkez sıcaklığı

"Gıda termometresi" pişirme modunda yiyeceğin merkez sıcaklığını 30°C ile 99°C arasında ayarlayabilirsiniz. Yiyeceğin merkezindeki sıcaklık, pişirme işleminin sonunda ayarlanan merkez sıcaklığına ulaşacaktır.

Not: Merkez sıcaklık, pişirme sıcaklığına eşit değildir.

Yüksek ve düşük hava hızları

Airfryer'inız iki farklı hava hızı ayarıyla gelir; düşük Hava Hızı ve yüksek Hava Hızı. "Otomatik Pişirme programları" pişirme modunda, hava hızı otomatik olarak ayarlanır.

"Manuel pişirme" veya "Gıda Termometresi" pişirme modlarında hava hızını hava hızı düğmesine basarak manuel olarak ayarlamanız gerekir.

Lazanya, rosto, kek vb. tipik fırın yemekleri ve uzun pişirme süreleri için düşük hava hızını kullanın. Kızartmalar, tavuk nugget, balık kroket vb. tipik Airfryer uygulamaları ve daha kısa pişirme süreleri için yüksek hava hızını kullanın.

Sıcak tutma işlevi

Airfryer'inız sıcak tutma moduna sahiptir. Bu modu etkinleştirmek için pişirme işlemi sırasında herhangi bir noktada "sıcak tutma" düğmesine basmanız yeterlidir. Pişirme işlemine başlamadan önce, aşamalar arasında veya pişirme işleminin sonunda kullanabilirsiniz. Daha fazla bilgi için "Sıcak tutma" bölümüne bakın.

Sallama hatırlatıcısı

Airfryer'inız, pişirme işlemine başlamadan önce etkinleştirilebilecek bir sallama hatırlatıcısı özelliğine sahiptir. Bu özellik, eşit pişirme elde etmeniz için pişirme süresinin yarısında yiyeceğinizi sallamanızı hatırlatan bir bildirim gönderir. Bu özellik, özellikle çeşitli kızartma türleri gibi birden fazla parçalı yiyecekleri pişirirken kullanışlıdır. Ayrıca, baget tavuk gibi yiyecekleri çevirmek için hatırlatıcı olarak da kullanılabilir.

Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak devre dışı bırakılmıştır. Pişirme işlemi öncesinde veya sırasında "sallama hatırlatıcısı" düğmesine basarak özelliği etkinleştirebilirsiniz.

Sesli bildirimler

Bazen, örneğin cihaz pişirmeyi tamamladığında veya pişirme sırasında yiyeceği sallamak veya çevirmek gibi bir işlem yapılması gerektiğinde bir ses duyarsınız.

Işıklı halka

Airfryer'inız, kullanımı iyileştiren hareketli bir ışıklı halkaya sahiptir.

Dönme modu: Bir güncelleme çalışırken ışıklı halka döner.

Nefes alma modu: Pişirme sırasında döner düğmeye bastıysanız ışıklı halka yavaşça yanıp söner. Bu durumda cihaz duraklatma modundadır.

Hızlı yanıp sönmeye: Halka hızlı yanıp sönmeye başladığında veya örneğin, eşleştirme işlemi sırasında cihaz, onaylamak için döner düğmeye basmanızı bekliyor demektir.

Odaklanma modu: Örneğin, cihaz doldurma seviyesini istiyorsa.

Ön ısıtma

Airfryer'inız, cihazı istediğiniz sıcaklığa getirmek için kullanabileceğiniz bir ön ısıtma işlevine sahiptir.

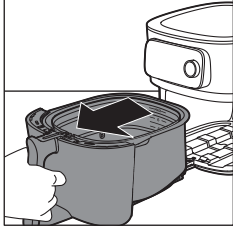
Döner düğmeye bir süre ayarlamadan basarsanız ön ısıtma modu etkinleştirilir ve istenen sıcaklığa ulaşıldığında sesli bir bildirim alırsınız.

İlk kullanımdan önce

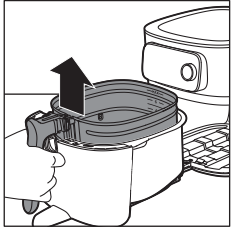
- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- 3 Koruyucu folyoyu ekrandan çıkarın.
- 4 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin (bkz. "Temizlik" bölümü).

İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar

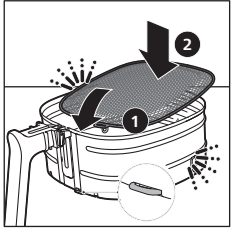
Çıkarılabilir süzgeç altlığını



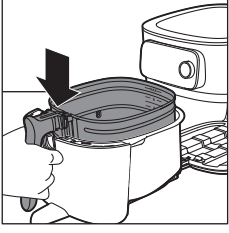
- 1 Sapı çekerek çekmeceyi açın.



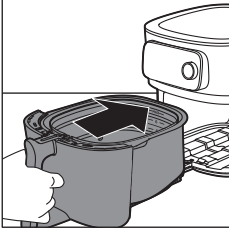
- 2 Sapı kaldırarak sepeti çıkarın.



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



4 Sepeti tavaya koyun.



5 Çekmeceyi sapından tutarak Airfryer'a geri takın.

Not: Tavayı asla sepetsiz kullanmayın.

Airfryer'ınızı NutriU Uygulamasına Bağlama

Önemli: WiFi kurulum işlemini başlatmadan önce akıllı telefonunuzun ev WiFi ağınıza bağlı olduğundan emin olun.

Önemli: Airfryer'ınızı 2,4 GHz 802.11 b/g/n ev WiFi ağına bağladığınızdan emin olun.

Airfryer'ınızı NutriU uygulamasıyla eşleştirme

1 NutriU uygulamasını indirmek için QR kodunu tarayın. NutriU uygulamasını App Store'dan veya www.philips.com/NutriU web sitesinden de indirebilirsiniz.



2 Akıllı telefonunuzda Philips NutriU uygulamasını başlatın.

3 "Cihaz Kurulumu" sayfasına ulaşana kadar ekrandaki talimatları izleyin.

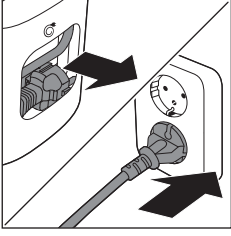
Not: NutriU uygulamasını cihazınızı ilk kez kurduğunuzda hemen indirmenizi ve Airfryer'ınızı uygulamaya eklemenizi öneririz. Bu sayede Airfryer'ı, örneğin uzaktan yemek pişirmek (uygulamadan yemek tarifleri veya Otomatik Pişirme programları başlatmak, pişirme tamamlandığında bildirim almak vb.) gibi işlemlerle tam kapasite kullanabilir ve en son ürün yazılımı güncellemelerini alabilirsiniz.

Not: Bağlantı özelliklerinden yararlanmak için bir hesabınızın olması gerekir. İlk kullanım sırasında yeni bir hesap kaydetmeniz veya mevcut bir hesapla oturum açmanız gerekir.

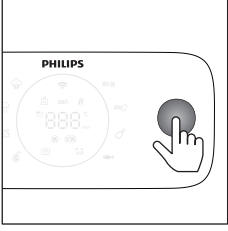


PHILIPS

NutriU



4 Cihazı prize takın.



5 Döner düğmeye basarak cihazı çalıştırın.

6 Airfryer'ınızı WiFi ağınıza bağlamak ve akıllı telefonunuzla eşleştirmek için uygulamadaki adımları takip edin.

Not: NutriU uygulamasındaki bu işlemde bir noktada kurulum işlemini başlatmak için cihazın düğmesine uzunca bir süre (4 saniye) basmanız gerekir. Bu nedenle Airfryer'ınız bağlanana kadar cihazın yakınında kalın.

Önemli: Uzaktan kumanda: Airfryer'ınızı, NutriU profilinizde bulunan NutriU uygulamasında "uzaktan kumanda izni" seçeneğini işaretlediyseniz uygulama aracılığıyla uzaktan kontrol edebilirsiniz (ör. yemek tarifi gönderme, pişirmeyi duraklatma vb.).

Önemli: Tek kullanıcı eşleştirme: Airfryer, aynı anda yalnızca bir kullanıcı tarafından uzaktan kontrol edilebilir. İkinci bir kullanıcı Airfryer'ı kontrol etmek ve NutriU uygulamasını kullanmak isterse eşleştirme işlemini izlemesi gerekir. Eşleştirme tamamlandıktan sonra ilk kullanıcının eşleştirme otomatik olarak kaldırılır.

Önemli: WiFi kurulum işlemi uygulama aracılığıyla veya Airfryer'ın fişini çekerek iptal edilebilir.

WiFi göstergesi

WiFi göstergesi kapalı.

WiFi devre dışı.

WiFi göstergesi açık.

WiFi etkin ve yönlendiriciye bağlı.

WiFi göstergesi yavaşça yanıp sönüyor.

WiFi bağlantısı devam ediyor. Cihaz eşleştirme işlemi yapıyor veya yönlendiriciye bağlanıyor.

WiFi göstergesi hızla yanıp sönüyor.

WiFi bağlantı hatası.

Not: Süre düğmesine 4 saniye boyunca basılı tutarak eşleştirme işlemini başlatabilirsiniz.

Not: WiFi kurulum işlemi sırasında işlem ortasında duraklama ve işlemi tamamlayamama ya da WiFi ağıyla bağlantı sorunları gibi herhangi bir sorunla karşılaşırsanız süre düğmesine 4 saniye boyunca basılı tutarak işlemi yeniden başlatabilirsiniz.

Not: Ürün yazılımınızı varsayılan ayarlarına sıfırlamanız gerekiyorsa sıcak tutma düğmesini ve döner düğmeyi aynı anda 10 saniye basılı tutun.

Yiyecek tablosu

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

Not: Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemelerin menşei, boyut, şekil ve marka özellikleri farklılık göstereceğinden bunlar için en iyi ayarı sunacağımızı garanti edemeyiz.

Not: Büyük miktarlarda yiyecekler hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, tavuk baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı bir sonuç elde etmek için sepetteki malzemeleri 2 ila 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

Not: Bu listedeki malzemelerin çoğu NutriU uygulamasındaki Otomatik Pişirme programlarında bulunabilir.

Malzemeler	Min. – Maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Fan hızı	Not
Ev yapımı patates kızartmaları (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inç)	Doldurma seviyesi 1 - 6 (300 g - 2000 g)	18 - 45	160 - 180°C	Yüksek hız	Soğuk suda 30 dakika veya ılık suda (40°C/104°F) 3 dakika bekletin, kurulaşın ve her 500 g/18 oz için 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. İki kez sallayın.
Ev yapımı patates dilimleri	Doldurma seviyesi 1 - 6 (300 g - 2000 g)	20 - 45	160 - 180°C	Yüksek hız	30 dakika suda bekletin, kurulaşın ve 1/4 ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. İki kez sallayın, çevirin veya karıştırın.
Dondurulmuş atıştırmalık (tavuk nugget)	Doldurma seviyesi 1-6 (6 - 50 parça)	12 - 19	200°C	Yüksek hız	Dışı altın sarısı ve çıtır olduğunda hazır demektir. Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.
Dondurulmuş atıştırmalıklar (yaklaşık 20 g/0,7 oz küçük Çin böreği)	100 - 600 g (5 - 30 parça)	14 - 16	180°C	Yüksek hız	Dışı altın sarısı ve çıtır olduğunda hazır demektir. Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.
Tavuk göğsü Yaklaşık 160 g/6 oz	1 - 6 parça	20 - 25	180°C	Yüksek hız	
Ev yapımı ekmek kırıntısına bulanmış tavuk kroket	3 - 18 parça	15 - 20	180°C	Yüksek hız	Ekmek kırıntılarına yağ ekleyin. Altın sarısı olduğunda hazır demektir.
Tavuk kanat Yaklaşık 100 g/3,5 oz	2 - 25 parça	15 - 40	200°C	Yüksek hız	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.
Kemiksiz et pizola Yaklaşık 150 g/5,3 oz	1 - 5 parça	19 - 25	200°C	Yüksek hız	
Hamburger Yaklaşık 200 g (10 cm/4 inç çapında)	1 - 4 köfte	15 - 18	200°C	Yüksek hız	
Kalın sosis Yaklaşık 100 g/3,5 oz (4 cm/1,6 inç çapında)	1 - 12 parça	12 - 20	200°C	Yüksek hız	

Malzemeler	Min. – Maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Fan hızı	Not
İnce sosis Yaklaşık 70 g/2,5 oz (2 cm/0,8 inç çapında)	1 - 12 parça	10 - 18	200°C	Yüksek hız	
Domuz eti rosto	800 - 2400 g	90 - 140	160°C	Düşük hız	Kesmeden önce 5 dakika dinlendirin.
Balık fileto (Somon) Yaklaşık 200 g	1 - 5 parça	18 - 22	200°C	Yüksek hız	Yapışmayı önlemek için derili tarafı alta gelecek şekilde yerleştirin ve biraz yağ ekleyin.
Balık fileto (Morina, kabuklu deniz ürünleri)	1 - 4 parça	7 - 14	200°C	Yüksek hız	
Kek (tereyağlı kek) pişirme aksesuarı kullanarak	Pişirme aksesuarı Dolum seviyesi 1 - 2 600 - 1200 g	30 - 60	150°C	Düşük hız	Pişirme aksesuarı kullanın.
Muffin Yaklaşık 50 g/1,8 oz	1 - 9 parça	13 - 15	180°C	Yüksek hız	Isıya dayanıklı silikon muffin kapları kullanın.
Önceden pişirilmiş tost/sandviç ekmeği	1 - 12	6 - 13	180°C	Yüksek hız	
Taze ekmeç	500 - 1700 g	35 - 80	180°C	Düşük hız	Ekmeğin kabarıken ısıtma elemanına temasını önlemek için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır.
Ev yapımı küçük yuvarlak ekmeç Yaklaşık 80 g/2,8 oz	1 - 6 parça	12 - 16	180°C	Düşük hız	
Kestane	Doldurma seviyesi 1 - 4	15 - 24	200°C	Yüksek hız	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	Doldurma seviyesi 2 - 8	15 - 38	160°C	Yüksek hız	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.

Airfryer'ı kullanma

Dikkat: Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.

Dikkat: Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sapları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.

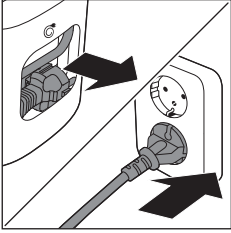
Dikkat: Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

Dikkat: İlk kullanımında cihaz bir miktar duman çıkarabilir. Bu normaldir.

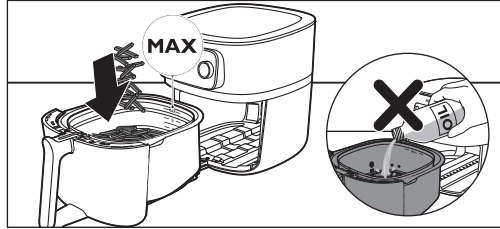
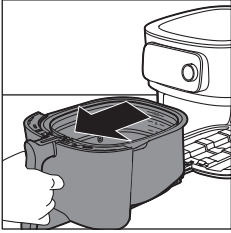
- 1 Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin. Çekmecenin tamamen açılabilirdiğinden emin olun.

Not: Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.

- 2 Elektrik kordonunu cihazın arka kısmında bulunan kablo saklama bölgesinden çekip çıkarın.
- 3 Fişi prize takın.

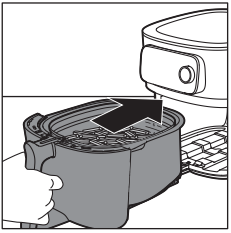


- 4 Sapı çekerek çekmeceyi açın.
- 5 Yiyecekleri sepete koyun.



Not: Elde edilecek sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, sepeti "MAX" göstergesini aşacak şekilde doldurmayın.

- 6 Çekmeceyi Airfryer'a geri takın.



- 7 Döner düğmeye basarak cihazı çalıştırın.
- 8 Kullanmak istediğiniz pişirme modunu seçin (bkz. "Pişirme Modları" bölümü).
- 9 Pişirmek için manuel modu kullanabilir, bir otomatik pişirme programı seçebilir veya sıcaklık probunu kullanabilirsiniz (bkz. "Pişirme Modları").

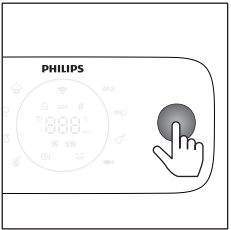
Dikkat: Tavayı asla içinde sepet olmadan kullanmayın. Cihazı sepet olmadan ısıtırsanız çekmeceyi açmak için fırın eldivenleri kullanın. Çekmecenin kenarları ve içi çok ısınır.

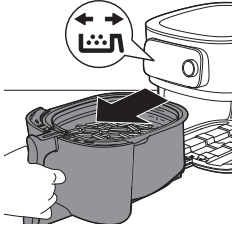
Dikkat: Tava ve sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.

- 10 Pişirme işlemini başlatmak için döner düğmeye basın.

Not: Pişirme işlemini duraklatmak için döner düğmeye basabilir ve pişirme ayarlarını değiştirmek için düğmeyi çevirebilirsiniz. Pişirmeye devam etmek için döner düğmeye tekrar basın.

- 11 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda, yemeğinizi sallama zamanı gelmiştir veya pişirme süresi tamamlanmıştır.



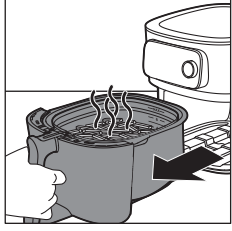


Not: Servisten önce daima yemeğinizin piştiğinden tamamen emin olun.

Not: Bazı Otomatik Pişirme programları, yemeğinizi sallamak veya çevirmek gerektiğinde sizi uyandır. Airfryer, sallama veya çevirme zamanı geldiğinde bir ses sinyali gönderir.

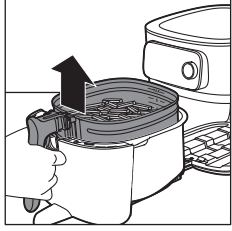
Not: Sallamanın en iyi yolu çekmeceyi açıp sepeti tavadan çıkarıp sallamaktır. Ardından tavayı sepetle birlikte cihazın içine yerleştirin. Cihaz otomatik olarak pişirmeye devam eder.

Not: Devam eden işlemi iptal etmek için geri dön düğmesine basarak ana menüye dönün.



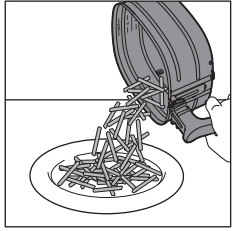
12 Sapı çekerek çekmeceyi açın ve yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Not: Yemeğiniz istediğiniz pişme seviyesinde pişirilmediyse süre düğmesine basıp süre ayarlayarak süre ekleyebilirsiniz. Birkaç dakika daha pişirme işlemi başlatmak için döner düğmeye basın.



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

Dikkat: Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.



14 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.

Not: Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen malzemelerin türüne bağlı olarak, her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da yeniden tavaya yerleştirmeden önce tavadaki fazla veya süzülmuş yağı dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Fırın eldiveni kullanarak tavayı kaldırın ve ısıya dayanıklı yüzeye yerleştirin. Fazla yağı veya süzülen yağı dökün. Tavayı çekmeceye ve sepeti tavaya geri koyun.

Not: Yiyecekler hazır olduğunda, Airfryer bir sonraki pişirme işlemi için anında kullanıma hazırdır.

Gıda termometresini kullanma (HD9958, ayrı satılır)

Gıda termometresini yerleştirme

Gıda termometresi biftek, et pizola, tavuk göğsü, balık filetosu vb. için kullanılabilir.

- 1 Kullanmadan önce ve sonra gıda termometresini temizleyin. Ilık ve sabunlu su kullanın.
- 2 Termometreyi yiyeceğin en kalın kısmının ortasına yerleştirin.

Dikkat: Gıda termometresinin ucu sivridir.

Not: Termometrenin ucunun, yiyeceğin altına veya üstüne doğru açılı değil, yiyeceğin en kalın kısmının merkezine düz bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

Not: Termometrenin kemiğe yakın olduğundan ancak kemiğe temas etmediğinden ve herhangi bir yağdan veya kırıkdaktan uzak olduğundan emin olun.

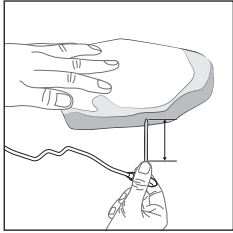
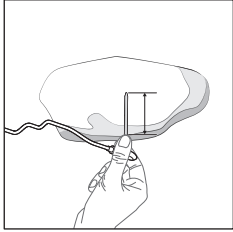
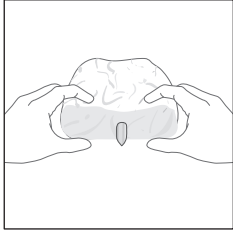
Not: Filetonun merkezi, en kalın kısmı olmayabilir. İstenilen sonuçların elde edilebilmesi için termometrenin ucunun en kalın kısma gelmesi önemlidir.

Not: Bütün bir tavuğu pişirirken, probun göğsün içinden tüm yolu geçip boşlukta kalmadığından emin olun.

Not: Yiyeceklerinizin kalınlığı 2 cm'den azsa gıda termometresi kullanmayın.

Probu yiyeceğin merkezine yönlendirmek için aşağıdaki adımları izleyin.

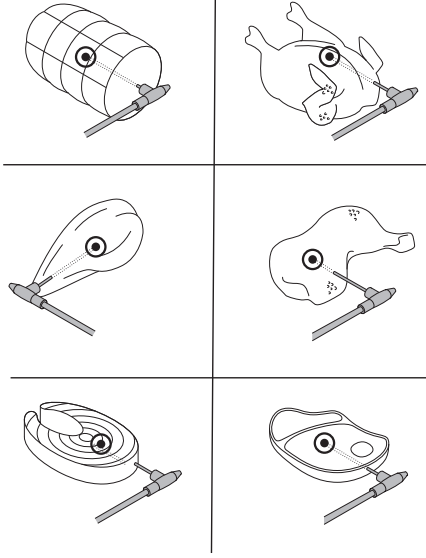
- 1 Termometrenin metal sapını tutun ve ucunu yiyeceğin ortasına yerleştirin.



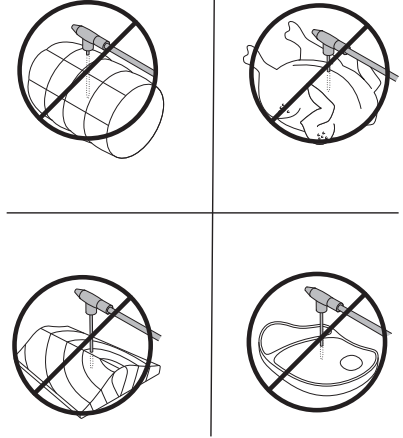
- 2 Parmaklarınızı aynı pozisyonda tutun ve probu yiyeceğin en kalın kısmının ortasına yerleştirin.

Not: Malzemeye bağlı olarak, gıda termometresinin metal gövdesini her zaman tam olarak yerleştirmek gerekmez.

Yapılması gerekenler



Yapılmaması gerekenler



Not: Bütün bir tavuk için probun göğsün içinden tüm yolu geçip boşlukta kalmadığından emin olun.

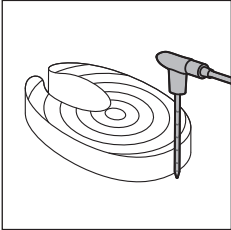
Not: Önce yiyeceklerinizin en kalın kısmının merkezini belirlemek için işaretlerden yararlanabilirsiniz. Gıda termometresini ne kadar derine yerleştirmeniz gerektiğini hatırlamak için parmaklarınızı kullanın.

Not: Parmaklarınızı gıda termometresi üzerinde işaretli tutarak gıda termometresini yiyeceklerinizin merkezine yerleştirin.

Yiyeceklerinizin kalınlığını ölçün

Yiyeceklerinizin kalınlığını ölçmek için gıda termometresini kullanabilirsiniz.

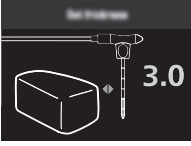
- 1 Gıda termometresini yiyeceğin yanına yerleştirin ve hangi işaretin yiyeceğin üst kısmına geldiğini kontrol edin.



- 2 NutriU uygulamasındaki bir Otomatik Pişirme programıyla pişirirken kalınlık sorulduğunda 1 ile 6 arasında bir değer ayarlayın.

Not: Bu işlev yalnızca NutriU uygulamasını kullandığınızda ve Otomatik Pişirme programını buradan başlattığınızda kullanılabilir.

Not: Yiyeceklerinizin kalınlığı 2 cm'den azsa gıda termometresi kullanmayın.



Pişirme modları

Mod	Yapılışı:
Otomatik Pişirme Programları	Otomatik Pişirme programını seçin. Doldurma seviyesini, parça sayısını veya ağırlığı ayarlayın, ardından pişirmeye başlayın.
Manuel pişirme	Pişirme süresini, sıcaklığı ve hava hızını manuel olarak ayarlayın ve pişirmeye başlayın.
Gıda Termometresi	Merkez sıcaklığını, pişirme sıcaklığını ve hava hızını manuel olarak ayarlayın ve pişirmeye başlayın.

Otomatik Pişirme Programları

- 1 Döner düğmeye basarak Airfryer'inizi açtığınızda, varsayılan olarak "Otomatik Pişirme programları" modunda olursunuz.

Not: Otomatik Pişirme programıyla yemek pişirmeden önce başka bir şey pişirdiyse Geri düğmesine tıklayarak "Otomatik pişirme programları" moduna girebilirsiniz.

- 2 Airfryer'inizde 8 Otomatik Pişirme programı arasından seçim yapabilirsiniz. Bir program seçmek için döner düğmeyi çevirin.
- Dondurulmuş patates kızartması 🍟
 - Ev yapımı patates kızartmaları 🍟
 - Baget tavuk 🍗
 - Balık 🐟
 - Et pizola 🍖
 - Bütün tavuk 🍗
 - Sebze 🥕
 - Muffin 🍩
- 3 İhtiyacınız olan Otomatik Pişirme programını seçmek için döner düğmeyi çevirin. Onaylamak için döner düğmeye basın.
- 4 Yiyeceğin türüne bağlı olarak doldurma seviyesini, parça sayısını veya ağırlığı ayarlamamız istenebilir. Döner düğmeyi çevirerek sepete koyduğunuz yiyecek miktarını seçin.
- 5 Onaylamak için döner düğmeye basın.

Not: Doğru doldurma seviyesini ayarlamak için sepette belirtilen işaretleri referans olarak kullanın.

Not: Doldurma seviyesini seçmeden önce, yiyeceği sepet içinde her zaman eşit şekilde dağıttığınızdan emin olun.

Not: "Bütün tavuk" Otomatik Pişirme programını kullandığınızda, malzemenin ağırlığını girmeniz gerekir. Ağırlığı belirlemek için bir terazi kullanın. Ağırlığı yiyeceğinizin ambalajı üzerinde de bulabilirsiniz.

- 6 Airfryer, seçiminize göre otomatik olarak hesaplanan sıcaklığı ve süreyi görüntüler. İki bilgi arasında geçiş yapılırken bu bilgilere cihazınızdan kolayca erişebilirsiniz. Ayrıca, Airfryer düşük veya yüksek hava hızı seçimini de gösterir.

Ev yapımı patates kızartması yapma

Airfryer'da ev yapımı harika patates kızartmaları yapmak için:

- Kızartma yapmaya uygun patatesler seçin ör. taze, nispeten daha olgun patatesler.
 - Eşit bir kızartma sonucu elde etmek için patatesleri doldurma seviyesi 4'e kadar, porsiyonlar halinde havayla kızartın.
- 1 Patateslerin kabuklarını soyun ve çubuk şeklinde doğrayın. Daha büyük dilim patatesler, küçük boyuttakilere göre daha az çıtır olur.
 - 2 Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.
 - 3 Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini 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 Patatesleri kaseden parmaklarınızla veya delikli bir mutfak aletiyle çıkarın, böylece fazla yağ kasede kalır.
- Fazla yağın tavanın içine girmesini önlemek için tüm patatesleri sepete tek seferde dökerek şekilde kaseyi eğmeyin.
- 6 Dilimleri sepete koyun.
 - 7 Ev yapımı patates kızartmalarının Otomatik Pişirme programını başlatın ve bildirildiğinde sallayın.

Manuel pişirme

- 1 Manuel pişirme moduna girmek için sıcaklık veya süre düğmesine basmanız yeterlidir.
- 2 Sıcaklık düğmesini seçtiyseniz döner düğmeyi çevirerek 40°C ile 200°C arasında istediğiniz dereceyi ayarlayın, ardından onaylamak için döner düğmeye basın.
- 3 Döner düğmeyi çevirerek pişirme süresini ayarlayın. 1 ile 180 dakika arasında bir süre seçebilirsiniz.

Not: Döner düğmeye bir süre ayarlamadan basarsanız ön ısıtma modu etkinleştirilir ve istenen sıcaklığa ulaşıldığında sesli bir bildirim alırsınız.

- 4 Hava hızı düğmesine basıp tercihinizi seçerek yüksek veya düşük hava hızını ayarlayın.
- 5 Seçiminizi onaylamak ve pişirmeye başlamak için döner düğmeye basın.

Not: Pişirme süresinin yarısından sonra sallama hatırlatıcısı almak için sallama hatırlatıcısı düğmesini etkinleştirin.

Not: Yiyeceği sallamak, malzeme eklemek veya pişirme parametrelerini ayarlamak için pişirme işlemi duraklatmanız gerekiyorsa döner düğmeye basmanız yeterlidir. Pişirmeye devam etmek için döner düğmeye tekrar basın.

Gıda termometresi

Gıda Termometresi özelliğini kullanmak için gıda termometresini (HD9959) ayrı olarak satın almanız gerektiğini lütfen unutmayın. Termometreyi aldıktan sonra aşağıdaki adımları izleyin.

- 1 Gıda termometresini, kılavuzun "Gıda Termometresini Yerleştirme" bölümünde açıklandığı şekilde yiyeceğinize yerleştirin.

Not: Doğru sonuçlar elde etmek için doğru şekilde yerleştirmeniz önemlidir.

- 2 Yiyeceği termometreyle birlikte sepete koyun.
- 3 Kabloyu doğru konuma yönlendirmek için tava içindeki oluğu kullanın.
- 4 Termometreyi Airfryer'daki özel fişe takın.
- 5 Çekmeceyi kapatın ve kablonun sıkışmadığından emin olun.
- 6 Gıda termometresinin ucunda ölçülecek olan istenen merkez sıcaklığını ayarlamak için döner düğmeyi çevirin. 30°C ile 99°C arasında bir sıcaklık seçebilirsiniz.
- 7 Onaylamak için döner düğmeye basın.
- 8 Döner düğmeyi çevirerek pişirme sıcaklığını ayarlayın. 40°C ile 200°C arasında bir sıcaklık seçebilirsiniz.
- 9 Onaylamak için döner düğmeye basın.
- 10 Hava hızı düğmesine basarak istenen hava hızını seçin. Yüksek ve düşük hava hızları arasında seçim yapabilirsiniz.

Not: Pişirme sırasında pişirme sıcaklığını ve merkez sıcaklığını dönüşümlü olarak ekranda görebilirsiniz.

- 11 Merkez sıcaklığına ulaşıldığında pişirme işlemi otomatik olarak sona erer.

Aşağıdaki tabloda hangi merkez sıcaklığının ayarlanacağı konusunda rehberlik sunulmaktadır.

Yiyecek	Pişme seviyesi	Merkez sıcaklığı
Genel olarak beyaz et	İyi pişmiş	80-85°C
Beyaz et göğsü	Sulu	70-74°C
	Az pişmiş	45-50°C
Sığır, dana, kuzu, geyik eti	Orta	55-60°C
	Çok pişmiş	65-70°C
Genel olarak sığır eti	İyi pişmiş	70-73°C
Sığır eti filetosu	Orta	58-63°C
	Yarı saydam	50-55°C
Balık	İyi pişmiş	60-65°C
Tam patates	İyi pişmiş	92-95°C
Ekmek	İyi pişmiş	90-95°C

Not: Önerilen merkez sıcaklığı, yiyeceğin güvenli minimum merkez sıcaklığına karşılık gelmeyebilir.

Not: Pişirilen yiyeceğin iç sıcaklığı, yiyecek cihazdan çıkarıldıktan sonra birkaç derece artmaya devam eder.

Sıcak tutma

Airfryer'ınızın sıcak tutma işlevi, pişirme işlemine başlamadan önce, pişirme sırasında veya pişirme işlemi tamamlandıktan sonra istediğiniz zaman etkinleştirilebilir.

- 1 Sıcak tutma düğmesine basın.

Not: Sıcak tutma süresini değiştirmek için döner düğmeyi çevirerek 1 ile 30 dakika arasında bir süre ayarlayın. Ayarlanan sıcak tutma süresini onaylamak için döner düğmeye basın.

- 2 Sıcak tutma işlevini başlatmak için düğmeye basın.

Not: Döner düğmeye basarak sıcak tutma işlevini duraklatabilirsiniz.

Not: Lütfen sıcak tutma işlevinin kullanımının, biftek gibi belirli bir pişirme düzeyi gerektiren bazı yiyeceklerin pişme seviyesini etkileyebileceğini unutmayın.

Temizlik

Uyarı: Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.

Uyarı: Cihazın tavası ve sepeti yapışmaz malzemeyle kaplanmıştır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

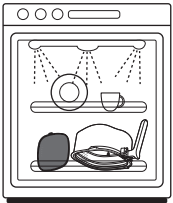
İpucu: Airfryer'ın daha hızlı soğuması için tavayı ve sepeti çıkarın.

- 1 Tavanın tabanındaki süzölmüş yağı dökün.
- 2 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. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Tava veya sepetteki yağ lekelerini sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ çözücü kullanın.

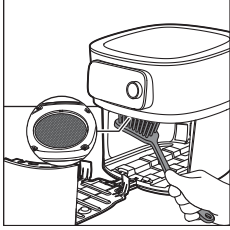
İpucu: Gerekirse sıçrama korumasına yapışan yağ artıkları bir sünger veya kıl fırça ile temizlenebilir.

İpucu: Sepeti tavaya koyun ve bulaşık makinesinde yıkarken daha az yer kaplaması için ters çevirin.

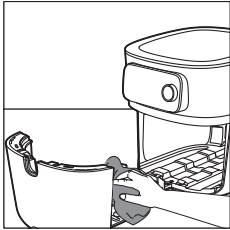







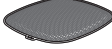
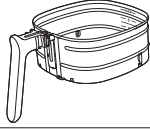
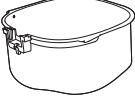

- 3 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin. Kontrol panelinde nem kalmadığından emin olun. Kontrol panelini temizledikten sonra bir bezle kurulaşın.



- 4 Yağ kalıntılarını gidermek için sıçrama korumasını bir sünger veya temizleme fırçasıyla temizleyin.



- 5 Cihazın çekmecesini ve iç kısmını sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 HD9958	✓	✗	✓

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'ı taşıırken her zaman yatay tutun. Yanlışlıkla aşağı doğru eğilmesi halinde çekmece cihazdan kayabileceğinden, cihazın ön kısmından çekmeceyi de tutun. Aksi takdirde çekmece zarar görebilir.

Not: Airfryer'ın çıkarılabilir süzgeç altlık gibi çıkarılabilen parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken yerlerinde sabit olduklarından emin olun.

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 ısınıyor.	İçerideki ısı dış duvarlara yayılır.	Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm saplar ve düğmeler dokunabileceğiniz kadar soğuk kalır.
		Cihaz açıldığında yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, sepet ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Cihazı daha uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınır. Bu alanlar cihazın üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:
		Sıcak bölgelerin farkında olduğunuz ve bunlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, cihazın kullanımı tamamen güvenlidir.
Ev yapımı patates kızartmaları beklediğim gibi olmuyor.	Doğru patates türünü kullanmamışsınızdır.	En iyi sonuçları elde etmek için taze, olgun patatesler kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Paketinde kızartma için uygun olduğu belirtilen patatesleri seçin.
	Sepetteki malzeme miktarı çok fazladır.	Sepeti aşırı doldurmayın veya maksimum doldurma seviyesi 6'ya aşmayın.
	Bazı malzemeler pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır.	Sepet ne kadar dolu ise o kadar sık sallanması önerilir.
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır.	Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Tek bir prize birçok cihaz bağlıdır.	Airfryer, yüksek bir watt değerine sahiptir. Farklı bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.

Sorun	Olası Nedeni	Çözüm
Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum.	Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya sepeti takarken) Airfryer'ın tavaında bazı küçük noktalar görülebilir.	Sepeti tepsiye doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Sepeti açılı olarak yerleştirirseniz yan tarafı, tavanın duvarına çarparak küçük kaplama parçalarının dökülmesine neden olabilir. Kullanılan tüm malzemeler gıdaya uygun olduğundan böyle bir durumun zararlı olmadığını lütfen unutmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz. Tavada önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır.	Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin. Beyaz duman, tavada ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Tava ve sepeti her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Ekmek kırıntıları veya kaplama, yiyeceğe düzgün şekilde yapışmamıştır.	Havaya karışan küçük ekmek kırıntıları beyaz dumana neden olabilir. Yapıştığından emin olmak için ekmek kırıntılarını veya kaplamayı yiyeceğe sıkıca bastırın.
	Marine sosu, sıvı veya et suyu süzülen yağ veya yağ kalıntılarında sızıyor.	Yiyeceği sepete yerleştirmeden önce kurulayın.
Airfryer'ımın üzerindeki WiFi LED ışığı artık yanmıyor.	- Airfryer'ın ev WiFi ağımla bağlantısı kesilmiştir. - Ev WiFi ağımlz değiştirilmiştir.	WiFi kurulum işlemi başlatın ve uygulamadaki talimatları izleyin.
Uygulama, eşleştirme işleminin başarılı olmadığını gösteriyor.	Başka bir kullanıcı Airfryer'ı farklı bir akıllı cihazla eşleştirmiş ve şu anda pişirme yapıyor.	Diğer kullanıcı geçerli pişirme işlemini tamamlayana kadar bekleyin ve akıllı cihazınızı Airfryer ile yeniden eşleştirin.


2023 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

(04/2023)



 >75 % recycled paper
>75 % papier recyclé