

PHILIPS

Airfryer XXL



Airfryer XXL ile
**lezzetli tariflerin
tadını çıkarın**



İçindekiler

Airfryer XXL ile çıtır çıtır kızartın	4
Twin Turbostar teknolojisi	6
Lezzetten ödün vermeyin	8
Kızartmadan çok daha fazlası	10
Anne köftesi	12
Acılı tavuk baget	13
Tekir tava	14
Kabak mücveri	15
Karışık sebze şiş	16
Patates kızartması	17
Sigara böreği	18
Cevizli brownie	19
Genel pişirme süreleri ve sıcaklıklar	20-21
Popüler yemekler için hazır ayarlar	22
Kullanım kılavuzu	24

Airfryer XXL ile çıtır çıtır kızartın

Philips Airfryer XXL, güçlü sıcak hava teknolojisiyle az miktar yağ ile (ya da hiç yağ kullanmadan) en sevdiğiniz yemekleri kızartıyor. Üstelik 1,4 kg'lık kapasitesi sayesinde içerisinde bütün bir tavuk bile pişirebilirsiniz.



HD9650

Twin TurboStar teknolojisi

Philips Airfryer XXL sıcak hava ile yiyeceklerin içerisindeki yağı açığa çıkarır ve alt tarafta bulunan yağ haznesine hapseder. Böylece sadece yağsız kızartmakla kalmaz aynı zamanda yiyeceklerinizi fazla yağdan da arındırır.



Lezzetten ödün vermeyin

Philips Airfryer XXL ile yemekleri yağsız pişirirken aynı zamanda lezzetten ödün vermeyin. Dışı çıtır, içi yumuşacık mükemmel kıvamı elde edin.



Kızartmadan çok daha fazlası

Yeni Philips Airfryer XXL ile kızartmadan çok daha fazlasını yapabilirsiniz. Twin TurboStar teknolojisiyle aynı zamanda ızgara yapabilir, fırınlayabilir ve rosto yapabilirsiniz.





Anne Köftesi

Piştirme süresi: **20 dakika**

MALZEMELER

- 1 kg orta yağlı kuzu ve dana kanşık kıyma
- 1 su bardağı bayat ekmek içi (kurutulmuş ve öğütülmüş)
- 1 adet büyük boy soğan, zar şeklinde doğranmış
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 demet maydanoz; ince kıyılmış
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay bardağı soğuk su içine
1 çay kaşığı karbonat ve 1 damla limon suyu
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz
- Karabiber

TARİFİ

Tüm malzemeler derin bir kaba alınarak en az 15-20 dakika yoğrulur. Üzeri streç film ile kapatılarak 1 gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün tekrar yoğrulur, küçük toplar şeklinde avuç içinde şekil verilerek tanelenir.

Philips Airfryer XXL 180 derece sıcaklığa ayarlanır. Tüm tanelenen köfteler haznenin içine yerleştirilir. Üst üste olmasında sakınca yok, zira pişme işlemi sırasında yapışma olmayacaktır.

20 dakika 180 derecede pişirilir. Her 5 dakikada bir sepeti sallamak gerekir. Pişme işlemi tamamlandığında bir servis kasesine alınarak sıcak servis edilir.

Acılı Tavuk Baget

Piştirme süresi: **25 dakika**

MALZEMELER

- 14 adet tavuk baget
- 2 yemek kaşığı acılı salça
- 6 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak ezmesi
- 1 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 yemek kaşığı zencefil
- 1 yemek kaşığı zerdeçal
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı taneli hardal
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber veya toz acı biber

TARİFİ

Bagetler hariç tüm malzemeler derin bir kaba koyulur ve iyice çırpılır. Tavuk bagetler bu kabın içine ilave edilir ve sos ile harmanlanır. Kabın üzeri streç film ile kapatılır ve buzdolabında 1 gece bekletilir.

Philips Airfryer XXL 180 dereceye ayarlanır. Tavukların tümü hazneye dizilir ve 25 dakika pişirilir. 5 dakikada bir kaşık yardımı ile veya bir maşa ile üzeri kızaran tavuklar döndürülerek tüm tavukların eşit pişmesi sağlanır. Bir servis kasesine alınarak, sıcak servis edilir.





Tekir Tava

Pişirme süresi: **15 dakika**

MALZEMELER

- 800 gr taze tekir (bütün olarak ayıklanmış ve yıkanmış)
- 1 su bardağı un
- 1/4 su bardağı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karabiber

TARİFİ

Bir kaseye mısır unu, un, tuz ve karabiber alınarak karıştırılır. Tekirler bu karışım içinde unlanarak bir tepsiye dizilir.

Philips Airfryer XXL 200 dereceye ayarlanır. Hazne bir fırça yardımı ile yağlanır. Tekirlerin tümü içine atılarak 15 dakika pişirilir. 10. dakika sonrası hazne sallanır, tekirlerin parçalanmamasına özen gösterilir. Tekirin boyutuna göre, şayet balıkların üzeri kızarmamışsa 5 dakika daha pişirilir, sıcak servis edilir.

Kabak Mücveri

Pişirme süresi: **15 dakika**

MALZEMELER

- 2 adet orta boy kabak
- 3 adet yumurta
- 6 dolu yemek kaşığı un
- 100 gr mihaliç veya beyaz peynir
- 1/2 demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

TARİFİ

2 adet kabak rendelenir. Peynirler ufak ufak doğranır. Dereotu ince kıyılır. Tüm malzeme bir kasede karıştırılır.

Mücver harcı küçük silikon pişirme kaplarına 1 yemek kaşığı ile doldurulur. Philips Airfryer XXL 180 dereceye getirilir. Mücverler 15 dakika pişirilir. Silikon pişirme kaplarından çıkartılarak bir servis tabağına alınır. Sıcak veya soğuk servis edilir.

Arzuya göre silikon porsiyonluk muffin kapları veya silikon kek kalıbına dökülerek pişirilir.





Karışık Sebze Şiş

Pişirme süresi: **13 dakika**

MALZEMELER

- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 1 adet iri kabak
- 1 adet pancar
- 1 adet kırmızı soğan
- 8 adet cherry domates
- 1 adet yeşil dolmalık biber
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı dolusu tuz
- Karabiber
- Toz fesleğen
- Sarımsak tozu veya ezmesi
- Çöp şiş

TARİFİ

Domates ve soğan hariç tüm sebzeler iri kareler halinde doğranır. Soğan şişe takılabilecek büyüklükte 6 parçaya bölünür.

Tüm malzeme bir kaba alınarak zeytinyağı ve baharatlar ile karıştırılarak harmanlanır.

Philips Airfryer XXL 200 dereceye ısıtılır. Domates hariç tüm malzeme içine eklenerek 8 dakika pişirilir. Domatesler ilave edilerek 5 dakika daha pişirilir. Sebzeler karışık olarak şişlere dizilir ve sıcak servis edilir.

Patates Kızartması

Pişirme süresi: **15 dakika**

MALZEMELER

- 6 adet patates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

TARİFİ

Patatesler parmak şeklinde doğranır ve tuzlu soğuk suda 1 saat kadar bekletilir.

Philips Airfryer XXL 180 dereceye ayarlanır ve patatesler süzülüp kurulandıktan sonra yağ ve tuz ile ovularak hazneye ilave edilir. 15 dakika pişirilir. Patatesin büyüklüğüne göre kızarma derecesi değişeceğinden, gerekli görülürse 5 dakika daha pişirilir. Her 5 dakikada bir sallanarak patateslerin eşit pişmesi sağlanır. Sıcak servis edilir.





Sigara Böreği

Piştirme süresi: **18 dakika**

MALZEMELER

- 3 adet yufka (üçgen şekilde dilimlenmiş)
- 200 gr peynir (beyaz, kaşar ve mihaliç karışık)
- 1 adet büyük haşlanmış patates (patates tuzlu suda haşlanacak ve çatalla ezilecek)
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 adet yumurta
- 1/3 demet maydanoz
- 1/3 demet dereotu

TARİFİ

Yufka hariç tüm malzeme bir kasede karıştırılır. Üçgen kesilen yufkalara yaklaşık 1 yemek kaşığı harçtan koyularak yaprak sarma gibi sarılır. Uç kısımları su ile ıslatılarak yapıştırılır.

Philips Airfryer XXL 200 dereceye ısıtılır. Sarılmış olan tüm sigara börekleri hazneye yerleştirilerek 18 dakika kızartılır. Her 5 dakikada bir hazne sallanarak her bir böreğin eşit pişmesi sağlanır. Bir servis tabağına alınarak sıcak servis edilir.

Cevizli Brownie

Piştirme süresi: **20 dakika**

MALZEMELER

- 2 adet yumurta
- 1/2 su bardağı esmer şeker
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1/2 paket hamur kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı kakao
- 80 gr bitter antep fıstıklı çikolata
- 2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi
- 180 gr tereyağı
- 1 su bardağı un

TARİFİ

Tereyağı eritilir. İçine çikolata kırılarak erimeye bırakılır.

Yumurta ve şeker çırpılır.












Tüm kuru malzeme elekten geçirilerek bir kaseye koyulur. Şeker ve kakaolu tereyağı karıştırılır. Tüm malzeme çırpılır.













Philips Airfryer XXL 170 dereceye getirilir. Brownie silikon bir kek kalıbına (hazneye sığacak büyüklükte kare, yuvarlak ya da kalp şeklinde) koyularak 20 dakika pişirilir. Soğumaya bırakıldıktan sonra dilimlenir ve servis edilir.



Genel pişirme süreleri ve sıcaklıkları

Airfryer, sağlıklı yemekler pişirmeyi kolaylaştırır. Biz de pişirme sürelerini ve sıcaklıklarını takip etmeyi kolaylaştırıyoruz. En çok sevilen ve pişirilen yemeklerden birkaç örneği aşağıdaki listeye ekledik. Böylelikle siz de yağsız kızartabilir, yemekleri nefis bir lezzette dışı çıtır, içi yumuşak olacak şekilde hazırlayabilirsiniz.

				
Dondurulmuş yiyecekler		200-1400	13-32	180
Ev yapımı kızartmalar (1x1cm kalınlığında)		200-1400	18-35	180
Patates dilimleri		200-1400	20-42	180
Dondurulmuş atıştırma ürünleri (sigara böreği, tavuk nugget'lar vb.)		100-600	14-16	180
Hamburger		600	10-15	200
Sosisler		600	12-15	200
Piliç baget		200-1800	18-35	180
Tavuk göğsü		800	18-22	180

				
Kişi		500-600	15	180
Muffin		400-500	12-14	180
Kek		500	28	160
Karışık sebzeler		300-800	10-20	200
Hazır tost ekmeği / ekmeğe ruloları		200-500	6-7	180
Taze ekmeğe		700	38	160
Balık		700-800	18-22	200
Kabuklu deniz ürünleri		200-1500	10-25	200
Şinitzel		500-600	10-14	180

Popüler yemekler için hazır ayarlar

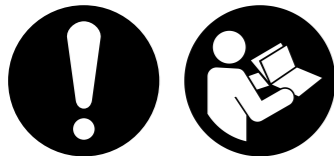
(sadece HD965x modelleri için geçerlidir)

Popüler yemekler için ön ayarlar hazırladık.

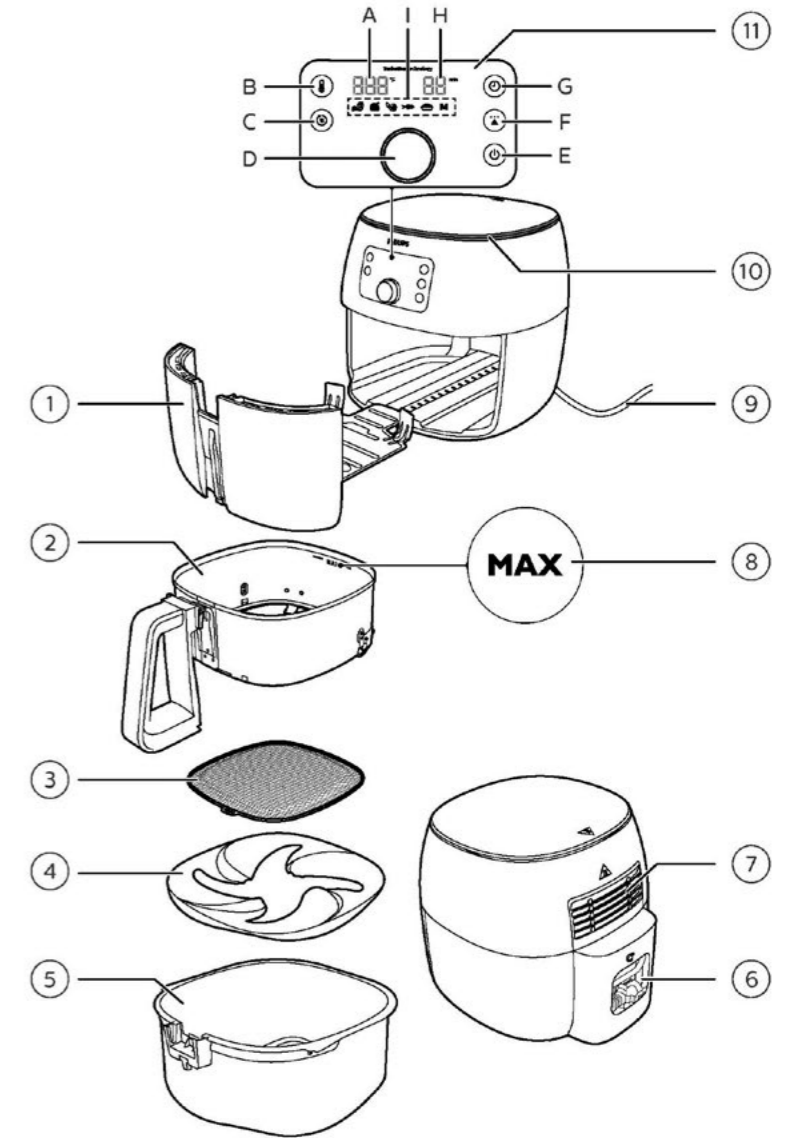
		
Dondurulmuş atıştırmalıklar		180
Tavuk		180
Balık		200
Et		200
Fırında pişirme		160
Manuel / Elle ayar		40-200



Kullanım kılavuzu

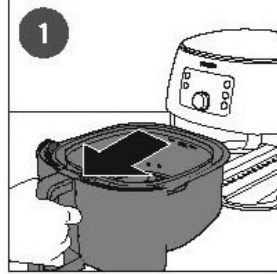


1. Pişirme haznesi
2. Çıkarılabilir süzgeç altlıklı sepet
3. Çıkarılabilir süzgeç altlığı
4. Yağ azaltıcı
5. Taban
6. Kablo saklama bölmesi
7. Hava çıkışı
8. MAX göstergesi
9. Güç kablosu
10. Hava girişi
11. Denetim Masası
 - A. Sıcaklık göstergesi
 - B. Sıcaklık düğmesi
 - C. Sıcak tutma düğmesi
 - D. Hızlı Kontrol düğmesi
 - E. Güç Açık/Kapalı düğmesi
 - F. Ön ayar düğmesi
 - G. Zamanlayıcı düğmesi
 - H. Zaman göstergesi
 - I. Ön ayarlar: Patates kızarması, dondurulmuş atıştırmalıklar, tavuk, et, balık, hamur işi ve manuel ayarlama

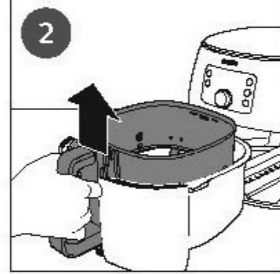




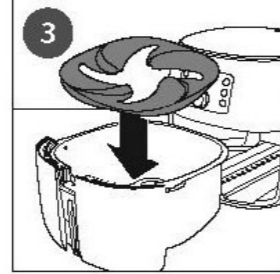
Hızlı Kurulum



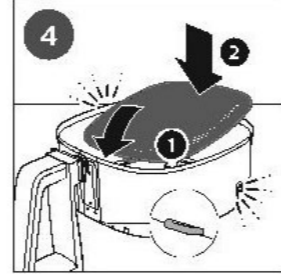
1 Kolu tutarak pişirme haznesini açın.



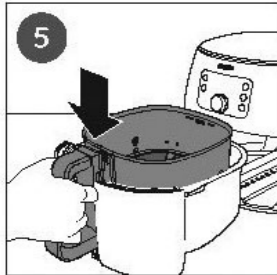
2 Kolu kaldırarak sepeti kaldırın.



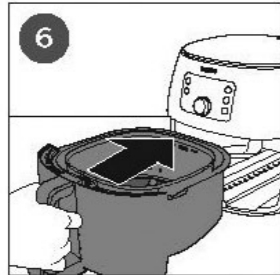
3 Fazla yağı hapseden tabakayı tabana yerleştirin.



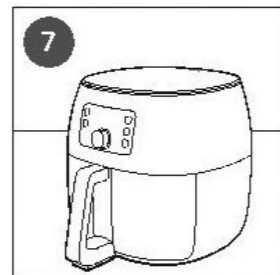
4 Çıkarılabilir süzgeç altlığını sepetin alt sağ tarafındaki yuvaya takın. Yuvasına kilitlenene kadar altlığı aşağı doğru itin (Her iki taraftan "klik" sesi gelir).



5 Sepeti tabana koyun.
Not: Tabanı asla içinde yağ azaltıcı veya sepet olmadan kullanmayın.



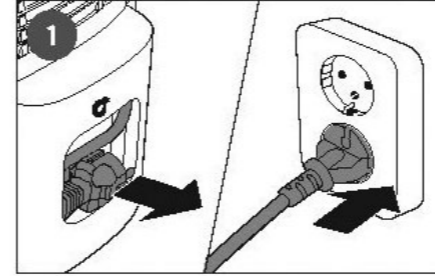
6 Kolu tutarak pişirme haznesini Airfryer'ın içine geri yerleştirin.



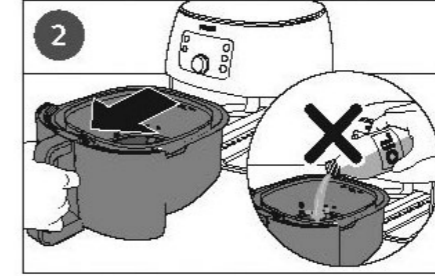
7 Airfryer kullanıma hazırdır.



Kolay Kullanım



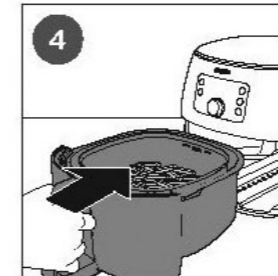
1 Güç kablosunu cihazın arkasındaki kablo saklama bölmesinden çıkarın ve fişi prize takın.



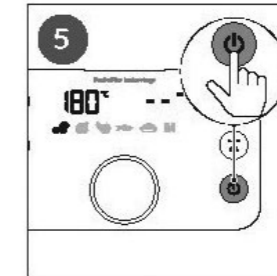
2 Pişirme haznesini cihazdan çıkarın.



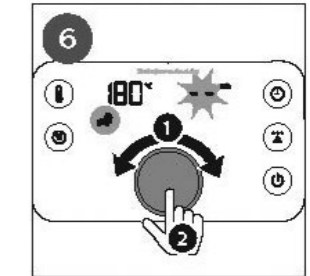
3 Malzemeleri sepete koyun.



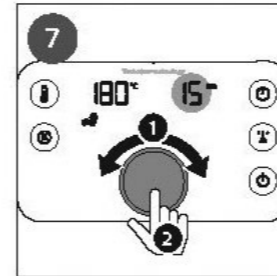
4 Pişirme haznesini Airfryer'ın içine geri yerleştirin.



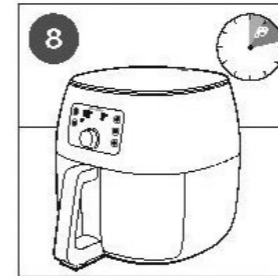
5 Cihazı açmak için Güç Açık/Kapalı düğmesine basın.



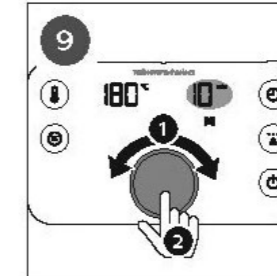
6 Sıcaklık göstergesi yanıp söner. Sıcaklığı değiştirmek için Hızlı Kontrol düğmesini döndürün.



7 Seçili sıcaklığı onaylamak için Hızlı Kontrol düğmesine basın.



8 Sıcaklık onaylandıktan sonra süre göstergesi yanıp sönmeye başlar.



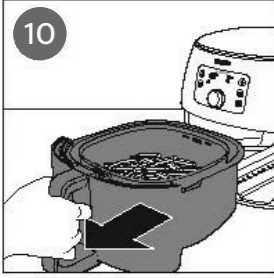
9 Pişirme süresini değiştirmek için Hızlı Kontrol düğmesini çevirin ve sabitlemek için düğmeye basın.

Dikkat:

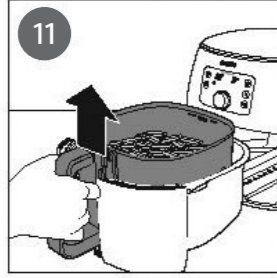
- Bu cihaz sıcak havayla çalışan bir kızartıcıdır. Tabanına yağ koymanıza gerek yoktur.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kolları veya düğmeleri kullanın.
- Tabanı yalnızca sepet sapıyla tutun.
- Bu ürün yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.
- İlk kez kullandığınızda, cihaz biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir.
- Cihaza ön ısıtma uygulamak gerekmez.



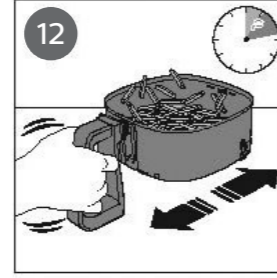
Kolay Kullanım



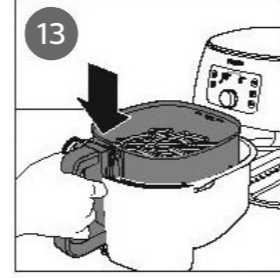
10 Karıştırmak için pişirme haznesini çekin.



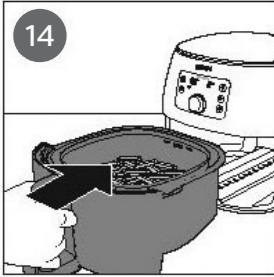
11 Sepeti kaldırarak tabandan çıkarın.



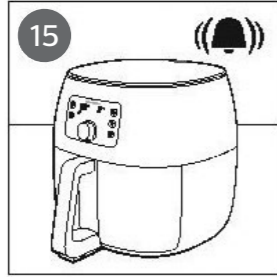
12 Patates, misket köfte veya piliç nugget gibi küçük malzemeli yiyeceklerin hepsi eşit kızarabilsin diye, sepeti çalkalayarak iyice karıştırın.



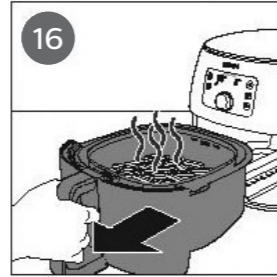
13 Sepeti tabana geri yerleştirin.



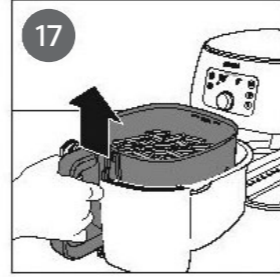
14 Pişirme haznesini kapatın ve pişirmeye devam edin.



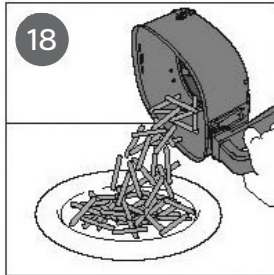
15 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda ayarlanan hazırlık süresi tamamlanmıştır.



16 Yiyeceği almak için pişirme haznesini çekin.



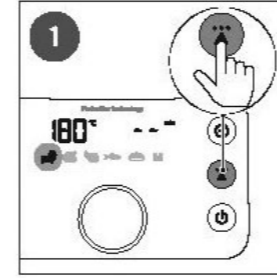
17 Sepeti tabandan kaldırın ve alın.



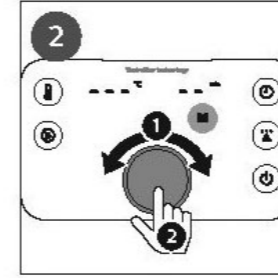
18 Sepetteki malzemeleri bir kaseye veya tabağa boşaltın.



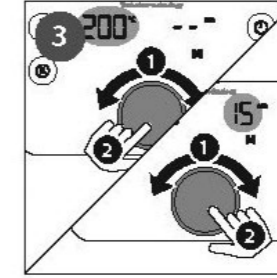
Ön Ayar ve Manuel Kullanım



1 Ön ayar düğmesine basın. Hızlı Kontrol düğmesini döndürerek popüler yiyecekler için önceden hazırlanmış sıcaklık ayarları üzerinde gezinin ve seçmek için Hızlı Kontrol düğmesine basın.



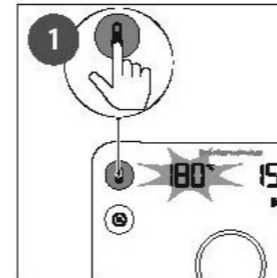
2 Ön ayarı kullanmak istemiyorsanız Hızlı Kontrol düğmesini döndürerek M (Manuel)'ye gelin ve Hızlı Kontrol düğmesinin üzerine basın.



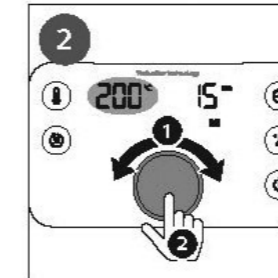
3 Sıcaklığı ve pişirme süresini manuel olarak ayarlamak için sonraki adımları takip edin.



Sıcaklık Ayarlama



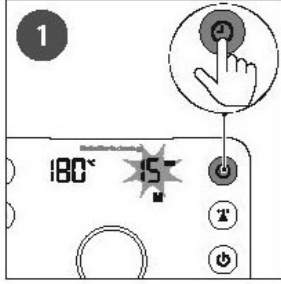
1 Sıcaklık düğmesine basın.



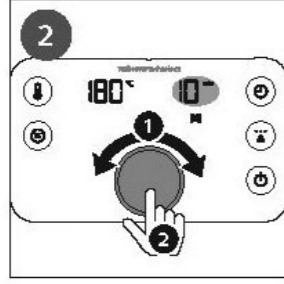
2 Pişirme sıcaklığını değiştirmek için Hızlı Kontrol düğmesini döndürün ve sabitlemek için düğmeye basın.



Piştirme Süresi Ayarlama



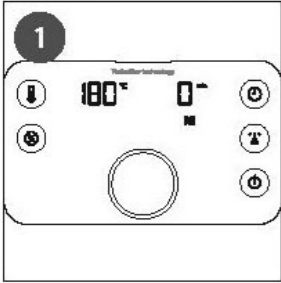
Zamanlayıcı düğmesine basın.



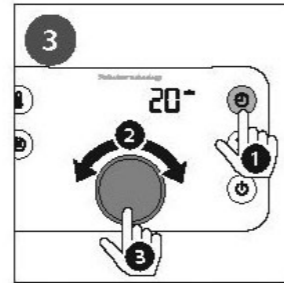
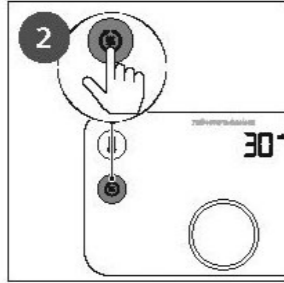
Piştirme süresini değiştirmek için Hızlı Kontrol düğmesini çevirin ve sabitlemek için düğmeye basın.



Sıcak Tutma Özelliği



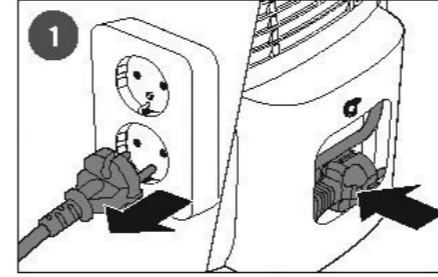
Sıcak tutma düğmesine basın (sıcak tutma modunu istediğiniz zaman etkinleştirebilirsiniz).



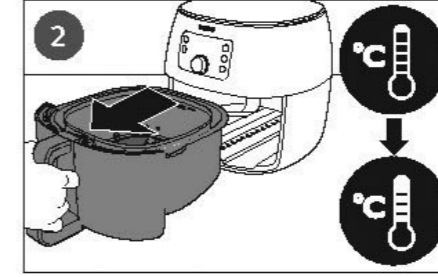
Sıcak tutma modunu duraklatmak ve/veya devam ettirmek için Hızlı Kontrol düğmesine basın. Moddan çıkmak için bu 3 düğmeden birine basın: ön ayar düğmesi, sıcaklık düğmesi veya Açık / Kapalı düğmesi.



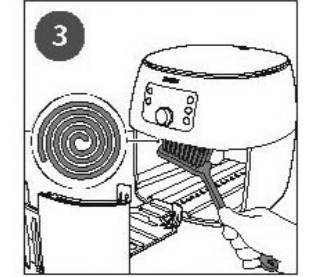
Temizleme



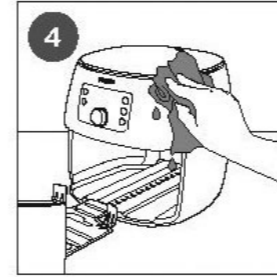
Prizi fişten çekin ve güç kablosunu cihazın arkasındaki kablo saklama bölmesine yerleştirin.



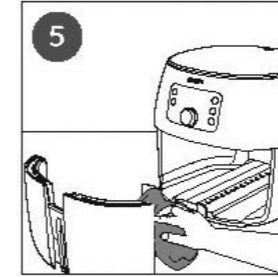
Airfryer'ı temizlemeden önce iç kısmın soğumasını bekleyin. Hızlı soğuma için tabanı ve sepeti çıkarın.



Yiyecek kalıntılarını yok etmek için ısıtma elemanını bir fırçayla temizleyin.



Cihazın dış kısmını nemli bezle silin.



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

	Elde yıkama	Bulaşık makinesinde yıkama	Tel süzgeç ile yıkama
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

