PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

# Panduan pengguna

Always here to help you

**Register your product and get support at**

www.philips.com/welcome

HD9640, HD9641, HD9642, HD9643, HD9645, HD9646, HD9647

# DAFTAR ISI


Penting 3
Medan elektromagnet (EMF) 4
Pendahuluan 5
Gambaran umum 5
Airfryer dan aksesori 7
Sebelum menggunakan alat pertama kali. 8
Menyiapkan penggunaan 8
Memasang saringan bawah yang dapat dilepas 8
Memasang gagang EasyClick 9
Tabel makanan 10
Tabel memasak untuk pra-setel 11
Menggunakan alat 12
Menggoreng dengan Udara 12
Mengubah suhu memasak selama proses memasak 16
Mengubah waktu memasak selama proses memasak 17
Memilih mode pra-setel 17
Memilih mode "keep warm" 18
Membuat kentang goreng rumahan 19
Menggunakan rak lapisan ganda 20
Menggunakan pan pemanggang anti lengket 21
Menggunakan tutup tahan cipratan 21
Menggunakan loyang pemanggang 22
Membersihkan 22
Tabel pembersihan 24
Penyimpanan 24
Mendaur ulang 25
Garansi dan dukungan 25
Mengatasi masalah 25

## Penting

Baca informasi penting ini dengan saksama sebelum menggunakan alat dan simpanlah untuk referensi nanti.

**Bahaya**

- Selalu letakkan bahan yang akan digoreng dalam keranjang, agar tidak bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Jangan tutupi lubang masukan udara dan lubang keluaran udara selagi alat dioperasikan.
- Jangan isi pan dengan minyak karena dapat menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan sekali-kali merendam alat di dalam air atau cairan apapun, jangan pula membilasnya di bawah keran.

**Peringatan**

- Periksalah apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik atau alatnya sendiri rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak.
- Jauhkan kabel listriknya dari permukaan yang panas.
- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak dinding yang telah dibumikan. Selalu pastikan steker dipasang dengan benar pada stopkontak dinding.
- Selalu simpan dan gunakan alat pada permukaan yang stabil, rata dan pada posisi horisontal.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote-control yang terpisah.
- Jangan letakkan alat rapat dengan dinding atau dengan alat lain. Beri jarak setidaknya 10 cm di bagian belakang dan kedua sisinya, dan beri jarak 10 cm di atas alat. Jangan meletakkan apa pun di atas alat.
- Jangan gunakan alat ini untuk keperluan selain yang diterangkan dalam petunjuk pengguna ini.
- Selama memasak dengan Airfryer, uap panas akan dikeluarkan melalui bukaan keluaran udara. Beri jarak aman antara tangan dan wajah Anda dengan bukaan

keluaran udara. Dan berhati-hatilah dengan uap dan udara panas ketika mengeluarkan pan dari alat.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- Aksesori Airfryer akan menjadi panas ketika digunakan di dalam Airfryer. Berhati-hatilah saat memegangnya.

**Perhatian**
- Alat ini tidak diperuntukkan dalam lingkungan seperti dapur staf bengkel, kantor, pertanian, atau lingkungan kerja lainnya. Alat ini tidak ditujukan untuk penggunaan di dalam lingkungan seperti dapur staf di toko, kantor, pertanian, atau lingkungan kerja lainnya. Juga tidak ditujukan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, bed and breakfast, dan lingkungan tempat menginap lainnya.
- Bawalah selalu alat ke pusat servis resmi Philips untuk diperiksa atau diperbaiki. Jangan berupaya memperbaiki sendiri alat, karena hal ini dapat membatalkan garansi.
- Biarkan keranjang dan pan pemanggang anti lengket menjadi dingin sebelum Anda menukar atau melepaskan gagang EasyClick.
- Alat ini didesain untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5ºC hingga 40ºC.
- Selalu mencabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.
- Biarkan alat mendingin selama kira-kira 30 menit sebelum Anda memegang atau membersihkannya.
- Jangan mengisi keranjang berlebihan. Isi keranjang sampai tanda MAX saja.
- Pastikan bahan yang diolah dalam alat ini matang dengan warna kuning keemasan, bukan kehitaman atau kecokelatan. Buang sisa makanan yang gosong. Jangan menggoreng kentang segar dengan suhu di atas 180°C (untuk meminimalkan produksi senyawa akrilamida).
- Setelah mengeluarkan pan dengan keranjang dari alat, taruh pan dengan keranjang di atas permukaan yang sesuai dan diamkan selama 30 detik sebelum melepas keranjang dari pan.
- Berhati-hati ketika membersihkan bagian atas ruang pemasak: terdapat elemen pemanas, pinggiran komponen logam.
- Jangan gunakan alat ini untuk keperluan selain yang diterangkan dalam petunjuk pengguna ini dan gunakan hanya aksesoris asli.

## Medan elektromagnet (EMF)

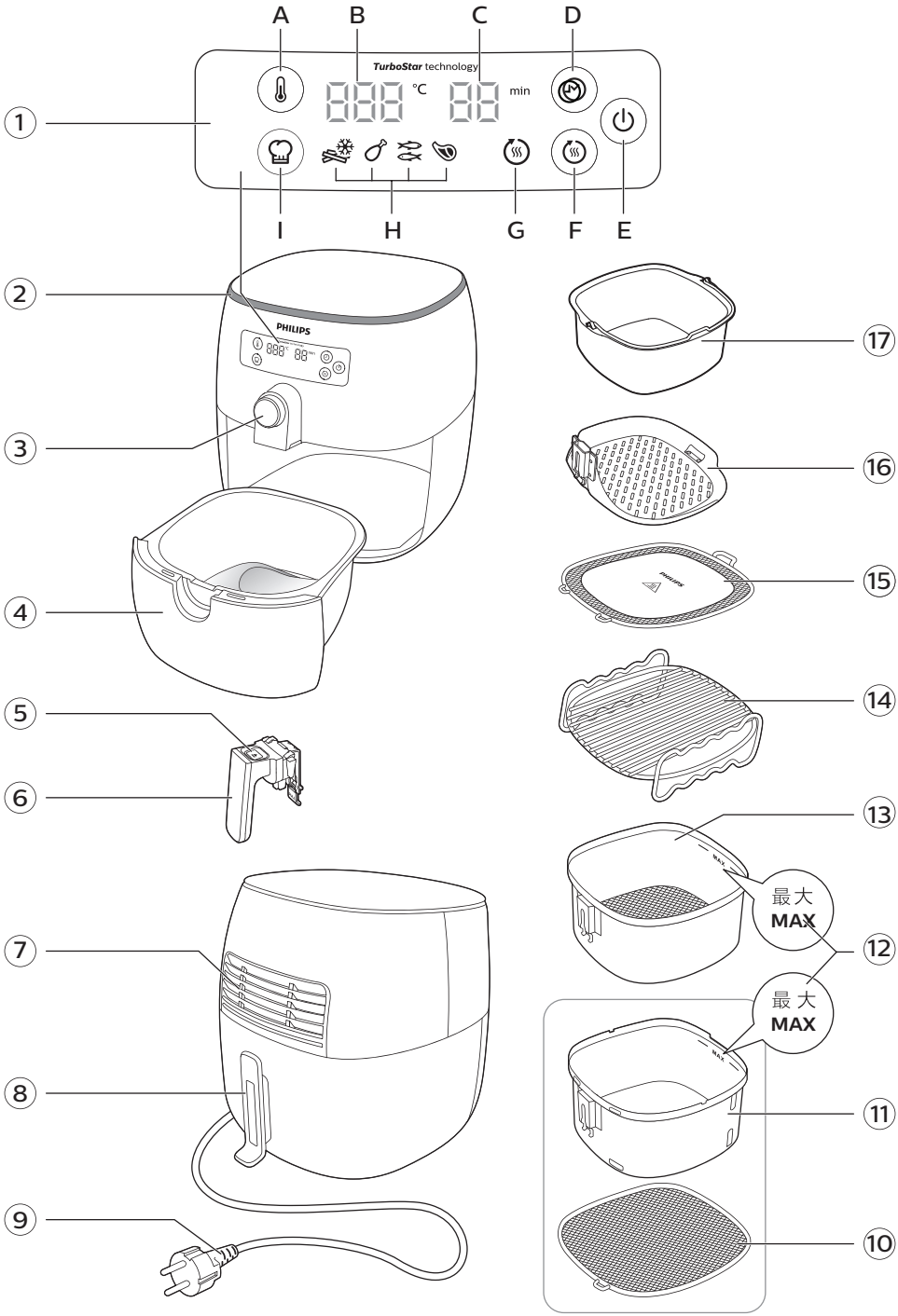
Alat Philips ini telah memenuhi semua standar dan peraturan yang berlaku terkait medan elektromagnet.

## Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di **www.philips.com/welcome**. Dengan Airfryer baru, Anda dapat mengolah bahan makanan dan penganan favorit dengan cara yang lebih sehat. Airfryer menggunakan udara panas bersama dengan sirkulasi udara berkecepatan tinggi (teknologi udara cepat TurboStar) dan pemanggang atas untuk mengolah beragam hidangan lezat dengan cara yang lebih sehat, cepat, dan mudah. Bahan makanan akan dipanaskan dari semua sisi sekaligus dan untuk kebanyakan jenis bahan, minyak tidak perlu ditambahkan. Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resep, dan informasi mengenai Airfryer, kunjungi www.philips.com/kitchen atau unduh Aplikasi Airfryer gratis untuk IOS® atau Android™.

## Gambaran umum

**1** Panel Kontrol
   A. Tombol suhu
   B. Indikator suhu
   C. Indikator waktu
   D. Tombol Timer
   E. Tombol daya On/Off
   F. Tombol Keep warm
   G. Indikator "keep warm"
   H. Pra-setel: kentang goreng beku, paha ayam, ikan, potongan daging
   I. Tombol pra-setel
**2** Masukan udara
**3** Tombol putar QuickControl
**4** Pan
**5** Tombol pelepas keranjang
**6** Gagang EasyClick
**7** Keluaran udara
**8** Tempat penyimpanan kabel
**9** Kabel listrik
**10** Tombol saringan bawah yang dapat dilepas
**11** Keranjang dengan saringan bawah yang dapat dilepas
**12** Tanda MAX
**13** Keranjang dengan saringan bawah yang tak dapat dilepas
**14** Rak dua susun
**15** Tutup anti cipratan
**16** Wajan pemanggang anti-lengket
**17** Loyang

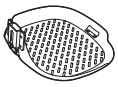
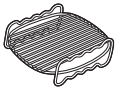
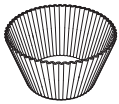

A
B
C
D
TurboStar technology
°C
min
1
I
H
G
F
E
2
PHILIPS
3
4
5
6
7
8
9
17
16
15
14
13
最大
MAX
12
最大
MAX
11
10

## Airfryer dan aksesori

Lihat tabel di bawah dan lihat aksesori yang termasuk dalam kemasan untuk Airfryer Anda. Nomor tipe Airfryer Anda dimulai dengan “HD96XX”. Anda dapat menemukan nomor tipe pada kemasan atau di bagian bawah perangkat.

| | | | | | | | PHILIPS | recipes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HD9640 | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |
| HD9641/45 | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ |
| HD9641/56 | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ |
| HD9641/66 | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ | ✓ | ✓ |
| HD9642 | ✗ | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |
| HD9643 | ✗ | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |
| HD9645 | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ |
| HD9646 | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |
| HD9647 | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |

Perlu diingat bahwa beberapa Airfryer tidak tersedia di negara Anda.
Beberapa aksesori mungkin juga tidak tersedia di negara Anda. Untuk membeli, lihat aplikasi Philips Airfryer atau kunjungi **www.philips.com**.
Lihat tabel di bawah dan lihat nomor tipe aksesori yang cocok dengan Airfryer Anda.

| |  |  |  |
|---|---|---|---|
| HD9925 | HD9940 | HD9904 | HD9909 |

## Sebelum menggunakan alat pertama kali.

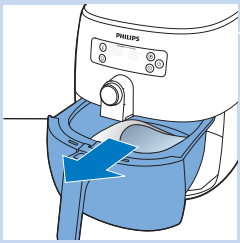
1 Lepaskan semua material pembungkus.

2 Lepaskan segala stiker atau label dari alat.

3 Bersihkan alat secara menyeluruh sebelum penggunaan pertama, seperti yang dijelaskan pada tabel pembersihan.

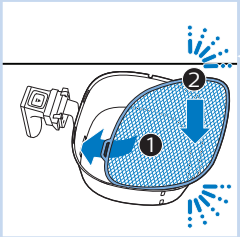
## Menyiapkan penggunaan

### Memasang saringan bawah yang dapat dilepas

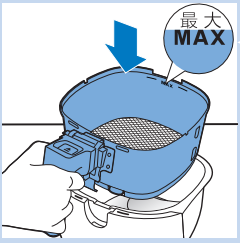



1 Lepaskan pan dari alat.

2 Letakkan pan dengan keranjang di atas permukaan yang sesuai, tekan tombol pelepas keranjang, lalu angkat keranjang dari pan.



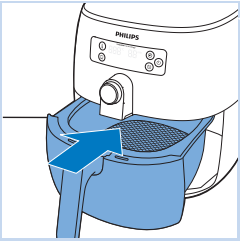

3 Masukkan pengait saringan bawah ke dalam celah di sisi kanan bawah keranjang. Tekan saringan bawah sampai terkunci di posisinya (‘klik’ di kedua sisi).




4 Taruh kembali keranjang ke dalam pan.

**Catatan**

- Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang keranjangnya.



5 Geser kembali pan ke alat.

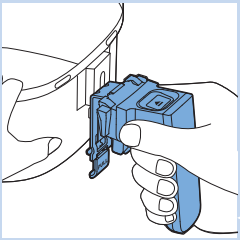
## Memasang gagang EasyClick

**Peringatan**

- **Selalu pastikan keranjang dan gagang sudah dingin sebelum Anda memasang atau melepaskan gagang EasyClick.**

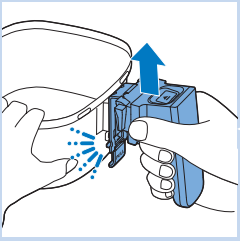
**Catatan**

- Gagang EasyClick juga dapat dipasang ke pan pemanggang anti lengket. Ini akan membantu Anda membersihkan dan menyimpan alat dengan mudah.

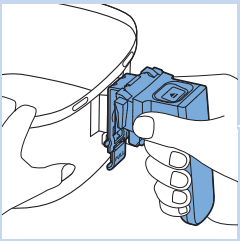


**Untuk memasang gagang EasyClick:**

1 Pegang keranjang dengan satu tangan dan pegang gagang dengan tangan yang lain.

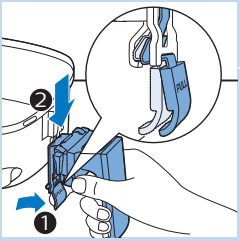


2 Geser gagang ke bukaan keranjang dari bawah sampai terkunci di posisinya (‘klik’).



**Untuk melepas gagang EasyClick:**

1 Pegang keranjang dengan satu tangan dan pegang gagang dengan tangan yang lain.




2 Tarik tab pelepas merah secara perlahan dengan jari Anda ketika menarik gagang ke arah bawah.

## Tabel makanan

Tabel di bawah akan membantu Anda memilih pengaturan dasar untuk jenis makanan yang ingin diolah.

### Catatan

- Harap ingat bahwa pengaturan ini hanyalah saran dari kami. Karena masing-masing bahan berbeda asal, ukuran, bentuk dan mereknya, maka kami tidak dapat menjamin setelan terbaik bagi bahan Anda.

| Bahan-bahan | Min.- maks. jumlah (gram) | Waktu (menit) | Suhu (°C) | Goyang/ Balik | Informasi tambahan |
|---|---|---|---|---|---|
| Kentang goreng beku | 200-800 | 11-25 | 180 | Digoyang sedikit | |
| Kentang goreng rumahan (dengan ketebalan 1/2 cm / 1/4 inci) | 200-800 | 12-25 | 180 | Digoyang sedikit | Rendam selama 30 menit dalam air, tiriskan, lalu tambahkan 1/2 sdm minyak. |
| Kentang iris | 200-800 | 15-27 | 180 | Digoyang sedikit | Rendam selama 30 menit dalam air, tiriskan, lalu tambahkan 1/2 sdm minyak. |
| Penganan beku (mis. lumpia, nugget ayam) | 100-400 | 6-10 | 200 | Balik atau goyang setelah separuh jalan proses memasak | Untuk lama waktu memasak, lihat petunjuk pada kemasan penganan. Lama memasak haruslah setengah dari lama memasak dengan oven. |
| Daging babi iris | 100-500 | 8-14 | 200 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 160 | | |
| Sosis | 100-500 | 3-15 | 160 | | |
| Paha ayam | 100-500 | 15-22 | 180 | | |
| Dada ayam | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Quiche | 300 | 20-25 | 160 | | Gunakan baki pemanggang atau pinggan oven. |

| Bahan-bahan | Min.- maks. jumlah (gram) | Waktu (menit) | Suhu (°C) | Goyang/ Balik | Informasi tambahan |
|---|---|---|---|---|---|
| Muffin | 80-300 | 8-13 | 180 | | Gunakan mangkuk muffin silikon tahan panas. |
| Kue | 200-400 | 15-25 | 160 | | Gunakan loyang pemanggang. |
| Sayuran campur | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Roti kemasan | 50-200 | 3-6 | 200 | | |
| Roti segar | 100-500 | 12-25 | 180 | | |
| Ikan | 150-400 | 10-18 | 200 | | |
| Kerang | 100-400 | 7-15 | 180 | | |
| Ayam goreng tepung roti | 100-300 | 8-15 | 180 | | Tambahkan minyak ke tepung roti. |

## Tabel memasak untuk pra-setel

Satuan **gram yang dicetak tebal** menunjukkan jumlah makanan yang dirancang untuk pra-setel. Jika Anda memasak dengan jumlah yang berbeda, sesuaikan waktu memasaknya. Anda juga dapat menyesuaikan waktu memasak sesuai dengan preferensi tingkat kematangan dan kecokelatan pribadi.
**Menit yang dicetak tebal** menunjukkan waktu memasak pra-setel pada alat.

| Pra-setel | Jumlah (gram) | Waktu (menit) | Informasi tambahan |
|---|---|---|---|
| Kentang goreng beku (tipis) | 200<br>400<br>**500**<br>600<br>800 | 11<br>15<br>**18**<br>19<br>23 | Goyang setelah lewat separuh waktu memasak. Jika Anda menggunakan kentang goreng yang lebih tebal atau kentang goreng rumahan, pertimbangkan untuk memasaknya sedikit lebih lama. |
| Potongan daging (ketebalan sekitar 2,5 cm/0,1 inci) | 100<br>**250**<br>500 | 11<br>**14**<br>18 | Waktu memasak juga bergantung pada ketebalan potongan daging Anda. Potongan daging yang tebal memerlukan waktu memasak yang sedikit lebih lama. |

| Pra-setel | Jumlah (gram) | Waktu (menit) | Informasi tambahan |
|---|---|---|---|
| Paha ayam (bagian bawah) | 300<br>**450**<br>600<br>750 | 17<br>**20**<br>23<br>26 | Jika Anda memasak lebih dari satu lapisan, Anda harus membalik paha ayam setelah lewat separuh waktu memasak. Kaki ayam utuh memerlukan waktu memasak yang lebih lama. |
| Ikan pipih (flatfish) utuh | 200<br>**400**<br>600<br>800 | 13<br>**16**<br>19<br>22 | Gunakan pan pemanggang anti lengket Airfryer. Pertimbangkan untuk memasak ikan yang lebih tebal sedikit lebih lama. |

## Menggunakan alat

### Menggoreng dengan Udara

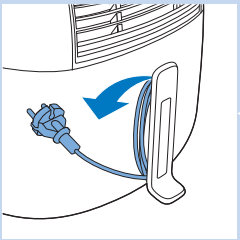
**Perhatian**

- **Ini adalah Airfryer yang bekerja menggunakan udara panas. Jangan isi pan dengan minyak atau lemak untuk menggoreng.**
- **Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan gagang atau kenop. Pegang pan menggunakan gagang keranjangnya saja.**
- **Produk ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah tangga.**
- **Alat ini dapat menimbulkan asap saat pertama kali digunakan. Hal ini normal.**
- **Alat ini tidak perlu dipanaskan terlebih dahulu.**

1 Letakkan alat pada permukaan yang stabil, horizontal, rata, dan tahan panas.

**Catatan**

- Jangan meletakkan apa pun di atas atau di sisi alat. Ini dapat mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil penggorengan.

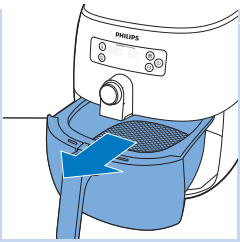


**Perhatian**

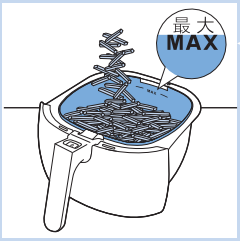
- **Jangan letakkan alat pada permukaan yang tidak tahan panas.**

2 Lepaskan gulungan kabel listrik dari tempat penyimpanan kabel.

3 Colok steker ke stopkontak dinding.



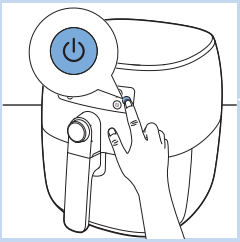
4 Lepaskan pan dari alat.




5 Masukkan bahan ke dalam keranjang.

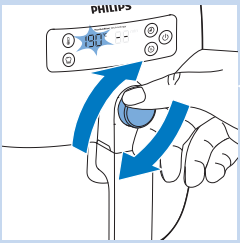
**Catatan**

- Airfryer dapat mengolah berbagai macam bahan makanan. Lihat 'Tabel makanan' untuk kuantitas yang tepat dan perkiraan waktu memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang sudah ditentukan dalam bagian 'Tabel makanan' atau mengisi keranjang berlebihan sampai melebihi tanda 'MAX' karena dapat memengaruhi kualitas hasil akhirnya.
- Jika Anda ingin mengolah bahan yang berbeda pada waktu bersamaan, pastikan Anda memeriksa waktu memasak yang disarankan dan yang diperlukan untuk bahan yang berbeda sebelum mulai memasaknya secara bersamaan. Misalnya kentang goreng dan paha ayam rumahan dapat dimasak secara bersamaan karena memerlukan pengaturan yang sama.

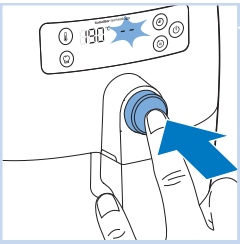


6 Jika keranjang atau pan anti lengket ditaruh kembali ke dalam pan, geser pan kembali ke dalam alat. Tekan tombol "Daya On/Off" untuk menghidupkan alat.

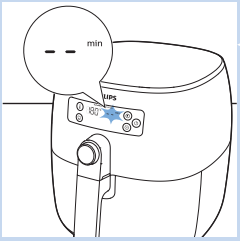
7 Indikator suhu akan berkedip dan secara default akan menunjukkan suhu 180°C.



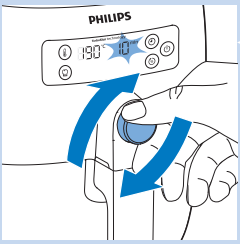

↳ Untuk mengubah suhu, putar tombol QuickControl.



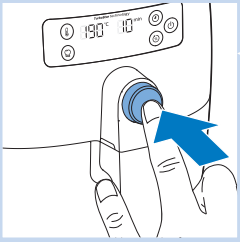
↳ Untuk mengonfirmasikan suhu, tekan tombol QuickControl.




**8** **Setelah suhu dikonfirmasi, indikator waktu “- -“ akan mulai berkedip.**




↳ Untuk mengubah waktu memasak, putar tombol QuickControl.

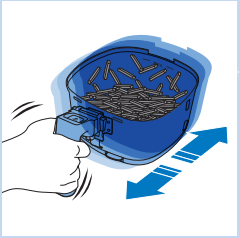


↳ Untuk mengonfirmasikan waktu memasak, tekan tombol QuickControl.

**9** **Alat akan mulai memasak setelah waktu memasak dikonfirmasi.**

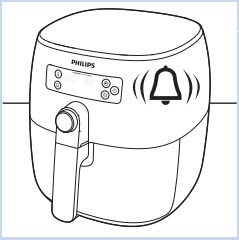
**Kiat**

- Untuk memberi jeda pada proses memasak, tekan tombol QuickControl. Untuk melanjutkan proses memasak, tekan lagi tombol QuickControl.



### Catatan

- Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik ketika sudah setengah jalan dari keseluruhan waktu memasak (lihat 'Tabel memasak'). Untuk menggoyang bahan, lepaskan pan dari alat, lalu goyangkan di atas wastafel. Kemudian masukkan kembali pan ke dalam alat. Untuk mengurangi beratnya, Anda juga dapat melepaskan keranjang dari pan.
- Berhati-hatilah agar tombol pelepas keranjang tidak tertekan ketika menggoyang.



**10** Bila Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu, artinya waktu pengolahan yang ditetapkan telah berakhir.

### Catatan

- Minyak yang keluar dari bahan yang digoreng akan terkumpul di bagian bawah pan.
- Jika Anda mengolah beberapa bahan berlemak dalam beberapa kali proses memasak (misalnya paha ayam, sosis, atau daging hamburger), berhati-hatilah ketika membuang kelebihan minyak atau lemak yang dihasilkan dari pan setelah setiap proses memasak atau sebelum menggoyangkan atau melepaskan keranjang pada pan.

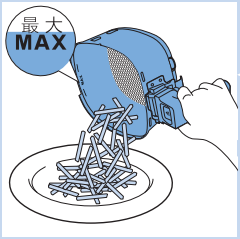
**11** Lepaskan pan dari alat dan letakkan di atas permukaan tahan panas.

**12** Periksa apakah bahan sudah siap.

### Catatan

- Jika bahan belum siap, cukup geser kembali pan ke alat dan setel pengatur waktu untuk beberapa menit lagi.
- Setelah memasak dengan Airfryer, pan, keranjang, aksesori, rangka alat, dan bahan-bahan akan menjadi panas. Tergantung pada jenis bahan di keranjang, uap mungkin akan keluar dari pan.

**13** Tekan tombol pelepas keranjang dan angkat keranjang dari pan.




**14** Tuang isi keranjang ke dalam mangkuk atau piring. Selalu lepas keranjang berisi bahan dari pan untuk disajikan karena minyak panas atau lemak yang muncul akan berada di dasar pan.

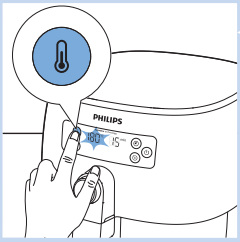
### Kiat

- Untuk mengeluarkan bahan yang besar atau rapuh, gunakan jepitan makanan untuk mengeluarkan bahan dari keranjang.

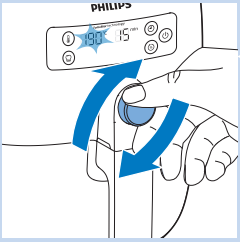
### Catatan

- Bila bahan sudah siap, Airfryer akan segera siap mengolah bahan berikutnya.

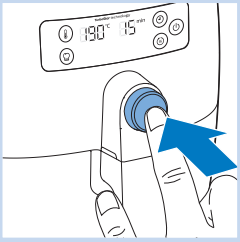
## Mengubah suhu memasak selama proses memasak




**1** Selama proses memasak, tekan tombol suhu.

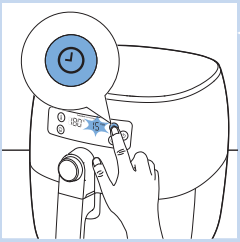



↳ Untuk mengubah suhu memasak, putar tombol QuickControl.

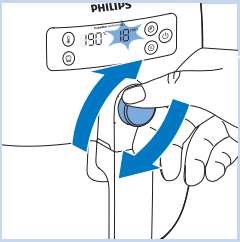



↳ Untuk mengonfirmasikan suhu atau waktu memasak, tekan tombol QuickControl.

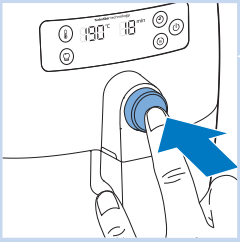
## Mengubah waktu memasak selama proses memasak



1 Selama proses memasak, tekan tombol pengatur waktu.

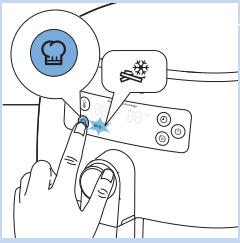



↳ Untuk mengubah waktu memasak, putar tombol QuickControl.

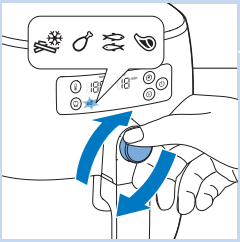


↳ Untuk mengonfirmasikan waktu memasak, tekan tombol QuickControl.

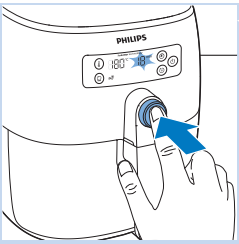
## Memilih mode pra-setel



1 Setelah alat menyala, tekan tombol pra-setel.
↳ Indikator pra-setel untuk kentang goreng beku mulai berkedip.

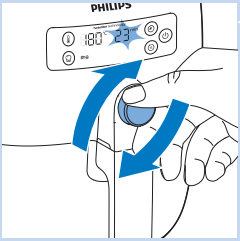


2 Putar tombol QuickControl untuk memilih pra-setel yang Anda butuhkan.



**3** Tekan tombol QuickControl untuk mengonfirmasikan pra-setel.

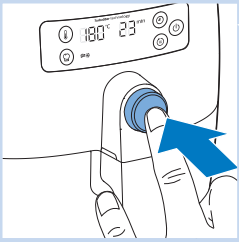
↳ Suhu memasak akan ditampilkan pada layar dan waktu memasak yang direkomendasikan akan berkedip.



↳ Untuk mengubah waktu memasak, putar tombol QuickControl.

**Catatan**

- Mengubah suhu tidak dapat dilakukan ketika menggunakan mode pra-setel. Jika Anda menekan tombol suhu saat memilih mode pra-setel, alat akan keluar dari mode pra-setel.

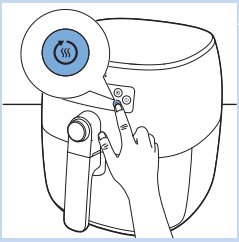


**4** Tekan lagi tombol QuickControl untuk mengonfirmasikan waktu memasak, dan alat akan mulai memasak.

**Kiat**

- Lihat “Tabel memasak untuk pra-setel” untuk mengetahui waktu memasak yang cocok dan informasi lebih lanjut.

## Memilih mode "keep warm"



**1** Tekan tombol "keep warm" (Anda dapat mengaktifkan mode "keep warm" setiap saat).

↳ Indikator "keep warm" akan menyala.

↳ Pengatur waktu "keep warm" akan disetel ke 30 menit. Anda tidak dapat menyesuaikan waktu "keep warm". Untuk menghentikan mode "keep warm", cukup matikan alat.

**Kiat**

- Jika makanan seperti kentang goreng kehilangan kerenyahannya selama mode "keep warm", Anda dapat mempersingkat waktu "keep warm" dengan mematikan alat lebih cepat atau jadikan lebih renyah dengan memanaskannya selama 2-3 menit pada suhu 180°C.

**Catatan**

- Jika Anda mengaktifkan mode "keep warm" selama proses memasak, alat akan memanaskan makanan selama 30 menit setelah waktu memasak berakhir.
- Selama mode keep warm, kipas dan pemanas di dalam alat akan terus menyala.
- Mode "keep warm" dirancang untuk memanaskan hidangan Anda segera setelah dimasak dalam Airfryer. Mode ini tidak dimaksudkan untuk memanaskan ulang makanan.

## Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan dengan Airfryer:

- Pilih jenis kentang yang cocok untuk memasak kentang goreng, misalnya kentang yang segar dan sedikit bertepung.
- Lebih baik menggoreng kentang dengan udara panas dalam porsi sampai 500 gram untuk hasil yang merata. Kentang yang lebih besar akan menjadi kurang garing dibandingkan dengan kentang yang lebih kecil.
- Goyang keranjang 2-3 kali selama proses menggoreng dengan udara.

1. Kupas kentang dan potong memanjang (dengan ketebalan 1/2 cm / 1/4 inci).
2. Rendam potongan kentang dalam mangkuk berisi air selama setidaknya 30 menit.
3. Tuang air dari mangkuk dan keringkan potongan kentang dengan serbet atau tisu dapur.
4. Tuangkan setengah sendok makan minyak sayur ke dalam mangkuk, letakkan kentang ke dalam mangkuk dan aduk sampai terlapisi dengan minyak.
5. Keluarkan kentang dari mangkuk dengan tangan Anda atau dengan alat dapur berongga agar minyak berlebih tetap berada di mangkuk.

**Catatan**

- Jangan memiringkan mangkuk untuk menuang semua potongan kentang ke keranjang sekaligus untuk mencegah minyak berlebih masuk ke dalam pan.

6. Masukkan potongan kentang ke dalam keranjang.
7. Goreng potongan kentang dan goyang keranjang setelah lewat setengah jalan dari keseluruhan waktu memasak. Goyangkan 2-3 kali jika Anda mengolah lebih dari 400 g kentang goreng.

**Catatan**

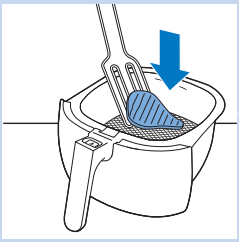
- Lihat 'Tabel makanan' untuk kuantitas dan waktu memasak yang tepat.

## Menggunakan rak lapisan ganda

Gunakan rak lapisan ganda untuk memaksimalkan ruang memasak Anda.

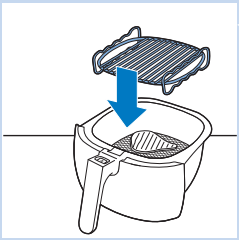
**Catatan**

- Jika Anda memasak bahan yang berbeda secara bersamaan, pastikan suhu dan waktu memasak sama untuk setiap bahan.
- Selalu letakkan daging di level bawah dan sayuran di atasnya untuk menghindari kontaminasi silang dari makanan atau transfer yang tidak aman dari sari daging atau makanan yang setengah matang.

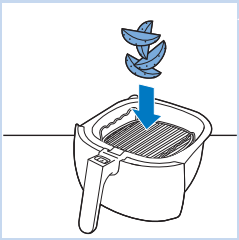


1 Ikuti langkah 1 hingga 4 di bagian 'Menggoreng dengan Udara'.

2 Masukkan setengah bahan ke dalam keranjang.



3 Letakkan rak lapisan ganda ke dalam keranjang.



4 Masukkan sisa bahan ke atas rak lapisan ganda.

5 Ikuti langkah 6 hingga 14 di bagian 'Menggoreng dengan Udara'.

**Peringatan**

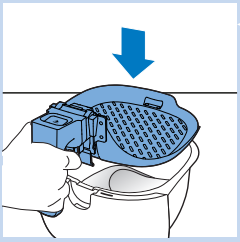
- **Rak pelapis ganda akan menjadi sangat panas selama penggunaan. Gunakan sarung tangan oven ketika Anda melepaskan rak lapisan ganda dari keranjang.**

## Menggunakan pan pemanggang anti lengket

1 Ikuti langkah 1 hingga 3 di bagian ‘Menggoreng dengan Udara’.

2 Tekan tombol pelepas keranjang dan angkat keranjang dari pan.

3 Pasang gagang EasyClick ke pan pemanggang anti lengket (lihat ‘Memasang gagang EasyClick’).



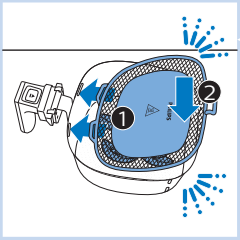
4 Letakkan pan pemanggang anti lengket ke dalam pan.

5 Masukkan bahan ke pan pemanggang anti lengket.

6 Ikuti langkah 6 hingga 14 di bagian ‘Menggoreng dengan Udara’.

## Menggunakan tutup tahan cipratan

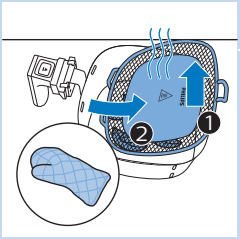
Gunakan tutup tahan cipratan jika Anda memasak bahan yang ringan untuk menjaganya tetap berada di dalam keranjang, untuk bahan yang berlemak, atau untuk memperlambat proses makanan berubah menjadi kecokelatan.




1 Ikuti langkah 1 hingga 5 di bagian ‘Menggoreng dengan Udara’.

2 Pegang tutup dengan bagian atas menghadap Anda. Masukkan kedua pengait tutup ke dua celah yang ada di bagian depan keranjang. Tekan tutup sampai terkunci di posisinya (‘klik’ di kedua sisi).

3 Lanjutkan langkah 6 hingga 11 di bagian ‘Menggoreng dengan Udara’.



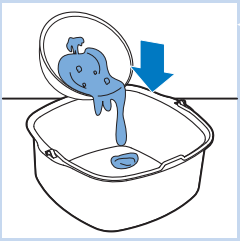

4 Hati-hati saat melepaskan tutup tahan cipratan.

**Peringatan**

- **Tutup tahan cipratan sangat panas. Gunakan sarung tangan oven ketika melepaskannya.**

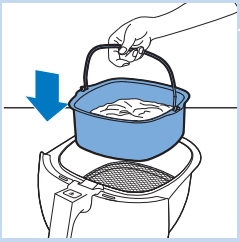
5 Lanjutkan langkah 12 hingga 14 di bagian ‘Menggoreng dengan Udara’.

## Menggunakan loyang pemanggang



1 Masukkan bahan ke dalam loyang pemanggang.

2 Ikuti langkah 1 hingga 3 di bagian ‘Menggoreng dengan Udara’.



3 Lepaskan pan dari alat dan letakkan di atas permukaan yang sesuai. Letakkan loyang pemanggang ke dalam pan.

4 Ikuti langkah 6 hingga 14 di bagian ‘Menggoreng dengan Udara’.

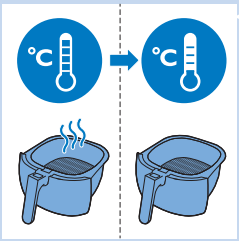
### Peringatan

- **Loyang pemanggang akan menjadi sangat panas selama penggunaan. Gunakan sarung tangan oven ketika Anda melepaskan loyang pemanggang dari keranjang.**

### Kiat

- Jika masakan menjadi hitam kecokelatan di bagian atas, turunkan suhunya.
- Ketika Anda mengolah kue atau roti di loyang pemanggang, pastikan untuk mengisi loyang pemanggang setengah saja karena adonan akan mengembang selama proses pemanggangan.

## Membersihkan

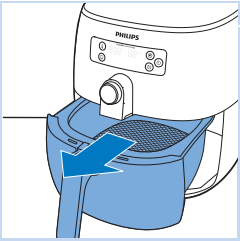



### Peringatan

- **Biarkan keranjang, pan, aksesoris, dan bagian dalam alat sampai benar-benar dingin sebelum Anda membersihkannya.**
- **Pan, keranjang, dan bagian dalam alat memiliki lapisan anti lengket. Jangan gunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih abrasif karena bisa merusak lapisan anti lengket.**

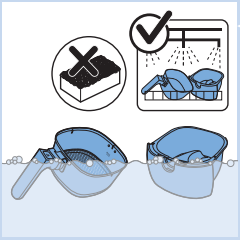
Bersihkan alat setiap kali selesai digunakan. Bersihkan minyak dan lemak dari dasar pan untuk mencegah timbulnya asap.

1 Tekan tombol On/Off untuk mematikan alat, lepaskan steker dari stopkontak dinding dan biarkan alat dingin selama 10 menit.



**Kiat**

- Lepaskan pan dan keranjang agar Airfryer dingin lebih cepat.



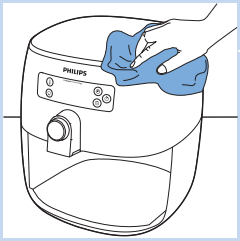
2 Bersihkan pan, keranjang, dan aksesori di mesin pencuci piring. Anda juga bisa membersihkannya menggunakan air panas, cairan pencuci piring, dan spons non-abrasif.

**Kiat**

- Jika sisa makanan menempel di pan, rak lapisan ganda, atau keranjang, Anda dapat merendamnya dalam air panas dengan cairan pencuci piring selama 10-15 menit. Merendamnya akan mengendurkan sisa makanan sehingga lebih mudah untuk dibersihkan. Pastikan Anda menggunakan cairan pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika terdapat sisa minyak di pan atau keranjang dan Anda tidak dapat menghilangkannya dengan air panas atau cairan pencuci piring, gunakan cairan penghilang lemak.
- Jika perlu, sisa-sisa makanan yang menempel pada elemen pemanas bisa dihilangkan dengan bulu sikat lembut hingga sedang. Jangan gunakan sikat kawat atau bulu sikat keras, karena dapat merusak lapisan pada elemen pemanas.

3 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spons non-abrasif.

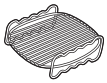
4 Bersihkan elemen pemanas dengan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.



5 Seka bagian luar alat dan panel kendali hanya dengan kain lembap.

6 Bersihkan bagian dalam alat dengan kain lembap.

## Tabel pembersihan

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ✓ | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✗ |
| | ✓ | ✓ | ✗ |
| | ✓ | ✓ | ✗ |
| | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✗ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✗ |

## Penyimpanan

1. Cabut steker alat dan biarkan mendingin.
2. Pastikan semua komponen bersih dan keringkan sebelum disimpan.
3. Gulung kabel listrik ke tempat penyimpanan kabel.

### Catatan

- Selalu pegang Airfryer secara horizontal ketika Anda membawanya. Pastikan Anda selalu memegang laci di bagian depan alat karena laci dapat bergeser keluar dari alat jika alat miring secara tidak sengaja. Ini dapat merusak laci.
- Selalu pastikan bagian Airfryer yang dapat dilepas, seperti pegangan EasyClick, jaring bawah yang dapat dilepas, dll terpasang dengan baik sebelum Anda memindahkan atau menyimpan alat.

## Mendaur ulang

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke titik pengumpulan atau daur ulang resmi. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.

## Garansi dan dukungan

Jika Anda membutuhkan informasi atau dukungan, harap kunjungi **www.philips.com/support** atau bacalah pamflet garansi internasional.

## Mengatasi masalah

Bab ini berisi ringkasan masalah yang paling umum ditemui dengan alat. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah, kunjungi **www.philips.com/support** untuk daftar pertanyaan yang sering diajukan atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

| Masalah | Kemungkinan penyebab: | Solusi |
|---|---|---|
| Bagian luar alat akan menjadi panas sewaktu digunakan. | Bagian luar alat akan menjadi panas karena panas di bagian dalam alat akan memancar ke dinding bagian luar. | Hal ini normal. Semua gagang, kenop, dan tombol yang perlu Anda pegang selama penggunaan akan cukup dingin untuk disentuh. |
| | | Pan, loyang pemanggang, keranjang, rak lapisan ganda, pan panggang anti lengket, dan bagian dalam alat akan selalu menjadi panas ketika alat dinyalakan untuk memastikan makanan dimasak dengan benar. Komponen ini akan sangat panas untuk disentuh. |
| | | Jika Anda membiarkan alat dinyalakan untuk waktu yang lebih lama, beberapa area akan menjadi sangat panas untuk disentuh. Area di alat ini akan ditandai dengan ikon berikut:<br> <br>Asalkan Anda mengetahui bahwa area tersebut akan panas dan tidak menyentuhnya, alat benar-benar aman untuk digunakan. |

| Masalah | Kemungkinan penyebab: | Solusi |
|---|---|---|
| Kentang goreng rumahan saya tidak sesuai dengan harapan saya. | Anda tidak menggunakan jenis kentang yang tepat. | Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan kentang segar yang sedikit bertepung. Jika Anda ingin menyimpan kentang, jangan simpan di lingkungan dingin seperti di dalam kulkas. Pilih kentang dengan kemasan yang menyatakan bahwa kentang tersebut cocok untuk digoreng. |
| | Takaran bahan dalam keranjang terlalu banyak. | Ikuti petunjuk dalam panduan pengguna untuk mengolah kentang goreng rumahan (lihat 'Tabel makanan' atau unduh Aplikasi Airfryer gratis). |
| | Jenis bahan tertentu perlu digoyang-goyang sedikit selama waktu memasak. | Ikuti petunjuk dalam panduan pengguna untuk mengolah kentang goreng rumahan (lihat 'Tabel makanan' atau unduh Aplikasi Airfryer gratis). |
| Airfryer tidak dapat diaktifkan. | Steker alat tidak ditancapkan. | Ketika Anda menyalakan alat, indikator suhu akan mulai berkedip di layar. Jika Anda tidak melihat apa pun di layar, periksa apakah steker terpasang dengan benar di stopkontak dinding. |
| | Beberapa alat tersambung ke satu stopkontak. | Coba stopkontak lain dan periksa sekringnya. Airfryer memiliki daya 1425 W. |
| Saya melihat ada beberapa titik yang terkelupas di dalam Airfryer. | Beberapa titik kecil dapat terlihat di dalam pan Airfryer karena sentuhan yang tidak disengaja atau goresan pada lapisan (misalnya selama pembersihan dengan alat pembersih yang kasar dan/atau ketika memasukkan keranjang). | Anda dapat mencegah kerusakan dengan menurunkan keranjang ke pan secara benar. Jika Anda memasang keranjang dengan sudut tertentu, bagian sisinya mungkin akan terantuk ke dinding pan, sehingga ada bagian kecil lapisan yang terkelupas. Jika hal ini terjadi, perlu diketahui bahwa ini tidak berbahaya karena semua material yang digunakan aman untuk makanan. |
| Asap putih keluar dari alat. | Anda mengolah bahan yang berlemak. | Minyak atau lemak yang dihasilkan di dalam pan dapat menimbulkan asap putih dan pan akan menjadi lebih panas daripada biasanya. Anda bisa membuang kelebihan minyak atau lemak dari pan dengan hati-hati lalu melanjutkan proses memasak. Anda juga dapat memasang tutup tahan cipratan pada keranjang. |

| Masalah | Kemungkinan penyebab: | Solusi |
|---|---|---|
| | Pan masih berisi sisa minyak dari penggunaan sebelumnya. | Asap putih disebabkan oleh sisa minyak yang dipanaskan di dalam pan. Selalu bersihkan pan dan keranjang secara menyeluruh setelah setiap penggunaan. |
| | Bumbu cair, cairan, atau sari daging dapat terciprat dalam lemak dan minyak yang dihasilkan. | Pasang tutup tahan cipratan pada keranjang. |
| | Bahan pelapis tidak melekat dengan benar pada makanan. | Potongan kecil dari pelapis berbahan tepung roti yang terbawa udara dapat menimbulkan asap putih. Tekan kuat tepung roti dan bahan pelapis agar benar-benar menempel pada makanan. |
| Tampilan menunjukkan lima tanda strip seperti gambar di bawah ini. | Fitur pengaman diaktifkan dikarenakan perangkat terlalu panas. | Cabut steker alat lalu biarkan dingin selama 1 menit sebelum ditancapkan kembali. |

Specifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved