

PHILIPS

HD928X

Manual pengguna

KANDUNGAN

Penting	3
Pengenalan	6
Perihalan umum	7
Sebelum penggunaan pertama	9
Aplikasi NutriU	9
Kawalan suara	10
Bersedia untuk menggunakan	10
Menggunakan perkakas	10
Jadual makanan	10
Menggoreng dengan Airfryer	12
Memilih mod simpan panas	16
Memasak dengan praset	17
Menukar kepada praset lain	18
Memulakan resipi daripada Aplikasi NutriU	19
Membuat kentang goreng buatan sendiri	20
Pembersihan	20
Meja pembersihan	22
Penyimpanan	22
Mengitar semula	22
Pengisytiharan Keakuran	22
Jaminan dan sokongan	23
Kemas kini perisian	23
Keserasian peranti	23
Tetap semula kilang	23
Menyelesaikan masalah	23

Penting

Baca maklumat penting ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan masa hadapan.

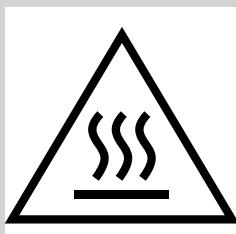
Bahaya

- Masukkan ramuan yang akan digoreng di dalam bakul untuk mengelakkannya daripada tersentuh dengan elemen pemanasan.
- Jangan tutup bukaan saluran masuk udara dan saluran keluar udara semasa perkakas beroperasi.
- Jangan isi kuali dengan minyak kerana ia boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan sekali-kali merendam perkakas di dalam air atau sebarang cecair lain, ataupun membilasnya di bawah paip.
- Jangan biarkan sebarang air atau cecair lain masuk ke dalam perkakas untuk mengelakkan berlakunya kejutan elektrik.
- Jangan sekali-kali meletakkan jumlah makanan yang melebihi paras maksimum yang dinyatakan dalam bakul.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa operasi.
- Sentiasa pastikan pemanas adalah bebas dan tiada makanan yang tersekat di dalam pemanas.

Amaran

- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
- Jangan gunakan perkakas jika palam, kord sesalur atau perkakas rosak.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.

- Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
- Jauhkan kord sesalur dari permukaan yang panas.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan. Sentiasa pastikan palam dimasukkan dengan rapi pada soket dinding.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Berikan sekurang-kurangnya jarak 10 cm di belakang dan sisi perkakas dan sekurang-kurangnya 10 cm di atas perkakas. Jangan letak apa jua item di atas perkakas.
- Jangan gunakan perkakas untuk sebarang tujuan lain selain daripada yang diterangkan dalam manual pengguna ini.
- Semasa menggoreng dengan udara panas, stim panas akan dilepaskan melalui bukaan salur keluar udara. Kekalkan tangan dan muka anda pada jarak yang selamat dari stim dan dari bukaan saluran keluar udara. Juga, berhati-hati dengan stim dan udara panas semasa mengeluarkan kuali daripada perkakas.
- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas sewaktu penggunaan.
- Kuali, bakul dan aksesori di dalam Airfryer akan menjadi panas sewaktu penggunaan. Berhati-hati apabila anda mengendalikannya.
- Jangan letakkan perkakas di atas atau berdekatan dengan dapur gas panas atau semua jenis dapur elektrik dan plat masak elektrik atau ketuhar yang panas.
- Jangan gunakan bahan yang ringan atau kertas pembakar dalam perkakas.
- Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan bahan yang mudah terbakar seperti alas meja atau langsir.
- Jangan biarkan perkakas ini dikendalikan tanpa dijaga.
- Cabut palam perkakas jika anda melihat asap gelap keluar dari perkakas. Tunggu sehingga asap berhenti sebelum anda mengeluarkan kuali dari perkakas.
- Penyimpanan ubi kentang: Suhu haruslah bersesuaian dengan jenis ubi kentang yang disimpan dan suhu haruslah 6°C ke atas untuk meminimumkan risiko dedahan akrilamida dalam bahan makanan yang disediakan.



- Jangan pasang palam perkakas atau kendalian panel kawalan dengan tangan yang basah.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu sekeliling antara 5°C hingga 40°C.

Awas

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan biasa di rumah sahaja. Perkakas tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja yang lain. Perkakas juga tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, inap sarapan dan persekitaran kediaman lain.
- Sentiasa kembalikan perkakas ke pusat servis yang disahkan oleh Philips untuk mendapatkan pemeriksaan atau pembaikan. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
- Sentiasa letak dan gunakan perkakas pada permukaan yang kering, stabil, rata dan mendatar.
- Cabut palam perkakas selepas setiap penggunaan.
- Biarkan perkakas menjadi sejuk selama kira-kira 30 minit sebelum anda mengendalikannya atau membersihkannya.
- Pastikan ramuan yang disediakan di dalam perkakas ini menjadi kuning keemasan dan bukan berwarna gelap atau coklat. Keluarkan sisa yang terbakar. Jangan goreng ubi kentang segar pada suhu melebihi 180°C (untuk mengurangkan penghasilan akrilamida).
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan panas, pinggir bahagian Logam.
- Pastikan makanan dimasak sepenuhnya di dalam Airfryer.
- Pastikan bahawa anda mempunyai kawalan terhadap Airfryer anda, juga semasa menggunakan fungsi alat kawalan jauh atau permulaan tertunda.
- Semasa memasak makanan berlemak, Airfryer boleh mengeluarkan asap. Berikan perhatian khas semasa

menggunakan fungsi alat kawalan jauh atau permulaan tertunda.

- Pastikan hanya satu orang menggunakan fungsi alat kawalan jauh pada satu-satu masa.
- Berhati-hati apabila memasak makanan mudah rosak dengan fungsi permulaan tertunda (bakteria mungkin membabiak).

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

Pematian automatik

Perkakas ini dilengkapi dengan fungsi pematian automatik. Jika anda tidak menekan butang dalam masa 20 minit, perkakas akan dimatikan secara automatik. Untuk mematikan perkakas secara manual, tekan butang kuasa Hidup/Mati.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftar produk anda di www.philips.com/welcome.

Philips Airfryer merupakan satu-satunya Airfryer dengan Teknologi Udara Pantas yang unik untuk menggoreng makanan kegemaran anda dengan minyak yang sedikit atau tanpa minyak tambahan serta sehingga 90% kurang lemak.

Teknologi Udara Pantas Philips memasak makanan secara menyeluruh serta reka bentuk tapak sulaiman kami menjadikan suapan awal hingga akhir anda sempurna.

Kini anda boleh menikmati makanan goreng yang dimasak dengan sempurna—rangup di luar dan lembut di dalam—Goreng, gril, panggang dan bakar untuk menyediakan pelbagai hidangan lazat dengan cara yang sihat, cepat dan mudah.

Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resipi dan maklumat tentang Airfryer, lawati www.philips.com/kitchen atau muat turun Aplikasi NutriU* percuma untuk IOS® atau Android™.

*Aplikasi NutriU mungkin tidak tersedia di negara anda.

Untuk keadaan sebegini, sila layari laman web Philips tempatan anda untuk mendapatkan inspirasi.

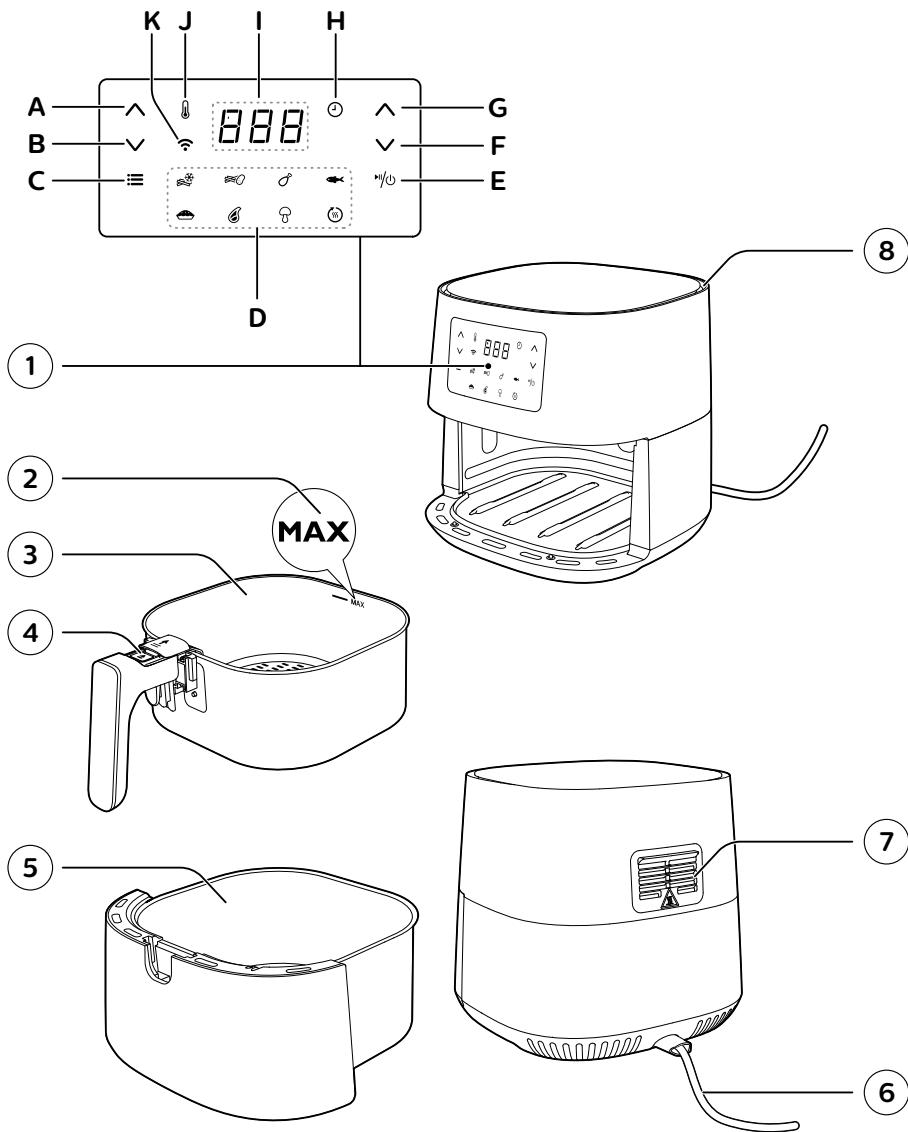
Perihalan umum

- 1** Panel kawalan
 - A Butang suhu naik
 - B Butang suhu turun
 - C Butang menu
 - D Menu praset
 - E Butang Hidup/Mati
 - F Butang masa turun
 - G Butang masa naik
 - H Penanda masa
 - I Skrin
 - J Penanda suhu
 - K Penanda Wi-Fi
- 2** Penunjuk MAX
- 3** Bakul
- 4** Butang pelepas bakul
- 5** Kuali
- 6** Kord kuasa
- 7** Saluran keluar udara
- 8** Saluran masuk udara

Status Penanda Wi-Fi

Penanda Wi-Fi  mati	<ul style="list-style-type: none"> Airfryer anda tidak disambungkan kepada Wi-Fi rumah anda (tiada persediaan Wi-Fi awal dibuat setakat ini) atau sambungan kepada Wi-Fi rumah anda hilang disebabkan oleh, contohnya, penghala rumah telah ditukar atau jarak antara Airfryer dengan penghala terlalu jauh
Penanda Wi-Fi  hidup	<ul style="list-style-type: none"> Konfigurasi dengan Aplikasi NutriU telah selesai dan Airfryer disambungkan kepada Wi-Fi Rumah
Penanda Wi-Fi  menyala	<ul style="list-style-type: none"> Airfryer dalam mod "persediaan" semasa proses persediaan Wi-Fi. Skrin menunjukkan tiga tanda sempang dan butang di atas Airfryer tidak aktif; atau jika sudah disambungkan, LED berkelip menandakan Airfryer sedang cuba menyambung kepada Wi-Fi rumah.
Penanda Wi-Fi  berkelip dengan jeda panjang	<ul style="list-style-type: none"> Kefungsian Wi-Fi Airfryer telah rosak. Anda boleh menggunakan Airfryer tanpa ciri kesambungan atau menghubungi talian penting perkhidmatan Philips atau menghubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

8 BAHASA MELAYU



Sebelum penggunaan pertama

- 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label (jika ada) daripada perkakas.
- 3 Cuci perkakas sepenuhnya sebelum penggunaan kali pertama, seperti yang ditunjukkan dalam bab pembersihan.

Aplikasi NutriU

Philips Airfryer anda didayakan Wi-Fi dan membolehkan anda menyambung dengan NutriApp untuk mendapatkan pengalaman Airfryer yang lengkap. Pada Aplikasi, anda boleh memilih dan menghantar resipi kegemaran anda kepada Airfryer dan memulakan resipi daripada peranti pintar anda. Anda boleh memulakan, memantau dan melaraskan proses memasak pada peranti pintar anda dari mana-mana sahaja, walaupun semasa tiada di rumah.

Menyambungkan Airfryer anda dengan Aplikasi

- 1 Pasang palam pengecas Airfryer pada soket dinding.
- 2 Pastikan peranti pintar anda dalam jangkauan rangkaian Wi-Fi rumah sebelum anda memulakan proses persediaan Wi-Fi yang mudah.
- 3 Muat turun Aplikasi Philips NutriU pada peranti pintar anda daripada kedai Aplikasi atau daripada www.philips.com/nutriu, ikut proses pendaftaran dan pilih Airfryer yang disambungkan dalam profil anda dalam bahagian "My Appliances" (Perkakas Saya).
- 4 Ikut arahan pada Aplikasi untuk menyambungkan Airfryer anda kepada Wi-Fi dan untuk menjadikan Airfryer anda berpasangan.
- 5 Apabila LED Wi-Fi pada antara muka pengguna Airfryer dinyalakan dengan sepenuhnya, ini bermakna Airfryer telah disambungkan.



Nota

- Pastikan anda menyambungkan Airfryer anda pada rangkaian Wi-Fi rumah 2.4 GHz 802.11 b/g/n.
- Persediaan Wi-Fi yang mudah diperlukan untuk menyambungkan Airfryer kepada Wi-Fi rumah anda.
- Proses berpasangan adalah untuk menyambungkan Aplikasi NutriU kepada Airfryer pintar anda.
- Proses persediaan Wi-Fi boleh dibatalkan melalui Aplikasi atau dengan mencabut palam Airfryer.
- Anda boleh menjadikan peranti ini berpasangan dengan hanya satu peranti pintar pada masa yang sama dengan Airfryer anda. Jika pengguna kedua memulakan proses berpasangan, pengguna yang pertama akan dialih keluar dan perlu berpasangan sekali lagi apabila memasak dengan Airfryer.
- Untuk memulakan proses berpasangan, tekan lama butang suhu ke bawah dan ikut arahan dalam Aplikasi atau mulakan daripada tetapan pada Aplikasi NutriU.

Kawalan suara

- 1 Muat turun Aplikasi NutriU.
- 2 Sambungkan Aplikasi NutriU dengan Airfryer anda.
- 3 Berikan keizinan untuk "memasak dari jauh".
- 4 Sambungkan Aplikasi NutriU dengan Aplikasi pembantu suara anda. Sambungan ini boleh dibuat semasa membuat permulaan atau kemudian dalam tetapan Aplikasi NutriU. Sekiranya anda tidak melihat pilihan untuk mengaktifkan kawalan suara dalam NutriU, aktifkan kemahiran Kitchen + melalui Aplikasi pembantu suara anda.



Nota

- Jika anda tiada Aplikasi kawalan suara, muat turun aplikasi tersebut dahulu untuk menghantar perintah kepada Airfryer.
- Perintah suara yang terperinci tersedia dalam Aplikasi untuk kawalan suara.

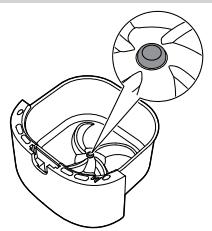
Bersedia untuk menggunakan

Letakkan perkakas di atas permukaan yang stabil, mendatar, rata dan tahan haba.



Nota

- Jangan letak apa jua item di atas perkakas atau di sisi perkakas. Ini boleh mengganggu laluan udara dan menjelaskan pengorengan.
- Jangan letak perkakas yang sedang beroperasi berdekatan atau di bawah objek yang mungkin boleh dirosakkan oleh stim seperti dinding dan almari.
- Biarkan palam getah di dalam kuali. Jangan tanggalkan palam sebelum memasak.



Menggunakan perkakas

Jadual makanan

Jadual di bawah membantu anda memilih tetapan asas untuk jenis makanan yang anda ingin sediakan.



Nota

- Harap maklum bahawa tetapan ini merupakan cadangan. Oleh sebab ramuannya berbeza-beza dari segi asal, saiz, bentuk serta jenama, kami tidak dapat menjamin tetapan yang terbaik untuk ramuan anda.
- Apabila menyediakan jumlah makanan yang lebih besar (cth. ketang goreng, udang, peha ayam, snek sejuk beku), gongcang, balikkan atau kacau ramuan di dalam bakul 2 hingga 3 kali untuk mendapatkan hasil yang konsisten.

Ramuan	Minimum-maksimum jumlah	Masa (minit)	Suhu	Nota
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200-800 g / 7-28 oz	14-31	180°C/350°F	• Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Kentang goreng buatan sendiri (tebal 10x10 mm/0.4x0.4 in)	200-800 g / 7-28 oz	20-40	180°C/350°F	• Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Ketulan ayam dibekukan	200-600 g/ 7-21 oz	9-20	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Popia beku	200-600 g/ 7-21 oz	9-20	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Daging burger (anggaran 150 g/5 oz)	1-5 keping	16-21	200°C/400°F	
Lof daging	1200 g / 42 oz	55-60	150°C/300°F	• Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (anggaran 150 g/5 oz)	1-4 potong	15-20	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Sosej nipis (kira-kira 50 g/1.8 oz)	2-10 keping	11-15	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Paha ayam (anggaran 125 g/4.5 oz)	2-8 keping	17-27	180°C/350°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Dada ayam (anggaran 160 g/6 oz)	1-5 keping	15-25	180°C/350°F	
Seekor ayam	1200 g/42 oz	60-70	180°C/350°F	
Seekor ikan (anggaran 300-400 g/11-14 oz)	1-2 ikan	20-25	200°C/400°F	
Kepingan ikan (anggaran 200 g/7 oz)	1-5 (1 lapisan)	25-32	160°C / 325°F	
Sayur campuran (dicincang kasar)	200-800 g/7-28 oz	9-18	180°C/350°F	• Tetapkan masa memasak mengikut selera anda • Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Mufin (anggaran 50 g/1.8 oz)	1-9	13-15	180°C/350°F	• Gunakan cawan mufin
Kek	500 g/18 oz	40-45	160°C/325°F	• Gunakan dulang kek
Roti/roti gulung prabakar (anggaran 60 g/ 2 oz)	1-6 keping	6-8	200°C/400°F	

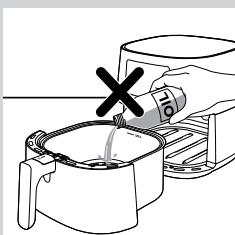
Ramuan	Minimum-maksimum jumlah	Masa (minit)	Suhu	Nota
Roti buatan sendiri	800 g / 28 oz	55-65	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> Gunakan aksesori membakar Bentuk adunan mestilah serata mungkin untuk mengelakkan roti menyentuh elemen pemanasan semasa menaik

Menggoreng dengan Airfryer

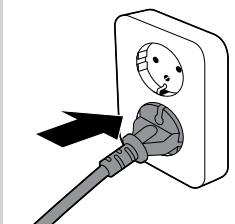


Awas

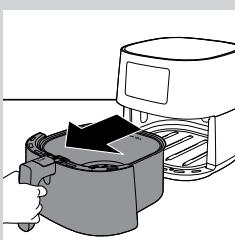
- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kuali dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol. Kendalikan kuali panas dengan sarung tangan pelindung ketuhar.
- Perkakas ini hanya untuk penggunaan di rumah sahaja.
- Perkakas ini mungkin mengeluarkan sedikit asap apabila anda menggunakaninya pada kali pertama. Ini perkara biasa.
- Perkakas tidak perlu dipanaskan terlebih dahulu.



1 Pasang palam pada soket dinding.



2 Tanggalkan kuali bersama bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.

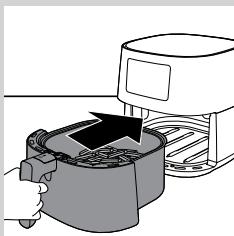




3 Letakkan ramuan ke dalam bakul.

Nota

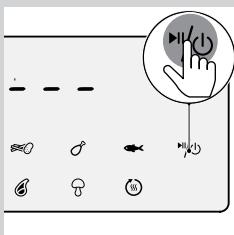
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk 'Jadual makanan' untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau mengisi bakul melebihi penunjuk 'MAX' memandangkan ini boleh menjelaskan hasil masakan.
- Jika anda ingin menyediakan pelbagai ramuan serentak, pastikan anda memeriksa masa memasak yang dicadangkan untuk ramuan berbeza sebelum anda memasaknya serentak.



4 Letakkan kuali bersama bakul kembali ke dalam Airfryer.

Awas

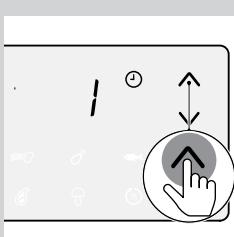
- **Jangan gunakan kuali tanpa bakul di dalamnya.**
- **Jangan sentuh kuali atau bakul semasa dan beberapa ketika selepas menggunakan kerana kuali atau mungkin sangat panas.**



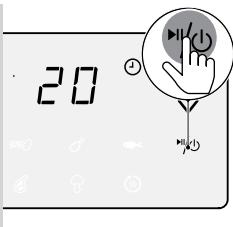
5 Tekan butang kuasa Hidup/Mati untuk menghidupkan perkakas.



6 Tekan butang suhu naik atau suhu turun untuk memilih suhu yang dikehendaki.



7 Tekan butang masa naik atau masa turun untuk memilih masa yang dikehendaki.



8 Tekan butang Hidup/Mati untuk memulakan proses memasak.

Nota

- Suhu dan masa sewaktu memasak ditunjukkan secara berselang.
- Minit terakhir memasak akan dikira dalam saat.
- Rujuk jadual makanan dengan tetapan memasak asas untuk pelbagai jenis makanan.
- Apabila proses memasak dimulakan dan Airfryer anda berpasangan dengan peranti pintar, anda boleh melihat, mengawal dan menukar tetapan memasak dalam Aplikasi NutriU juga.
- **Untuk mengubah unit suhu daripada Celsius kepada Fahrenheit atau sebaliknya pada Airfryer anda, tekan butang naik dan turun pada waktu yang sama dalam tempoh 10 saat.**

Petua

- Sewaktu memasak, jika anda mahu menukar masa atau suhu, tekan butang naik atau turun yang berkenaan pada bila-bila masa sewaktu tempoh memasak.
- Untuk menghentikan proses memasak seketika, tekan butang Hidup/Mati. Untuk meneruskan proses memasak, tekan butang Hidup/Mati sekali lagi untuk meneruskan proses memasak.
- Perkakas ini akan dijeda secara automatik apabila anda menarik keluar kuali dan bakul. Proses memasak diteruskan sekali lagi apabila kuali dan bakul dimasukkan semula ke dalam perkakas.

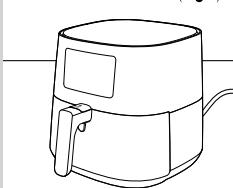
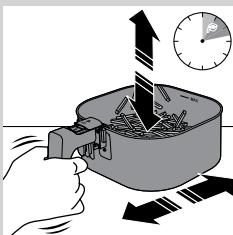
Nota

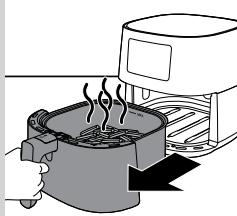
- Jika anda tidak menetapkan masa memasak yang diperlukan dalam masa 30 minit, perkakas akan mati secara automatik atas sebab-sebab keselamatan.
- Sesetengah ramuan perlu digoncang atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual makanan'). Untuk menggoncang ramuan, tarik kuali bersama bakul, letakkan di atas ruang kerja tahan haba, luncurkan penutup dan tekan butang pelepas bakul untuk menanggalkan bakul dan goncang bakul di singki. Kemudian, letakkan bakul ke dalam kuali dan luncurkan semula ke dalam perkakas.
- Jika anda menetapkan pemasa kepada separuh masa memasak, loceng pemasa berbunyi menandakan tiba masa untuk menggoncang atau membalikkan ramuan. Pastikan anda menetapkan semula pemasa kepada baki masa memasak.

9 Apabila anda mendengar pemasa berbunyi, tempoh memasak telah tamat.

Nota

- Anda boleh menghentikan proses memasak secara manual. Untuk berbuat demikian, tekan butang Hidup/Mati.





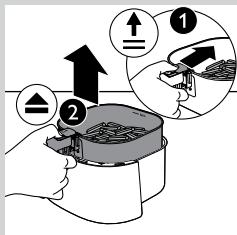
10 Tarik kuali dan lihat jika ramuan sudah masak.

! **Awas**

- Kuali Airfryer akan menjadi panas selepas proses memasak. Sentiasa letakkan kuali di atas ruang kerja tahan haba (contohnya tungku besi dan lain-lain) apabila anda menanggalkan kuali daripada perkakas.

≡ **Nota**

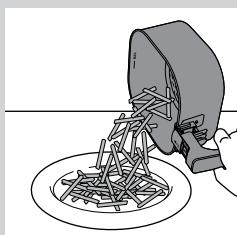
- Jika ramuan belum masak lagi, masukkan semula kuali ke dalam Airfryer dengan memegang pemegangnya dan tambahkan beberapa minit untuk menetapkan masa.



11 Untuk mengeluarkan ramuan kecil (contohnya kentang goreng), angkat bakul keluar daripada kuali dengan meluncurkan penutupnya dahulu, kemudian tekan butang pelepas bakul.

! **Awas**

- Selepas proses memasak, kuali, bakul, perumah dalaman dan ramuan adalah panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim akan keluar daripada kuali.



12 Masukkan ramuan ke dalam mangkuk atau pinggan. Sentiasa keluarkan bakul daripada kuali untuk dikosongkan kerana minyak panas mungkin terkumpul di bahagian bawah kuali.

≡ **Nota**

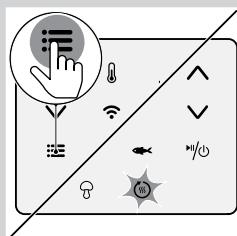
- Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyepit untuk mengangkat ramuan.
- Lebihan minyak atau lemak cair daripada ramuan akan terkumpul di bahagian bawah kuali.
- Bergantung pada ramuan memasak, anda haruslah menuang minyak atau lemak cair yang berlebihan dari kuali selepas menggoreng atau sebelum menggonggong atau menggantikan bakul di dalam kuali. Tempatkan bakul di atas permukaan tahan panas. Pakai sarung tangan ketuhar untuk menuangkan lebihan minyak atau lemak cair. Letakkan semula bakul ke dalam kuali.

Apabila ramuan telah dimasak, Airfryer sedia untuk memasak ramuan lain dengan serta-merta.

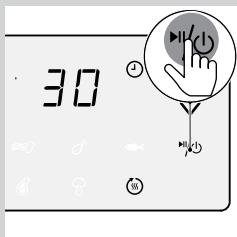
≡ **Nota**

- Ulangi langkah 3 hingga 12 jika anda mahu menyediakan kelompok lain.

Memilih mod simpan panas



1 Tekan butang menu setiap kali ikon simpan panas berkelip.



2 Tekan butang Hidup/Mati untuk memulakan mod simpan panas.

Nota

- Pemas simpan panas ditetapkan kepada 30 minit. Untuk menukar tempoh simpan panas (1 - 30 minit), tekan butang masa turun. Masa akan disahkan secara automatik.
- Suhu tidak boleh diubah dalam mod simpan panas.

- 3 Untuk menghentikan mod simpan panas seketika, tekan butang Hidup/Mati. Untuk meneruskan mod simpan panas, tekan butang Hidup/Mati sekali lagi.
- 4 Untuk menghentikan mod simpan panas, tekan lama butang Hidup/Mati.

Petua

- Jika makanan seperti kentang goreng menjadi kurang garing sewaktu mod simpan panas, pendekkan masa simpan panas dengan mematikan perkakas sebelum tamat masanya atau garingkan selama 2-3 minit pada suhu 180°C/350°F.

Nota

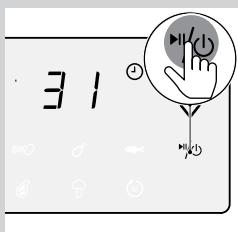
- Sewaktu mod simpan panas, kipas dan pemanas di dalam perkakas dihidupkan dari masa ke masa.
- Mod simpan panas direka bentuk untuk memastikan makanan anda kekal panas selepas dimasak di dalam Airfryer. Mod ini bukan untuk pemanasan semula.

Memasak dengan praset



1 Ikut langkah 1 hingga 5 dalam bab "Menggoreng dengan Airfryer".

2 Tekan butang menu. Ikon snek sejuk beku berkelip. Tekan butang menu setiap kali butang praset yang anda mahukan berkelip.



3 Mulakan proses memasak dengan menekan butang Hidup/Mati.

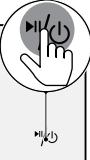
Nota

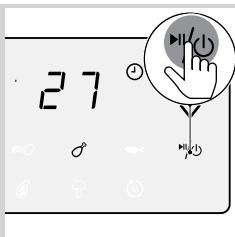
- Jadual di bawah mengandungi lebih banyak maklumat tentang praset.

Praset	Praset masa (min)	Praset suhu	Berat (Maksimum)	Maklumat
Snek berasaskan kentang beku	31	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Snek sejuk beku berasaskan kentang seperti kentang goreng beku, potongan kentang, kentang goreng bersilang dan lain-lain. Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Kentang goreng segar	38	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Gunakan kentang yang kersai Ketebalan potongan 10x10mm / 0.4x0.4 in Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan kemudian tambahkan $\frac{1}{4}$ hingga 1 sudu besar minyak Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Drumstick ayam	27	180°C/ 350°F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> Sehingga 8 paha ayam Goncang, balikkan atau kacau secara berkala

Praset	Praset masa (min)	Praset suhu	Berat (Maksimum)	Maklumat
	Seekor ikan anggaran 300 g/11 oz	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz
	Kek	45	160°C/ 325°F	500 g/18 oz · Gunakan aksesori membakar XL (199 x 189 x 80 mm)
	Potongan daging	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz · Sehingga 4 potongan daging tanpa tulang
	Sayur campuran	18	180°C/ 350°F	800 g/28 oz · Cincang kasar · Gunakan aksesori membakar XL
	Simpan panas	30	80°C/ 175°F	T/B · Suhu tidak boleh diubah

Menukar kepada praset lain

- 1 Semasa proses memasak, tekan lama butang kuasa Hidup/Mati untuk menghentikan proses memasak. Perkakas akan beralih kepada mod tunggu sedia.

- 2 Tekan butang Hidup/Mati sekali lagi untuk menghidupkan perkakas.
- 3 Tekan butang menu setiap kali butang praset yang anda mahukan berkelip.



- 4** Tekan butang Hidup/Mati untuk memulakan proses memasak.

Memulakan resipi daripada Aplikasi NutriU

- 1 Tekan butang Hidup/Mati untuk menghidupkan Airfryer.
- 2 Buka Aplikasi NutriU pada peranti pintar anda dan cari resipi pilihan anda.
- 3 Buka resipi dan mulakan proses memasak pada Aplikasi.



Nota

- Pastikan bahawa apabila memasak resipi yang dihasilkan untuk Airfryer anda, gunakan jumlah makanan yang sama seperti jumlah yang disebutkan dalam resipi. Apabila menggunakan ramuan berbeza atau jumlah makanan yang berbeza, laraskan masa memasak. Apabila memasak resipi yang tidak dihasilkan untuk Airfryer anda, sila ambil perhatian bahawa masa dan suhu mungkin dilaraskan.



Petua

- Melalui penapis dalam carian resipi, anda boleh menapis Airfryer pintar anda untuk mendapatkan resipi yang dihasilkan untuk peranti anda.
- Apabila proses memasak dimulakan daripada Aplikasi, anda boleh melihat tetapan memasak pada skrin Airfryer juga.
- Anda boleh menjeda proses memasak atau menukar tetapan pada Airfryer atau Aplikasi.
- Apabila proses memasak tamat, anda boleh memulakan mod simpan panas pada Aplikasi atau memulakan proses tersebut melalui praset "Simpan panas" pada Airfryer.
- Jika makanan belum dikeluarkan lagi, anda boleh memanjangkan proses memasak pada Aplikasi atau Airfryer.
- Untuk meninggalkan proses memasak sebelum masa memasak tamat, tekan lama butang Hidup/Mati pada Airfryer atau tekan jeda, kemudian ikon berhenti pada Aplikasi.
- Anda juga boleh memulakan masa dan suhu individu anda pada Aplikasi NutriU.
- Pada bahagian bawah Skrin Utama, terdapat butang untuk mengakses skrin utama, resipi, mod manual, artikel atau profil anda. Tekan butang mod manual dan hantar masa dan suhu individu anda kepada Airfryer.

Membuat kentang goreng buatan sendiri

Untuk membuat kentang goreng buatan sendiri yang sedap di dalam Airfryer:

- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang goreng, cth. ubi kentang segar dan (agak) berkanji.
 - Sebaik-baiknya kentang digoreng mengikut bahagian sehingga 800 g/28 oz agar dimasak rata. Kentang goreng yang lebih besar biasanya tidak rangup berbanding dengan kentang goreng kecil.
- 1** Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejari (ketebalan $10 \times 10 \text{ mm}/0.4 \times 0.4 \text{ in}$).
 - 2** Rendam jejari kentang ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.
 - 3** Kosongkan mangkuk dan keringkan jejari kentang menggunakan tuala atau kertas tisu.
 - 4** Masukkan satu sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, letakkan jejari ke dalam mangkuk dan gaul sehingga kesemua jejari bersalut minyak.
 - 5** Keluarkan jejari daripada mangkuk menggunakan tangan anda atau sudip berlubang agar lebihan minyak kekal di dalam mangkuk.



Nota

- Jangan sengetkan mangkuk untuk meletakkan semua jejari kentang dalam bakul pada satu masa untuk mengelakkan minyak berlebihan masuk ke dalam kuali.

- 6** Letakkan jejari kentang ke dalam bakul.
- 7** Goreng jejari kentang dan goncangkan bakul 2-3 kali semasa memasak.

Pembersihan



Amaran

- Biarkan bakul, kuali dan bahagian dalam perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda membersihkannya.
- Kuali, bakul dan bahagian dalam perkakas mengandungi salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur logam atau bahan pencuci yang melepas kerana ini merosakkan salutan tidak melekat.

Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan. Keluarkan minyak dan lemak daripada bahagian bawah kuali setiap kali selepas penggunaan.

- 1** Tekan butang Hidup/Mati kuasa untuk mematikan perkakas, cabut palam daripada soket dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.

**Petua**

- Keluarkan kuali dan bakul untuk menyedutkan Airfryer dengan lebih cepat.

2 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kuali.

3 Bersihkan kuali dan bakul di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span tidak meletas (lihat 'Jadual pembersihan').

**Nota**

- Letakkan kuali dengan palam getah di dalam mesin cuci pinggan mangkuk. Jangan tanggalkan palam sebelum pembersihan.

**Petua**

- Jika sisa makanan melekat pada kuali atau bakul, rendamkan ke dalam air panas bersama cecair pencuci pinggan mangkuk selama 10-15 minit. Merendam akan melonggarkan sisa makanan dan menjadikannya lebih mudah untuk ditanggalkan. Pastikan anda menggunakan cecair pencuci yang boleh melarutkan minyak. Jika terdapat kesan minyak pada kuali atau bakul dan anda tidak dapat membersihkannya dengan air panas dan cecair pencuci, gunakan cecair penyahgris.
- Jika perlu, sisa makanan yang melekat pada elemen pemanasan boleh ditanggalkan dengan berus berbulu lembut hingga sederhana. Jangan gunakan berus dawai besi atau berus berbulu keras kerana ini boleh merosakkan salutan pada elemen pemanasan.

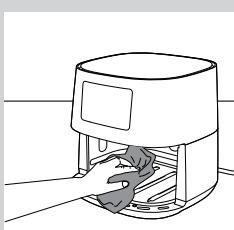
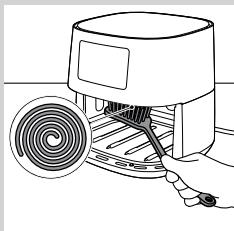
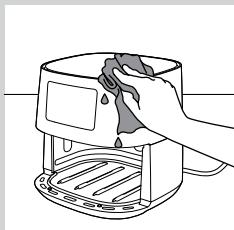
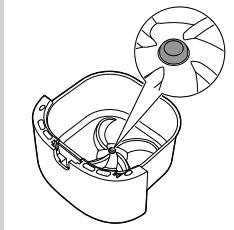
4 Lap luaran perkakas menggunakan kain lembap.

**Nota**

- Pastikan tiada kelembapan tertinggal pada panel kawalan. Keringkan panel kawalan dengan kain selepas anda telah membersihkannya.

5 Bersihkan elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk menanggalkan kesan makanan.

6 Cuci bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span tidak meletas.



Meja pembersihan

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Penyimpanan

- 1 Cabut palam perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 2 Pastikan kesemua bahagian bersih dan kering sebelum disimpan.



Nota

- Pegang Airfryer secara mendatar setiap kali anda mengangkatnya. Pastikan juga anda memegang kuali pada bahagian hadapan perkakas kerana kuali bersama bakul boleh tergelincir keluar daripada perkakas jika tersenget. Ini boleh merosakkan barang-barang berkenaan.
- Sentiasa pastikan bahagian Airfryer yang boleh dibuka, dipasang semula sebelum diangkat atau disimpan.

Mengitar semula

- Jangan buang produk dengan sampah rumah biasa di akhir hayatnya. Sebaliknya, bawa perkakas ke pusat pungutan rasmi atau kitar semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.
- Ikat peraturan negara anda untuk pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang yang betul akan membantu mencegah akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

Pengisytiharan Keakuran

Dengan ini, Philips Consumer Lifestyle B.V. mengisyitiharkan bahawa Airfryer HD928x mematuhi Arahan 2014/53/EU. Tekst penuh bagi pengisytiharan pematuhan EU tersedia di alamat Internet berikut: <https://www.philips.com>. Airfryer HD928x dilengkapi dengan modul Wi-Fi, 2.4GHz 802.11 b/g/n.

Jaminan dan sokongan

Jika anda memerlukan maklumat atau sokongan, sila lawati www.philips.com/support atau baca risalah jaminan sedunia.

Kemas kini perisian

Pengemaskinian adalah penting untuk melindungi privasi anda dan kefungsian Airfryer dan Aplikasi anda yang betul.

Dari masa ke masa, Aplikasi akan mengemas kini kepada perisian terkini secara automatik. Airfryer juga mengemas kini perisian tegar secara automatik.



Nota

- Apabila kemas kini sedang dipasang, pastikan Airfryer anda disambungkan kepada Wi-Fi rumah. Peranti pintar boleh disambungkan ke mana-mana rangkaian.
- Sentiasa gunakan Aplikasi dan perisian tegar yang terkini.
- Kemas kini dijadikan tersedia apabila terdapat peningkatan perisian atau untuk mengelakkan isu keselamatan.
- Kemas kini perisian tegar akan dimulakan secara automatik apabila Airfryer berada dalam mod siap sedia. Kemas kini ini akan mengambil masa sehingga 1 minit dan skrin pada Airfryer akan menunjukkan "---" yang berkelip. Airfryer tidak boleh digunakan pada masa ini.

Keserasian peranti

Untuk mendapatkan maklumat terperinci tentang keserasian Aplikasi, sila rujuk maklumat dalam App Store.

Tetap semula kilang

Untuk tetapan semula kilang Airfryer, tekan butang suhu dan masa naik pada masa yang sama selama 10 saat.

Kemudian, Airfryer anda tidak lagi disambungkan kepada Wi-Fi rumah anda dan tidak berpasangan dengan peranti pintar anda lagi.

Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang anda hadapi dengan perkakas. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, lawati www.philips.com/support untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

24 BAHASA MELAYU

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Bahagian luar perkakas ini menjadi panas ketika digunakan.	Haba di dalam memancar ke dinding luar.	Ini perkara biasa. Semua pemegang dan tombol yang anda perlu pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.
		Kuali, bakul dan bahagian dalam perkakas akan menjadi panas setiap kali perkakas dihidupkan untuk memastikan makanan dimasak secukupnya. Semua bahagian ini adalah panas.
		Jika anda membiarkan perkakas hidup untuk jangka masa yang lama, sesetengah bahagian akan menjadi terlalu panas untuk dipegang. Bahagian ini ditandakan pada perkakas dengan ikon berikut:
		
		Selagi anda mengetahui bahagian panas dan tidak menyentuhnya, perkakas ini selamat untuk digunakan.
Kentang goreng buatan sendiri tidak masak seperti yang dijangka.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan ubi kentang berkanji yang segar. Jika anda perlu menyimpan ubi kentang, jangan simpan di dalam persekitaran yang sejuk seperti peti sejuk. Pilih ubi kentang yang pada pembungkusannya dinyatakan sesuai untuk menggoreng.
	Jumlah ramuan dalam bakul terlalu banyak.	Iikut arahan pada halaman 20 dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri.
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncang pada separuh masa memasak.	Iikut arahan pada halaman 20 dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri.
Airfryer tidak hidup.	Plag perkakas tidak dipasang.	Periksa sama ada palam dimasukkan ke dalam soket dinding dengan betul.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu saluran keluar.	Airfryer mempunyai wattan yang tinggi. Cuba gunakan saluran keluar yang berbeza dan periksa fius.
Saya ternampak tompok kecil mengelupas di dalam Airfryer saya.	Sesetengah tompok kecil boleh muncul di dalam kuali Airfryer disebabkan sentuhan atau calaran tidak sengaja pada salutan (cth. semasa pembersihan dengan alat membersihkan kasar dan/atau semasa memasukkan bakul).	Anda boleh mengelakkan kerosakan dengan meletakkan bakul ke dalam kuali dengan betul. Jika anda memasukkan bakul dengan senget, bahagian sisinya boleh terkena diiring kuali dan menyebabkan kepingan kecil salutan mengelupas. Jika ini berlaku, sila ambil perhatian bahawa perkara ini tidak berbahaya kerana semua bahan yang digunakan selamat untuk makanan.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Asap putih keluar dari perkakas.	Anda memasak ramuan yang berlemak.	Tuang lebihan minyak atau lemak daripada kuali dengan berhati-hati dan teruskan memasak.
	Kuali masih mengandungi kesan berminyak daripada penggunaan sebelum ini.	Asap putih disebabkan kesan berminyak yang menjadi panas di dalam kuali. Bersihkan kuali dan bakul sepenuhnya setiap kali selepas penggunaan.
	Lapisan serdak roti atau salutan tidak melekat dengan betul pada makanan.	Kepingan kecil serdak roti di udara boleh menyebabkan asap putih. Tekan lapisan serdak roti atau salutan dengan betul pada makanan untuk memastikannya melekat.
	Perapan, cecair atau air daging terpercik di dalam lemak cair atau minyak.	Lap makanan menjadi kering sebelum meletakkannya di dalam bakul.
LED Wi-Fi pada Airfryer saya tidak lagi bersinar.	<ul style="list-style-type: none"> Airfryer tidak disambungkan kepada Wi-Fi rumah anda lagi. Anda telah menukar rangkaian Wi-Fi rumah anda. 	Mulakan proses persediaan Wi-Fi dengan menekan lama butang menu dan ikut arahan pada Aplikasi.
Aplikasi menunjukkan bahawa proses berpasangan tidak berjaya.	Pengguna lain telah menjadikan Airfryer berpasangan dengan peranti pintar yang lain dan sedang memasak.	Tunggu sehingga pengguna lain menyelesaikan proses memasak, kemudian jadikan peranti pintar anda berpasangan dengan Airfryer.
Paparan saya menunjukkan "——" yang berkelip.	Airfryer anda sedang mengemas kini perisian tegar.	Tunggu selama kira-kira seminit sebelum proses kemas kini perisian tegar selesai. Anda tidak boleh menggunakan Airfryer semasa proses kemas kini perisian tegar.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E1".	<p>Perkakas telah rosak/tidak berfungsi.</p> <p>Airfryer mungkin telah disimpan di tempat yang sejuk.</p>	<p>Hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.</p> <p>Jika peranti anda telah disimpan di tempat dengan suhu sekeliling yang rendah, biarkan peranti menjadi panas kepada suhu bilik selama sekurang-kurangnya 15 minit sebelum anda memasang palam semula.</p> <p>Jika paparan anda masih menunjukkan "E1", hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.</p>



© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Semua hak terpelihara.