

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

Manual pengguna



Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

KANDUNGAN

Penting	3
Medan elektromagnet (EMF)	4
Pengenalan	5
Perihal umum	5
Airfryer dan aksesori	7
Sebelum penggunaan pertama	7
Bersedia untuk menggunakan	8
Meletakkan bahagian bawah jaringan boleh alih	8
Meletakkan pemegang EasyClick	9
Jadual makanan	10
Jadual memasak untuk praset	11
Menggunakan perkakas	12
Menggoreng dengan Airfryer	12
Menukar suhu memasak semasa memasak	16
Menukar masa memasak semasa memasak	17
Memilih mod praset	17
Memilih mod keep warm	18
Membuat kentang goreng buatan sendiri	19
Menggunakan rak lapisan berganda	20
Menggunakan kualiti pemanggang tidak melekat	21
Menggunakan tudung kalis percikan	21
Menggunakan kualiti pembakar	22
Pembersihan	22
Meja pembersihan	24
Penyimpanan	24
Kitar semula	25
Jaminan dan sokongan	25
Menyelesaikan masalah	25

Penting

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

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 kualiti 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.

Amaran

- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur atau perkakas itu sendiri rosak.
- Jika kord utama rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- 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, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Jauhkan perkakas dan kordnya dari capaian kanak-kanak.
- Jauhkan kord sesalur dari permukaan yang panas.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan. Pastikan plag dimasukkan dengan betul pada saluran keluar kuasa pada setiap penggunaan.
- Sentiasa letak dan gunakan perkakas pada permukaan yang kering, stabil, rata dan mendatar.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Berikan sekurang-kurangnya jarak 10cm di belakang dan sisi perkakas dan sekurang-kurangnya 10cm 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. Pastikan tangan dan muka anda berada pada jarak yang



selamat dari stim dan bukaan saluran keluar udara. Serta berhati-hati dengan stim panas dan udara semasa anda mengeluarkan kualiti daripada perkakas.

- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas semasa digunakan.
- Aksesori Airfryer akan menjadi panas apabila anda menggunakannya di dalam Airfryer. Berhati-hati apabila anda mengendalikannya.

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 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 kerana jaminan akan menjadi tidak sah.
- Biarkan bakul dan kualiti pemanggang menjadi sejuk dahulu sebelum anda menukar atau mengeluarkan pemegang EasyClick.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu ambien antara 5°C dan 40°C.
- Cabut plag perkakas setiap kali selepas digunakan.
- Biarkan perkakas menjadi sejuk selama kira-kira 30 minit sebelum anda mengendalikannya atau membersihkannya.
- Jangan isi bakul terlalu penuh. Hanya isi bakul sehingga penunjuk MAX.
- 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).
- Selepas mengeluarkan kualiti dan bakul daripada perkakas, sila letakkan kualiti dan bakul di atas permukaan yang sesuai dan biarkannya selama 30 saat sebelum mengeluarkan bakul daripada kualiti.
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan panas, pinggir bahagian Logam.
- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa jua tujuan lain selain daripada yang diterangkan dalam manual pengguna ini dan gunakan aksesori asli sahaja.

Medan elektromagnet (EMF)

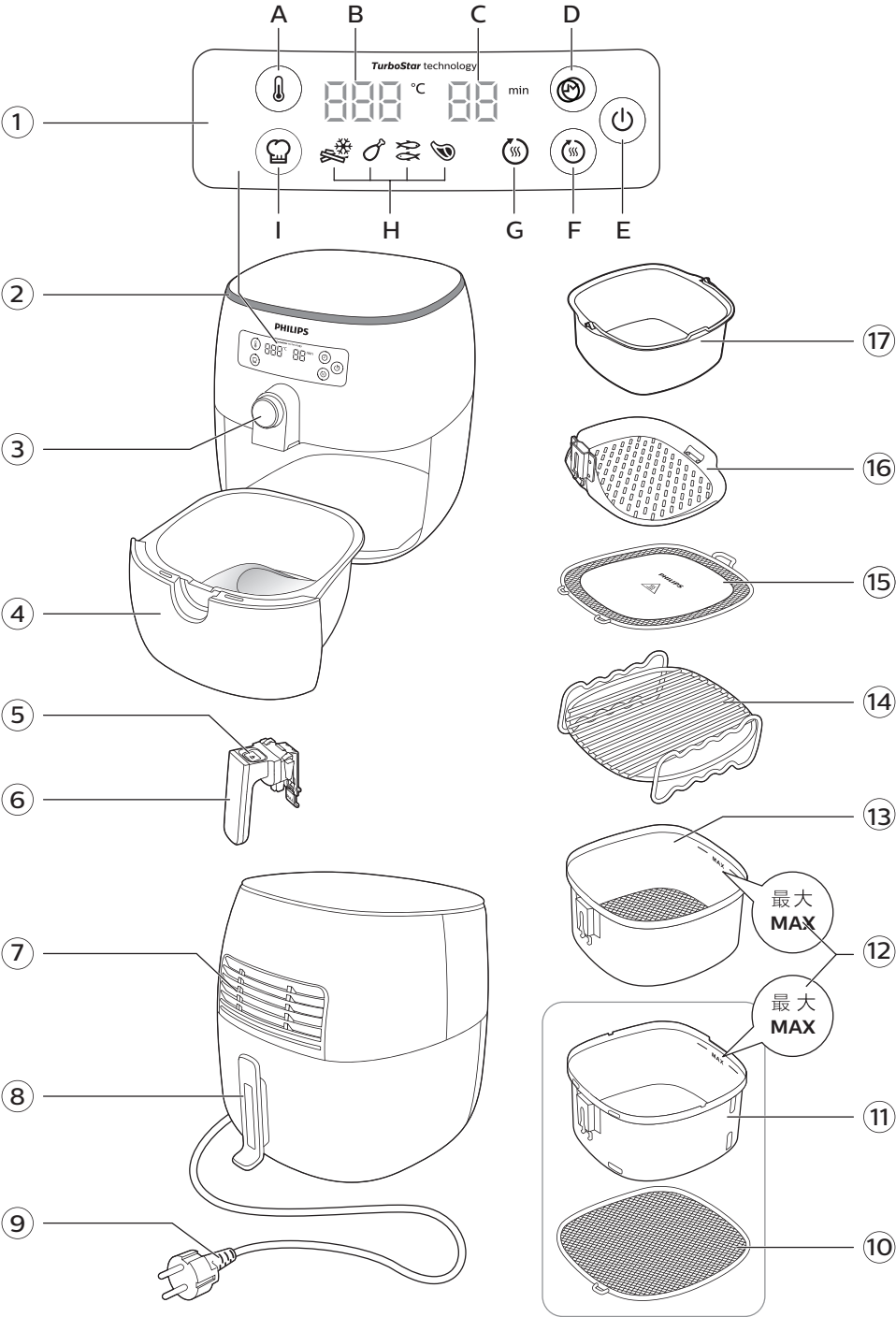
Perkakas Philips ini mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di **www.philips.com/welcome**. Airfryer baru anda membolehkan anda menyediakan ramuan kegemaran anda dan snek dengan cara yang lebih menyihatkan. Airfryer menggunakan udara panas dengan gabungan peredaran udara berkelajuan tinggi (teknologi udara pantas TurboStar) dan pemanggang terhebat untuk menyediakan pelbagai makanan yang sedap dengan cara yang menyihatkan, cepat dan mudah. Ramuan anda dipanaskan pada semua bahagian pada satu masa dan anda tidak perlu menambahkan minyak pada kebanyakan ramuan. Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resipi dan maklumat tentang Airfryer, lawati www.philips.com/kitchen atau muat turun Airfryer App percuma untuk IOS® atau Android™.

Perihalan umum

- 1 Panel Kawalan
 - A. Butang suhu
 - B. Penunjuk suhu
 - C. Penunjuk masa
 - D. Butang pemasa
 - E. Butang kuasa Hidup/Mati
 - F. Butang keep warm
 - G. Penunjuk keep warm
 - H. Praset: kentang goreng beku, paha ayam, ikan cop/kutlet
 - I. Butang praset
- 2 Salur masuk udara
- 3 Dail QuickControl
- 4 Kualiti
- 5 Butang pelepas bakul
- 6 Pemegang EasyClick
- 7 Saluran keluar udara
- 8 Pembalut penyimpanan kord
- 9 Kord sesalur kuasa
- 10 Bahagian bawah boleh alih
- 11 Bakul dengan bahagian bawah jaringan boleh alih
- 12 Penunjuk MAX
- 13 Bakul dengan bahagian bawah jaringan kekal
- 14 Rak dua lapis
- 15 Tudung kalis percikan
- 16 Kualiti pemanggang tidak melekat
- 17 Kualiti pembakar



Airfryer dan aksesori

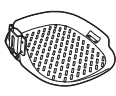
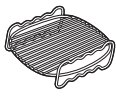
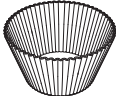
Rujuk jadual di bawah dan lihat aksesori yang dibungkusan bersama untuk Airfryer anda. Nombor jenis Airfryer anda bermula dengan "HD96XX". Anda boleh menemui nombor jenis pada bungkusan atau bahagian bawah peranti.

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

Sila ambil perhatian bahawa sesetengah Airfryer mungkin tidak tersedia di negara anda.

Sesetengah aksesori mungkin tidak tersedia di negara anda juga. Untuk membuat pembelian, lihat aplikasi Philips Airfryer atau lawati www.philips.com.

Rujuk jadual di bawah untuk melihat nombor jenis aksesori yang boleh dimuatkan ke dalam Airfryer anda.

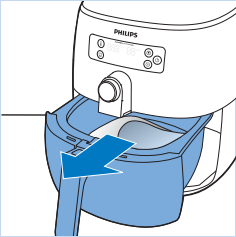
			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

Sebelum penggunaan pertama

- 1 Buang semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label daripada perkakas.
- 3 Cuci perkakas sepenuhnya sebelum menggunakannya untuk kali pertama seperti yang ditunjukkan dalam jadual pembersihan.

Bersedia untuk menggunakan

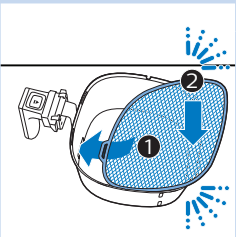
Meletakkan bahagian bawah jaringan boleh alih



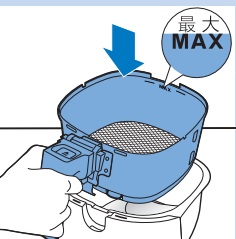
1 Keluarkan kualiti daripada perkakas.



2 Letakkan kualiti dan bakul di atas permukaan yang sesuai, tekan butang lepas bakul dan angkat bakul keluar daripada kualiti.



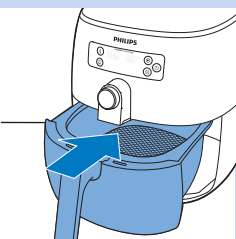
3 Masukkan cangkuk bahagian bawah jaringan ke dalam slot pada bahagian bawah kanan bakul. Tekan bahagian bawah jaringan sehingga terkunci pada kedudukannya (bunyi 'klik' pada kedua-dua sisi).



4 Letakkan bakul kembali ke dalam kualiti.

Nota

- Jangan gunakan kualiti tanpa bakul di dalamnya.



5 Luncurkan kualiti kembali ke dalam perkakas.

Meletakkan pemegang EasyClick



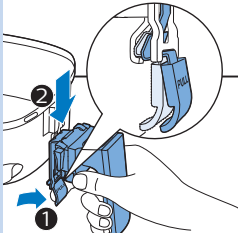
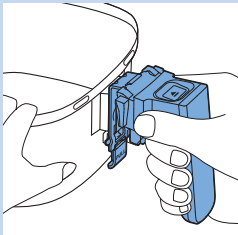
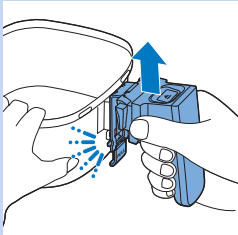
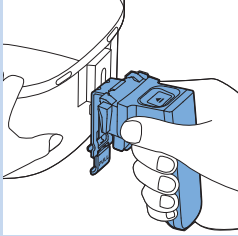
Amaran

- Pastikan bakul dan pemegang sejuk setiap kali sebelum anda memasang atau menanggalkan pemegang EasyClick.



Nota

- Pemegang EasyClick juga boleh dipasang pada kualiti pemanggang tidak melekat. Ini membantu anda membersihkan dan menyimpan perkakas dengan mudah.



Untuk memasang pemegang EasyClick:

- 1 Pegang bakul dengan satu tangan dan pegang pemegang dengan tangan yang lain.
- 2 Luncurkan pemegang ke dalam bukaan pada bakul dari bawah sehingga terkunci pada tempatnya (bunyi 'klik').

Untuk menanggalkan pemegang EasyClick:

- 1 Pegang bakul dengan satu tangan dan pegang pemegang dengan tangan yang lain.
- 2 Tarik perlahan-lahan dengan jari anda pada tab lepas berwarna merah sambil menarik pemegang ke bawah.

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.

Ramuan	Min.-maks. jumlah (gram)	Masa (minit)	Suhu (°C)	Goncang/ Pusing	Maklumat tambahan
Kentang goreng beku	200-800	11-25	180	Kocak setengah jalan	
Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 1/2 cm / 1/4 inci)	200-800	12-25	180	Kocak setengah jalan	Rendam 30 min. di dalam air, keringkan dan tambahkan 1/2 sudu besar minyak.
Potongan kentang	200-800	15-27	180	Kocak setengah jalan	Rendam 30 min. di dalam air, keringkan dan tambahkan 1/2 sudu besar minyak.
Snek beku (cth. popia, nuget ayam)	100-400	6-10	200	Balikkan atau kocakkan apabila setengah masak	Rujuk arahan pada bungkusannya untuk mendapatkan panduan memasak. Masa yang dibandingkan dengan ketuhar mesti dibahagi dua.
Khinzir cincang	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Sosej	100-500	3-15	160		
Paha ayam	100-500	15-22	180		
Dada ayam	100-500	10-15	180		

Ramuan	Min.-maks. jumlah (gram)	Masa (minit)	Suhu (°C)	Goncang/ Pusing	Maklumat tambahan
Quiche	300	20-25	160		Gunakan dulang pembakar atau pinggan ketuhar.
Mufin	80-300	8-13	180		Gunakan cawan mufin silikon yang tahan panas.
Kek	200-400	15-25	160		Gunakan kualiti pembakar.
Sayur campur	100-500	8-12	180		
Roti bakar/roti gulung yang dibakar dahulu	50-200	3-6	200		
Roti gulung/ roti segar	100-500	12-25	180		
Ikan	150-400	10-18	200		
Kerang-kerangan	100-400	7-15	180		
Ayam bersalut serdak roti	100-300	8-15	180		Tambahkan minyak pada serdak roti.

Jadual memasak untuk praset

Gram yang dicetak dalam huruf tebal menunjukkan jumlah makanan yang dicadangkan untuk praset. Jika anda memasak jumlah yang berbeza, sesuaikan masa memasak sewajarnya. Anda turut boleh menyesuaikan masa memasak mengikut cita rasa peribadi berkenaan tahap masak dan pemerangan makanan.

Minit yang dicetak dalam huruf tebal menunjukkan masa memasak praset yang ditetapkan pada perkakas.

Praset	Jumlah (gram)	Masa (minit)	Maklumat tambahan
Kentang goreng beku (tipis)	200 400 500 600 800	11 15 18 19 23	Goncangkan bakul selepas separuh masa memasak. Jika anda menggunakan kentang goreng yang lebih tebal atau buatan sendiri, sila tetapkan masa memasak yang lebih lama.

Praset	Jumlah (gram)	Masa (minit)	Maklumat tambahan
Cop, kutlet (ketebalan kira-kira 2.5 cm/0.1 inci)	100 250 500	11 14 18	Masa memasak turut bergantung pada ketebalan cop anda. Cop yang lebih tebal perlu dimasak lebih lama.
Paha ayam (bahagian bawah)	300 450 600 750	17 20 23 26	Jika anda memasak lebih daripada satu lapisan, anda perlu membalikkan paha ayam selepas separuh masa memasak. Seluruh paha ayam perlu dimasak lebih lama.
Seluruh ikan leper	200 400 600 800	13 16 19 22	Gunakan kualiti pemanggang tidak melekat Airfryer. Sila tetapkan masa yang lebih lama untuk memasak ikan yang lebih tebal.

Menggunakan perkakas

Menggoreng dengan Airfryer



! **Awas**

- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isi kualiti dengan minyak atau lemak untuk menggoreng.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol. Hanya pegang kualiti menggunakan pemegang bakul.
- Produk ini untuk penggunaan di rumah sahaja.
- Perkakas mungkin mengeluarkan sedikit asap apabila anda menggunakannya pada kali pertama. Ini perkara biasa.
- Tidak perlu memanaskan perkakas terlebih dahulu.

- 1** 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 hasil penggorengan.

! **Awas**

- Jangan letakkan perkakas pada permukaan yang tidak tahan panas.

- 2 Tarik kord kuasa daripada kawasan penyimpanan kord.
- 3 Pasang plag pada saluran keluar dinding.

- 4 Keluarkan kualiti daripada perkakas.

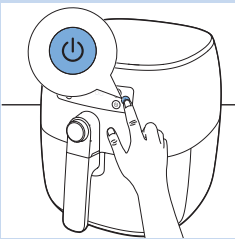
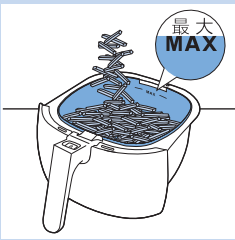
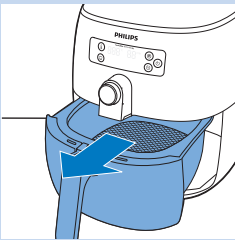
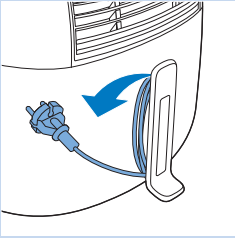
- 5 Letakkan ramuan ke dalam bakul.

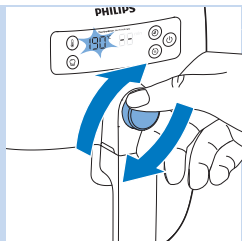
≡ **Nota**

- 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 menjejaskan hasil masakan.
- Jika anda ingin menyediakan pelbagai ramuan serentak, pastikan anda memeriksa masa memasak yang dicadangkan untuk ramuan berbeza sebelum anda memasaknya serentak. Sebagai contoh, kentang goreng dan paha goreng buatan sendiri boleh dimasak serentak kerana kedua-duanya memerlukan tetapan yang sama.

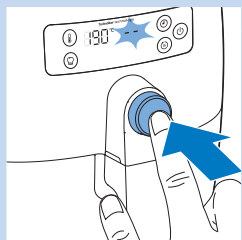
- 6 Jika bakul atau kualiti pemanggang tidak melekat diletakkan kembali ke dalam kualiti, luncurkan kualiti kembali ke dalam perkakas. Tekan butang "Kuasa Hidup/Mati" untuk menghidupkan perkakas.

- 7 Penunjuk suhu akan berkelip dan ditetapkan kepada 180°C secara lalai.

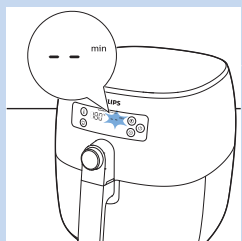




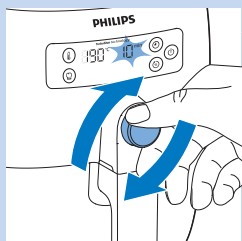
↳ Untuk menukar suhu, putarkan dail QuickControl.



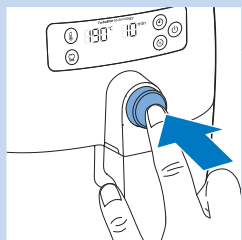
↳ Untuk mengesahkan suhu, tolak dail QuickControl.



8 Selepas suhu disahkan, penunjuk masa “- -” akan mula berkelip.



↳ Untuk menukar masa memasak, putarkan dail QuickControl.

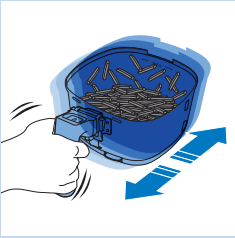


↳ Untuk mengesahkan masa memasak, tolak dail QuickControl.

9 Perkakas akan mula memasak selepas masa memasak disahkan.

Petua

- Untuk menjeda proses memasak, tolak dail QuickControl. Untuk meneruskan proses memasak, tolak dail QuickControl.



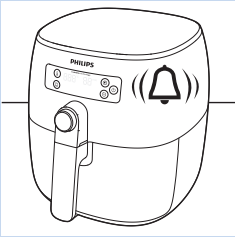
Nota

- Sesetengah ramuan perlu digoncang atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual makanan'). Untuk menggoncang ramuan, keluarkan kuali daripada perkakas dan goncang dalam sinki. Kemudian luncurkan kuali kembali ke dalam perkakas. Untuk mengurangkan berat, anda boleh mengeluarkan bakul daripada kuali.
- Berhati-hati supaya tidak tertekan butang pelepas bakul sewaktu penggoncangan.

10 Apabila anda mendengar loceng pemasa, masa persediaan yang ditetapkan telah tamat.

Nota

- Minyak berlebihan daripada ramuan terkumpul pada bahagian bawah kuali.
- Jika anda menyediakan beberapa ramuan berlemak (cth. paha ayam, sosej atau hamburger), tuang minyak berlebihan atau lemak cair daripada kuali dengan berhati-hati setiap kali selepas menggoreng atau sebelum menggoncang atau menggantikan bakul di dalam kuali.

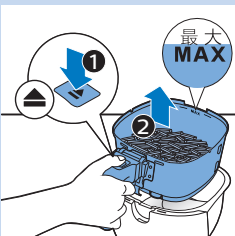


11 Keluarkan kuali daripada perkakas dan letakkannya di atas permukaan tahan panas.

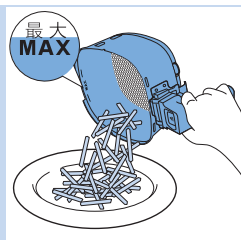
12 Periksa sama ada ramuan telah sedia.

Nota

- Jika ramuan belum sedia lagi, hanya luncurkan kuali kembali ke dalam perkakas dan tetapkan pemasa kepada beberapa minit lagi.
- Selepas menggoreng, kuali, bakul, aksesori, perumah dan ramuan akan menjadi panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam bakul, stim mungkin keluar daripada kuali.



13 Tekan butang pelepas bakul dan angkat bakul keluar daripada kuali.



- 14** Masukkan kandungan ke dalam mangkuk atau pinggan. Keluarkan bakul dengan ramuan daripada kualiti untuk menghidangkannya kerana minyak panas atau lemak cair mungkin terkumpul di bahagian bawah kualiti.



Petua

- Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyepit untuk mengangkat ramuan keluar daripada bakul.

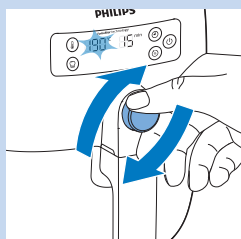
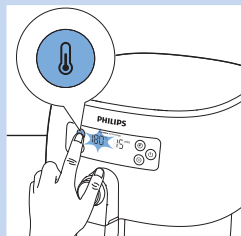


Nota

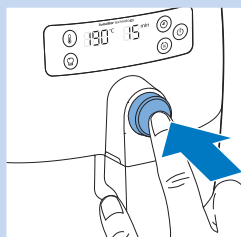
- Apabila ramuan telah dimasak, Airfryer sedia untuk memasak ramuan lain dengan serta-merta.

Menukar suhu memasak semasa memasak

- 1** Semasa memasak, tekan butang suhu.



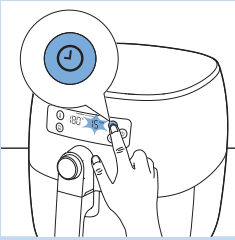
- ↳ Untuk menukar suhu memasak, putarkan dail QuickControl.



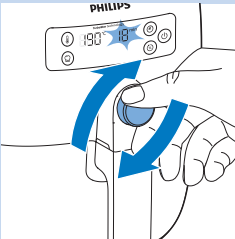
- ↳ Untuk mengesahkan suhu atau masa memasak, tolak dail QuickControl.

Menukar masa memasak semasa memasak

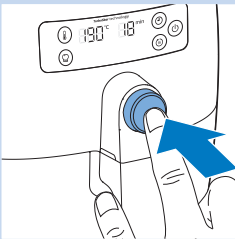
1 Semasa memasak, tekan butang pemasa.



↳ Untuk menukar masa memasak, putarkan dail QuickControl.



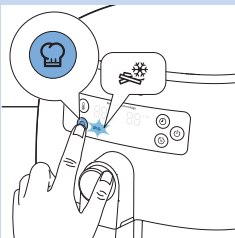
↳ Untuk mengesahkan masa memasak, tolak dail QuickControl.



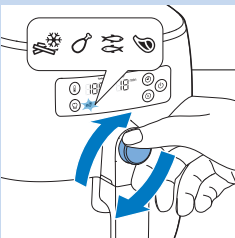
Memilih mod praset

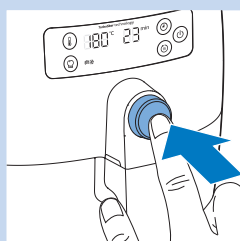
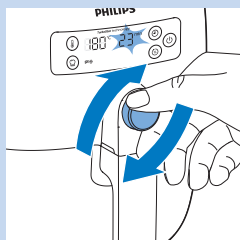
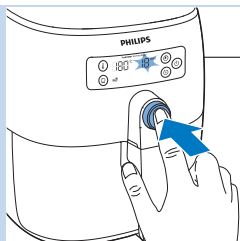
1 Selepas perkakas dihidupkan, tekan butang praset.

↳ Penunjuk untuk kentang goreng beku akan mula berkelip.



2 Putarkan dail QuickControl untuk memilih praset yang anda perlukan.





3 Tolak dail QuickControl untuk mengesahkan praset.

- ↳ Suhu memasak akan dipaparkan pada skrin dan masa memasak yang dicadangkan akan berkelip.

- ↳ Untuk menukar masa memasak, putarkan dail QuickControl.

Nota

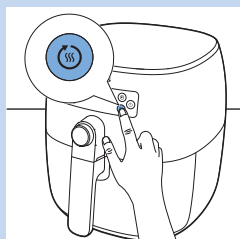
- Anda tidak boleh menukar suhu apabila menggunakan mod praset. Jika anda menekan butang suhu sewaktu memilih mod praset, perkakas akan keluar daripada mod praset.

4 Tolak dail QuickControl sekali lagi untuk mengesahkan masa memasak dan perkakas akan mula memasak.

Petua

- Rujuk “Jadual memasak untuk praset” untuk mendapatkan masa memasak yang sesuai dan maklumat lanjut.

Memilih mod keep warm



1 Tekan butang keep warm (anda boleh mengaktifkan mod keep warm pada setiap tekanan).

- ↳ Lampu penunjuk keep warm akan bernyala.
- ↳ Pemasa keep warm ditetapkan kepada 30 minit. Anda tidak boleh melaraskan masa keep warm. Untuk menghentikan mod keep warm, matikan perkakas.

Petua

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

Nota

- Jika anda mengaktifkan mod keep warm sewaktu memasak, makanan anda akan kekal panas selama 30 minit selepas masa memasak tamat.
- Sewaktu mod keep warm, kipas dan pemanas di dalam perkakas akan dihidupkan dari masa ke masa.
- Mod keep warm direka bentuk untuk memastikan makanan anda kekal panas selepas dimasak di dalam Airfryer. Mod ini bukan untuk pemanasan semula.

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 goreng ubi kentang maksimum 500 gram supaya kentang masak rata. Kentang goreng yang lebih besar biasanya tidak rangup berbanding dengan kentang goreng kecil.
- Goncang bakul 2-3 kali semasa proses menggoreng.

- 1** Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejari (ketebalan 1/2cm / 1/4 inci).
- 2** Rendamkannya ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.
- 3** Kosongkan mangkuk dan keringkan jejari kentang dengan tuala atau kertas tisu.
- 4** Letakkan setengah sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, masukkan jejari kentang dan campurkan sehingga kentang disaluti minyak.
- 5** Keluarkan jejari kentang daripada mangkuk menggunakan jari anda atau perkakas dapur yang berlubang supaya lebihan minyak tertinggal di dalam mangkuk.

Nota

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

- 6** Letakkan jejari kentang ke dalam bakul.
- 7** Goreng jejari kentang dan goncang bakul semasa proses menggoreng. Goncang 2-3 kali jika anda menyediakan lebih daripada 400g kentang goreng.

Nota

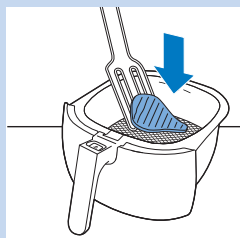
- Rujuk bab “Jadual makanan” untuk mengetahui kuantiti dan masa memasak yang betul.

Menggunakan rak lapisan berganda

Gunakan rak lapisan berganda untuk memaksimumkan ruang memasak anda.

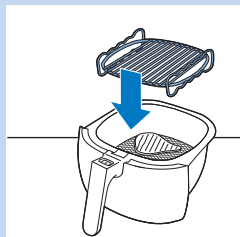
Nota

- Jika anda memasak ramuan berbeza pada masa yang sama, pastikan suhu dan masa memasak sama untuk setiap jenis ramuan.
- Letakkan daging di bahagian bawah dan sayuran di bahagian atas untuk mengelakkan pencemaran makanan atau titisan air daging di atas sayuran atau makanan yang separuh masak.

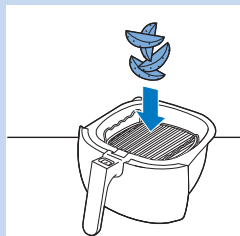


1 Ikut langkah 1 hingga 4 dalam bahagian ‘Menggoreng dengan Airfryer’.

2 Letakkan separuh ramuan ke dalam bakul.



3 Letakkan rak lapisan berganda ke dalam bakul.



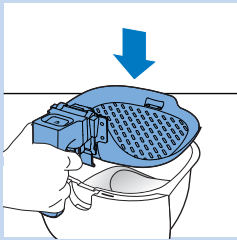
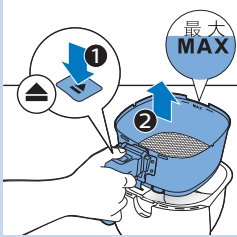
4 Masukkan separuh lagi ramuan ke atas rak lapisan berganda.

5 Ikut langkah 6 hingga 14 dalam bahagian ‘Menggoreng dengan Airfryer’.

Amaran

- Rak lapisan berganda akan menjadi amat panas semasa penggunaan. Pakai sarung tangan ketuhar semasa anda mengeluarkan rak lapisan berganda daripada bakul.

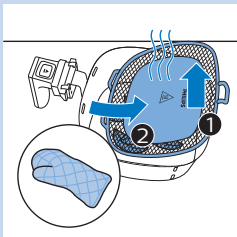
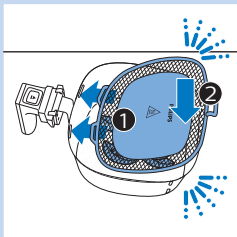
Menggunakan kualiti pemanggang tidak melekat



- 1 Ikut langkah 1 hingga 3 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.
- 2 Tekan butang pelepas bakul dan angkat bakul keluar daripada kualiti.
- 3 Pasang pemegang EasyClick pada kualiti pemanggang tidak melekat (lihat 'see 'Meletakkan pemegang EasyClick').
- 4 Letakkan kualiti pemanggang tidak melekat ke dalam kualiti.
- 5 Letakkan ramuan ke atas kualiti pemanggang tidak melekat.
- 6 Ikut langkah 6 hingga 14 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.

Menggunakan tudung kalis percikan

Gunakan tudung kalis percikan jika anda memasak ramuan ringan supaya ramuan tidak terkeluar daripada bakul, ramuan berlemak atau supaya ramuan tidak cepat menjadi perang.



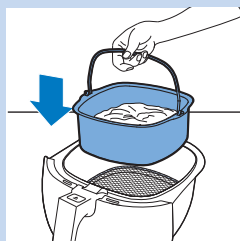
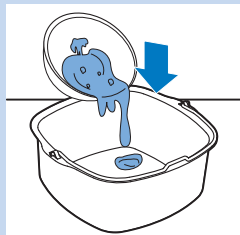
- 1 Ikut langkah 1 hingga 5 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.
- 2 Pegang tudung dengan bahagian atas menghadap anda. Masukkan dua cangkuk tudung ke dalam dua slot pada bahagian depan bakul. Tekan tudung sehingga terkunci pada kedudukannya (bunyi 'klik' pada kedua-dua sisi).
- 3 Teruskan langkah 6 hingga 11 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.
- 4 Berhati-hati semasa mengalihkan tudung kalis percikan.

Amaran

- Tudung kalis percikan adalah amat panas. Pakai sarung tangan ketuhar apabila anda mengalihkannya.

- 5 Teruskan langkah 12 hingga 14 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.

Menggunakan kualiti pembakar



- 1** Letakkan ramuan ke dalam kualiti pembakar.
- 2** Ikut langkah 1 hingga 3 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.
- 3** Keluarkan kualiti daripada perkakas dan letakkannya di atas permukaan tahan panas. Letakkan kualiti pembakar ke dalam kualiti.
- 4** Ikut langkah 6 hingga 14 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.



Amaran

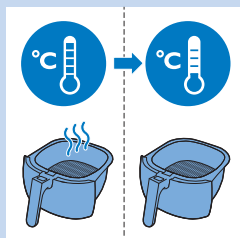
- Kualiti pembakar akan menjadi sangat panas sewaktu penggunaan. Pakai sarung tangan ketuhar apabila anda mengeluarkan kualiti pembakar daripada bakul.



Petua

- Jika terdapat pemerangan gelap pada bahagian atas, kurangkan suhu.
- Apabila anda memasak kek atau roti di dalam kualiti pembakar, pastikan anda mengisi kualiti pembakar sehingga separuh sahaja kerana doh akan berkembang apabila dibakar.

Pembersihan

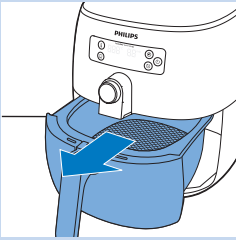


Amaran

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

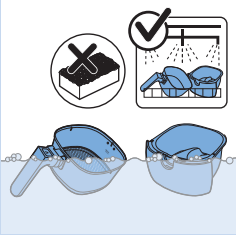
Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan. Keluarkan minyak dan lemak daripada bahagian bawah kualiti setiap kali selepas penggunaan untuk mengelakkan jela.

- 1** Tekan butang Hidup/Mati untuk mematikan perkakas, cabut plag daripada saluran keluar dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk selama 10 minit.



Petua

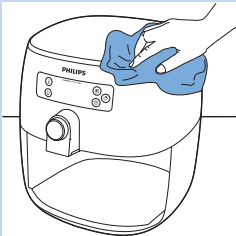
- Keluarkan kualiti dan bakul untuk menyejukkan Airfryer dengan lebih cepat.



- 2** Bersihkan kualiti, bakul dan aksesori di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci dan span tidak meelas juga.

Petua

- Jika sisa makanan melekat pada kualiti, rak lapisan berganda atau bakul, rendamkannya di dalam air panas dan cecair pencuci 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 kualiti atau bakul dan anda tidak dapat membersihkannya dengan air panas dan cecair pencuci, gunakan cecair penyahgrais.
- 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.



- 3** Cuci bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span yang tidak meelas.

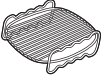
- 4** Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pencucian untuk menanggalkan sisa makanan.

- 5** Lap bahagian luar perkakas dan panel kawalan sahaja menggunakan kain lembap.



- 6** Bersihkan bahagian dalam perkakas dengan kain lembap.

Meja pembersihan

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

Penyimpanan

- 1 Cabut plag perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 2 Pastikan semua bahagian bersih dan kering sebelum menyimpan.
- 3 Gulungkan kord kuasa pada balutan kord kuasa.

Nota

- Pegang Airfryer secara mendatar setiap kali anda mengangkatnya. Pastikan anda turut memegang laci pada bahagian depan perkakas kerana laci boleh terkeluar daripada perkakas jika disengetkan ke bawah secara tidak sengaja. Ini boleh menyebabkan kerosakan pada laci.
- Pastikan bahagian Airfryer yang boleh dikeluarkan sebagai contoh, pemegang EasyClick, bahagian bawah jaringan yang boleh dikeluarkan dan lain-lain dipasang sebelum anda mengangkat atau menyimpan perkakas.

Kitar semula

- Jangan buang produk dengan sisa rumah biasa di akhir hayatnya, sebaliknya bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.

Jaminan dan sokongan

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

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.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Bahagian luar perkakas ini menjadi panas ketika digunakan.	Bahagian luar perkakas menjadi panas kerana haba di dalam keluar ke dinding luar.	Ini perkara biasa. Semua pemegang, tombol dan butang yang anda perlu pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.
		Kuali, kuali pembakar, bakul, rak lapisan berganda, kuali pemanggang tidak melekat dan bahagian dalam perkakas sentiasa menjadi panas apabila perkakas dihidupkan untuk memastikan makanan dimasak sepenuhnya. Semua bahagian ini adalah panas.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
		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 segar dan agak berkanji. 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.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri (lihat 'Jadual makanan' atau muat turun Airfryer App yang percuma).
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncang pada separuh masa memasak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri (lihat 'Jadual makanan' atau muat turun Airfryer App yang percuma).
Airfryer tidak hidup.	Plag perkakas tidak dipasang.	Apabila anda menghidupkan perkakas, penunjuk suhu akan mula berkelip pada paparan. Jika tiada maklumat yang dipaparkan, semak sama ada plag dimasukkan ke dalam salur keluar dengan betul.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu saluran keluar.	Cuba gunakan saluran keluar yang berbeza dan periksa fuis. Kuasa Airfryer ialah 1425W.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Saya ternampak tompok mengelupas di dalam Airfryer saya.	Sesetengah tompok kecil boleh muncul di dalam kualiti Airfryer disebabkan sentuhan atau calaran tidak sengaja pada salutan (cth. semasa pembersihan dengan alat membersih kasar dan/atau semasa memasukkan bakul).	Anda boleh mengelakkan kerosakan dengan meletakkan bakul ke dalam kualiti dengan betul. Jika anda memasukkan bakul dengan senget, bahagian sisinya boleh terkena dinding kualiti 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.
Asap putih keluar dari perkakas.	Anda sedang menyediakan ramuan berlemak.	Minyak atau lemak cair di dalam kualiti boleh menyebabkan asap putih dan kualiti menjadi lebih panas daripada biasa. Anda boleh menuang lebih minyak atau lemak cair daripada kualiti dengan berhati-hati dan teruskan memasak. Anda juga boleh meletakkan tudung kalis percikan di atas bakul.
	Kualiti masih mengandungi kesan berminyak daripada penggunaan sebelum ini.	Asap putih disebabkan kesan berminyak yang menjadi panas di dalam kualiti. Bersihkan kualiti dan bakul sepenuhnya setiap kali selepas penggunaan.
	Perapan, cecair atau air daging terpercik di dalam lemak cair atau minyak.	Letakkan tudung kalis percikan di atas bakul.
	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.
Paparan menunjukkan 5 tanda sempang sebagaimana ditunjukkan dalam gambar di bawah. 	Ciri keselamatan telah diaktifkan kerana perkakas terlalu panas.	Cabut plag perkakas dan biarkan perkakas sejuk selama 1 minit sebelum anda memasang plag sekali lagi.

