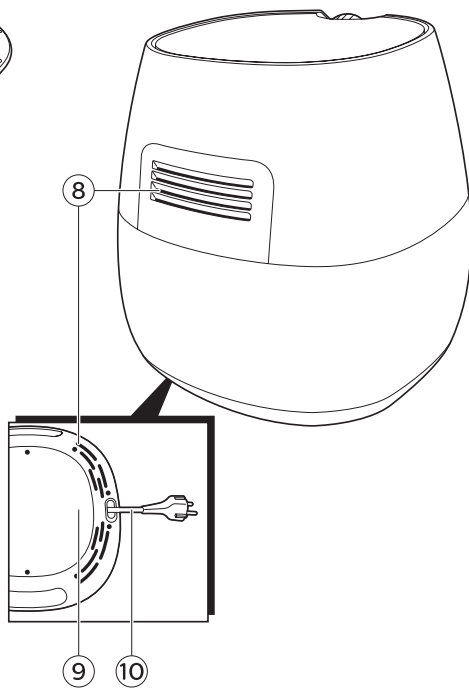
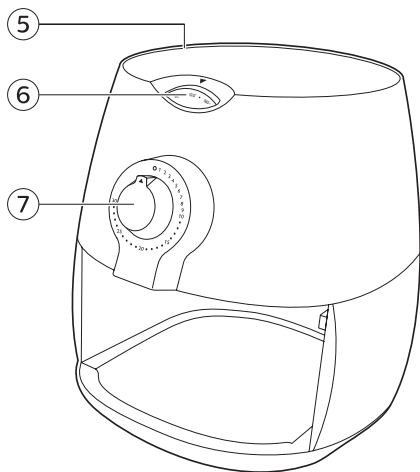
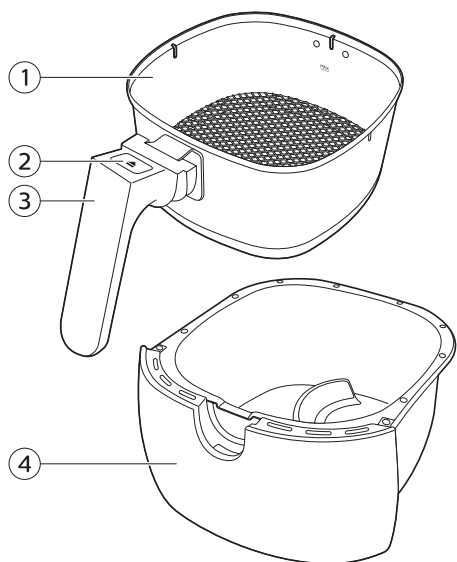


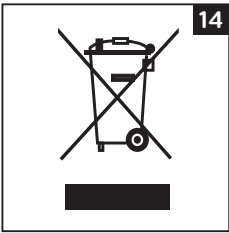
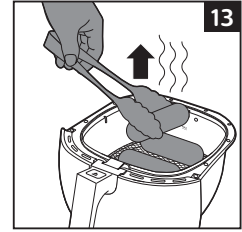
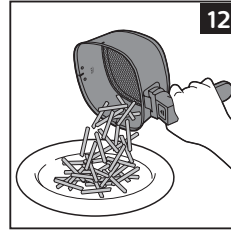
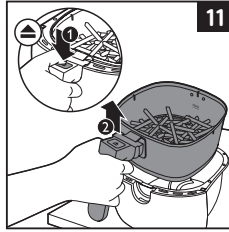
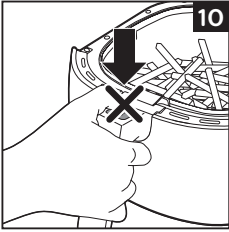
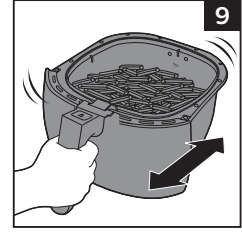
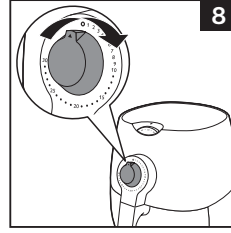
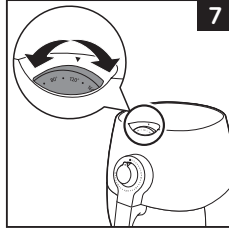
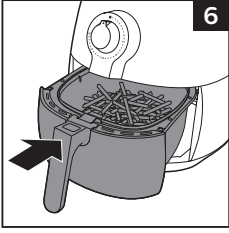
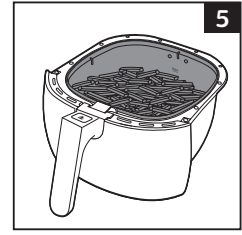
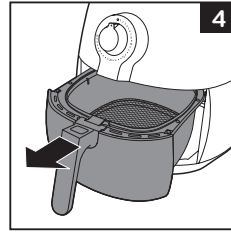
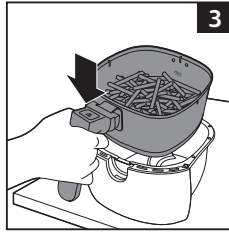
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Manual pengguna





Kandungan

Pengenalan	5
Perihal umum (Rajah 1)	5
Penting	5
Sebelum penggunaan pertama	8
Bersedia untuk menggunakan	8
Menggunakan perkakas	8
Menggoreng dalam udara panas	9
Tetapan	10
Membuat kentang goreng buatan sendiri	12
Pembersihan	12
Penyimpanan	12
Kitar semula	13
Jaminan dan perkhidmatan	13
Menyelesaikan masalah	13

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 dan snek dengan cara yang menyihatkan.

Airfryer menggunakan udara panas dengan gabungan peredaran udara berkelajuan tinggi (Rapid Air) 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 bagi resipi dan maklumat tentang Airfryer, lawati www.philips.com/kitchen.

Perihal umum (Rajah 1)

- 1 Bakul
- 2 Butang pelepas bakul
- 3 Pemegang bakul
- 4 Kualiti
- 5 Salur masuk udara
- 6 Tombol kawalan suhu (80-200°C)
- 7 Pemasa (0-30 min.)/tombol kuasa hidup
- 8 Buka saluran keluar udara
- 9 Ruang penyimpanan kord
- 10 Kord sesalur kuasa

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.
- 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.

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.
- 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.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jauhkan perkakas dan kordnya dari capaian kanak-kanak.
- Jauhkan kord sesalur dari permukaan yang panas.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan. Sentiasa pastikan plag dimasukkan dengan rapi ke dalam soket dinding.
- 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 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 kualiti daripada perkakas.
- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas semasa digunakan. (rajah 2)

- Kualiti, 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 kualiti 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 kendalikan panel kawalan dengan tangan yang basah.

Awat

- 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 panduan 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.

Matikan automatik

Perkakas ini dilengkapi dengan pemasa. Apabila pemasa telah mengira sehingga 0, perkakas akan mengeluarkan bunyi loceng dan dimatikan secara automatik. Untuk mematikan perkakas secara manual, putarkan tombol melawan arah jam kepada 0.

Medan elektromagnet (EMF)

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

Sebelum penggunaan pertama

- 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan pelekat atau label pada perkakas.
- 3 Bersihkan bakul dan kuali dengan sebersih-bersihnya menggunakan air panas, sedikit cecair pencucian dan span yang tidak melelekan.

Nota: Anda juga boleh mencuci bahagian ini di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- 4 Lapkan bahagian dalam dan luar perkakas dengan kain yang lembap.

Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isi kuali dengan minyak atau lemak untuk menggoreng.

Bersedia untuk menggunakan

- 1 Letakkan perkakas pada permukaan yang stabil, mendatar dan rata.

Jangan letakkan perkakas pada permukaan yang tidak tahan panas.

- 2 Letakkan bakul di dalam kuali dengan betul (Raj. 3).

- 3 Tarik kord sesalur kuasa keluar dari ruang penyimpanan kord di bahagian bawah perkakas.

Jangan isikan kuali dengan minyak atau sebarang cecair lain.

Jangan letakkan apa jua item di atas perkakas. Ini akan mengganggu laluan udara dan menjejaskan penggorengan udara panas.

Menggunakan perkakas

Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Anda boleh mendapatkan lebih banyak resipi di www.philips.com/kitchen.

Menggoreng dalam udara panas

- 1 Pasang plag sesalur kuasa pada soket dinding yang dibumikan.
- 2 Tarik kualiti dari Airfryer (Raj. 4).
- 3 Letakkan ramuan ke dalam bakul (Raj. 5).

Nota: Jangan isikan bakul melebihi penunjuk MAX atau melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam jadual (lihat bahagian 'Tetapan' dalam bab ini), kerana ini boleh menjejaskan kualiti penggorengan.

- 4 Luncurkan kualiti kembali ke dalam Airfryer (Raj. 6).

Jangan gunakan kualiti tanpa bakul di dalamnya.

Awis: Jangan sentuh kualiti semasa atau selepas digunakan, kerana kualiti sangat panas. Hanya pegang kualiti menggunakan pemegang.

- 5 Putarkan tombol kawalan suhu kepada suhu yang dikehendaki. Lihat bahagian 'Tetapan' dalam bab ini untuk menentukan suhu yang tepat (Raj. 7).

Nota: Jika anda ingin menyediakan pelbagai ramuan secara serentak, pastikan anda memeriksa masa memasak dan suhu yang diperlukan untuk ramuan berbeza sebelum anda memasak secara serentak. Sebagai contoh, kentang goreng dan paha goreng buatan sendiri boleh dimasak serentak kerana kedua-duanya memerlukan tetapan yang sama.

- 6 Tentukan masa penyediaan yang diperlukan untuk ramuan (lihat bahagian 'Tetapan' dalam bab ini).
- 7 Untuk menghidupkan perkakas, putarkan tombol pemasa kepada suhu penyediaan yang diperlukan (Raj. 8).

Tambahkan 3 minit pada masa penyediaan jika perkakas sejuk.

Nota: Jika anda mahu, anda boleh membiarkan perkakas dipanaskan dahulu tanpa sebarang ramuan di dalam. Untuk berbuat demikian, putarkan tombol pemasa kepada lebih 3 minit. Kemudian, isikan bakul dan putarkan tombol pemasa kepada masa penyediaan yang diperlukan.

- ▶ Pemasa akan mula mengira masa penyediaan yang ditetapkan.
- ▶ Minyak berlebihan daripada ramuan terkumpul pada bahagian bawah kualiti.

- 8 Sesetengah ramuan perlu digoncang pada separuh masa penyediaan. (lihat bahagian 'Tetapan' dalam bab ini). Untuk menggoncang ramuan, keluarkan kualiti dari perkakas menggunakan pemegang lalu goncang. Kemudian luncurkan kualiti kembali ke dalam Airfryer (Raj. 9).

Awis: Jangan tekan butang pelepas bakul sewaktu menggoncang (Raj. 10).

Petua: Untuk mengurangkan berat, anda boleh mengeluarkan bakul dari kualiti dan menggoncang bakul sahaja. Untuk berbuat demikian, tarik kualiti dari perkakas, letakkannya pada permukaan tahan haba dan tekan butang pelepas bakul.

Petua: Jika anda menetapkan pemasa kepada separuh masa penyediaan, anda akan mendengar bunyi loceng pemasa apabila anda perlu menggoncangkan ramuan. Walau bagaimanapun, ini bermaksud anda perlu menetapkan pemasa sekali lagi untuk baki masa penyediaan selepas menggoncang.

- 9 Apabila anda mendengar loceng pemasa, masa persediaan yang ditetapkan telah tamat. Tarik kualiti dari perkakas dan letakkannya pada permukaan tahan haba.

Nota: Anda boleh mematikan perkakas secara manual juga. Untuk berbuat demikian,

putarkan tumbol kawalan pemasa kepada 0 (Raj. 8).

10 Periksa sama ada ramuan telah sedia.

Jika ramuan belum sedia lagi, luncurkan kualiti kembali ke dalam perkakas dan tetapkan pemasa kepada beberapa minit tambahan lagi.

11 Untuk mengeluarkan ramuan kecil (cth. kentang goreng), tekan butang pelepas bakul (1) dan angkat bakul dari kualiti (2). (Rajah 11)

Jangan terbalikkan bakul atas ke bawah dengan kualiti masih bersambung dengannya, kerana sebarang minyak berlebihan yang telah terkumpul di bahagian bawah kualiti akan keluar ke atas ramuan.

Selepas penggorengan udara panas, kualiti dan ramuan akan menjadi panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim akan keluar dari kualiti.

12 Letakkan kandungan ke dalam mangkuk atau pinggan. (Rajah 12)

Petua: Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyepit untuk mengangkat ramuan dari bakul (Raj. 13).

13 Apabila sekelompok ramuan telah selesai, Airfryer sedia untuk menyediakan ramuan lain dengan serta-merta.

Tetapan






















Jadual di bawah dapat membantu anda memilih tetapan asas untuk ramuan yang anda hendak disediakan.

Nota: Harap maklum bahawa tetapan ini sekadar cadangan. Oleh sebab ramuannya berbeza-beza dari segi asal, saiz, bentuk serta jenama, kami tidak dapat menjamin tetapan yang terbaik untuk ramuan anda.

Oleh sebab teknologi Rapid Air memanaskan semula udara dengan serta-merta di dalam perkakas, proses penggorengan tidak akan terganggu jika anda menarik kualiti sekejap dari perkakas sewaktu menggoreng dengan udara panas.

Petua

- Ramuan yang lebih kecil biasanya memerlukan masa penyediaan yang agak singkat berbanding dengan ramuan yang lebih besar.
- Sejumlah ramuan yang lebih besar hanya memerlukan masa penyediaan yang lebih lama sedikit, sejumlah ramuan yang lebih kecil hanya memerlukan masa penyediaan yang lebih singkat sedikit.
- Menggoncang ramuan yang lebih kecil pada separuh masa penyediaan akan mengoptimalkan hasil penggorengan dan boleh mengelakkan ramuan digoreng secara tidak sekata.
- Tambahkan sedikit minyak pada ubi kentang segar untuk hasil yang rangup. Goreng ramuan anda di dalam Airfryer dengan serta-merta selepas minyak ditambahkan.
- Snek yang boleh disediakan di dalam ketuhar juga boleh disediakan di dalam Airfryer.
- Jumlah optimum untuk menyediakan kentang goreng rangup ialah 500 gram.
- Gunakan doh yang telah disediakan terlebih dahulu untuk menyediakan pelbagai snek dengan cepat dan mudah. Doh yang disediakan terlebih dahulu juga memerlukan masa penyediaan yang lebih singkat daripada doh buatan sendiri.
- Anda boleh menggunakan Airfryer untuk memanaskan semula ramuan. Untuk memanaskan semula ramuan, tetapkan suhu kepada 150°C selama kira-kira 10 minit.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Nota: Apabila anda menggunakan ramuan yang akan berkembang (seperti kek, quiche atau muffin) dulang pembakar tidak harus diisi melebihi separuh.

Nota: Tambahkan 3 minit pada masa penyediaan jika anda mula menggoreng sewaktu Airfryer masih sejuk.

Membuat kentang goreng buatan sendiri

Untuk hasil penggorengan terbaik, kami mencadangkan agar anda menggunakan kentang goreng yang telah dibakar dahulu (contohnya, kentang goreng beku). Jika anda mahu membuat kentang goreng buatan sendiri, ikut langkah di bawah.

- 1 Kupas kulit ubi kentang dan potong memanjang dalam bentuk jejari.
- 2 Rendam potongan kentang di dalam mangkuk selama sekurang-kurangnya 30 minit, keluarkan dan keringkan menggunakan kertas dapur.
- 3 Letakkan $\frac{1}{2}$ sudu besar minyak zaitun di dalam mangkuk, letakkan kentang yang telah dipotong di bahagian atas dan campurkan sehingga kentang disaluti minyak.
- 4 Keluarkan kentang dari mangkuk menggunakan jari anda atau alat dapur supaya minyak berlebihan kekal di dalam mangkuk. Letakkan jejari kentang di dalam bakul.

Nota: Jangan sengetkan mangkuk untuk meletakkan semua kentang di dalam bakul pada satu-satu masa, untuk mengelakkan minyak berlebihan mengalir ke bahagian bawah kualiti.

- 5 Goreng jejari kentang mengikut arahan dalam bab ini.

Pembersihan

Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.

Kuali, bakul dan bahagian dalam perkakas mengandungi salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur logam atau bahan pencuci yang melelas untuk membersihkan perkakas kerana ini akan merosakkan salutan tidak melekat.

- 1 Cabut plag sesalur kuasa dari soket dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.

Nota: Keluarkan kuali untuk menyejukkan Airfryer dengan lebih cepat.

- 2 Lap bahagian luar perkakas dengan kain lembap.
- 3 Cuci kuali dan bakul dengan air panas, sedikit cecair pencuci dan span yang tidak melelaskan.

Anda boleh menggunakan cecair nyahgris untuk mengeluarkan sebarang sisa kotoran.

Nota: Kuali dan bakul adalah kalis mesin basuh pinggan mangkuk.

Petua: Jika kotoran tersekat pada bakul atau bahagian bawah kuali, isi kuali dengan air panas dengan sedikit cecair pencuci. Letakkan bakul di dalam kuali dan biarkan kuali dan bakul direndam selama kira-kira 10 minit.

- 4 Cuci bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span yang tidak melelas.
- 5 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pencucian untuk menanggalkan sisa makanan.

Penyimpanan

- 1 Cabut plag perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 2 Pastikan semua bahagian bersih dan kering.
- 3 Masukkan kord ke dalam ruang penyimpanan kord. Pasang kord dengan memasukkannya ke dalam slot pemasangan kord.

Kitar semula

- Simbol ini bermaksud bahawa produk ini tidak harus dibuang dengan sampah rumah biasa (2012/19/EU). (Rajah 14)
- Ikut 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.

Jaminan dan perkhidmatan

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

Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang mungkin 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
Airfryer tidak berfungsi.	Plag perkakas tidak dipasang.	Pasang palam wayar di soket dinding yang dibumikan.
	Anda belum menetapkan pemasa.	Putarkan tombol pemasa kepada masa penyediaan yang dikehendaki untuk menghidupkan perkakas.
Ramuan yang digoreng dengan Airfryer tidak masak dengan sepenuhnya.	Jumlah ramuan di dalam bakul terlalu banyak.	Letakkan separuh ramuan ke dalam bakul. Jumlah ramuan yang lebih kecil akan digoreng dengan lebih sekata.
	Suhu yang ditetapkan terlalu rendah.	Putarkan tombol kawalan suhu kepada tetapan suhu yang diperlukan (lihat bahagian 'Tetapan' dalam bab 'Menggunakan perkakas').
	Masa penyediaan terlalu singkat.	Putarkan tombol pemasa kepada tetapan masa penyediaan yang diperlukan (lihat bahagian 'Tetapan' dalam bab 'Menggunakan perkakas').
Ramuan digoreng secara tidak sekata dalam Airfryer.	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncang pada separuh masa penyediaan.	Ramuan yang terdapat pada bahagian atas atau bertindan antara satu sama lain (cth. kentang goreng) perlu digoncang pada separuh masa penyediaan. Lihat bahagian 'Tetapan' dalam bab 'Menggunakan perkakas'.
Snek yang digoreng tidak rangup setelah digoreng di dalam Airfryer.	Anda telah menggunakan jenis snek yang perlu digoreng di dalam penggoreng jeluk tradisional.	Gunakan snek ketuهار atau sapu sedikit minyak pada snek untuk hasil yang lebih rangup.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Saya tidak dapat meluncurkan kualiti ke dalam perkakas dengan betul.	Terdapat terlalu banyak ramuan di dalam bakul.	Jangan isi bakul melebihi penunjuk MAX.
	Bakul tidak diletakkan dalam kualiti dengan betul.	Tolak bakul ke dalam kualiti sehingga anda mendengar bunyi klik.
Asap putih keluar dari perkakas.	Pemegang dulang pembakar menghalang kualiti.	Tolak pemegang kepada kedudukan mendatar supaya tidak terkeluar dari bahagian atas bakul.
	Anda sedang menyediakan ramuan berminyak.	Apabila anda menggoreng ramuan berminyak di dalam Airfryer, minyak yang banyak akan mengalir ke dalam kualiti. Minyak tersebut akan menghasilkan asap putih dan kualiti mungkin akan menjadi lebih panas daripada biasa. Ini tidak akan menjejaskan perkakas atau hasil penggorengan.
	Kualiti masih mengandungi kesan berminyak daripada penggunaan sebelum ini.	Asap putih disebabkan minyak yang menjadi panas di dalam kualiti. Pastikan anda mencuci kualiti dengan betul selepas setiap penggunaan.
Kentang goreng digoreng rata di dalam Airfryer.	Anda tidak merendam potongan kentang dengan betul sebelum menggorengnya.	Rendamkan potongan kentang dalam mangkuk selama sekurang-kurangnya 30 minit, keluarkan dan keringkannya dengan kertas dapur.
	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Gunakan kentang segar dan pastikan ia kekal pejal sewaktu menggoreng.
Kentang goreng yang digoreng tidak rangup ketika ia keluar dari Airfryer.	Kerangapan kentang bergantung pada jumlah minyak dan air dalam kentang.	Pastikan anda mengeringkan kentang yang dipotong sebelum anda menambah minyak.
		Potong potongan kentang yang lebih kecil untuk hasil yang lebih rangup. Tambah sedikit lagi minyak untuk hasil yang lebih rangup.

