PHILIPS

HD976X

Buku Petunjuk Pengguna

DAFTAR ISI

Penting 3
Medan elektromagnet (EMF) 6
Mati otomatis 6
Pendahuluan 6
Gambaran umum 7
Sebelum menggunakan alat pertama kali. 9
Menyiapkan penggunaan 9
Menempatkan saringan bawah yang dapat dilepas dan pengurang lemak 9
Meja makanan 10
Menggunakan alat 13
Menggoreng dengan Udara 13
Berganti ke prasetel lain selama memasak 17
Menggunakan mode manual 18
Mengubah suhu atau waktu memasak kapan saja 19
Memilih mode "keep warm" 20
Membuat kentang goreng rumahan 20
Membersihkan 22
Penyimpanan 23
Mendaur ulang 24
Garansi dan dukungan 24
Mengatasi masalah 24

Penting

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

Bahaya

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

Peringatan

- Periksalah apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik atau alatnya sendiri rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak di atas 8 tahun dan orang dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau petunjuk mengenai cara penggunaan alat yang aman dan mengerti bahayanya. Anak-anak dilarang memainkan alat ini. Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia di atas 8 tahun dan dalam pengawasan.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun.
- Jauhkan kabel listriknya dari permukaan yang panas.

- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak dinding yang telah dibumikan. Selalu pastikan steker dipasang dengan benar pada stopkontak dinding.
- Selalu simpan dan gunakan alat pada permukaan yang stabil, rata dan pada posisi horisontal.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote-control yang terpisah.
- Jangan letakkan alat rapat dengan dinding atau dengan alat lain. Beri jarak setidaknya 10 cm di bagian belakang dan kedua sisinya, dan beri jarak 10 cm di atas alat. Jangan meletakkan apa pun di atas alat.
- Jangan gunakan alat ini untuk keperluan selain yang diterangkan dalam petunjuk pengguna ini.
- Selama memasak dengan Airfryer, uap panas akan dikeluarkan melalui bukaan keluaran udara. Beri jarak aman antara tangan dan wajah Anda dengan bukaan keluaran udara. Dan berhati-hatilah dengan uap dan udara panas ketika mengeluarkan pan dari alat.

- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- Aksesori Airfryer akan menjadi panas ketika digunakan di dalam Airfryer. Berhati-hatilah saat memegangnya.
- Setiap kali sebelum menggunakan, pastikan pemanas dan lingkungan sekitar pemanas bersih dan bebas sisa makanan untuk memastikan alat berfungsi sempurna.
- Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat kompor gas atau segala jenis kompor elektrik dan pelat masak elektrik, atau di dalam oven panas.

Perhatian

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

Medan elektromagnet (EMF)

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

Mati otomatis

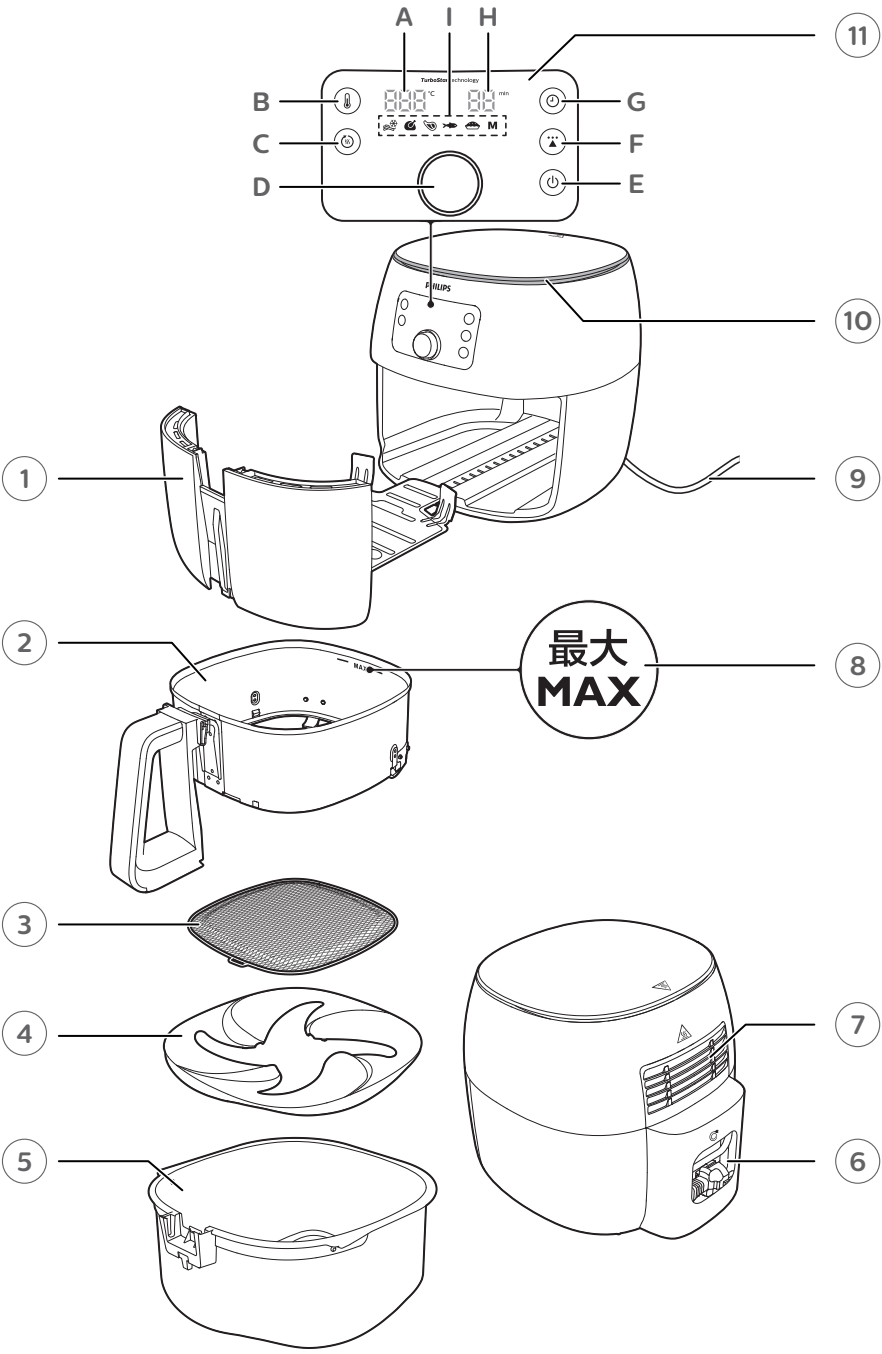
Alat ini dilengkapi dengan fungsi mati otomatis. Ketika waktu timer telah habis, perangkat akan dimatikan secara otomatis. Untuk mematikan alat secara manual, putar timer ke posisi “0”.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di **www.philips.com/welcome**.
Philips Airfryer XXL menggunakan udara panas untuk menggoreng makanan favorit Anda dengan sedikit atau tanpa menambahkan minyak. Alat ini dibuat untuk menggoreng serenyah menggoreng dengan minyak biasa dengan jumlah lemak minimal. Dengan memadukan pemanas dan motor bertenaga dengan teknologi baru TurboStar Twin, udara panas dalam Airfryer XXL berputar cepat, seperti topan - ke seluruh bagian keranjang masak. Lemak akan dikeluarkan dari makanan, dan semuanya ditampung dalam pengurang lemak di bagian bawah Airfryer.
Lemak yang keluar dari makanan ditampung di satu tempat di bagian bawah pan untuk memudahkan pembuangan dan pembersihan.
Kini Anda dapat menikmati makanan goreng yang dimasak sempurna – renyah di luar, lembut di dalam -– Menggoreng, memanggang, dan mengukus untuk mengolah aneka masakan lezat secara sehat, cepat, dan mudah.
Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resep, dan informasi mengenai Airfryer, kunjungi **www.philips.com/kitchen** atau unduh Aplikasi Airfryer gratis untuk IOS® atau Android™.

Gambaran umum

1 Laci
2 Keranjang dengan saringan bawah yang dapat dilepas
3 Tombol saringan bawah yang dapat dilepas
4 Pengurang lemak
5 Pan
6 Tempat penyimpanan kabel
7 Keluaran udara
8 Tanda MAX
9 Kabel listrik
10 Masukan udara
11 Panel kontrol
   A. Indikator suhu
   B. Tombol suhu
   C. Tombol Keep warm
   D. Tombol putar QuickControl
   E. Tombol daya On/Off
   F. Tombol pra-setel
   G. Tombol Timer
   H. Indikator waktu
   I. Prasetel: Kentang goreng/penganan beku, ayam, daging, ikan, memanggang, dan manual


A
I
H
11
B
G
C
F
D
E
10
1
9
2
最大
MAX
8
3
4
7
5
6

Sebelum menggunakan alat pertama kali.

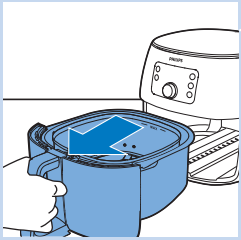
1 Lepaskan semua material pembungkus.

2 Lepaskan segala stiker atau label dari alat.

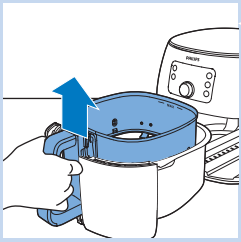
3 Bersihkan alat secara menyeluruh sebelum penggunaan pertama, seperti yang dijelaskan pada tabel pembersihan.

Menyiapkan penggunaan

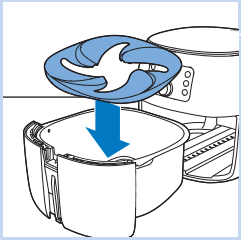
Menempatkan saringan bawah yang dapat dilepas dan pengurang lemak



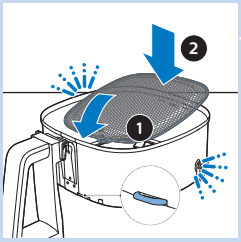
1 Buka laci dengan menarik gagang.



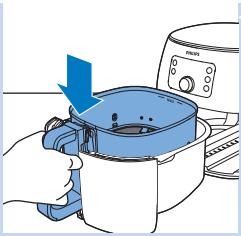
2 Keluarkan keranjang dengan mengangkat gagang.



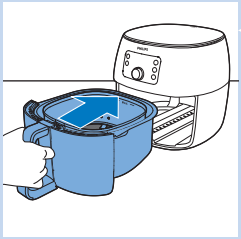
3 Letakkan pengurang lemak ke dalam pan.



4 Masukkan saringan bawah yang dapat dilepas ke dalam slot di sisi kanan bawah keranjang. Tekan saringan bawah sampai terkunci di posisinya (bunyi “klik” di kedua sisi).



5 Taruh keranjang di dalam pan.



6 Masukkan kembali laci ke Airfryer dengan mendorong gagangnya.

Catatan

- Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang pengurang lemak atau keranjangnya.

Meja makanan

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

Catatan

- Harap ingat bahwa pengaturan ini hanyalah saran dari kami. Karena masing-masing bahan berbeda asal, ukuran, bentuk dan mereknya, maka kami tidak dapat menjamin setelan terbaik bagi bahan Anda.
- Saat menyiapkan makanan dalam jumlah besar (misalnya kentang goreng, udang, paha ayam, penganan beku), goyang, putar, atau aduk bahan dalam keranjang 2 hingga 3 kali untuk mendapatkan hasil yang konsisten.

	Bahan-bahan	Min.- maks. jumlah	Waktu (mnt)	Suhu	Goyang, putar, atau aduk separuh jalan	Catatan
❄	Kentang goreng beku yang tipis (7x7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Y	
❄	Kentang goreng beku yang tebal (10x10 mm)	200-1400 g	13-33	180°C	Y	
❄	Kentang goreng buatan sendiri (10x10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Y	Rendam 30 menit dalam air, keringkan lalu tambahkan 1/4 hingga 1 sendok makan minyak.

	Bahan-bahan	Min.- maks. jumlah	Waktu (mnt)	Suhu	Goyang, putar, atau aduk separuh jalan	Catatan
	Kentang iris buatan sendiri	200-1400 g	20-42	180°C	Y	Rendam 30 menit dalam air, keringkan lalu tambahkan 1/4 hingga 1 sendok makan minyak.
	Penganan beku (nugget ayam)	80-1300 g (6-50 buah)	7-18	180°C	Y	Siap jika sudah kuning keemasan dan renyah di luar.
	Penganan beku (lumpia kecil sekitar 20 g)	100-600 g (5-30 buah)	14-16	180°C	Y	Siap jika sudah kuning keemasan dan renyah di luar.
	Ayam utuh	1200-1500 g	50-55	180°C		Hindari kaki menyentuh elemen pemanas.
	Dada ayam Sekitar 160 g	1-5 buah	18-22	180°C		
	Paha ayam	200-1800 g	18-35	180°C	Y	
	Strip ayam goreng salut tepung roti	3-12 buah (1 lapis)	10-15	180°C		Tambahkan minyak ke tepung roti. Siap jika sudah kuning keemasan.
	Sayap ayam Sekitar 100 g	2-8 buah (1 lapis)	14-18	180°C	Y	
	Potongan daging tanpa tulang Sekitar 150 g	1-5 potong	10-13	200°C		
	Hamburger Sekitar 150 g (diameter 10 cm)	1-4 daging hamburger	10-15	200°C		
	Sosis tebal Sekitar 100 g (diameter 4 cm)	1-6 buah (1 lapis)	12-15	200°C		
	Sosis tipis Sekitar 70g (diameter 2 cm)	1-7 buah	9-12	200°C		

	Bahan-bahan	Min.- maks. jumlah	Waktu (mnt)	Suhu	Goyang, putar, atau aduk separuh jalan	Catatan
	Daging babi panggang	500-1000 g	40-60	180°C		Diamkan selama 5 menit sebelum dipotong.
	Ikan utuh Sekitar 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Potong ekornya jika tidak muat ke dalam keranjang.
	Fillet ikan Sekitar 120 g	1-3 (1 lapis)	9-12	200°C		Agar tidak lengket, letakkan sisi kulit di bawah dan tambahkan sedikit minyak.
	Kerang Sekitar 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Y	
	Kue	500 g 18 oz	28	180°C		Gunakan loyang kue.
	Muffin Sekitar 50 g	1-9	12-14	180°C		Gunakan mangkuk muffin silikon tahan panas.
	Quiche (diameter 21 cm)	1	15	180°C		Gunakan baki pemanggang atau pinggan oven.
	Roti kemasan	1-6	6-7	180°C		
	Roti segar	700 g	38	160°C		Bentuk harus serata mungkin agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang.
	Lumpia segar Sekitar 80 g	1-6 buah	18-20	160°C		
M	Kastanya	200-2000 g	15-30	200°C	Y	
M	Sayuran campur (dicincang kasar)	300-800g	10-20	200°C	Y	Setel waktu memasak sesuai selera Anda.

Menggunakan alat

Menggoreng dengan Udara

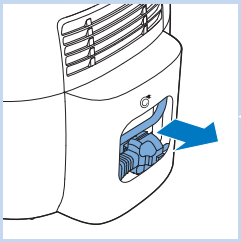
Perhatian

- **Ini adalah Airfryer yang bekerja menggunakan udara panas. Jangan isi pan dengan minyak, lemak untuk menggoreng, atau cairan lainnya.**
- **Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan gagang atau kenop. Gunakan sarung tangan oven ketika memegang pan panas dan pengurang lemak.**
- **Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah tangga.**
- **Alat ini dapat menimbulkan asap saat Anda menggunakannya untuk pertama kali. Hal ini normal.**
- **Alat ini tidak perlu dipanaskan terlebih dahulu.**

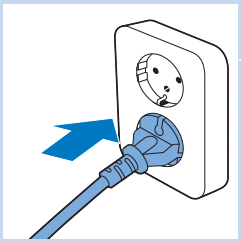
1 Letakkan alat pada permukaan yang stabil, horizontal, rata, dan tahan panas. Pastikan laci dapat dibuka sepenuhnya.

Catatan

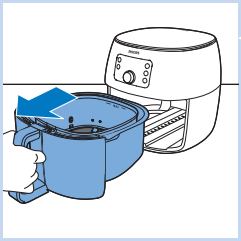
- Jangan meletakkan apa pun di atas atau di sisi alat. Ini dapat mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil penggorengan.



2 Keluarkan kabel listrik dari tempat penyimpanan kabel di bagian belakang alat.



3 Colok steker ke stopkontak dinding.



4 Buka laci dengan menarik gagang.

5 Masukkan bahan ke dalam keranjang.

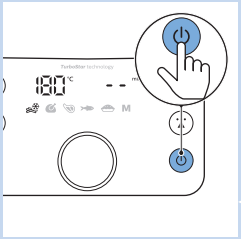
Catatan

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

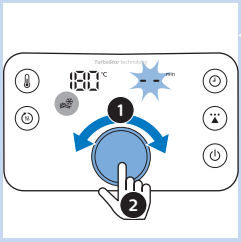
6 Masukkan kembali pan ke Airfryer dengan mendorong gagangnya.

Perhatian

- **Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang pengurang lemak atau keranjangnya. Jika Anda memanaskan alat tanpa keranjang, gunakan sarung tangan oven untuk membuka laci. Bagian tepi dan dalam laci akan menjadi sangat panas.**
- **Jangan menyentuh pan, pengurang lemak, atau keranjang selama dan beberapa saat setelah digunakan, karena masih sangat panas.**

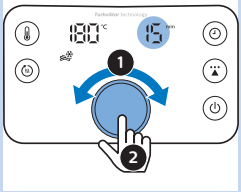


7 Tekan tombol Daya On/Off (⏻) untuk menghidupkan alat.



8 Untuk mengubah prasetel, putar tombol QuickControl ke setelan yang diinginkan.

↳ Untuk mengonfirmasikan prasetel yang dipilih, tekan tombol QuickControl. Indikator waktu memasak akan berkedip pada layar.



9 Untuk mengubah waktu memasak, putar tombol QuickControl ke setelan yang diinginkan.

↪ Untuk mengonfirmasikan waktu memasak, tekan tombol QuickControl.

Catatan

- Lihat tabel makanan berisi setelan dasar memasak untuk berbagai jenis makanan.

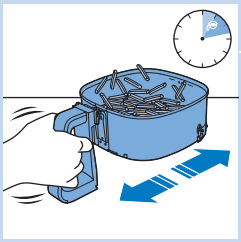
10 Alat akan mulai memasak setelah waktu memasak dikonfirmasi.

Kiat

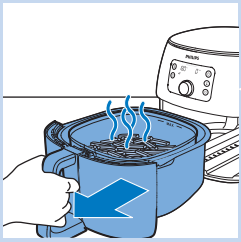
- Untuk memberi jeda pada proses memasak, tekan tombol QuickControl. Untuk melanjutkan proses memasak, tekan lagi tombol QuickControl.

Catatan

- Jika Anda tidak mengatur waktu memasak yang diperlukan dalam 30 menit, alat akan mati secara otomatis demi alasan keamanan.
- Jika "- -" dipilih sebagai indikasi waktu, alat akan pindah ke mode prapemanasan.
- Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik ketika sudah setengah jalan dari keseluruhan waktu memasak (lihat 'Tabel memasak'). Untuk menggoyang bahan, tekan tombol QuickControl untuk menjeda memasak, buka laci dan angkat keranjang dari pan dan goyangkan di atas wastafel. Masukkan kembali pan beserta keranjang ke dalam alat dan tekan tombol QuickControl untuk melanjutkan memasak.
- Jika Anda mengatur waktu menjadi setengah dari waktu memasak, kocok atau balik bahan makanan ketika Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu. Pastikan untuk mengatur kembali pengatur waktu ke sisa waktu memasak.



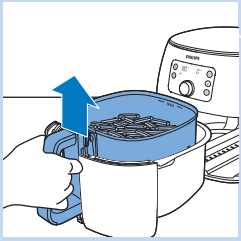
11 Bila Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu, artinya waktu pengolahan yang ditetapkan telah berakhir.



12 Buka laci dengan menarik gagang dan periksa apakah bahan sudah matang.

Catatan

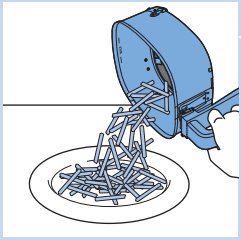
- Jika bahan belum matang, cukup masukkan laci kembali ke Airfryer dengan gagangnya dan tambahkan beberapa menit ke waktu yang sudah ditetapkan.



13 Untuk mengeluarkan bahan yang kecil (misalnya kentang goreng), angkat keranjang dari pan menggunakan gagangnya.

Perhatian

- **Setelah proses memasak, pan, pengurang lemak, keranjang, rangka dalam, serta bahan dalam keadaan panas. Tergantung pada jenis bahan di Airfryer, uap mungkin akan keluar dari pan.**



14 Tuang isi keranjang ke dalam mangkuk atau piring. Selalu lepas keranjang dari pan untuk mengosongkan isinya karena minyak panas akan berada di dasar pan.

Catatan

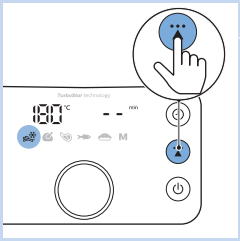
- Untuk mengeluarkan bahan yang besar atau rapuh, gunakan penjepit makanan untuk mengeluarkan bahan.
- Kelebihan minyak atau lemak yang dihasilkan dari bahan yang digoreng akan terkumpul di bagian bawah pan, di bawah pengurang lemak.
- Tergantung pada jenis bahan yang dimasak, berhati-hatilah ketika membuang minyak berlebih atau lemak yang dihasilkan dari pan setelah setiap proses memasak atau sebelum menggoyang atau melepaskan keranjang dari pan. Letakkan keranjang pada permukaan yang tahan panas. Menggunakan sarung tangan oven, angkat pan, dan letakkan pada permukaan yang tahan panas. Keluarkan pengurang lemak dari pan dengan hati-hati menggunakan penjepit berujung karet. Tuangkan kelebihan minyak atau lemak yang dihasilkan. Kembalikan pengurang lemak ke dalam pan, pan ke laci, dan keranjang ke dalam pan.

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

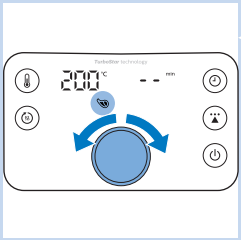
Catatan

- Ulangi langkah 1 hingga 14 jika Anda ingin mengolah bahan berikutnya.

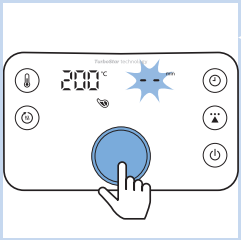
Berganti ke prasetel lain selama memasak



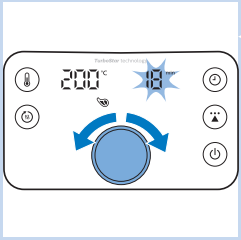
1 Tekan tombol prasetel (⏲).



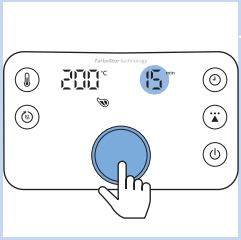
2 Putar tombol QuickControl untuk memilih prasetel lain.



3 Untuk mengonfirmasikan prasetel yang dipilih, tekan tombol QuickControl. Indikator waktu memasak akan berkedip pada layar.

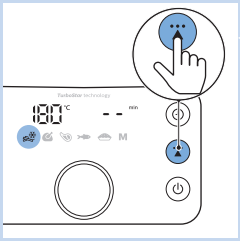


4 Untuk mengubah waktu memasak, putar tombol QuickControl.

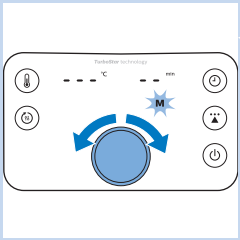


↳ Untuk mengonfirmasikan waktu memasak yang dipilih, tekan tombol QuickControl.

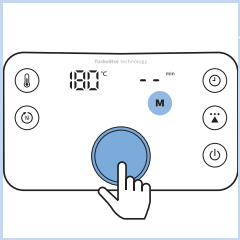
Menggunakan mode manual



1 Tekan tombol prasetel (⏲).

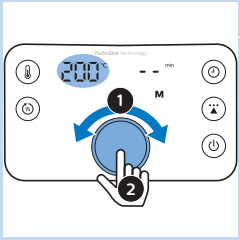


2 Putar tombol QuickControl untuk memilih mode manual (**M**).



3 Tekan tombol QuickControl untuk masuk ke mode manual.

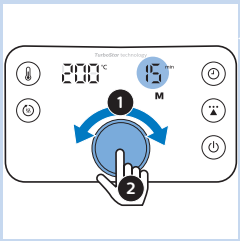
↳ Suhu default adalah 180 °C.



4 Untuk mengubah suhu, putar tombol QuickControl.

↳ Untuk mengonfirmasikan suhu, tekan tombol QuickControl.

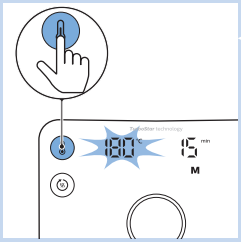
5 Setelah suhu dikonfirmasi, indikator waktu “- -” akan mulai berkedip.



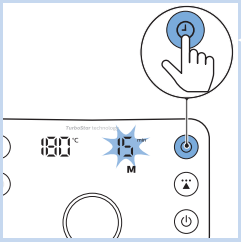
6 Untuk mengubah waktu memasak, putar tombol QuickControl.

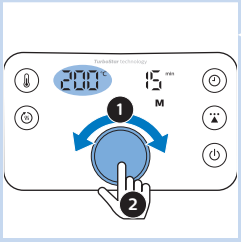
↳ Untuk mengonfirmasikan waktu memasak, tekan tombol QuickControl.

Mengubah suhu atau waktu memasak kapan saja



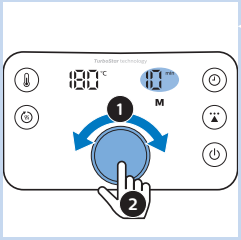
1 Tekan tombol suhu (🌡) atau timer (🕒).





2 Untuk mengubah suhu atau waktu memasak, putar tombol QuickControl.

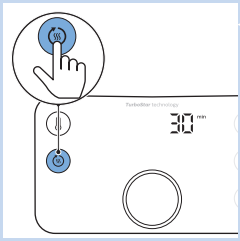
↳ Untuk mengonfirmasi suhu atau waktu memasak, tekan lagi tombol QuickControl atau tombol suhu/timer.



Catatan

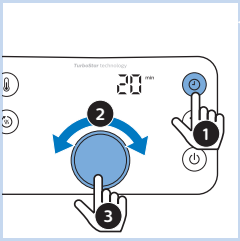
- Jika Anda tidak menekan tombol QuickControl atau tombol suhu/timer untuk mengonfirmasi perubahan tersebut, maka perubahan akan dikonfirmasi secara otomatis setelah 10 detik.

Memilih mode "keep warm"



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

↳ Tombol “keep warm” menyala dengan efek berkedip.



↳ Pengatur waktu "keep warm" akan disetel ke 30 menit. Untuk mengubah waktu “keep warm” (1-30 menit), tekan tombol timer (🕘), putar tombol QuickControl lalu tekan untuk mengonfirmasi (Gbr. 38). Anda tidak dapat menyesuaikan suhu "keep warm".

2 Untuk menjeda mode “keep warm”, tekan tombol QuickControl. Untuk melanjutkan mode “keep warm”, tekan lagi tombol QuickControl.

3 Untuk keluar dari mode “keep warm”, tekan salah satu tombol berikut ini: tombol prasetel, tombol suhu, atau tombol On/Off.

Kiat

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

Catatan

- Jika Anda mengaktifkan mode "keep warm" selama proses memasak (tombol “keep warm” menyala dengan efek bergetar), alat akan memanaskan makanan selama 30 menit setelah waktu memasak berakhir.
- Selama mode “keep warm”, kipas dan pemanas di dalam alat akan menyala dari waktu ke waktu.
- Mode "keep warm" dirancang untuk memanaskan hidangan Anda segera setelah dimasak dalam Airfryer. Mode ini tidak dimaksudkan untuk memanaskan ulang makanan.

Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan dengan Airfryer:

- Pilih jenis kentang yang cocok untuk membuat kentang goreng, misalnya kentang yang segar dan (sedikit) bertepung.
- Lebih baik menggoreng kentang dengan udara panas dalam porsi sampai 1000 gram untuk hasil yang merata. Kentang yang lebih besar akan menjadi kurang garing dibandingkan dengan kentang yang lebih kecil.
- Goyangkan keranjang 2-3 kali selama proses menggoreng dengan udara.

1 Kupas kentang dan potong memanjang (dengan ketebalan 8x8 mm/0,3 inci).

2 Rendam potongan kentang dalam mangkuk berisi air selama setidaknya 30 menit.

3 Tuang air dari mangkuk dan keringkan potongan kentang dengan serbet atau tisu dapur.

4 Tuangkan setengah sendok makan minyak sayur ke dalam mangkuk, letakkan kentang ke dalam mangkuk dan aduk sampai terlapisi dengan minyak.

5 Keluarkan kentang dari mangkuk dengan tangan Anda atau dengan alat dapur berongga agar minyak berlebih tetap berada di mangkuk.

Catatan

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

6 Masukkan potongan kentang ke dalam keranjang.

7 Goreng potongan kentang dan goyang keranjang setelah setengah jalan dari keseluruhan proses memasak. Goyangkan 2-3 kali jika Anda mengolah lebih dari 500g kentang goreng.

Catatan

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

Membersihkan

Peringatan

- **Biarkan keranjang, pan, pengurang lemak, dan bagian dalam alat sampai benar-benar dingin sebelum membersihkannya.**
- **Lepaskan pengurang lemak dari pan menggunakan penjepit berujung karet. Jangan lepaskan menggunakan jari karena lemak atau minyak panas terkumpul di bawah pengurang lemak.**
- **Pan, keranjang, pengurang lemak, dan bagian dalam alat mempunyai lapisan anti lengket. Jangan gunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih abrasif karena bisa merusak lapisan anti lengket.**

Bersihkan alat setiap kali selesai digunakan. Bersihkan minyak dan lemak dari dasar pan setelah setiap penggunaan.

1 Tekan tombol On/Off (⏻) untuk mematikan alat, cabut steker dari stopkontak dinding dan biarkan alat mendingin.

Kiat

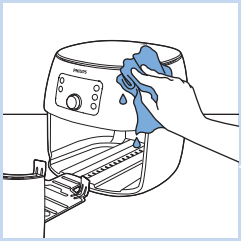
- Lepaskan pan dan keranjang agar Airfryer mendingin lebih cepat.

2 Lepaskan pengurang lemak dari pan menggunakan penjepit berujung karet. Buang lemak atau minyak yang dihasilkan dari bawah pan.

3 Bersihkan pan, keranjang, dan pengurang lemak di mesin pencuci piring. Anda bisa membersihkannya menggunakan air panas, cairan pencuci piring, dan spons non-abrasif (lihat 'tabel membersihkan').

Kiat

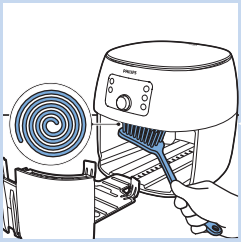
- Jika ada sisa makanan menempel di pan, pengurang lemak, atau keranjang, rendam dalam air panas dan cairan pencuci piring selama 10-15 menit. Merendamnya akan mengendurkan sisa makanan sehingga lebih mudah untuk dibersihkan. Pastikan Anda menggunakan cairan pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak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



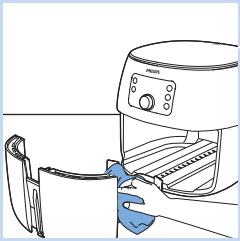
4 Seka bagian luar alat dengan kain lembap.

Catatan

- Pastikan panel kontrol benar-benar kering. Keringkan panel kontrol dengan kain setelah dibersihkan.



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



6 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spons anti-gores.

Penyimpanan

1 Cabut steker alat dan biarkan mendingin.

2 Pastikan semua komponen bersih dan keringkan sebelum disimpan.

3 Masukkan kabel dengan rapi ke tempat penyimpanan kabel.

Catatan

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

Mendaur ulang

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke titik pengumpulan atau daur ulang resmi. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.
- Patuhi peraturan mengenai pengumpulan produk-produk elektrik dan elektronik di negara Anda . Pembuangan produk secara benar akan membantu mencegah dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia.

Garansi dan dukungan

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

Mengatasi masalah

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

Masalah	Kemungkinan penyebab:	Solusi
Bagian luar alat akan menjadi panas sewaktu digunakan.	Panas di bagian dalam akan memancar ke dinding bagian luar.	Hal ini normal. Semua gagang dan kenop yang perlu Anda pegang selama penggunaan akan cukup dingin untuk disentuh.
		Pan, keranjang, pengurang lemak, dan bagian dalam alat akan selalu menjadi panas ketika alat dinyalakan untuk memastikan makanan matang secara menyeluruh. Komponen ini akan sangat panas untuk disentuh.
		Jika Anda membiarkan alat dinyalakan untuk waktu yang lebih lama, beberapa area akan menjadi sangat panas untuk disentuh. Area di alat ini akan ditandai dengan ikon berikut: Asalkan Anda mengetahui bahwa area tersebut akan panas dan tidak menyentuhnya, alat benar-benar aman untuk digunakan.

Masalah	Kemungkinan penyebab:	Solusi
Kentang goreng rumahan saya tidak sesuai dengan harapan saya.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang tepat.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan kentang segar (yang sedikit) bertepung. Jika Anda ingin menyimpan kentang, jangan simpan di lingkungan dingin seperti di dalam kulkas. Pilih kentang dengan kemasan yang menyatakan bahwa kentang tersebut cocok untuk digoreng.
	Takaran bahan dalam keranjang terlalu banyak.	Ikuti petunjuk dalam panduan pengguna untuk mengolah kentang goreng rumahan (lihat 'Tabel makanan' atau unduh Aplikasi Airfryer gratis).
	Jenis bahan tertentu perlu digoyang-goyang sedikit selama waktu memasak.	Ikuti petunjuk dalam panduan pengguna untuk mengolah kentang goreng rumahan (lihat 'Tabel makanan' atau unduh Aplikasi Airfryer gratis).
Airfryer tidak dapat diaktifkan.	Steker alat tidak ditancapkan.	Saat Anda mengaktifkan alat, Anda akan mendengar bunyi kipas yang sedang bekerja. Jika Anda tidak mendengar suara ini, periksa apakah steker terpasang di stopkontak dinding dengan benar.
	Beberapa alat tersambung ke satu stopkontak.	Airfryer memiliki daya watt yang tinggi. Coba stopkontak lain dan periksa sekringnya.
Saya melihat ada beberapa titik yang terkelupas di dalam Airfryer.	Beberapa titik kecil dapat terlihat di dalam pan Airfryer karena sentuhan yang tidak disengaja atau goresan pada lapisan (misalnya selama pembersihan dengan alat pembersih yang kasar dan/atau ketika memasukkan keranjang).	Anda dapat mencegah kerusakan dengan menurunkan keranjang ke pan secara benar. Jika Anda memasang keranjang dengan sudut tertentu, bagian sisinya mungkin akan terantuk ke dinding pan, sehingga ada bagian kecil lapisan yang terkelupas. Jika hal ini terjadi, perlu diketahui bahwa ini tidak berbahaya karena semua material yang digunakan aman untuk makanan.
Asap putih keluar dari alat.	Anda memasak bahan berlemak dan TwinTurbo Pengurang lemak tidak diletakkan dalam pan.	Tuangkan minyak atau lemak berlebih dari pan secara hati-hati, letakkan pengurang lemak ke dalam pan, dan lanjutkan memasak.
	Pan masih berisi sisa minyak dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh sisa minyak yang dipanaskan di dalam pan. Selalu bersihkan pan, keranjang, dan pengurang lemak secara menyeluruh setelah setiap penggunaan.

Masalah	Kemungkinan penyebab:	Solusi
	Bahan pelapis tidak melekat dengan benar pada makanan.	Potongan kecil dari pelapis berbahan tepung roti yang terbawa udara dapat menimbulkan asap putih. Tekan kuat tepung roti dan bahan pelapis agar benar-benar menempel pada makanan.
	Bumbu cair, cairan, atau sari daging dapat terciprat dalam lemak dan minyak yang dihasilkan.	Tepuk-tepuk makanan hingga kering sebelum meletakkannya di dalam keranjang.
Tampilan menunjukkan lima tanda strip seperti gambar di bawah ini.	Fitur pengaman diaktifkan dikarenakan perangkat terlalu panas.	Cabut steker alat lalu biarkan dingin selama 1 menit sebelum ditancapkan kembali.

© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved