

PHILIPS

HD976X



Manual pengguna

KANDUNGAN

Penting	3
Medan elektromagnet (EMF)	6
Pematian automatik	6
Pengenalan	6
Perihalan umum	7
Sebelum penggunaan pertama	9
Bersedia untuk menggunakan	9
Meletakkan bahagian bawah jaringan dan pengurang lemak	9
Jadual makanan	10
Menggunakan perkakas	14
Menggoreng dengan Airfryer	14
Mengubah ke praset lain semasa memasak	18
Menggunakan mod manual	19
Mengubah suhu memasak atau masa pada bila-bila masa	20
Memilih mod keep warm	21
Membuat kentang goreng buatan sendiri	22
Pembersihan	23
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 kuali dengan minyak kerana ia boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan sekali-kali merendam perkakas di dalam air atau sebarang cecair lain, ataupun membilasnya di bawah paip.

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 sesalur rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun dan ke atas dan orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan dan arahan berkaitan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami bahaya yang mungkin berlaku. Kanak-kanak tidak sepatutnya bermain dengan perkakas ini. Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak melainkan mereka berumur 8 tahun ke atas dan diawasi.

- Simpan perkakas dan kordnya jauh daripada jangkauan kanak-kanak yang berumur kurang daripada 8 tahun.
- 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.
- Sentiasa letak dan gunakan perkakas pada permukaan yang kering, stabil, rata dan mendatar.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasar 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 kuali daripada perkakas.
- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas semasa digunakan.
- Aksesori Airfryer akan menjadi panas apabila anda menggunakan di dalam Airfryer. Berhati-hati apabila anda mengendalikannya.
- Pastikan pemanas dan kawasan di sekeliling pemanas bersih dan tiada baki makanan setiap kali sebelum menggunakan



peranti untuk memastikan fungsi yang lancar.

- Jangan letakkan perkakas di atas atau berdekatan dengan dapur gas panas atau semua jenis dapur elektrik dan plat masak elektrik atau ketuhar yang panas.

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 pemberian. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri kerana jaminan akan menjadi tidak sah.
- 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).
- 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.

Pematian automatik

Perkakas ini dilengkapi dengan fungsi pematian automatik. Apabila masa pemasa telah berlalu, peranti akan tutup secara automatik. Untuk mematikan perkakas secara manual, putarkan tombol kepada kedudukan "0".

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.

Philips Airfryer XXL menggunakan udara panas untuk menggoreng makanan kegemaran anda dengan sedikit atau tiada minyak. Ia direka bentuk untuk menggoreng seranggup goreng menggunakan minyak dengan jumlah lemak yang minimum. Dengan menggabungkan pemanas yang berkuasa dan motor dengan teknologi Twin TurboStar, udara panas dalam Airfryer XXL memusar dengan pantas seperti taufan di dalam keseluruhan bakul memasak. Ini mengekstrak lemak daripada makanan dan memerangkapnya dalam pengurang lemak di bahagian bawah Airfryer.

Lemak yang dibebaskan daripada makanan diperangkap dalam satu tempat di bahagian bawah kuali untuk pembuangan dan pembersihan mudah.

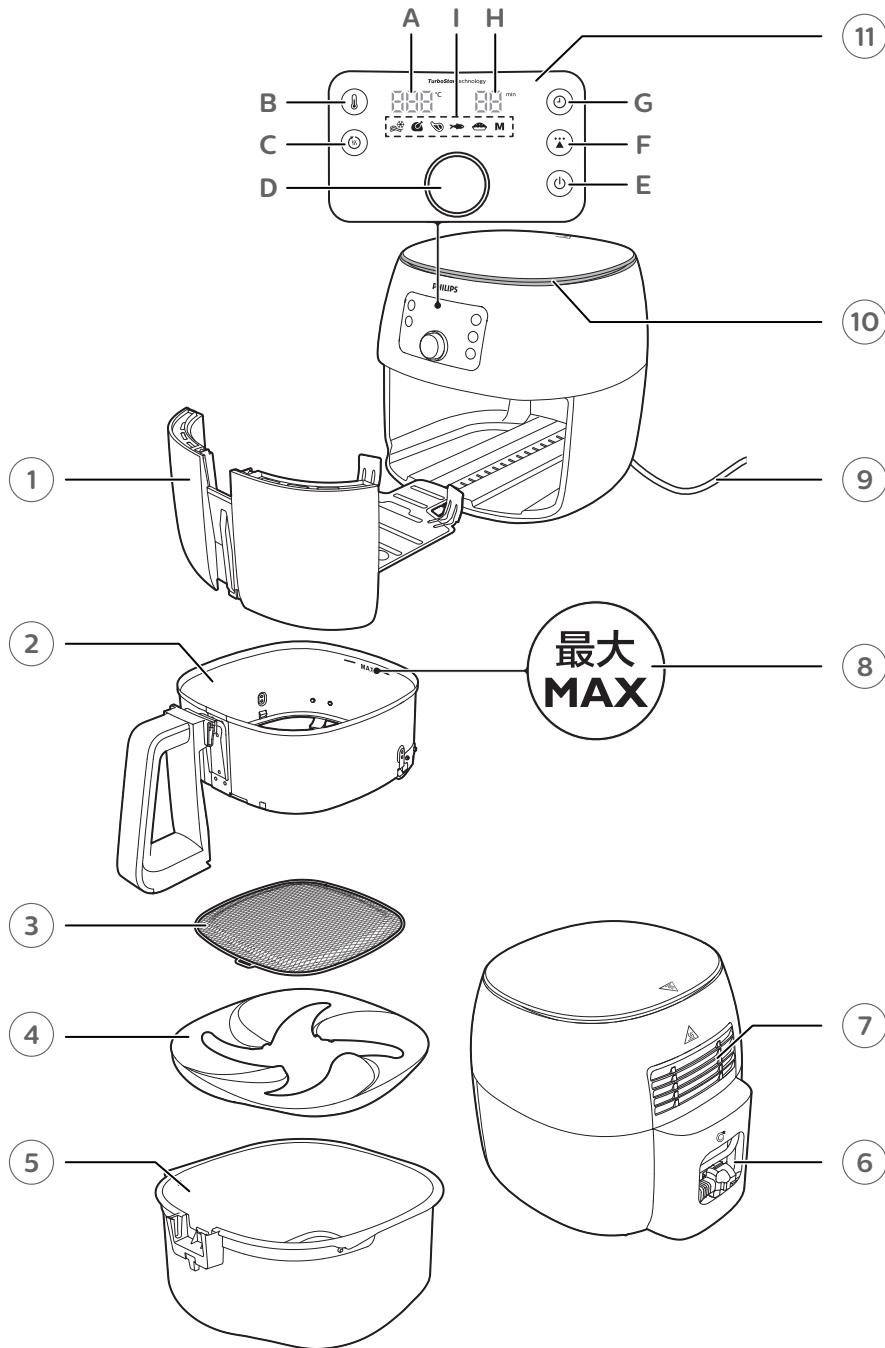
Anda boleh menikmati makanan goreng yang dimasak dengan sempurna – rangup di luar, lembut di dalam – Goreng, gril, panggang dan bakar untuk menyediakan pelbagai jenis hidangan dalam cara yang sihat, cepat dan mudah.

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** Laci
- 2** Bakul dengan bahagian bawah jaringan boleh alih
- 3** Bahagian bawah boleh alih
- 4** Pengurang lemak
- 5** Kuali
- 6** Petak simpanan kord
- 7** Saluran keluar udara
- 8** Penunjuk MAX
- 9** Kord kuasa
- 10** Salur masuk udara
- 11** Panel kawalan
 - A. Penunjuk suhu
 - B. Butang suhu
 - C. Butang keep warm
 - D. Dail QuickControl
 - E. Butang kuasa Hidup/Mati
 - F. Butang praset
 - G. Butang pemasa
 - H. Penunjuk masa
 - I. Praset: Kentang goreng/snek sejuk beku, ayam, daging, ikan, membakar dan manual

8 BAHASA MELAYU

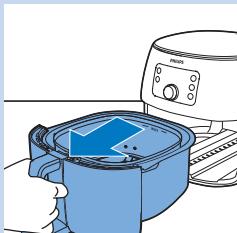


Sebelum penggunaan pertama

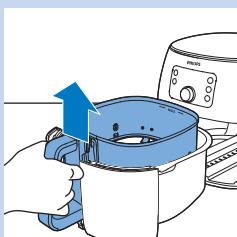
- 1 Buang semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label daripada perkakas.
- 3 Cuci perkakas sepenuhnya sebelum menggunakan untuk kali pertama seperti yang ditunjukkan dalam jadual pembersihan.

Bersedia untuk menggunakan

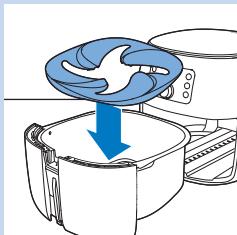
Meletakkan bahagian bawah jaringan dan pengurang lemak



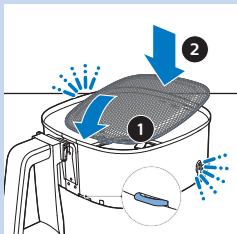
- 1 Buka laci dengan menarik pada pemegang.



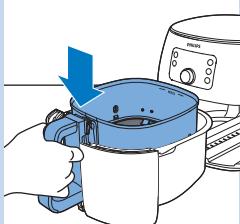
- 2 Keluarkan bakul dengan mengangkat pemegang.



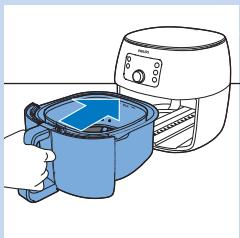
- 3 Letakkan pengurang lemak ke dalam kuali.



- 4 Masukkan bahagian bawah jaringan boleh alih ke dalam slot pada bahagian bawah kanan bakul. Tekan bahagian bawah jaringan sehingga terkunci pada kedudukannya (bunyi “klik” pada kedua-dua sisi).



5 Letakkan bakul ke dalam kuali.



6 Luncurkan semula laci ke dalam Airfryer dengan pemegang.

Nota

- Jangan gunakan kuali tanpa pengurang lemak atau bakul di dalamnya.

Jadual makanan

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

Nota

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

	Ramuhan	Min.- maks. jumlah	Masa (min)	Suhu	Goncang, balikan atau kacau pada separuh masa	Nota
	Kentang goreng nipis beku (7x7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Ya	
	Kentang goreng tebal beku (10x10 mm)	200-1400 g	13-33	180°C	Ya	

	Ramuan	Min.- maks. jumlah	Masa (min)	Suhu	Goncang, balikan atau kacau pada separuh masa	Nota
	Kentang goreng yang dibuat sendiri (10x10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Ya	Rendam di dalam air 30 minit, keringkan kemudian tambahkan 1/4 hingga 1 sudu besar minyak.
	Potongan kentang yang dibuat sendiri	200-1400 g	20-42	180°C	Ya	Rendam di dalam air 30 minit, keringkan kemudian tambahkan 1/4 hingga 1 sudu besar minyak.
	Snek sejuk beku (nuget ayam)	80-1300 g (6-50 keping)	7-18	180°C	Ya	Sedia dimakan apabila kuning keemasan dan rangup di luar.
	Snek sejuk beku (popia kecil kira-kira 20 g)	100-600 g (5-30 keping)	14-16	180°C	Ya	Sedia dimakan apabila kuning keemasan dan rangup di luar.
	Seekor ayam	1200-1500 g	50-55	180°C		Elakkan bahagian kaki menyentuh elemen pemanasan.
	Dada ayam Kira-kira 160 g	1-5 keping	18-22	180°C		
	Paha ayam	200-1800 g	18-35	180°C	Ya	
	Jejari ayam bersalut serdak roti	3-12 keping (1 lapisan)	10-15	180°C		Tambahkan minyak pada serdak roti. Sedia dimakan apabila kuning keemasan.
	Kepak ayam Kira-kira 100 g	2-8 keping (1 lapisan)	14-18	180°C	Ya	
	Cop daging tanpa tulang Kira-kira 150 g	1-5 cop	10-13	200°C		

12 BAHASA MELAYU

	Ramuan	Min.- maks. jumlah	Masa (min)	Suhu	Goncang, balikan atau kacau pada separuh masa	Nota
	Hamburger Kira-kira 150 g (diameter 10 cm)	1-4 pati	10-15	200°C		
	Sosej tebal Kira-kira 100 g (diameter 4 cm)	1-6 keping (1 lapisan)	12-15	200°C		
	Sosej nipis Kira-kira 70 g (diameter 2 cm)	1-7 keping	9-12	200°C		
	Daging khinzir panggang	500-1000 g	40-60	180°C		Rehatkan selama 5 minit sebelum memotong.
	Seekor ikan Kira-kira 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Potong ekor jika tidak muat ke dalam bakul.
	Kepingan ikan Kira-kira 120 g	1-3 (1 lapisan)	9-12	200°C		Untuk mengelakkan kepingan ikan daripada melekat, letakkan bahagian kulit di bahagian bawah dan tambahkan minyak.
	Kerang-kerangan Kira-kira 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Ya	
	Kek	500g 18 oz	28	180°C		Gunakan dulang kek.
	Mufin Kira-kira 50 g	1-9	12-14	180°C		Gunakan cawan mufin silikon yang tahan panas.
	Quiche (diameter 21 cm)	1	15	180°C		Gunakan dulang pembakar atau pinggan ketuhar.
	Roti bakar/roti gulung yang dibakar dahulu	1-6	6-7	180°C		

Ramuan	Min.- maks. jumlah	Masa (min)	Suhu	Goncang, balikan atau kacau pada separuh masa	Nota
Roti segar	700 g	38	160°C		Bentuk adunan mestilah serata mungkin untuk mengelakkan roti menyentuh elemen pemanasan semasa menaik.
Popia segar Kira-kira 80 g	1-6 keping	18-20	160°C		
Sengkuang cina	200-2000 g	15-30	200°C	Ya	
Sayur campuran (dicincang kasar)	300-800g	10-20	200°C	Ya	Tetapkan masa memasak mengikut selera anda.

Menggunakan perkakas

Menggoreng dengan Airfryer



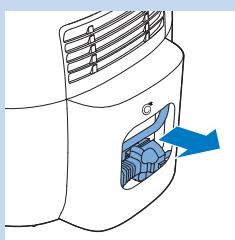
Awas

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

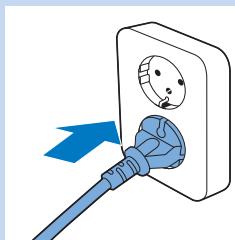
- 1 Letakkan perkakas di atas permukaan yang stabil, mendatar, rata dan tahan haba. Pastikan laci boleh dibuka sepenuhnya.

 Nota

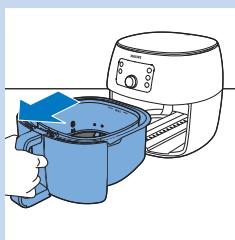
- Jangan letak apa jua item di atas perkakas atau di sisi perkakas. Ini boleh mengganggu laluan udara dan menjelaskan penggorengan.



2 Tarik keluar kord kuasa dari petak penyimpanan kord di belakang perkakas.



3 Pasangkan plag pada saluran keluar dinding.



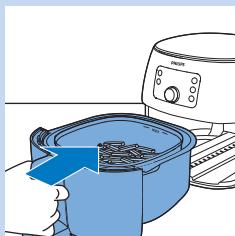
4 Buka laci dengan menarik pada pemegang.



5 Letakkan ramuan ke dalam bakul.

 Nota

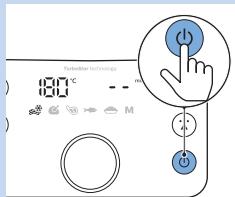
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk 'Jadual makanan' untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau mengisi bakul melebihi penunjuk 'MAX' memandangkan ini boleh menjelaskan hasil masakan.
- Jika anda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



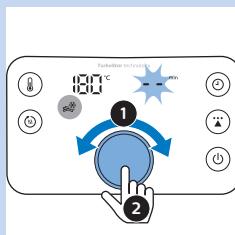
6 Luncurkan semula laci ke dalam Airfryer dengan pemegang.

**Awas**

- Jangan gunakan kuali tanpa pengurang lemak di dalamnya. Jika anda memanaskan perkakas tanpa bakul, guna sarung tangan ketuhar untuk membuka laci. Sisi dan bahagian dalam laci menjadi sangat panas.
- Jangan sentuh, kuali, pengurang lemak atau bakul semasa dan beberapa ketika selepas menggunakan kerana ia sangat panas.

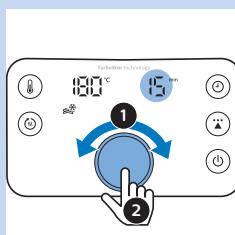


7 Tekan butang Kuasa Hidup/Mati (\odot) untuk menghidupkan perkakas.



8 Untuk menukar praset, putarkan dail QuickControl ke tetapan yang diingini.

↳ Untuk mengesahkan praset yang dipilih, tolak dail QuickControl. Penunjuk masa memasak berkelip pada skrin.



9 Untuk menukar masa memasak, putarkan dail QuickControl ke tetapan yang diingini.

↳ Untuk mengesahkan masa memasak yang dipilih, tolak dail QuickControl.

**Nota**

- Rujuk jadual makanan dengan tetapan memasak asas untuk pelbagai jenis makanan.

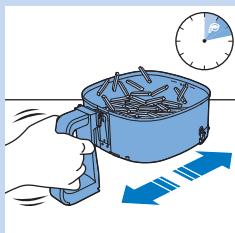
10 Perkakas akan mula memasak selepas masa memasak disahkan.

**Petua**

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

**Nota**

- Jika anda tidak menetapkan masa memasak yang diperlukan dalam masa 30 minit, perkakas akan mati secara automatik atas sebab-sebab keselamatan.
- Jika “- -” dipilih sebagai penunjuk masa, perkakas akan memasuki mod prapemanasan
- Sesetengah ramuan perlu digoncang atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat ‘Jadual makanan’). Untuk menggoncang ramuan, tekan dail QuickControl untuk menjeda proses memasak, buka laci dan angkat bakul keluar dari kuali dan goncangkannya atas sinki. Kemudian luncurkan bakul kembali ke perkakas dan tekan dail QuickControl untuk meneruskan proses memasak.
- Jika anda menetapkan pemasa kepada separuh masa memasak, apabila anda mendengar loceng pemasa, itu bermakna tiba masanya untuk menggoncang atau mengacau ramuan. Pastikan anda menetapkan semula pemasa kepada baki masa memasak.



- 11** Apabila anda mendengar loceng pemasa, masa persediaan yang ditetapkan telah tamat.



- 12** Buka laci dengan menarik pada pemegangnya dan pastikan jika ramuan telah sedia.

**Nota**

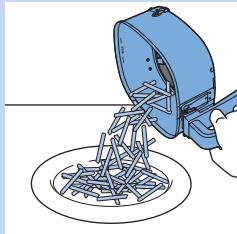
- Jika ramuan belum disediakan lagi, secara mudah dengan pemegangnya luncurkan semula laci ke dalam Airfryer dan menambah beberapa minit tambahan kepada masa yang ditetapkan.



- 13** Untuk mengeluarkan ramuan kecil (cth. kentang goreng), angkat bakul keluar dari kuali dengan pemegang.

**Awas**

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



14 Masukkan kandungan ke dalam mangkuk atau pinggan. Sentiasa keluarkan bakul daripada kuali ke kandungan kosong kerana minyak panas mungkin terkumpul di bahagian bawah kuali.

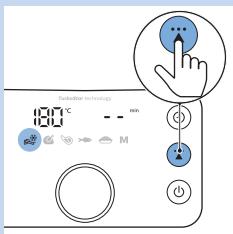
**Nota**

- Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyeprit untuk mengangkat ramuan.
- Minyak berlebihan atau lemak cair daripada ramuan terkumpul pada bahagian bawah kuali di bawah pengurang lemak.
- Bergantung pada ramuan memasak, anda haruslah menuang minyak atau lemak cair yang berlebihan dari kuali selepas menggoreng atau sebelum menggonggong atau menggantikan bakul di dalam kuali. Tempatkan bakul di atas permukaan tahan panas. Angkat kuali dari landasan dan letakkan pada permukaan yang tahan panas dengan memakai sarung tangan pelindung ketuhar. Keluarkan pengurang lemak dari kuali menggunakan penyeprit berhujung getah dengan berhati-hati. Tuangkan minyak atau lemak cair berlebihan. Kembalikan pengurang lemak ke dalam kuali, kuali ke laci dan bakul ke kuali.

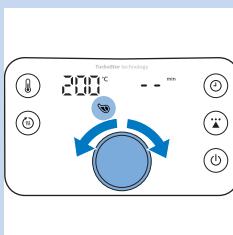
Apabila ramuan telah dimasak, Airfryer sedia untuk memasak ramuan lain dengan serta-merta.

**Nota**

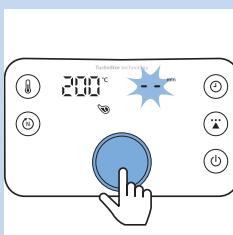
- Ulangi langkah 1 hingga 14 jika anda mahu menyediakan kelompok yang lain.

Mengubah ke praset lain semasa memasak

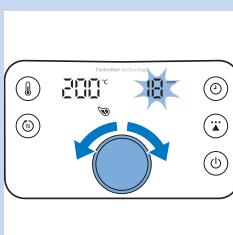
1 Tekan butang praset (⌚).



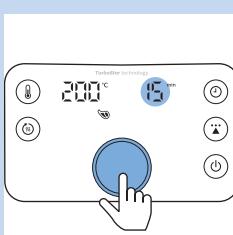
2 Putarkan dail QuickControl untuk memilih praset lain.



3 Untuk mengesahkan praset yang dipilih, tolak dail QuickControl. Penunjuk masa memasak berklik pada skrin.

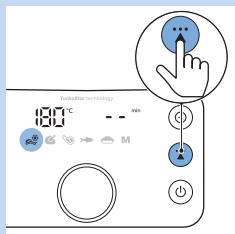


4 Untuk menukar masa memasak, putarkan dail QuickControl.

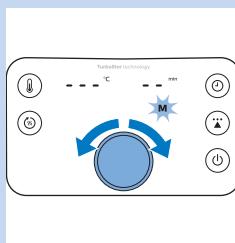


↳ Untuk mengesahkan masa memasak yang dipilih, tolak dail QuickControl.

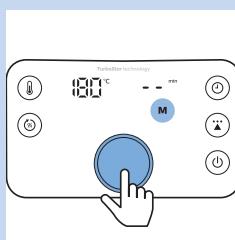
Menggunakan mod manual



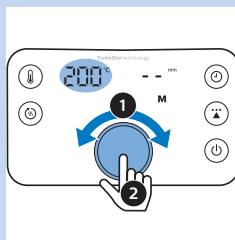
- 1 Tekan butang praset (⌚).



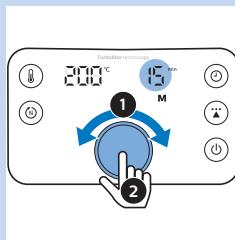
- 2 Putarkan dail QuickControl untuk memilih mod manual (M).



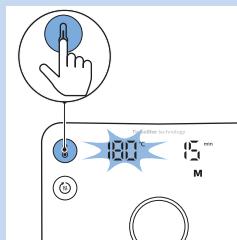
- 3 Tolak dail QuickControl untuk memasuki mod manual.
↳ Suhu lalai ialah 180SDgrC.



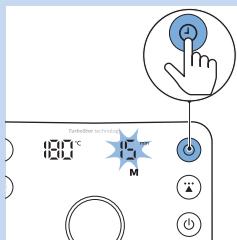
- 4 Untuk menukar suhu, putarkan dail QuickControl.
↳ Untuk mengesahkan suhu, tolak dail QuickControl.



- 5 Selepas suhu disahkan, penunjuk masa “- -” akan mula berkelip.
6 Untuk menukar masa memasak, putarkan dail QuickControl.
↳ Untuk mengesahkan masa memasak, tolak dail QuickControl.

Mengubah suhu memasak atau masa pada bila-bila masa

1 Tekan butang suhu (①) atau pemasa (②).

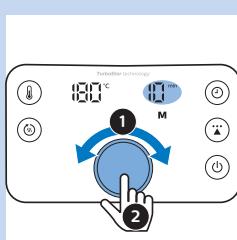
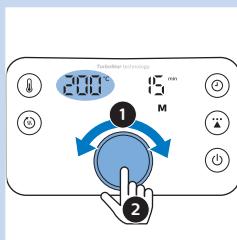


2 Untuk menukar suhu atau masa memasak, putarkan dail QuickControl.

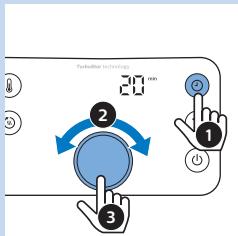
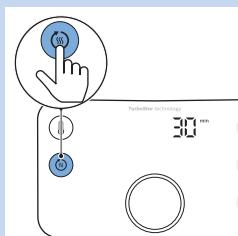
↳ Untuk mengesahkan suhu atau masa memasak, tolak dail QuickControl atau butang suhu atau masa sekali lagi.

Nota

- Jika anda tidak menekan dail QuickControl atau butang suhu/pemasa untuk mengesahkan perubahan, ia akan disahkan secara automatik selepas 10 saat.



Memilih mod keep warm



- 1** Tekan butang keep warm (④) (anda boleh mengaktifkan mod keep warm pada setiap tekanan).
 - ↳ Butang keep warm beryala dengan kesan berdenyut.

- 2** Untuk menjeda mod keep warm, tolak dail QuickControl. Untuk meneruskan mod keep warm, tolak dail QuickControl sekali lagi.
- 3** Untuk keluar dari mod keep warm, tekan salah satu butang berikut, butang praset, butang suhu atau butang Hidup/Mati.



Petua

- Jika makanan seperti kentang goreng menjadi kurang garing sewaktu mod keep warm, 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 (butang keep warm akan beryala dengan kesan berdenyut), makanan anda akan kekal panas selama 30 minit selepas masa memasak tamat.
- Sewaktu mod keep warm, kipas dan pemanas di dalam perkakas 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 1000 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 8x8mm / 0.3).
 - 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 kuali.

- 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 500g kentang goreng.

Nota

- Rujuk bab 'Jadual makanan' untuk kuantiti dan masa memasak yang betul.

Pembersihan



Amaran

- Biarkan bakul, kuali, pengurang lemak dan bahagian dalam perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda membersihkannya.
- Keluarkan pengurang lemak dari kuali menggunakan penyeprit berhujung getah. Jangan keluarkan menggunakan jari anda kerana lemak atau minyak panas terkumpul di bahagian bawah pengurang lemak.
- Kuali, bakul, pengurang lemak dan bahagian dalam perkakas mengandungi salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur logam atau bahan pencuci yang meletas kerana ini merosakkan salutan tidak melekat.

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

- 1** Tekan butang Hidup/Mati (⊕) untuk mematikan perkakas, cabut plag daripada saluran keluar dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.



Petua

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

- 2** Keluarkan pengurang lemak dari kuali menggunakan penyeprit berhujung getah. Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kuali.
- 3** Bersihkan kuali, bakul dan pengurang lemak di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci dan span tidak meletas juga (lihat 'jadual pembersihan').



Petua

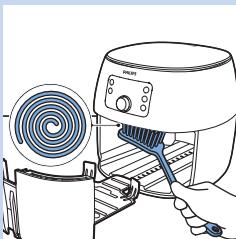
- Jika sisa makanan melekat pada kuali, pengurang lemak atau bakul, rendamkannya di dalam air panas dan cecair pencuci selama 10-15 minit. Merendam akan melonggarkan sisa makanan dan menjadikannya lebih mudah untuk ditanggalkan. Pastikan anda menggunakan cecair pencuci yang boleh melarutkan minyak. Jika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



4 Lapkan bahagian luar perkakas dengan kain lembap.

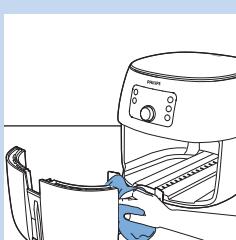
Nota

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



5 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pencucian untuk menanggalkan sisa makanan.

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



Penyimpanan

1 Cabut plag perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.

2 Pastikan semua bahagian bersih dan kering sebelum menyimpan.

3 Masukkan kord ke dalam ruang penyimpanan kord.

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 disengketkan ke bawah secara tidak sengaja. Ini boleh menyebabkan kerosakan pada laci.
- Pastikan bahagian Airfryer yang boleh dikeluarkan sebagai contoh, 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 dikitir semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.
- 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 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.	Haba di dalam memancar ke dinding luar.	Ini perkara biasa. Semua pemegang dan tombol yang anda perlu pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.
		Kuali, bakul, pengurang lemak dan bahagian dalam perkakas akan menjadi panas setiap kali perkakas dihidupkan untuk memastikan makanan dimasak secukupnya. Semua bahagian ini adalah panas.
		Jika anda membiarkan perkakas hidup untuk jangka masa yang lama, sesetengah bahagian akan menjadi terlalu panas untuk dipegang. Bahagian ini ditandakan pada perkakas dengan ikon berikut:  Selagi anda mengetahui bahagian panas dan tidak menyentuhnya, perkakas ini selamat untuk digunakan.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
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 di dalam bakul terlalu banyak.	Ikat 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.	Ikat 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, anda akan mendengar bunyi kipas. Jika anda tidak mendengar bunyi kipas, periksa jika plag telah dimasukkan di dalam saluran keluar dinding dengan betul.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu saluran keluar.	Airfryer mempunyai wattan yang tinggi. Cuba gunakan saluran keluar yang berbeza dan periksa fius.
Saya ternampak tompok mengelupas di dalam Airfryer saya.	Sesetengah tompok kecil boleh muncul di dalam kuali Airfryer disebabkan sentuhan atau calaran tidak sengaja pada salutan (cth. semasa pembersihan dengan alat membersih kasar dan/atau semasa memasukkan bakul).	Anda boleh mengelakkan kerosakan dengan meletakkan bakul ke dalam kuali dengan betul. Jika anda memasukkan bakul dengan senget, bahagian sisinya boleh terkena dinding kuali dan menyebabkan kepingan kecil salutan mengelupas. Jika ini berlaku, sila ambil perhatian bahawa perkara ini tidak berbahaya kerana semua bahan yang digunakan selamat untuk makanan.
Asap putih keluar dari perkakas.	Anda memasak bahan yang berlemak dan Pengurang lemak tidak diletakkan di dalam kuali.	Tuang minyak atau lemak yang berlebihan daripada kuali, letakkan pengurang lemak di dalam kuali dan teruskan memasak.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	Kuali masih mengandungi kesan berminyak daripada penggunaan sebelum ini.	Asap putih disebabkan kesan berminyak yang menjadi panas di dalam kuali. Bersihkan kuali, bakul dan pengurang lemak sepenuhnya selepas setiap penggunaan.
	Lapisan serdak roti atau salutan tidak melekat dengan betul pada makanan.	Kepingan kecil serdak roti di udara boleh menyebabkan asap putih. Tekan lapisan serdak roti atau salutan dengan betul pada makanan untuk memastikannya melekat.
	Perapan, cecair atau air daging terpercik di dalam lemak cair atau minyak	Lap makanan menjadi kering sebelum meletakkannya di dalam bakul.
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.



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

