

PHILIPS

Siri
HD9747 - HD9741

Manual pengguna

KANDUNGAN

Penting	3
Medan elektromagnet (EMF)	5
Pengenalan	6
Perihal umum	6
Sebelum penggunaan pertama	8
Bersedia untuk menggunakan	8
Meletakkan bahagian bawah jaringan dan pengurang lemak	8
Meletakkan pemegang EasyClick	9
Jadual makanan	10
Jadual memasak untuk praset	12
Menggunakan perkakas	12
Menggoreng dengan Airfryer	12
Menukar suhu memasak semasa memasak	17
Menukar masa memasak semasa memasak	18
Memilih mod praset	18
Memilih mod simpan panas	19
Membuat kentang jejari buatan sendiri	20
Pembersihan	22
Meja pembersihan	24
Penyimpanan	24
Mengitar semula	25
Jaminan dan sokongan	25
Menyelesaikan masalah	25

Penting

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

Bahaya

- Jangan sesekali tenggelamkan perkakas ke dalam air atau membilasnya di bawah air paip.
- Jangan biarkan sebarang air atau cecair lain masuk ke dalam perkakas untuk mengelakkan berlakunya kejutan elektrik.
- 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 gunakan perkakas jika palam, kord sesalur atau perkakas rosak.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa operasi.
- Jangan sekali-kali meletakkan jumlah makanan yang melebihi paras maksimum yang dinyatakan dalam bakul.
- Sentiasa pastikan pemanas adalah bebas dan tiada makanan yang tersekat di dalam pemanas.

Amaran

- Jika kord sesalur rosak, kord mestilah digantikan oleh Philips, ejen servis atau pihak yang berkelayakan yang serupa untuk mengelakkan bahaya.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan. Sentiasa pastikan palam dimasukkan dengan rapi pada soket dinding.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas sewaktu penggunaan.
- Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.



- Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Tinggalkan ruang sekurang-kurangnya 10cm di bahagian belakang, di kedua-dua sisi dan di atas perkakas. Jangan letak apa jua item di atas perkakas.
- 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.
- Jangan gunakan bahan yang ringan atau kertas bungkus di dalam 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 letakkan perkakas di atas atau berdekatan dengan dapur gas panas atau semua jenis dapur elektrik dan plat masak elektrik atau ketuhar yang panas.
- Jangan isikan kualiti dengan minyak.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu sekeliling antara 5°C hingga 40°C.
- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
- Jauhkan kord sesalur dari permukaan yang panas.
- Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan bahan yang mudah terbakar seperti alas meja atau langsir.
- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa jua tujuan lain selain yang diterangkan dalam manual pengguna ini dan gunakan aksesori Philips yang asli sahaja.
- Jangan biarkan perkakas ini dikendalikan tanpa dijaga.
- Kualiti, bakul dan pengurang lemak menjadi panas semasa dan selepas penggunaan perkakas, kendalikan secara berhati-hati.
- Bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali. Rujuk arahan dalam manual.

Awas

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan biasa di rumah sahaja. Perkakas tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja yang lain. Perkakas juga tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, inap sarapan dan persekitaran kediaman lain.

- Tanggalkan perkakas daripada bekalan kuasa setiap kali perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, menanggalkan bahagian, menyimpan atau membersihkan perkakas.
- Letak perkakas di atas permukaan mendatar yang rata dan stabil.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
- Kembalikan perkakas ke pusat servis yang dibenarkan oleh Philips setiap kali anda hendak mendapatkan pemeriksaan atau pembaikan. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
- Cabut palam perkakas selepas setiap penggunaan.
- Sejukkan perkakas selama lebih kurang 30 minit sebelum anda menggunakan atau mencuci perkakas.
- 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).

Medan elektromagnet (EMF)

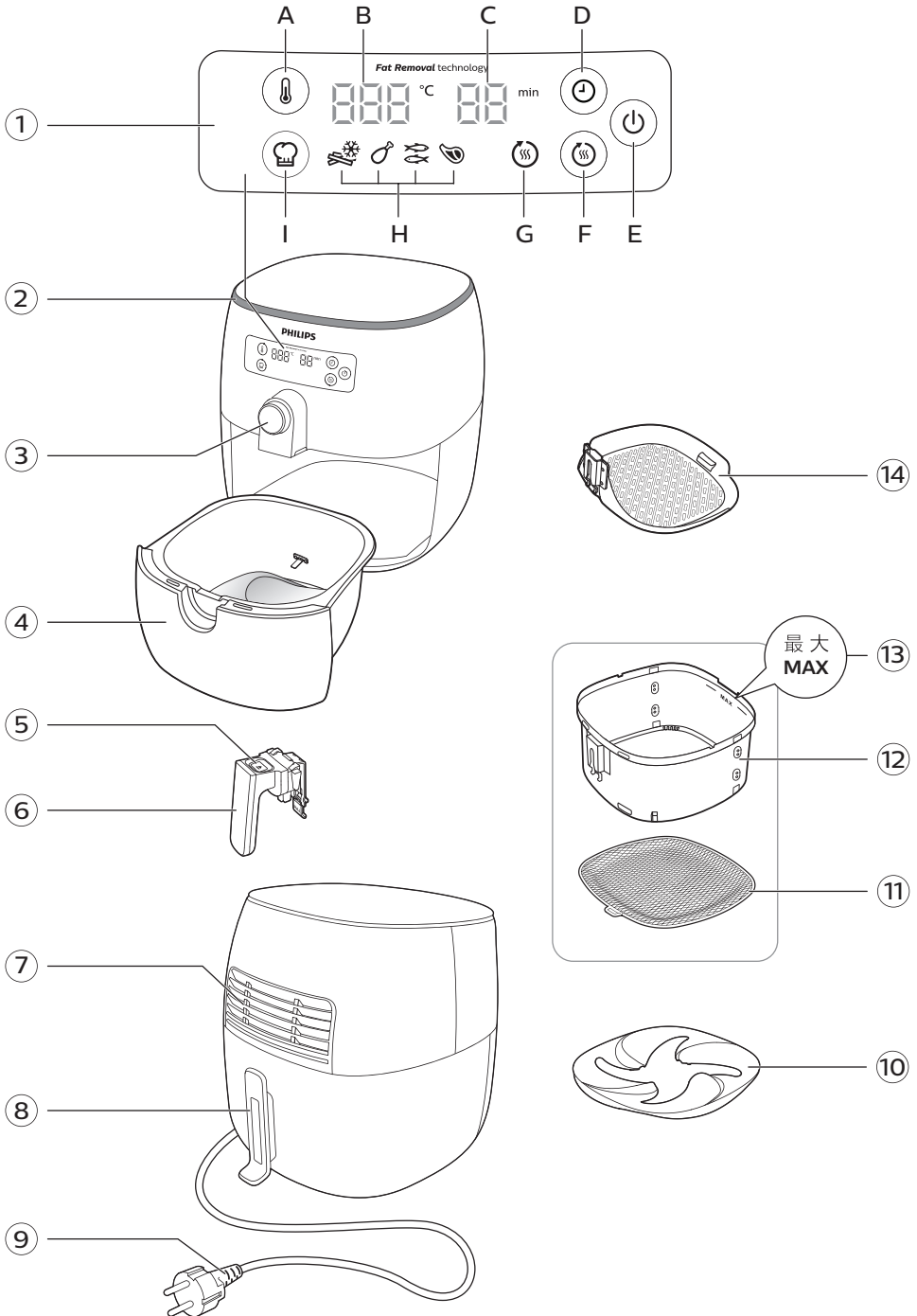
Perkakas Philips ini mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

Pengenalan

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

Perihalan umum

- 1 Panel Kawalan
 - A. Butang suhu
 - B. Penunjuk suhu
 - C. Penunjuk masa
 - D. Butang pemasa
 - E. Butang kuasa Hidup/Mati
 - F. Butang keep warm
 - G. Penunjuk keep warm
 - H. Praset: kentang goreng beku, paha ayam, ikan cop/kutlet
 - I. Butang praset
- 2 Saluran masuk udara
- 3 Dail QuickControl
- 4 Kualiti
- 5 Butang pelepas bakul
- 6 Pemegang EasyClick
- 7 Saluran keluar udara
- 8 Pembalut penyimpanan kord
- 9 Kord sesalur kuasa
- 10 Pengurang lemak
- 11 Bahagian bawah boleh alih
- 12 Bakul
- 13 Penunjuk MAX
- 14 Kualiti pemanggang tidak melekat (HD9743 sahaja)

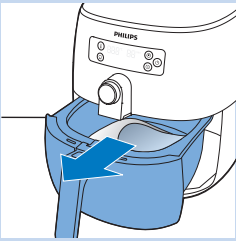


Sebelum penggunaan pertama

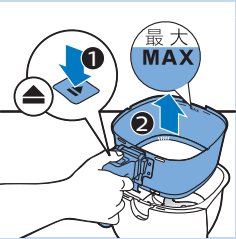
- 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan pelekat atau label pada perkakas.
- 3 Cuci perkakas sepenuhnya sebelum menggunakannya untuk kali pertama seperti yang ditunjukkan dalam jadual pembersihan.

Bersedia untuk menggunakan

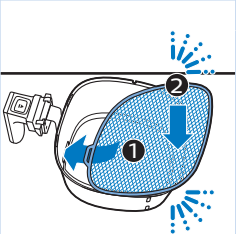
Meletakkan bahagian bawah jaringan dan pengurang lemak



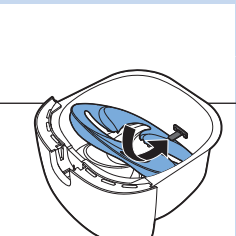
- 1 Keluarkan kualiti daripada perkakas.



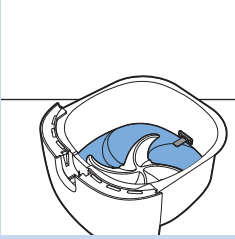
- 2 Letakkan kualiti dan bakul di atas permukaan yang sesuai, tekan butang lepas bakul dan angkat bakul keluar daripada kualiti.



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

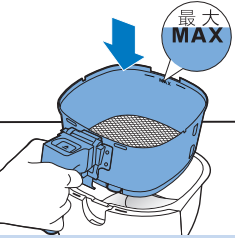


- 4 Letakkan pengurang lemak ke dalam kualiti.

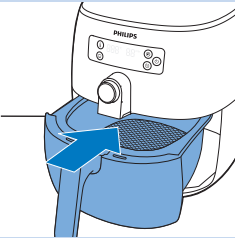


Nota

- Apabila diletakkan dalam kualiti, pastikan pengurang lemak diletakkan di bawah sokongan logam untuk bakul.



5 Letakkan bakul kembali ke dalam kualiti.



6 Luncurkan kualiti kembali ke dalam perkakas.

Nota

- Jangan gunakan kualiti tanpa bakul di dalamnya.

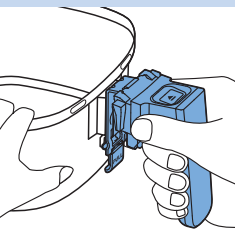
Meletakkan pemegang EasyClick

Amaran

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

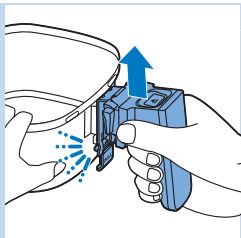
Nota

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

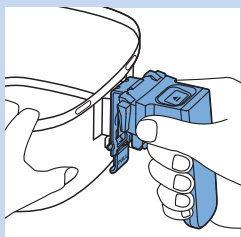


Untuk memasang pemegang EasyClick:

- 1** Pegang bakul dengan satu tangan dan pegang pemegang dengan tangan yang lain.

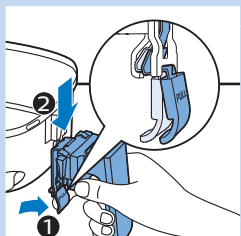


- 2 Luncurkan pemegang ke dalam bukaan pada bakul dari bawah sehingga terkunci pada tempatnya (bunyi 'klik').



Untuk menanggalkan pemegang EasyClick:

- 1 Pegang bakul dengan satu tangan dan pegang pemegang dengan tangan yang lain.



- 2 Tarik perlahan-lahan dengan jari anda pada tab lepas berwarna merah sambil menarik pemegang ke bawah.

Jadual makanan

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



Nota








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

Ramuan	Min.-maks. jumlah (gram)	Masa (minit)	Suhu (°C)	Goncang/ Balikkan	Maklumat tambahan
Kentang goreng beku	200-800	11-23	180	Kocak setengah jalan	
Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 1 x 1 cm / 1/2 x 1/2)	200-800	13-26	180	Kocak setengah jalan	Rendam 30 min. di dalam air, keringkan dan tambahkan 1/2 sudu besar minyak.
Potongan kentang	200-800	16-30	180	Kocak setengah jalan	Rendam 30 min. di dalam air, keringkan dan tambahkan 1/2 sudu besar minyak.
Snek beku (cth. popia, nuget ayam)	100-400	8-12	200	Balikkan atau kocakkan apabila setengah masak	Rujuk arahan pada bungkus snak untuk mendapatkan panduan memasak. Masa yang dibandingkan dengan ketuhar mesti dibahagi dua.
Cop	100-500	11-18	200		
Hamburger	100-500	10-15	160		
Sosej	100-500	9-15	160		
Paha ayam	100-500	15-22	180		
Dada ayam	100-500	12-18	180		
Quiche	300	20-25	160		Gunakan dulang pembakar atau pinggan ketuhar.
Mufin	80-300	8-13	180		Gunakan cawan mufin silikon yang tahan panas.
Kek	200-400	15-25	160		Gunakan kualiti pembakar.
Sayur campur	100-500	10-14	180		
Roti/gulung prabakar	50-200	3-8	200		
Roti/popia segar	100-500	15-30	180		
Ikan	150-400	10-18	200		
Kerang-kerangan	100-400	7-15	180		
Schnitzel serdak roti	100-300	9-17	180		Tambahkan minyak pada serdak roti.

Jadual memasak untuk praset

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

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

		 g	 min	 °C
Kentang goreng beku		150	11	180
		400	18	
		600	23	
Drumstick ayam		300	17	180
		450	20	
		600	23	
		750	26	
Ikan		200	13	200
		400	16	
		600	19	
		800	22	
Daging (kira-kira 2.5 cm tebal)		100	11	200
		250	14	
		500	18	

Menggunakan perkakas

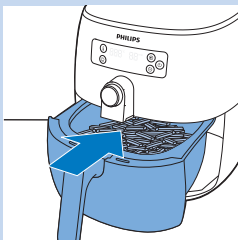
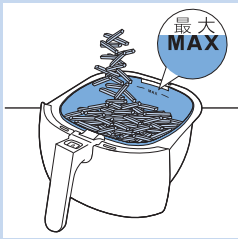
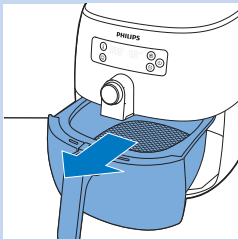
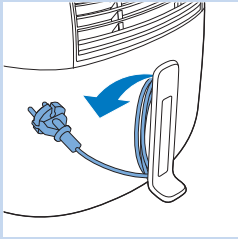
Menggoreng dengan Airfryer



! Awas

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

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



Nota

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

! Awas

- **Jangan letakkan perkakas pada permukaan yang tidak tahan panas.**

2 Tarik kord kuasa daripada kawasan penyimpanan kord.

3 Pasang plag pada saluran keluar dinding.

4 Keluarkan kualiti daripada perkakas.

5 Letakkan ramuan ke dalam bakul.

Nota

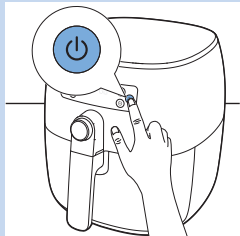
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk 'Jadual makanan' untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau mengisi bakul melebihi penunjuk 'MAX' memandangkan ini boleh menjejaskan hasil masakan.
- Jika anda ingin menyediakan pelbagai ramuan serentak, pastikan anda memeriksa masa memasak yang dicadangkan untuk ramuan berbeza sebelum anda memasaknya serentak. Sebagai contoh, kentang goreng dan paha goreng buatan sendiri boleh dimasak serentak kerana kedua-duanya memerlukan tetapan yang sama.

6 Luncurkan kualiti kembali ke dalam perkakas.



Awas

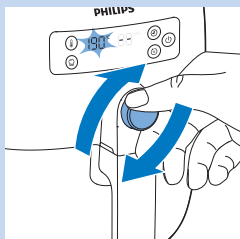
- Jangan gunakan kualiti tanpa bakul di dalamnya. Jika anda memanaskan perkakas tanpa bakul, guna sarung tangan ketuhar untuk membuka kualiti. Sisi dan bahagian dalam kualiti menjadi sangat panas.
- Jangan sentuh, kualiti, pengurang lemak atau bakul semasa dan beberapa ketika selepas menggunakannya kerana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



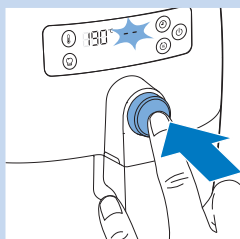
- 7** Tekan butang “Kuasa Hidup/Mati” untuk menghidupkan perkakas.



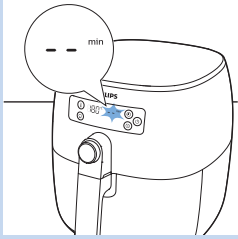
- 8** Penunjuk suhu akan berkelip dan ditetapkan kepada 180°C secara lalai.



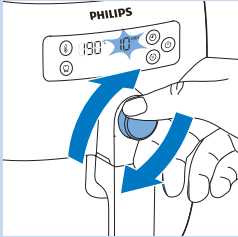
↳ Untuk menukar suhu, putarkan dail QuickControl.



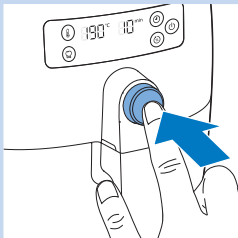
↳ Untuk mengesahkan suhu, tolak dail QuickControl.



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



↳ Untuk menukar masa memasak, putarkan dail QuickControl.



↳ Untuk mengesahkan masa memasak, tolak dail QuickControl.

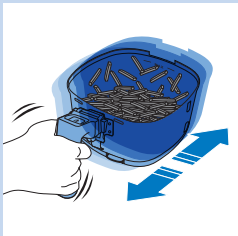
10 Perkakas akan mula memasak selepas masa memasak disahkan.

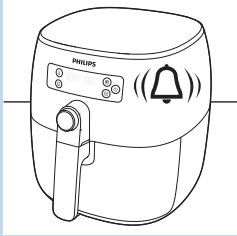
*** Petua**

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

≡ Nota

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

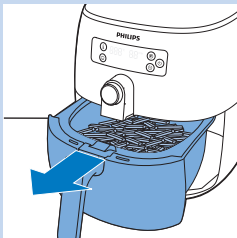




11 Apabila anda mendengar loceng pemasa, masa persediaan yang ditetapkan telah tamat.

Nota

- Jika anda memasak beberapa kelompok ramuan berlemak (cth. paha ayam, sosej atau hamburger), minyak berlebihan atau lemak cair boleh berkumpul di dalam kualiti di bawah pengurang lemak. Tuangkan minyak/lemak selepas setiap kelompok dan apabila anda mendapati minyak/lemak mengalir keluar daripada pengurang lemak.



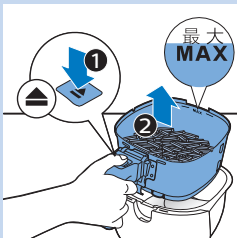
12 Keluarkan kualiti daripada perkakas dan letakkannya di atas permukaan tahan panas

Nota

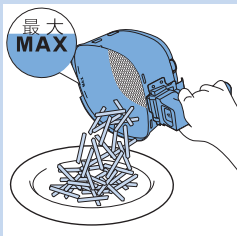
- Jika ramuan belum sedia lagi, hanya masukkan kualiti kembali ke dalam perkakas dan tetapkan pemasa kepada beberapa minit lagi.

! Awas

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



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



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

*** Petua**

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

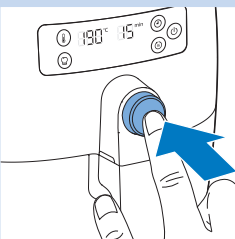
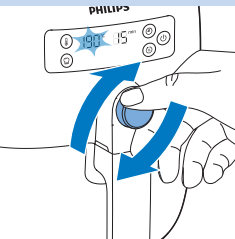
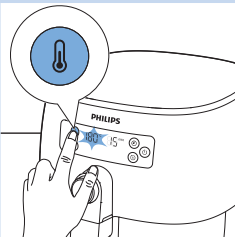
Nota

- Minyak berlebihan atau lemak cair daripada ramuan terkumpul pada bahagian bawah kualiti di bawah pengurang lemak.
- Bergantung pada ramuan memasak, anda haruslah menuang minyak atau lemak cair yang berlebihan dari kualiti selepas menggoreng atau sebelum menggongcang atau menggantikan bakul di dalam kualiti. Tempatkan bakul di atas permukaan tahan panas. Angkat kualiti dari landasan dan letakkan pada permukaan yang tahan panas dengan memakai sarung tangan pelindung ketuhar. Keluarkan pengurang lemak dari kualiti menggunakan penyepit berhujung getah dengan berhati-hati. Tuangkan minyak atau lemak cair berlebihan. Kembalikan pengurang lemak ke dalam kualiti, kualiti ke laci dan bakul ke kualiti.

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

Menukar suhu memasak semasa memasak

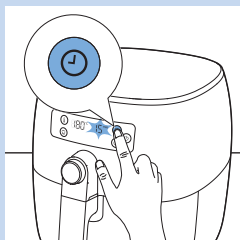
1 Semasa memasak, tekan butang suhu.



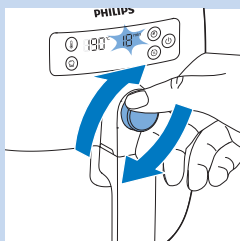
↳ Untuk menukar suhu memasak, putarkan dail QuickControl.

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

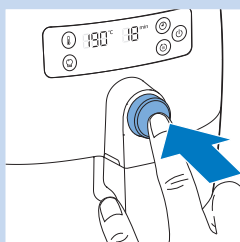
Menukar masa memasak semasa memasak



1 Semasa memasak, tekan butang pemasa.

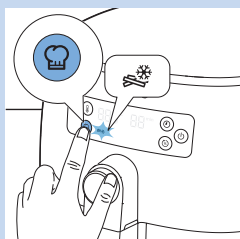


↳ Untuk menukar masa memasak, putarkan dail QuickControl.



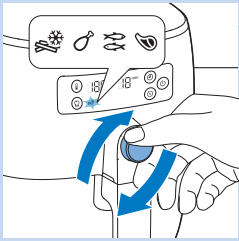
↳ Untuk mengesahkan masa memasak, tolak dail QuickControl.

Memilih mod praset

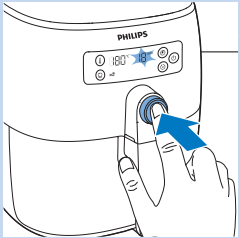


1 Selepas perkakas dihidupkan, tekan butang praset.

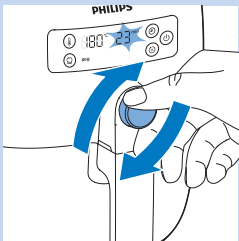
↳ Penunjuk untuk kentang goreng beku akan mula berkelip.



- 2** Putarkan dail QuickControl untuk memilih praset yang anda perlukan.



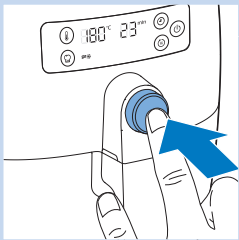
- 3** Tolak dail QuickControl untuk mengesahkan praset.
↳ Suhu memasak akan dipaparkan pada skrin dan masa memasak yang dicadangkan akan berkelip.



- ↳ Untuk menukar masa memasak, putarkan dail QuickControl.

Nota

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

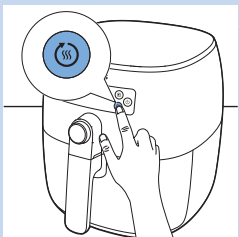


- 4** Tolak dail QuickControl sekali lagi untuk mengesahkan masa memasak dan perkakas akan mula memasak.

Petua

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

Memilih mod simpan panas



- 1** Tekan butang keep warm (anda boleh mengaktifkan mod keep warm pada setiap tekanan).
↳ Lampu penunjuk keep warm akan beryala.
↳ Pemasa keep warm ditetapkan kepada 30 minit. Anda tidak boleh melaraskan masa keep warm. Untuk menghentikan mod keep warm, matikan perkakas.

 **Petua**

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

 **Nota**

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

Membuat kentang jejeri buatan sendiri

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

- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang goreng, cth. ubi kentang segar dan agak berkanji.
- Sebaik-baiknya goreng ubi kentang maksimum 500 gram supaya kentang masak rata. Kentang jejeri yang lebih besar biasanya tidak rangup berbanding dengan kentang jejeri kecil.
- Goncang bakul 2-3 kali semasa proses menggoreng.

- 1** Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejeri (ketebalan 1 x 1 cm / 1/2 x 1/2).
- 2** Rendamkannya ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.
- 3** Kosongkan mangkuk dan keringkan jejeri kentang dengan tuala atau kertas tisu.
- 4** Letakkan setengah sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, masukkan jejeri kentang dan campurkan sehingga kentang disaluti minyak.
- 5** Keluarkan jejeri 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 jejeri kentang dalam bakul pada satu masa untuk mengelakkan minyak berlebihan masuk ke dalam kualiti.

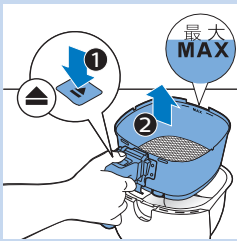
- 6** Letakkan jejeri kentang ke dalam bakul.

- 7 Goreng jejeri kentang dan goncang bakul semasa proses menggoreng. Goncang 2-3 kali jika anda menyediakan lebih daripada 400g kentang goreng.

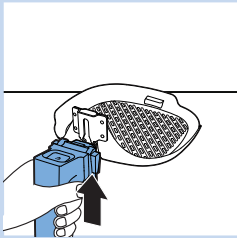
Nota

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

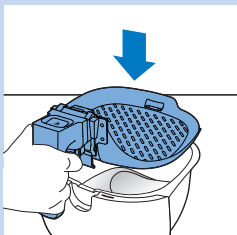
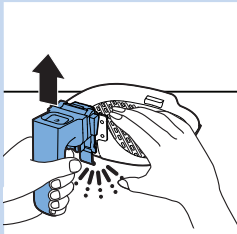
Menggunakan kualiti pemanggang tidak melekat (HD9743 sahaja)



- 1 Ikut langkah 1 hingga 3 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.
- 2 Tekan butang pelepas bakul dan angkat bakul keluar daripada kualiti.

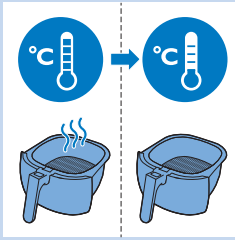


- 3 Pasang pemegang EasyClick pada kualiti pemanggang tidak melekat (lihat 'Meletakkan pemegang EasyClick').



- 4 Letakkan kualiti pemanggang tidak melekat ke dalam kualiti.
- 5 Letakkan ramuan ke atas kualiti pemanggang tidak melekat.
- 6 Ikut langkah 6 hingga 13 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.

Pembersihan



Amaran

- Biarkan bakul, kualiti, pengurang lemak dan bahagian dalam perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda membersihkannya.
- Jangan keluarkan menggunakan jari anda kerana lemak atau minyak panas terkumpul di bahagian bawah pengurang lemak.
- Kualiti, bakul, pengurang lemak dan bahagian dalam perkakas mengandungi salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur logam atau bahan pencuci yang melelas kerana ini merosakkan salutan tidak melekat.

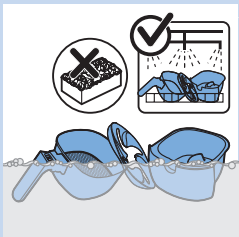
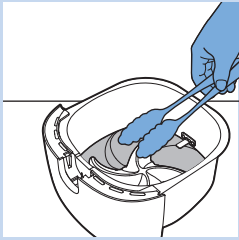
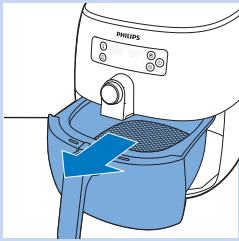
Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan. Keluarkan minyak dan lemak daripada bahagian bawah kualiti setiap kali selepas penggunaan.

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



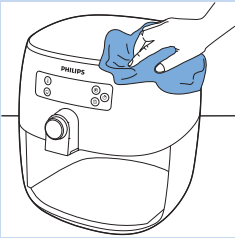
Petua

- Keluarkan kualiti dan bakul untuk menyejukkan Airfryer dengan lebih cepat.
- 2 Keluarkan pengurang lemak dari kualiti menggunakan penyepit berhujung getah. Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kualiti.
 - 3 Bersihkan kualiti, bakul, pengurang lemak dan aksesori lain di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci dan span tidak melelas juga.



 **Petua**

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






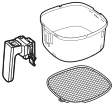



- 4** Lap bahagian luar perkakas dan panel kawalan sahaja menggunakan kain lembap.



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

- 6** Cuci bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span yang tidak melelas

Meja pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Penyimpanan

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

 Nota

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

Mengitar semula




- Simbol ini bermaksud bahawa produk ini tidak harus dibuang dengan sampah rumah biasa (2012/19/EU).
- 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 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 anda hadapi dengan perkakas. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, lawati www.philips.com/support untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Bahagian luar perkakas ini menjadi panas ketika digunakan.	Bahagian luar perkakas menjadi panas kerana haba di dalam keluar ke dinding luar.	Ini perkara biasa. Semua pemegang, tombol dan butang yang anda perlu pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.
		Kuali, bakul, pengurang lemak, kualiti pemanggang tidak melekat dan bahagian dalam perkakas sentiasa menjadi panas apabila 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 jejari buatan sendiri tidak masak seperti yang dijangka.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan ubi kentang segar dan agak berkanji. Jika anda perlu menyimpan ubi kentang, jangan simpan di dalam persekitaran yang sejuk seperti peti sejuk. Pilih ubi kentang yang pada pembungkusannya dinyatakan sesuai untuk menggoreng.
	Jumlah ramuan dalam bakul terlalu banyak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri (lihat 'Jadual makanan' atau muat turun Airfryer App yang percuma).
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncang pada separuh masa memasak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri (lihat 'Jadual makanan' atau muat turun Airfryer App yang percuma).
Airfryer tidak hidup.	Plag perkakas tidak dipasang.	Apabila anda menghidupkan perkakas, penunjuk suhu akan mula berkelip pada paparan. Jika tiada maklumat yang dipaparkan, semak sama ada plag dimasukkan ke dalam salur keluar dengan betul.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu saluran keluar.	Airfryer mempunyai wattan yang tinggi. Cuba gunakan saluran keluar yang berbeza dan periksa fuis.
Saya ternampak tompok tompok mengelupas di dalam Airfryer saya.	Sesetengah tompok kecil boleh muncul di dalam kualiti Airfryer disebabkan sentuhan atau calaran tidak sengaja pada salutan (cth. semasa pembersihan dengan alat membersih kasar dan/atau semasa memasukkan bakul).	Anda boleh mengelakkan kerosakan dengan meletakkan bakul ke dalam kualiti dengan betul. Jika anda memasukkan bakul dengan senget, bahagian sisinya boleh terkena dinding kualiti dan menyebabkan kepingan kecil salutan mengelupas. Jika ini berlaku, sila ambil perhatian bahawa perkara ini tidak berbahaya kerana semua bahan yang digunakan selamat untuk makanan.
Asap putih keluar dari perkakas.	Anda sedang memasak ramuan berlemak dan pengurang lemak tidak dimasukkan ke dalam kualiti.	Tuang minyak atau lemak yang berlebihan daripada kualiti, letakkan pengurang lemak di dalam kualiti dan teruskan memasak.
	Kualiti masih mengandungi kesan berminyak daripada penggunaan sebelum ini.	Asap putih disebabkan kesan berminyak yang menjadi panas di dalam kualiti. Bersihkan kualiti dan bakul sepenuhnya setiap kali selepas penggunaan.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	Perapan, cecair atau air daging terpercik di dalam lemak cair atau minyak.	Lap makanan menjadi kering sebelum meletakkannya di dalam bakul.
	Lapisan serdak roti atau salutan tidak melekat dengan betul pada makanan.	Kepingan kecil serdak roti di udara boleh menyebabkan asap putih. Tekan lapisan serdak roti atau salutan dengan betul pada makanan untuk memastikannya melekat.
<p>Paparan menunjukkan 5 tanda sempang sebagaimana ditunjukkan dalam gambar di bawah.</p> 	Ciri keselamatan telah diaktifkan kerana perkakas terlalu panas.	Cabut palam perkakas dan biarkan perkakas sejuk selama 1 minit sebelum anda memasang plag sekali lagi.

