

PHILIPS

HD9257

Manual pengguna

TABLE OF CONTENTS

Important	3
Introduction	6
General description	6
Before first use	8
Preparing for use	8
Using the appliance	8
Food table	8
Airfrying	10
Choosing the keep warm mode	13
Cooking with a preset	14
Changing to another preset	16
Making home-made fries	17
Cleaning	18
Cleaning table	19
Storage	20
Recycling	20
Warranty and support	20
Troubleshooting	20

Penting

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



Bahaya

- Jangan letakkan perkakas di atas atau berdekatan dengan dapur gas panas atau semua jenis dapur elektrik dan plat masak elektrik atau ketuhar yang panas.
- Masukkan ramuan yang akan digoreng di dalam bakul untuk mengelakkannya daripada tersentuh dengan elemen pemanasan.
- Jangan tutup bukaan saluran masuk udara dan saluran keluar udara semasa perkakas beroperasi.
- Jangan isi kualiti dengan minyak kerana ia boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan sekali-kali merendam perkakas di dalam air atau sebarang cecair lain, ataupun membilasnya di bawah paip.
- Jangan biarkan sebarang air atau cecair lain masuk ke dalam perkakas untuk mengelakkan berlakunya kejutan elektrik.
- Jangan sekali-kali meletakkan jumlah makanan yang melebihi paras maksimum yang dinyatakan dalam bakul.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa operasi.
- Sentiasa pastikan pemanas adalah bebas dan tiada makanan yang tersekat di dalam pemanas.
- Jangan gunakan perkakas jika palam, kord sesalur atau perkakas rosak.

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 bahawa 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 letakkan apa-apa 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 pembakar 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 isikan kualiti dengan minyak.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu sekeliling antara 10°C dan 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.
- Sentiasa kembalikan perkakas ke pusat servis yang disahkan oleh Philips untuk mendapatkan pemeriksaan atau pembaikan. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia

tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.

- Sentiasa letak dan gunakan perkakas pada permukaan yang kering, stabil, rata dan mendatar.
- Cabut palam perkakas selepas setiap penggunaan.
- Biarkan perkakas menjadi sejuk selama kira-kira 30 minit sebelum anda mengendalikannya atau membersihkannya.
- Pastikan ramuan yang disediakan di dalam perkakas ini menjadi kuning keemasan dan bukan berwarna gelap atau coklat. Keluarkan sisa yang terbakar. Jangan goreng ubi kentang segar pada suhu melebihi 180°C (untuk mengurangkan penghasilan akrilamida).
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan panas, pinggir bahagian Logam.
- Pastikan makanan dimasak sepenuhnya di dalam Airfryer.
- Pastikan anda mempunyai kawalan ke atas Airfryer anda.
- Semasa memasak makanan berlemak, Airfryer boleh mengeluarkan asap.

Medan elektromagnet (EMF)

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

Pemhatian automatik

Perkakas ini dilengkapi dengan fungsi pemhatian automatik. Jika anda tidak menekan butang dalam masa 20 minit, perkakas akan dimatikan secara automatik. Untuk mematikan perkakas secara manual, tekan butang kuasa Hidup/Mati.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftar produk anda di **www.philips.com/welcome**.

Philips Airfryer merupakan satu-satunya Airfryer dengan Teknologi Udara Pantas yang unik untuk menggoreng makanan kegemaran anda dengan minyak yang sedikit atau tanpa minyak tambahan serta sehingga 90% kurang lemak.

Teknologi Udara Pantas Philips memasak makanan secara menyeluruh serta reka bentuk tapak sulaiman kami menjadikan suapan awal hingga akhir anda sempurna.

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

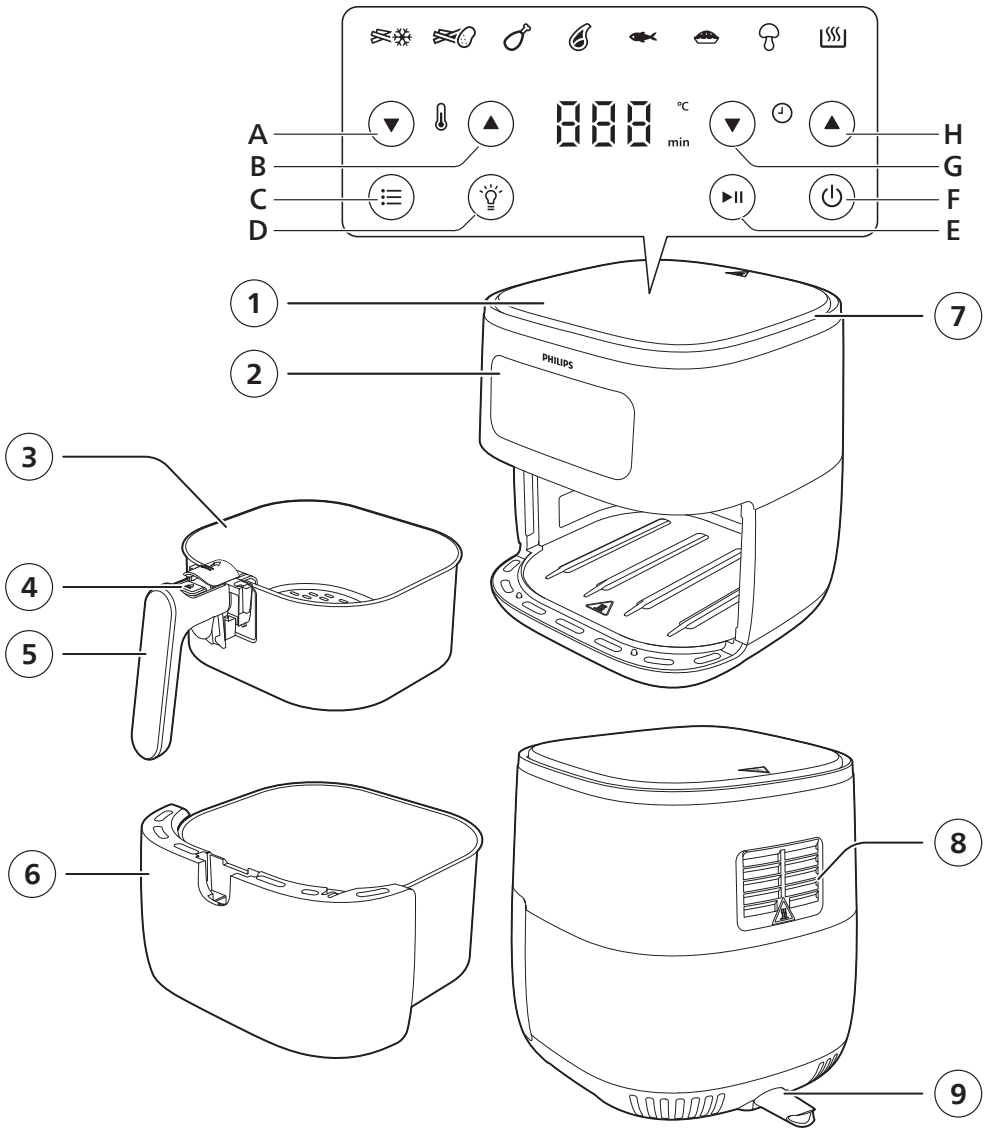
Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resipi dan maklumat tentang Airfryer, lawati **www.philips.com/kitchen** atau muat turun Aplikasi NutriU* percuma untuk IOS® atau Android™.

*Aplikasi NutriU mungkin tidak tersedia di negara anda.

Untuk keadaan sebegini, sila layari laman web Philips tempatan anda untuk mendapatkan inspirasi.

Perihal umum

- 1 Panel kawalan
 - A Butang suhu turun
 - B Butang suhu naik
 - C Butang menu
 - D Butang lampu
 - E Butang mula/jeda
 - F Butang hidup/mati
 - G Butang kurangkan masa
 - H Butang tambahkan masa
- 2 Tingkap lut sinar
- 3 Bakul
- 4 Butang pelepas bakul
- 5 Pemegang bakul
- 6 Kualiti
- 7 Saluran masuk udara
- 8 Saluran keluar udara
- 9 Kord kuasa

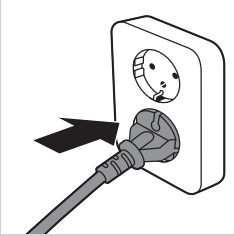


Sebelum penggunaan pertama

- 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label (jika ada) daripada perkakas.
- 3 Cuci perkakas sepenuhnya sebelum penggunaan kali pertama, seperti yang ditunjukkan dalam bab pembersihan.

Bersedia untuk menggunakan

- 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 menjejaskan penggorengan.
- Jangan letak perkakas yang sedang beroperasi berdekatan atau di bawah objek yang mungkin boleh dirosakkan oleh stim seperti dinding dan almari.
- Biarkan palam getah di dalam kualiti. Jangan tanggalkan palam sebelum memasak.

Menggunakan perkakas

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 jejari, udang, paha ayam, snek sejuk beku), goncang, balikkan atau kacau ramuan di dalam bakul 2 hingga 3 kali untuk mendapatkan hasil yang konsisten.

Ramuan	Minimum–maksimum jumlah	Masa (minit)	Suhu	Nota
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200-800 g / 7-28 oz	17-38	180°C/350°F	• Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala

Ramuan	Minimum-maksimum jumlah	Masa (minit)	Suhu	Nota
Kentang goreng buatan sendiri (tebal 10x10 mm/0.4x0.4 in)	200-800 g / 7-28 oz	25-45	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Ketulan ayam dibekukan	200-600 g/ 7-21 oz	9-23	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Popia beku	200-600 g/ 7-21 oz	9-23	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Daging burger (anggaran 150 g/5 oz)	1-5 keping	16-21	200°C/400°F	
Lof daging	1000 g / 35 oz	65-70	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (anggaran 150 g/5 oz)	1-4 potong	15-20	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Sosej nipis (kira-kira 50 g/1.8 oz)	2-10 keping	11-15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Paha ayam (anggaran 125 g/4.5 oz)	2-8 keping	20-27	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Dada ayam (anggaran 160 g/6 oz)	1-5 keping	15-25	180°C/350°F	
Seekor ayam	1000 g/35 oz	60-70	180°C/350°F	
Seekor ikan (anggaran 300-400 g/11-14 oz)	1-2 ikan	20-25	200°C/400°F	
Kepingan ikan (anggaran 200 g/7 oz)	1-5 (1 lapisan)	25-32	160°C / 325°F	
Sayur campuran (dicincang kasar)	200-800 g/7-28 oz	14-23	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Tetapkan masa memasak mengikut selera anda Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Mufin (anggaran 50 g/1.8 oz)	1-9	13-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Gunakan cawan mufin
Kek	500 g/18 oz	40-45	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> Gunakan dulang kek
Roti/roti gulung prabakar (anggaran 60 g/ 2 oz)	1-6 keping	6-8	200°C/400°F	

10 BAHASA MELAYU

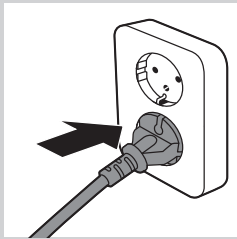
Ramuan	Minimum–maksimum jumlah	Masa (minit)	Suhu	Nota
Roti buatan sendiri	800 g / 28 oz	45-55	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none">• Gunakan aksesori membakar• Bentuk adunan mestilah serata mungkin untuk mengelakkan roti menyentuh elemen pemanasan semasa menaik.

Menggoreng dengan Airfryer

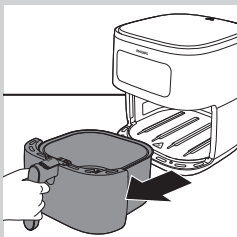
! Awas

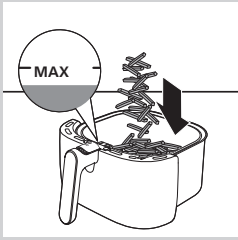
- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kualiti dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol. Kendalikan kualiti panas dengan sarung tangan pelindung ketuhar.
- Perkakas ini hanya untuk penggunaan di rumah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

1 Pasang palam pada soket dinding.



2 Tanggalkan kualiti bersama bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.

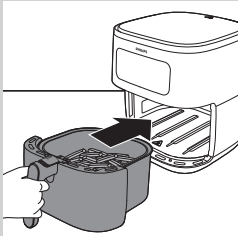




3 Letakkan ramuan ke dalam bakul.

Nota

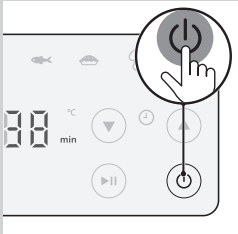
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk 'Jadual makanan' untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau mengisi bakul melebihi penunjuk 'MAX' memandangkan ini boleh menjejaskan hasil masakan.
- Jika anda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



4 Letakkan kualiti bersama bakul kembali ke dalam Airfryer.

! Awas

- Jangan gunakan kualiti tanpa bakul di dalamnya.
- Jangan sentuh kualiti atau bakul semasa dan beberapa ketika selepas menggunakannya kerana kualiti atau mungkin sangat panas.



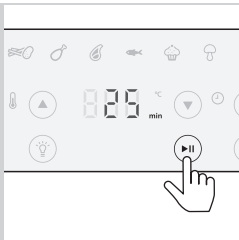
5 Tekan butang kuasa Hidup/mati untuk menghidupkan perkakas.



6 Tekan butang suhu naik atau suhu turun untuk memilih suhu yang dikehendaki.



7 Tekan butang masa naik atau masa turun untuk memilih masa yang dikehendaki.



8 Tekan butang mula/jeda untuk memulakan proses memasak.

Nota

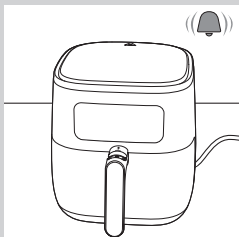
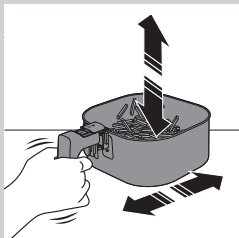
- Suhu dan masa sewaktu memasak ditunjukkan secara berselang.
- Minit terakhir memasak akan dikira dalam saat.
- Rujuk jadual makanan dengan tetapan memasak asas untuk pelbagai jenis makanan.
- Apabila proses memasak bermula, lampu di dalam perkakas akan dihidupkan secara automatik. Lampu dipadamkan selepas beberapa minit. Anda boleh menghidupkan semula lampu semasa memasak dengan menekan butang lampu.

Petua

- Sewaktu memasak, jika anda mahu menukar masa atau suhu, tekan butang naik atau turun yang berkenaan pada bila-bila masa sewaktu tempoh memasak.
- Untuk menjeda proses memasak, tekan butang mula/jeda. Untuk meneruskan proses memasak, tekan butang mula/jeda sekali lagi untuk meneruskan proses memasak.
- Perkakas ini akan dijeda secara automatik apabila anda menarik keluar kualiti dan bakul. Proses memasak diteruskan sekali lagi apabila kualiti dan bakul dimasukkan semula ke dalam perkakas.

Nota

- Jika anda tidak menetapkan masa memasak yang diperlukan dalam masa 30 minit, perkakas akan mati secara automatik atas sebab-sebab keselamatan.
- Sesetengah ramuan perlu digoncang atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual makanan'). Untuk menggoncang ramuan, tarik kualiti bersama bakul, letakkan di atas ruang kerja tahan haba, luncurkan penutup dan tekan butang pelepas bakul untuk menanggalkan bakul dan goncang bakul di singki. Kemudian, letakkan bakul ke dalam kualiti dan luncurkan semula ke dalam perkakas.
- Jika anda menetapkan pemasa kepada separuh masa memasak, loceng pemasa berbunyi menandakan tiba masa untuk menggoncang atau membalikkan ramuan. Pastikan anda menetapkan semula pemasa kepada baki masa memasak.



9 Apabila anda mendengar pemasa berbunyi, tempoh memasak telah tamat.

Nota

- Anda boleh menghentikan proses memasak secara manual. Untuk melakukan langkah ini, tekan butang mula/jeda.
- Apabila proses memasak selesai, lampu di dalam perkakas akan dihidupkan secara automatik.



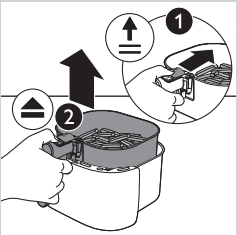
10 Tarik kuali dan lihat jika ramuan sudah masak.

! **Awas**

- Kuali Airfryer akan menjadi panas selepas proses memasak. Sentiasa letakkan kuali di atas ruang kerja tahan haba (contohnya tungku besi dan lain-lain) apabila anda menanggalkan kuali daripada perkakas.

≡ **Nota**

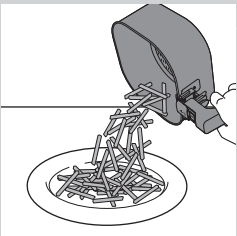
- Jika ramuan belum masak lagi, masukkan semula kuali ke dalam Airfryer dengan memegang pemegangnya dan tambahkan beberapa minit untuk menetapkan masa.



11 Untuk mengeluarkan ramuan kecil (contohnya kentang goreng), angkat bakul keluar daripada kuali dengan meluncurkan penutupnya dahulu, kemudian tekan butang pelepas bakul.

! **Awas**

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



12 Masukkan ramuan ke dalam mangkuk atau pinggan. Sentiasa keluarkan bakul daripada kuali untuk dikosongkan kerana minyak panas mungkin terkumpul di bahagian bawah kuali.

≡ **Nota**

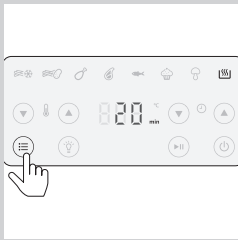
- Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyepit untuk mengangkat ramuan.
- Lebihan minyak atau lemak cair daripada ramuan akan terkumpul di bahagian bawah kuali.
- Bergantung pada ramuan memasak, anda haruslah menuang minyak atau lemak cair yang berlebihan dari kuali selepas menggoreng atau sebelum menggoncang atau menggantikan bakul di dalam kuali. Tempatkan bakul di atas permukaan tahan panas. Pakai sarung tangan ketuhar untuk menuangkan lebihan minyak atau lemak cair. Letakkan semula bakul ke dalam kuali.

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

≡ **Nota**

- Ulangi langkah 3 hingga 12 jika anda mahu menyediakan kelompok lain.

Memilih mod simpan panas



1 Tekan butang menu setiap kali ikon simpan panas berkelip.



2 Tekan butang mula/jeda untuk memulakan mod simpan panas.

Nota

- Pemasa simpan panas ditetapkan kepada 30 minit. Untuk menukar tempoh simpan panas (1-60 minit), tekan butang masa naik atau turun. Masa akan disahkan secara automatik.
- Suhu tidak boleh diubah dalam mod simpan panas.

3 Untuk menjeda mod simpan panas, tekan butang mula/jeda. Untuk menyambung mod simpan panas, tekan butang mula/jeda sekali lagi.

4 Untuk keluar daripada mod simpan panas, tekan butang Hidup/mati.

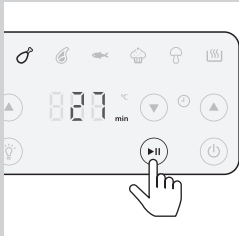
Petua

- Jika makanan seperti kentang goreng menjadi kurang garing sewaktu mod simpan panas, pendekkan masa simpan panas dengan mematikan perkakas sebelum tamat masanya atau garingkan selama 2-3 minit pada suhu 180°C/350°F.

Nota

- Sewaktu mod simpan panas, kipas dan pemanas di dalam perkakas dihidupkan dari masa ke masa.
- Mod simpan panas direka bentuk untuk memastikan makanan anda kekal panas selepas dimasak di dalam Airfryer. Mod ini bukan untuk pemanasan semula.



Memasak dengan praset









- 1 Ikut langkah 1 hingga 5 dalam bab "Menggoreng dengan Airfryer".
- 2 Tekan butang menu. Ikon snek sejuk beku berkelip. Tekan butang menu setiap kali butang praset yang anda mahukan berkelip.
- 3 Mulakan proses memasak dengan menekan butang mula/jeda.

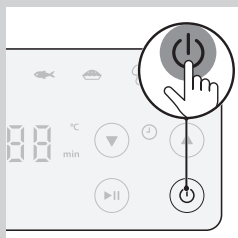
 **Nota**

- Jadual di bawah mengandungi lebih banyak maklumat tentang praset.

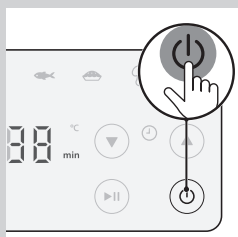
Praset	Praset masa (min)	Praset suhu	Berat (Maksimum)	Maklumat
 Snek berasaskan kentang beku	38	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Snek sejuk beku berasaskan kentang seperti kentang goreng beku, potongan kentang, kentang goreng bersilang dan lain-lain. • Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
 Kentang goreng segar	45	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Gunakan kentang yang kersai • Ketebalan potongan 10x10mm / 0.4x0.4 in • Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak • Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala

Praset	Praset masa (min)	Praset suhu	Berat (Maksimum)	Maklumat
 Drumstick ayam	27	180°C/ 350°F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Sehingga 8 paha ayam • Goncang, balikkan atau kacau secara berkala
 Seekor ikan anggaran 300 g/11 oz	25	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	
 Kek	45	160°C/ 325°F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Gunakan aksesori membakar XL (199 x 189 x 80 mm)
 Potongan daging	25	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Sehingga 4 potongan daging tanpa tulang
 Sayur campuran	23	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Cincang kasar • Gunakan aksesori membakar XL
 Simpan panas	30	80°C/ 175°F	T/B	<ul style="list-style-type: none"> • Suhu tidak boleh diubah

Menukar kepada praset lain



- 1 Semasa proses memasak, tekan sekejap butang kuasa Hidup/mati untuk menghentikan proses memasak. Perkakas akan bertukar kepada mod siap sedia.



- 2 Tekan butang Hidup/mati sekali lagi untuk menghidupkan perkakas.



3 Tekan butang menu setiap kali butang praset yang anda mahukan berkelip.



4 Tekan butang mula/jeda untuk memulakan proses memasak.

*** Petua**

- Untuk menukar kepada mod manual semasa dalam praset, tekan butang menu berulang kali sehingga anda dalam mod manual.

Membuat kentang goreng buatan sendiri

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

- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang jejari, cth. ubi kentang segar dan (agak) berkanji.
- Sebaik-baiknya kentang digoreng mengikut bahagian sehingga 800 g/28 oz agar dimasak rata. Kentang jejari yang lebih besar biasanya tidak rangup berbanding dengan kentang jejari kecil.

- 1 Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejari (ketebalan 10 x 10 mm/0.4 x 0.4 in).**
- 2 Rendam jejari kentang ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.**
- 3 Kosongkan mangkuk dan keringkan jejari kentang menggunakan tuala atau kertas tisu.**
- 4 Masukkan satu sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, letakkan jejari ke dalam mangkuk dan gaul sehingga kesemua jejari bersalut minyak.**
- 5 Keluarkan jejari daripada mangkuk menggunakan tangan anda atau sudip berlubang agar lebihan minyak kekal di dalam mangkuk.**

≡ Nota

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

- 6 Letakkan jejari kentang ke dalam bakul.
- 7 Goreng jejari kentang dan goncangkan bakul 2-3 kali semasa memasak.

Pembersihan

Amaran

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

Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan. Keluarkan minyak dan lemak daripada bahagian bawah kualiti dan pada tingkat lut sinar setiap kali selepas digunakan.

- 1 Tekan butang Hidup/mati kuasa untuk mematikan perkakas, cabut palam daripada soket dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.

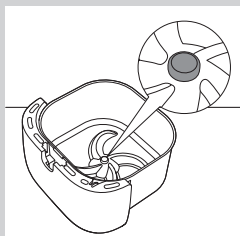
Petua

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

- 2 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kualiti.
- 3 Bersihkan kualiti dan bakul di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span tidak melelas (lihat 'Jadual pembersihan').

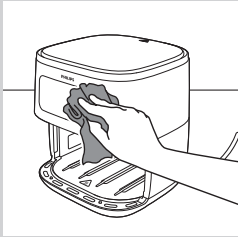
Nota

- Letakkan kualiti dengan palam getah di dalam mesin cuci pinggan mangkuk. Jangan tanggalkan palam sebelum pembersihan.



 **Petua**

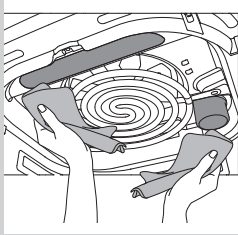
- Jika sisa makanan melekat pada kualiti atau bakul, rendamkan ke dalam air panas bersama cecair pencuci pinggan mangkuk selama 10-15 minit. Merendam akan melonggarkan sisa makanan dan menjadikannya lebih mudah untuk ditanggalkan. Pastikan anda menggunakan cecair pencuci yang boleh melarutkan minyak. Jika terdapat kesan minyak pada kualiti atau bakul dan anda tidak dapat membersihkannya dengan air panas dan cecair pencuci, gunakan cecair 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.



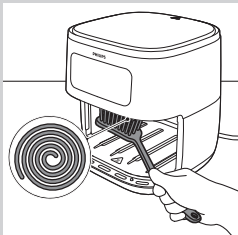
4 Lap luaran perkakas menggunakan kain lembap.

 **Nota**

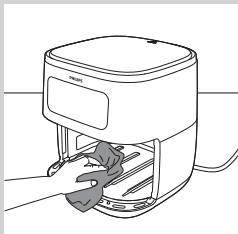
- Pastikan tiada kelembapan tertinggal pada panel kawalan. Keringkan panel kawalan dengan kain selepas anda telah membersihkannya.



5 Selepas perkakas telah menyejuk, bersihkan bahagian dalam tingkap lut sinar dan lampu dengan kain lembap setiap kali selepas digunakan.










6 Bersihkan elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk menanggalkan kesan makanan.



7 Cuci bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span tidak melelas.

Meja pembersihan

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Penyimpanan

- 1 Cabut palam perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 2 Pastikan kesemua bahagian bersih dan kering sebelum disimpan.

Nota

- Pegang Airfryer secara mendatar setiap kali anda mengangkatnya. Pastikan juga anda memegang kualiti pada bahagian hadapan perkakas kerana kualiti bersama bakul boleh tergelincir keluar daripada perkakas jika tersenget. Ini boleh merosakkan barang-barang berkenaan.
- Sentiasa pastikan bahagian Airfryer yang boleh dibuka, dipasang semula sebelum diangkat atau disimpan.

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 pelupusan perkakas yang betul akan membantu mencegah akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

Jaminan dan sokongan

Versuni menawarkan jaminan dua tahun selepas pembelian produk ini. Jaminan ini tidak sah jika terdapat kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan salah atau penyelenggaraan yang tidak dilakukan dengan baik. Jaminan kami tidak menjejaskan hak anda menurut undang-undang sebagai pengguna. Untuk maklumat lanjut atau menggunakan jaminan, sila lawati laman web kami www.philips.com/support.

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 ialah perkara biasa. Semua pemegang dan tombol yang anda perlu pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang. Kuali, bakul 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.
Kentang jejeri buatan sendiri tidak masak seperti yang dijangka.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan ubi kentang berkanji yang segar. 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 pada halaman 17.

22 BAHASA MELAYU

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncang pada separuh masa memasak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri pada halaman 17.
Airfryer tidak hidup.	Plag perkakas tidak dipasang.	Periksa sama ada palam dimasukkan ke dalam soket dinding 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 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 semua bahan yang digunakan selamat untuk makanan.
Asap putih keluar dari perkakas.	Anda memasak ramuan yang berlemak.	Tuang lebih minyak atau lemak daripada kualiti dengan berhati-hati 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.
	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.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E1".	Perkakas telah rosak/tidak berfungsi.	Hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
	Airfryer mungkin telah disimpan di tempat yang sejuk.	Jika peranti anda telah disimpan di tempat dengan suhu sekeliling yang rendah, biarkan peranti menjadi panas kepada suhu bilik selama sekurang-kurangnya 15 minit sebelum anda memasang palam semula. Jika paparan anda masih menunjukkan "E1", hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.



PHILIPS dan Lambang Perisai Philips ialah tanda dagangan berdaftar Koninklijke Philips N.V. dan digunakan secara berlesen. Produk ini telah dikeluarkan oleh dan dijual di bawah tanggungjawab Versuni Holding B.V., dan Versuni Holding B.V. ialah penjamin bagi produk ini. 2023 © Versuni Holding B.V.