

**PHILIPS**

HD927X

# Petunjuk Pengguna

## DAFTAR ISI

<b>Penting</b>	<b>3</b>
<b>Pendahuluan</b>	<b>7</b>
<b>Gambaran umum</b>	<b>7</b>
<b>Sebelum menggunakan alat pertama kali.</b>	<b>9</b>
<b>Menyiapkan penggunaan</b>	<b>9</b>
<b>Menggunakan alat</b>	<b>9</b>
Meja makanan	9
Menggoreng dengan Udara	11
Memilih mode "keep warm"	14
Memasak dengan preset	15
Mengubah ke preset lain	17
Membuat kentang goreng rumahan	18
<b>Membersihkan</b>	<b>18</b>
Tabel pembersihan	20
<b>Penyimpanan</b>	<b>20</b>
<b>Mendaur ulang</b>	<b>20</b>
<b>Garansi dan dukungan</b>	<b>20</b>
<b>Penyelesaian masalah</b>	<b>21</b>

## Penting

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

### Bahaya

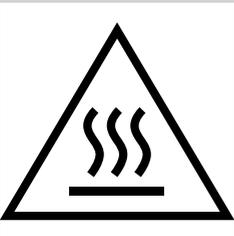
- Selalu letakkan bahan yang akan digoreng dalam keranjang, agar tidak bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Jangan tutupi lubang masukan udara dan lubang keluaran udara selagi alat dioperasikan.
- Jangan isi pan dengan minyak karena dapat menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan sekali-kali merendam alat di dalam air atau cairan apapun, jangan pula membilasnya di bawah keran.
- Jangan masukkan air atau cairan lainnya ke dalam alat untuk mencegah kejutan listrik.
- Jangan sekali-kali memasukkan makanan melebihi tingkat maksimum yang ditentukan dalam keranjang.
- Jangan sekali-kali menyentuh bagian dalam alat selagi dioperasikan.
- Selalu pastikan pemanas tidak tersumbat dan tidak ada makanan yang tersumbat di pemanas.

### Peringatan

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik atau alatnya sendiri rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak di atas 8 tahun dan orang dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka

diberi pengawasan atau petunjuk mengenai cara penggunaan alat yang aman dan mengerti bahayanya. Anak-anak dilarang memainkan alat ini. Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia di atas 8 tahun dan dalam pengawasan.

- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun.
- Jauhkan kabel listriknya dari permukaan yang panas.
- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak dinding yang telah dibumikan. Selalu pastikan steker dipasang dengan benar pada stopkontak dinding.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote-control yang terpisah.
- Jangan letakkan alat rapat dengan dinding atau dengan alat lain. Beri jarak setidaknya 10 cm di bagian belakang dan kedua sisinya, dan beri jarak 10 cm di atas alat. Jangan meletakkan apa pun di atas alat.
- Jangan gunakan alat ini untuk keperluan selain yang diterangkan dalam petunjuk pengguna ini.
- Selama memasak dengan Airfryer, uap panas akan dikeluarkan melalui bukaan keluaran udara. Jaga jarak tangan dan wajah Anda dari bukaan keluaran uap dan udara. Berhati-hati juga terhadap uap dan udara panas saat Anda membuka pan dari alat.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- Pan, keranjang, dan aksesori di dalam Airfryer menjadi panas ketika digunakan. Berhati-hatilah saat memegangnya.
- Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat kompor gas atau segala jenis kompor elektrik dan pelat masak elektrik, atau di dalam oven panas.



- Jangan pernah memasukkan bahan yang ringan atau kertas roti ke dalam alat.
- Jangan letakkan alat pada atau di dekat bahan yang mudah terbakar, seperti taplak meja atau gordena.
- Jangan biarkan alat bekerja tanpa diawasi.
- Segera cabut steker alat jika terlihat asap hitam keluar dari alat. Tunggu hingga asap berhenti sebelum mengeluarkan panci dari alat.
- Penyimpanan kentang: Temperatur harus disesuaikan dengan banyaknya kentang yang disimpan dan suhunya harus lebih dari 6°C untuk meminimalkan risiko paparan akrilamida dalam makanan yang diolah.
- Jangan tancapkan steker pada alat atau mengoperasikan panel kontrol dengan tangan basah.
- Alat ini didesain untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5°C hingga 40°C.

### **Perhatian**

- Alat ini tidak diperuntukkan dalam lingkungan seperti dapur staf bengkel, kantor, pertanian, atau lingkungan kerja lainnya. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan di lingkungan seperti staf dapur, dapur toko/restoran, kantor, peternakan, atau lingkungan kerja lainnya. Alat juga tidak ditujukan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, akomodasi kamar & sarapan (“bed and breakfast”) atau lingkungan hunian serupa lainnya.
- Bawalah selalu alat ke pusat servis resmi Philips untuk diperiksa atau diperbaiki. Jangan berupaya memperbaiki sendiri alat, karena hal ini dapat membatalkan garansi.
- Jika alat ini digunakan tidak sebagaimana layaknya atau untuk tujuan profesional atau semi-profesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuk penggunaan,

garansi menjadi tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang disebabkan.

- Selalu simpan dan gunakan alat pada permukaan yang stabil, rata dan pada posisi horisontal.
- Selalu mencabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.
- Biarkan alat mendingin selama kira-kira 30 menit sebelum Anda memegang atau membersihkannya.
- Pastikan bahan yang diolah dalam alat ini matang dengan warna kuning keemasan, bukan kehitaman atau kecokelatan. Buang sisa makanan yang gosong. Jangan menggoreng kentang segar dengan suhu di atas 180°C (untuk meminimalkan produksi senyawa akrilamida).
- Berhati-hati ketika membersihkan bagian atas ruang pemasak: terdapat elemen pemanas, pinggiran komponen logam.
- Selalu pastikan makanan matang sepenuhnya dalam Airfryer.
- Selalu pastikan Anda memegang kontrol atas Airfryer.
- Saat memasak makanan berlemak, Airfryer dapat mengeluarkan asap.

### **Medan elektromagnet (EMF)**

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

### **Mati otomatis**

Alat ini dilengkapi dengan fungsi mati otomatis. Jika Anda tidak menekan tombol dalam 20 menit, alat akan mati secara otomatis. Untuk mematikan alat secara manual, tekan tombol On/off.

## Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips!

Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Philips Airfryer adalah satu-satunya Airfryer dengan teknologi Rapid Air yang unik untuk menggoreng makanan favorit dengan sedikit atau tanpa minyak tambahan dan hingga 90% lemak lebih sedikit.

Teknologi Philips Rapid Air memasak makanan secara merata. Desain bintang laut kami didesain untuk memberikan hasil sempurna hingga gigitan terakhir.

Kini Anda dapat menikmati makanan goreng yang dimasak sempurna – renyah di luar, lembut di dalam -- Menggoreng, memanggang, dan mengukus untuk mengolah aneka masakan lezat secara sehat, cepat, dan mudah.

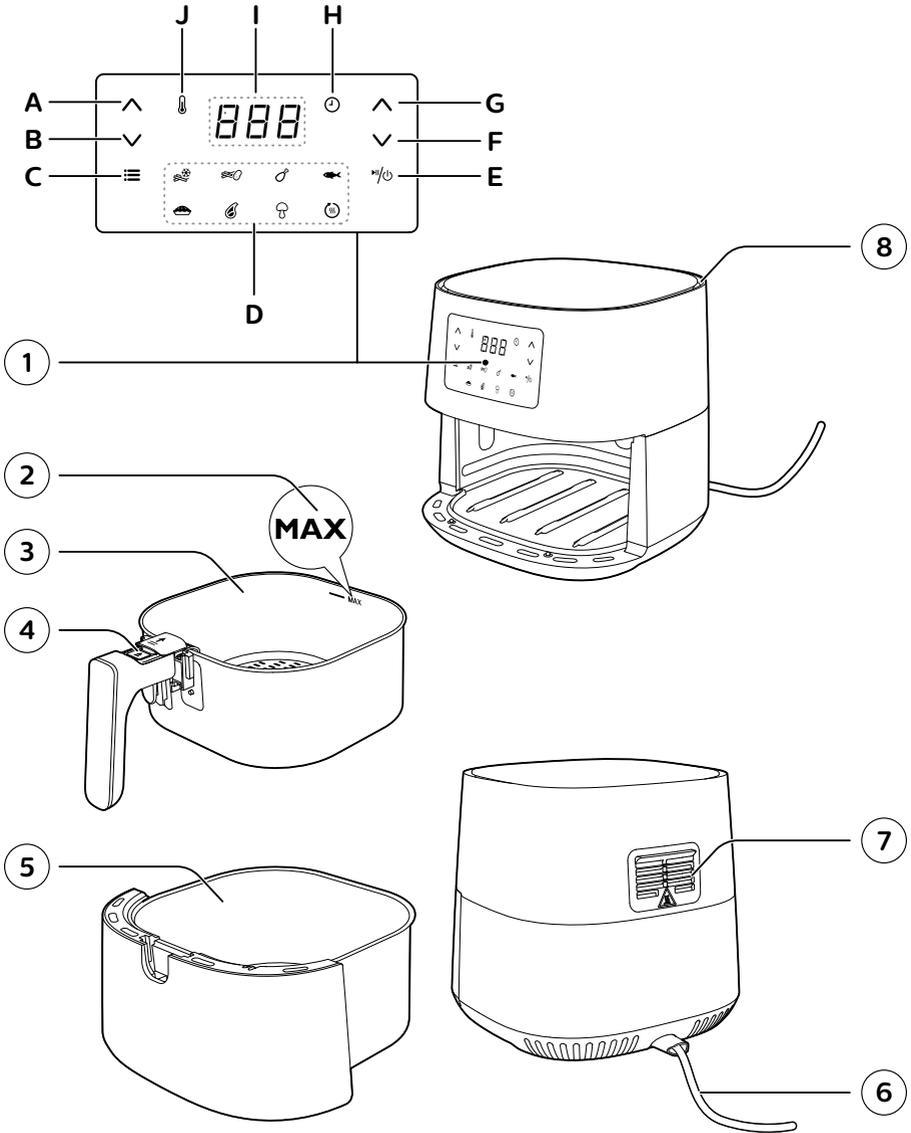
Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resep, dan informasi mengenai Airfryer, kunjungi [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) atau unduh Aplikasi NutriU gratis untuk iOS® atau Android™.

\*Aplikasi NutriU mungkin tidak tersedia di negara Anda.

Dalam hal ini, akses situs web Philips setempat untuk mendapatkan inspirasi.

## Gambaran umum

- 1 Panel kontrol
  - A Tombol suhu naik
  - B Tombol suhu turun
  - C Tombol Menu
  - D Menu preset
  - E Tombol On/Off
  - F Tombol kurangi waktu
  - G Tombol tambah waktu
  - H Indikator waktu
  - I Layar
  - J Indikator suhu
- 2 Tanda MAX
- 3 Keranjang
- 4 Tombol pelepas keranjang
- 5 Pan
- 6 Kabel listrik
- 7 Keluaran udara
- 8 Masukan udara



## Sebelum menggunakan alat pertama kali.

- 1 Lepaskan semua material pembungkus.
- 2 Lepaskan semua stiker atau label (jika ada) dari alat.
- 3 Bersihkan alat secara menyeluruh sebelum penggunaan pertama, seperti yang dijelaskan pada bab pembersihan.

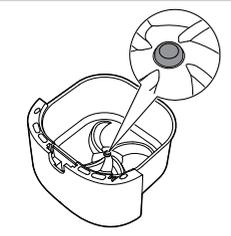
## Menyiapkan penggunaan

- 1 Letakkan alat pada permukaan yang stabil, horizontal, rata, dan tahan panas.



### Catatan

- Jangan meletakkan apa pun di atas atau di sisi alat. Ini dapat mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil penggorengan.
- Jangan taruh alat di dekat, atau di bawah benda yang dapat rusak oleh uap, seperti dinding dan lemari.
- Biarkan sumbat karet di dalam wajan. Jangan melepaskannya sebelum memasak.



## Menggunakan alat

### Meja makanan

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



### Catatan

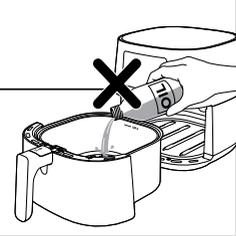
- Harap ingat bahwa pengaturan ini hanyalah saran dari kami. Karena masing-masing bahan berbeda asal, ukuran, bentuk dan mereknya, maka kami tidak dapat menjamin setelan terbaik bagi bahan Anda.
- Saat menyiapkan makanan dalam jumlah besar (misalnya kentang goreng, udang, paha ayam, panganan beku), goyang,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

Bahan-bahan	Min.–maks. jumlah	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Kentang goreng beku yang tipis (7x7 mm/0,3x0,3 in)	200-800 g / 7-28 oz	14-31	180°C/350°F	• Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya
Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm/0,4x0,4 in)	200-800 g / 7-28 oz	20-40	180°C/350°F	• Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya
Nugget ayam beku	200-600 g / 7-21 oz	9-20	200°C/400°F	• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan

## 10 INDONESIA

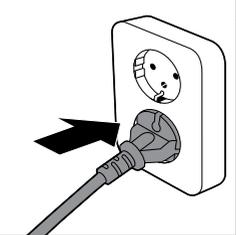
Bahan-bahan	Min.– maks. jumlah	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Lumpia beku	200-600 g/ 7-21 oz	9-20	200°C/400°F	· Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	1-5 patty	16-21	200°C/400°F	
Meatloaf	1200 g / 42 oz	55-60	150°C/300°F	· Gunakan aksesoris pemanggang
Daging iris tanpa tulang (sekitar 150 g/5 oz)	1-4 potong	15-20	200°C/400°F	· Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Sosis tipis (sekitar 50 g/1.8 oz)	2-10 buah	11-15	200°C/400°F	· Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Paha ayam (sekitar 125 g/4.5 oz)	2-8 buah	17-27	180°C/350°F	· Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	1-5 buah	15-25	180°C/350°F	
Ayam utuh	1200 g/42 oz	60-70	180°C/350°F	
Ikan utuh (sekitar 300-400 g/ 11-14 oz)	1-2 ikan	20-25	200°C/400°F	
Fillet ikan (sekitar 200 g/7 oz)	1-5 (1 lapisan)	25-32	160°C / 325°F	
Sayuran campur (dirajang kasar)	200-800 g/7-28 oz	9-18	180°C/350°F	· Setel waktu memasak sesuai selera Anda · Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Muffin (sekitar 50 g/1.8 oz)	1-9	13-15	180°C/350°F	· Gunakan cup muffin
Kue	500 g/18 oz	40-45	160°C/325°F	· Gunakan loyang kue
Roti yang sudah dipanggang (sekitar 60 g/ 2 oz)	1-6 buah	6-8	200°C/400°F	
Roti buatan sendiri	800 g / 28 oz	55-65	150°C/300°F	· Gunakan aksesoris pemanggang · Bentuk harus serata mungkin agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang.

## Menggoreng dengan Udara

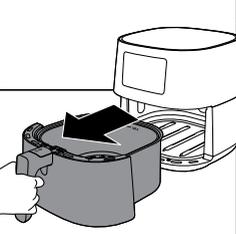


### ! Perhatian

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



1 Colokkan steker ke stopkontak dinding.



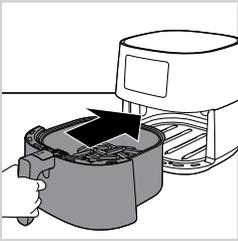
2 Lepaskan pan beserta keranjang dari alat dengan menarik gagangnya.



3 Masukkan bahan dalam keranjang.

### ☰ Catatan

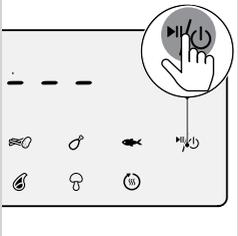
- Airfryer dapat mengolah berbagai macam bahan makanan. Lihat 'Tabel makanan' untuk kuantitas yang tepat dan perkiraan waktu memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang sudah ditentukan dalam bagian 'Tabel makanan' atau mengisi keranjang berlebihan sampai melebihi tanda 'MAX' karena dapat memengaruhi kualitas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



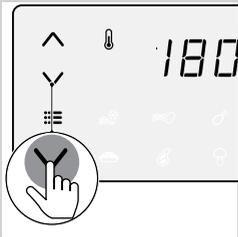
4 Masukkan kembali pan dan keranjang ke dalam Airfryer.

**!** Perhatian

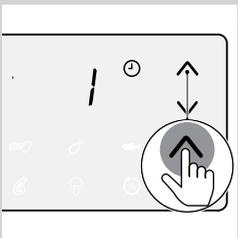
- Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang keranjangnya.
- Jangan menyentuh pan atau keranjang selama dan beberapa saat setelah digunakan, karena masih sangat panas.



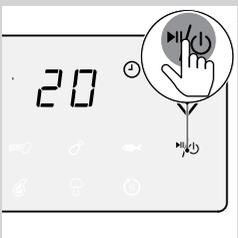
5 Tekan tombol On/Off untuk menghidupkan alat.



6 Tekan tombol suhu naik atau turun untuk memilih suhu yang diperlukan.



7 Tekan tombol tambah atau kurangi waktu untuk memilih waktu yang diperlukan.



8 Tekan tombol On/Off untuk memulai proses memasak.

**☰** Catatan

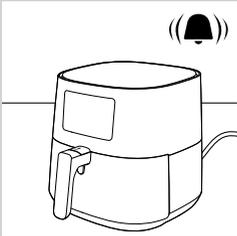
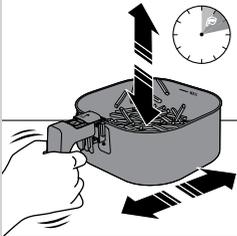
- Selama memasak, suhu dan waktu ditampilkan bergantian.
- Menit memasak yang terakhir akan dihitung mundur menggunakan detik.
- Lihat tabel makanan berisi setelan dasar memasak untuk berbagai jenis makanan.

### Kiat

- Selama memasak, jika Anda ingin mengubah waktu atau suhu memasak, tekan tombol naik atau turun yang sesuai kapan saja untuk melakukannya.
- Untuk menjeda proses memasak, tekan tombol On/Off. Untuk melanjutkan proses memasak, tekan lagi tombol On/Off untuk melanjutkan proses memasak.
- Perangkat secara otomatis berada dalam mode jeda saat Anda mengeluarkan pan dan keranjang. Proses memasak akan dilanjutkan bila pan dan keranjang dimasukkan lagi ke alat.
- **Untuk mengubah unit suhu dari Celsius ke Fahrenheit atau sebaliknya di Airfryer, tekan tombol naik dan turun suhu secara bersamaan selama 10 detik.**

### Catatan

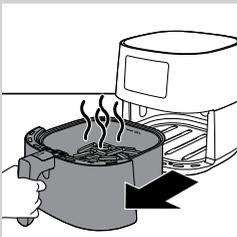
- Jika Anda tidak mengatur waktu memasak yang diperlukan dalam 30 menit, alat akan mati secara otomatis demi alasan keamanan.
- Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik ketika sudah setengah jalan dari keseluruhan waktu memasak (lihat 'Tabel memasak'). Untuk menggoyang-goyangkan bahan, keluarkan pan dan keranjang, letakkan di atas permukaan yang tahan panas, geser tutupnya dan tekan tombol pelepas keranjang untuk melepas keranjang dan goyang-goyangkan keranjang di atas bak cuci. Kemudian masukkan keranjang dalam pan dan masukkan kembali ke alat.
- Jika Anda mengatur waktu menjadi setengah dari waktu memasak, kocok atau balik bahan makanan ketika Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu. Pastikan untuk mengatur kembali pengatur waktu ke sisa waktu memasak.



## 9 Bila Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu, artinya waktu memasak yang ditentukan telah berakhir.

### Catatan

- Anda dapat menghentikan proses memasak secara manual. Untuk melakukannya, tekan tombol On/Off.



## 10 Tarik keluar pan dan periksa apakah bahan-bahan sudah matang.

### Perhatian

- **Pan Airfryer masih panas setelah proses memasak. Selalu letakkan di atas permukaan yang tahan panas (mis. tatakan) saat mengeluarkan pan dari alat.**

### Catatan

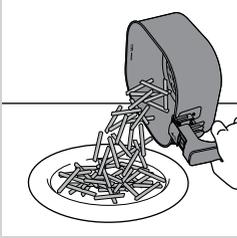
- Jika bahan belum masak, cukup masukkan pan kembali ke Airfryer dengan gagangnya dan tambahkan beberapa menit ke waktu yang sudah diatur.



**11** Untuk mengeluarkan bahan makanan yang kecil (misalnya kentang goreng), angkat keranjang dari pan dengan menggeser tutup terlebih dahulu, kemudian tekan tombol pelepas keranjang.

**!** **Perhatian**

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



**12** Tuang isi keranjang ke dalam mangkuk atau piring. Selalu lepas keranjang dari pan ketika akan mengosongkan isinya karena mungkin terdapat minyak panas di dasar pan.

**☰** **Catatan**

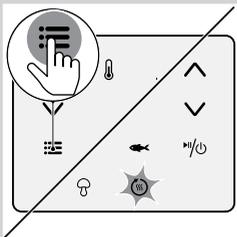
- Untuk mengeluarkan bahan yang besar atau rapuh, gunakan penjepit makanan untuk mengeluarkan bahan.
- Minyak atau lemak yang keluar dari bahan yang digoreng akan terkumpul di bagian bawah pan.
- Tergantung pada jenis bahan yang dimasak, berhati-hatilah ketika membuang minyak berlebih atau lemak yang dihasilkan dari pan setelah setiap proses memasak atau sebelum menggoyang atau melepaskan keranjang dari pan. Letakkan keranjang pada permukaan yang tahan panas. Gunakan sarung tangan yang aman untuk oven ketika menuangkan minyak atau lemak yang tersisa. Kembalikan keranjang ke dalam pan.

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

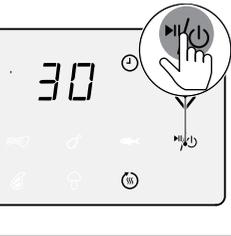
**☰** **Catatan**

- Ulangi langkah 3 hingga 12 jika Anda ingin mengolah bahan berikutnya.

**Memilih mode "keep warm"**



**1** Tekan tombol menu sesering kedipan ikon keep warm.



## 2 Tekan tombol On/Off untuk memulai mode keep warm.

### Catatan

- Pengatur waktu keep warm akan disetel ke 30 menit. Untuk mengubah waktu keep warm (1 - 30 menit), tekan tombol kurangi waktu. Waktu akan dikonfirmasi secara otomatis.
- Suhu tidak dapat diubah dalam mode keep warm.

## 3 Untuk menjeda mode keep warm, tekan tombol On/Off. Untuk melanjutkan mode keep warm, tekan lagi tombol On/Off.

## 4 Untuk keluar dari mode keep warm, tekan lama tombol On/Off.

### Kiat

- Jika makanan seperti kentang goreng kehilangan kerenyahnya selama mode "keep warm", Anda dapat mempersingkat waktu "keep warm" dengan mematikan alat lebih awal atau jadikan lebih renyah dengan memanaskannya selama 2-3 menit pada suhu 180°C/350°F.

### Catatan

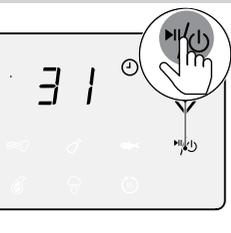
- Selama mode "keep warm", kipas dan pemanas di dalam alat akan menyala dari waktu ke waktu.
- Mode keep warm dirancang untuk memanaskan hidangan Anda segera setelah selesai dimasak dalam Airfryer. Mode ini tidak dimaksudkan untuk memanaskan ulang makanan.

## Memasak dengan preset



## 1 Ikuti langkah 1 sampai 5 dalam bab "Menggoreng dengan Udara".

## 2 Tekan tombol Menu. Ikon makanan ringan beku berkedip. Tekan tombol Menu sesering kedipan preset yang Anda inginkan.



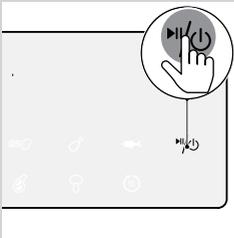
## 3 Mulai proses memasak dengan menekan tombol On/Off.

### Catatan

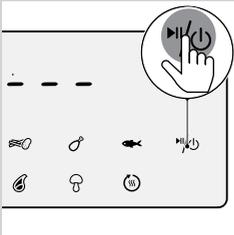
- Pada tabel berikut, Anda dapat menemukan informasi lebih lanjut tentang preset.

Preset	Waktu preset (mnt)	Suhu preset	Berat (Maks.)	Informasi
 Makanan ringan beku berbasis kentang	31	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Makanan ringan beku berbasis kentang seperti kentang goreng beku, irisan kentang, kentang goreng silang, dsb.</li> <li>· Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya</li> </ul>
 Kentang segar	38	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Gunakan kentang bertepung</li> <li>· potongan tebal 10x10mm / 0,4x0,4 in.</li> <li>· Rendam 30 menit dalam air, keringkan lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng</li> <li>· Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya</li> </ul>
 Paha ayam	27	180°C/ 350°F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hingga 8 paha ayam</li> <li>· Goyang, putar, atau aduk di antaranya</li> </ul>
 Ikan utuh, sekitar 300 g/11 oz	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	
 Kue	45	160°C/ 325°F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Gunakan aksesoris pemanggang XL (199 x 189 x 80 mm)</li> </ul>
 Potongan daging	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hingga 4 potongan daging tanpa tulang</li> </ul>
 Sayuran campur	18	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Dirajang kasar</li> <li>· Gunakan aksesoris pemanggang XL</li> </ul>
 Tetap hangat	30	80°C/ 175°F	Tidak Ada	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Suhu tidak dapat disesuaikan</li> </ul>

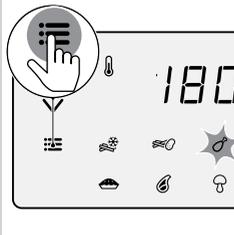
## Mengubah ke preset lain



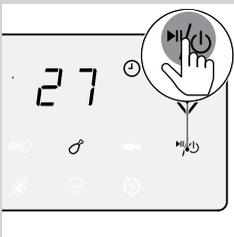
- 1 Selama proses memasak, tekan lama tombol On/Off untuk menghentikan proses memasak. Perangkat kemudian berada dalam mode siaga.



- 2 Tekan lagi tombol On/Off untuk menghidupkan perangkat.



- 3 Tekan tombol menu sesering kedipan preset yang Anda inginkan.



- 4 Tekan tombol On/Off untuk memulai proses memasak.

## Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan dengan Airfryer:

- Pilih jenis kentang yang cocok untuk membuat kentang goreng, misalnya kentang yang segar dan (sedikit) bertepung.
- Lebih baik menggoreng kentang dengan udara panas dalam porsi sampai 800 g/28 oz untuk hasil yang merata. Kentang yang lebih besar akan menjadi kurang garing dibandingkan dengan kentang yang lebih kecil.

- 1 Kupas kentang dan potong-potong menjadi tangkai (tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in).
- 2 Rendam potongan kentang dalam mangkuk berisi air selama minimal 30 menit.
- 3 Tiriskan air dari mangkuk dan keringkan potongan kentang dengan serbet atau tisu dapur.
- 4 Tuangkan satu sendok makan minyak sayur ke dalam mangkuk, masukkan potongan kentang ke dalam mangkuk dan aduk sampai terlapisi dengan minyak.
- 5 Keluarkan kentang dari mangkuk dengan tangan Anda atau dengan alat dapur berongga agar minyak berlebih tetap berada di mangkuk.



### Catatan

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

- 6 Masukkan potongan kentang ke dalam keranjang.
- 7 Goreng potongan kentang dan goyang-goyangkan keranjang 2-3 kali selama memasak.

## Membersihkan



### Peringatan

- Biarkan keranjang, pan, dan bagian dalam alat sampai benar-benar dingin sebelum Anda membersihkannya.
- Pan, keranjang, dan bagian dalam alat dilapisi lapisan anti lengket. Jangan gunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih abrasif karena bisa merusak lapisan anti lengket.

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

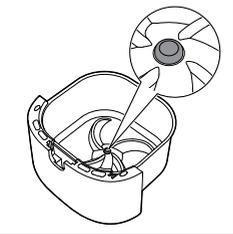
- 1 Tekan tombol On/Off (⏻/⏹) untuk mematikan alat, cabut steker dari stopkontak dinding dan biarkan alat mendingin.

### Kiat

- Lepaskan pan dan keranjang agar Airfryer dingin lebih cepat.

## 2 Buang lemak atau minyak yang dihasilkan dari bawah pan.

## 3 Bersihkan pan dan keranjang dalam mesin cuci piring. Anda bisa membersihkannya menggunakan air panas, cairan pencuci piring, dan spons non-abrasif (lihat 'Tabel membersihkan').



### Catatan

- Masukkan wajan dengan sumbat karet ke dalam mesin pencuci piring. Jangan melepas sumbat karet sebelum membersihkan.

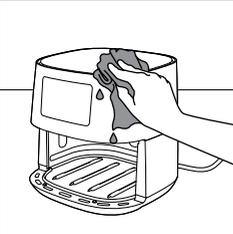
### Kiat

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

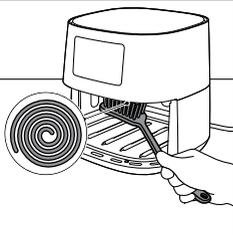
## 4 Seka bagian luar alat dengan kain lembap.

### Catatan

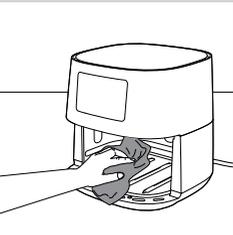
- Pastikan panel kontrol benar-benar kering. Keringkan panel kontrol dengan kain setelah dibersihkan.



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



## 6 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spon non-abrasif.



## Tabel pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Penyimpanan

- 1 Cabut alat lalu biarkan sampai dingin.
- 2 Pastikan semua komponen bersih dan keringkan sebelum disimpan.



### Catatan

- Selalu pegang Airfryer secara horizontal ketika Anda membawanya. Pastikan Anda juga menahan pan di bagian depan alat karena pan dengan keranjang dapat meluncur keluar dari alat jika tidak sengaja dimiringkan ke bawah. Hal ini dapat menyebabkan kerusakan komponen-komponen ini.
- Pastikan selalu komponen Airfryer yang dapat dilepas sudah terpasang dengan aman sebelum membawa dan/atau menyimpannya.

## Mendaur ulang

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

## Garansi dan dukungan

Jika Anda membutuhkan informasi atau dukungan, harap kunjungi [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) atau bacalah pamflet garansi internasional.

## Penyelesaian masalah

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

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Bagian luar alat akan menjadi panas sewaktu digunakan.	Panas di bagian dalam akan memancar ke dinding bagian luar.	Hal ini normal. Semua gagang dan kenop yang perlu Anda pegang selama penggunaan akan cukup dingin untuk disentuh.  Pan, keranjang, dan bagian dalam alat akan selalu menjadi panas ketika alat dinyalakan untuk memastikan makanan matang secara menyeluruh. Komponen ini akan sangat panas untuk disentuh.
		Jika Anda membiarkan alat dinyalakan untuk waktu yang lebih lama, beberapa area akan menjadi sangat panas untuk disentuh. Area di alat ini akan ditandai dengan ikon berikut:   Asalkan Anda mengetahui bahwa area tersebut akan panas dan tidak menyentuhnya, alat benar-benar aman untuk digunakan.
Kentang goreng rumahan saya tidak sesuai dengan harapan saya.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang tepat.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan kentang segar yang sedikit bertepung. Jika Anda ingin menyimpan kentang, jangan simpan di lingkungan dingin seperti di dalam kulkas. Pilih kentang dengan kemasan yang menyatakan bahwa kentang tersebut cocok untuk digoreng.
	Takaran bahan dalam keranjang terlalu banyak.	Ikuti petunjuk di halaman 18 petunjuk pengguna ini untuk membuat kentang goreng di rumah.
	Jenis bahan tertentu perlu digoyang-goyang sedikit selama waktu memasak.	Ikuti petunjuk di halaman 18 petunjuk pengguna ini untuk membuat kentang goreng di rumah.
Airfryer tidak dapat diaktifkan.	Steker alat tidak ditancapkan.	Periksa apakah steker telah dipasang dengan benar pada stopkontak dinding.
	Beberapa alat tersambung ke satu stopkontak.	Airfryer memiliki daya watt yang tinggi. Coba stopkontak lain dan periksa sekiranya.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Saya melihat ada beberapa titik yang terkelupas di dalam Airfryer.	Beberapa titik kecil dapat terlihat di dalam pan Airfryer karena sentuhan yang tidak disengaja atau goresan pada lapisan (misalnya selama pembersihan dengan alat pembersih yang kasar dan/ atau ketika memasukkan keranjang).	Anda dapat mencegah kerusakan dengan menurunkan keranjang ke pan secara benar. Jika Anda memasang keranjang dengan sudut tertentu, bagian sisinya mungkin akan terantuk ke dinding pan, sehingga ada bagian kecil lapisan yang terkelupas. Jika hal ini terjadi, perlu diketahui bahwa ini tidak berbahaya karena semua material yang digunakan aman untuk makanan.
Asap putih keluar dari alat.	Anda sedang memasak bahan makanan yang berlemak.	Anda bisa membuang minyak atau lemak berlebih dari pan dengan hati-hati lalu melanjutkan proses memasak.
	Pan masih berisi sisa minyak dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh sisa minyak yang dipanaskan di dalam pan. Selalu bersihkan pan dan keranjang secara menyeluruh setelah setiap penggunaan.
	Bahan pelapis tidak melekat dengan benar pada makanan.	Potongan kecil dari pelapis berbahan tepung roti yang terbawa udara dapat menimbulkan asap putih. Tekan kuat tepung roti dan bahan pelapis agar benar-benar menempel pada makanan.
	Bumbu cair, cairan, atau sari daging dapat terciprat dalam lemak dan minyak yang dihasilkan.	Tepuk-tepuk makanan hingga kering sebelum meletakkannya di dalam keranjang.
Layar Airfryer menampilkan "E1".	Alat rusak/cacat.	Hubungi hotline layanan Philips atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
	Airfryer mungkin disimpan di tempat yang terlalu dingin.	Jika perangkat Anda disimpan pada suhu sekitar yang rendah, biarkan Airfryer memanaskan hingga suhu ruangan minimal 15 menit sebelum dicolokkan kembali. Jika layar masih menampilkan "E1", hubungi hotline Philips atau hubungi Pusat Layanan Konsumen setempat.

