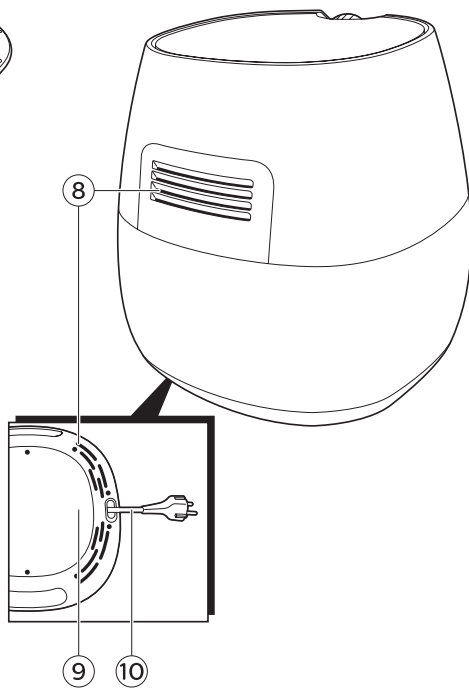
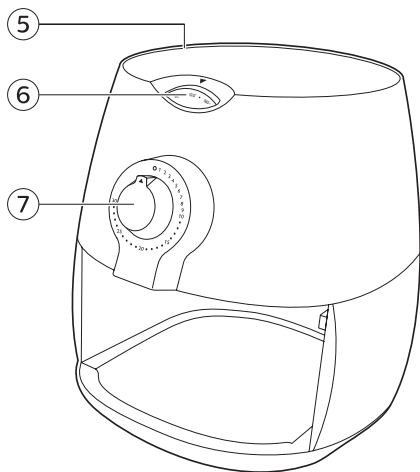
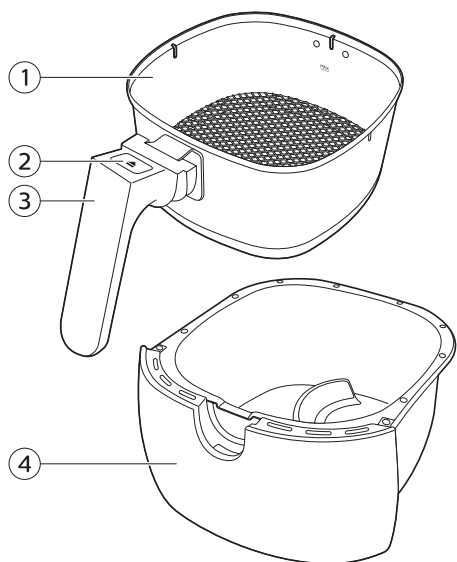


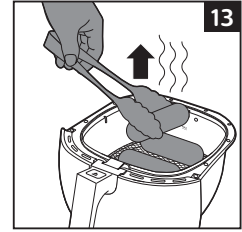
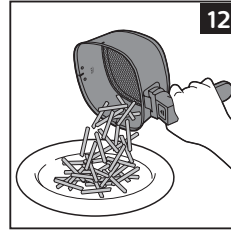
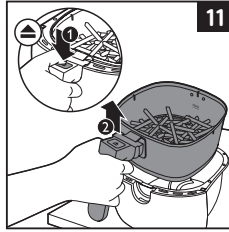
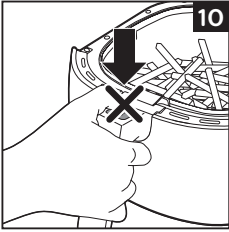
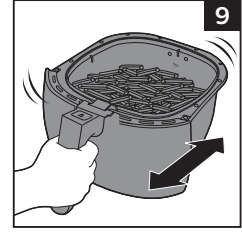
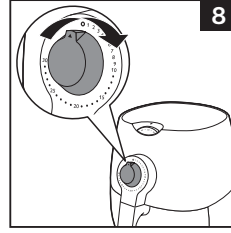
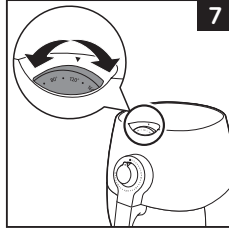
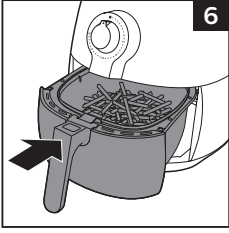
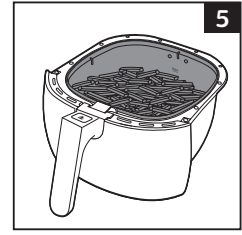
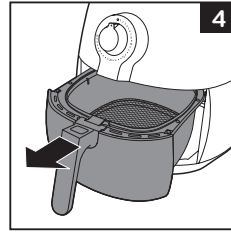
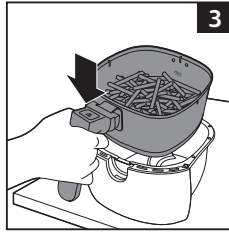
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Petunjuk Pengguna





Daftar Isi

Pendahuluan	5
Gambaran umum (Gbr. 1)	5
Penting	5
Sebelum menggunakan alat pertama kali	8
Persiapan penggunaan	8
Menggunakan alat	8
Menggoreng dengan udara panas	9
Setelan	10
Membuat kentang goreng sendiri	12
Membersihkan	12
Penyimpanan	12
Mendaur ulang	12
Garansi dan layanan	13
Pemecahan masalah	13

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.

Airfryer yang baru memungkinkan Anda mengolah bahan dan penganan dengan cara yang lebih sehat.

Airfryer menggunakan udara panas yang dikombinasikan dengan sirkulasi udara berkecepatan tinggi (Rapid Air) dan pemanggang atas untuk mengolah aneka masakan lezat secara sehat, cepat dan mudah. Bahan Anda akan dipanaskan dari semua sisi sekaligus dan tidak perlu menambahkan minyak untuk hampir semua bahan.

Untuk inspirasi lainnya buat resep dan informasi tentang Airfryer, kunjungi

www.philips.com/kitchen.

Gambaran umum (Gbr. 1)

- 1 Keranjang
- 2 Tombol pelepas keranjang
- 3 Gagang keranjang
- 4 Pan
- 5 Masukan udara
- 6 Kenop kontrol suhu (80–200 °C)
- 7 Timer (0–30 menit)/kenop untuk menyalakan
- 8 Lubang keluaran udara
- 9 Tempat penyimpanan kabel
- 10 Kabel listrik

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi di masa mendatang.

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.

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 tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak.
- 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. (gbr. 2)
- 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 gordien.
- 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.

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.

Mati otomatis

Alat ini dilengkapi dengan timer. Bila timer telah menghitung mundur hingga 0, alat akan secara otomatis mengeluarkan suara bel dan mati. Untuk mematikan alat secara manual, putar kenop timer berlawanan arah jarum jam ke angka 0.

Medan elektromagnet (EMF)

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

Sebelum menggunakan alat pertama kali

- 1 Lepaskan semua bahan kemasan.
- 2 Lepaskan segala stiker atau label dari alat.
- 3 Cucilah keranjang dan pan secara saksama dengan air panas, cairan pembersih dan spon non-abrasif.

Catatan: Anda juga dapat membersihkan komponen-komponen ini dalam mesin cuci piring.

- 4 Seka bagian dalam dan bagian luar alat dengan kain lembap.

Airfryer ini bekerja dengan menggunakan udara panas. Jangan isi pan dengan minyak atau lemak untuk menggoreng.

Persiapan penggunaan

- 1 Letakkan alat pada permukaan yang stabil, datar dan rata.
Jangan letakkan alat pada permukaan yang tidak tahan panas.
- 2 Letakkan keranjang dalam pan dengan benar (Gbr. 3).
- 3 Keluarkan kabel listrik dari tempat penyimpanan kabel di bagian bawah alat.
Jangan isi pan dengan minyak atau cairan lainnya.

Jangan meletakkan apa pun di atas alat. Hal ini akan mengganggu aliran udara dan mempengaruhi hasil menggoreng dengan udara panas.

Menggunakan alat

Airfryer dapat mengolah aneka bahan. Anda dapat menemukan resep lainnya di www.philips.com/kitchen.

Menggoreng dengan udara panas

- 1 Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding yang memiliki arde.
- 2 Lepaskan pan dari Airfryer dengan hati-hati (Gbr. 4).
- 3 Masukkan bahan dalam keranjang (Gbr. 5).

Catatan: Jangan mengisi keranjang melebihi tanda MAX atau melebihi takaran yang ditunjukkan dalam tabel (lihat bagian 'Setelan' dalam bab ini), karena hal ini dapat mempengaruhi kualitas dan hasil akhir.

- 4 Kembalikan pan ke Airfryer (Gbr. 6).

Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang keranjangnya.

Perhatian: Jangan menyentuh pan selama dan beberapa saat setelah digunakan karena masih panas sekali. Peganglah pan pada gagangannya.

- 5 Putar kenop kontrol suhu ke suhu yang diperlukan. Lihat bagian 'Setelan' dalam bab ini untuk menentukan suhu yang tepat (Gbr. 7).

Catatan: Jika Anda ingin mengolah bahan yang berbeda sekaligus, pastikan Anda memeriksa waktu pengolahan dan suhu yang diperlukan untuk bahan yang berbeda sebelum Anda mulai mengolahnya secara bersamaan. Gorengan buatan sendiri dan paha ayam, sebagai contoh, dapat diolah secara bersamaan karena keduanya memerlukan setelan yang sama.

- 6 Tentukan waktu pengolahan yang diperlukan untuk bahan tersebut (lihat bagian 'Setelan' dalam bab ini).

- 7 Untuk menghidupkan alat, putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan (Gbr. 8).

Tambah 3 menit untuk waktu pengolahan bila alat sudah dingin.

Catatan: Jika mau, Anda juga dapat membiarkan alat melakukan pemanasan tanpa diisi bahan. Jika demikian, putar kenop timer ke lebih dari 3 menit. Kemudian isilah keranjang dan putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan.

- Timer mulai menghitung mundur dari waktu pengolahan yang disetel.
 - Minyak yang keluar dari bahan yang digoreng akan terkumpul di bagian bawah pan.
- 8 Beberapa bahan perlu sedikit digoyang selama waktu pengolahan (lihat bagian 'Setelan' dalam bab ini). Untuk menggoyang-goyang bahan, angkat pan dari alat melalui gagangannya dan goyang-goyangkan. Kemudian kembalikan pan ke Airfryer (Gbr. 9).

Perhatian: Jangan tekan tombol pelepas keranjang sewaktu menggoyang-goyangkan (Gbr. 10).

Tip: Untuk mengurangi beban, Anda dapat melepas keranjang dari pan dan hanya menggoyang-goyang keranjangnya. Untuk melakukannya, lepaskan pan dari alat, letakkan di atas permukaan yang tahan panas dan tekan tombol pelepas keranjang.

Tip: Jika Anda menyetel waktu setengah dari waktu pengolahan, Anda akan mendengar bel timer bila Anda harus menggoyang-goyangkan bahan. Walau demikian, ini berarti bahwa Anda harus menyetel timer lagi ke sisa waktu pengolahan setelah menggoyang-goyangkannya.

- 9** Bila Anda mendengar bel timer, berarti waktu pengolahan yang disetel telah berlalu. Lepaskan pan dari alat, letakkan di atas permukaan yang tahan panas.

Catatan: Anda juga dapat mematikan alat secara manual. Untuk melakukan hal ini, putar kenop kontrol timer ke angka 0 (Gbr. 8).

- 10** Periksa apakah bahan sudah siap.

Jika bahan belum siap, cukup kembalikan ke alat dan setel timer untuk beberapa menit lagi.

- 11** Untuk mengeluarkan bahan yang kecil (misalnya kentang goreng), tekan tombol pelepas keranjang (1) dan angkat keranjang dari pan (2). (Gbr. 11)

Jangan membalik keranjang dengan pan masih menempel, karena kelebihan minyak yang terkumpul di bawah pan dapat merembes ke bahan.

Setelah menggoreng dengan udara panas, pan dan bahan dalam keadaan panas. Tergantung pada jenis bahan dalam Airfryer, mungkin saja keluar uap dari pan.

- 12** Tuang isi keranjang ke dalam mangkuk atau piring ceper. (Gbr. 12)

Tip: Untuk mengeluarkan bahan yang besar atau rapuh, gunakan jepitan makanan untuk mengeluarkan bahan dari keranjang (Gbr. 13).

- 13** Bila bahan sudah siap, Airfryer akan segera siap mengolah bahan berikutnya.

Setelan






















Tabel di bawah ini membantu Anda memilih setelan dasar untuk bahan yang ingin Anda olah.

Catatan: Ingatlah bahwa setelan ini perkiraan. Karena masing-masing bahan berbeda asal, ukuran, bentuk dan mereknya, maka kami tidak dapat menjamin setelan terbaik bagi bahan Anda.

Karena teknologi Rapid Air langsung memanaskan kembali udara di dalam alat, melepas pan sebentar dari alat sewaktu menggoreng dengan udara panas akan mengganggu prosesnya.

Tip

- Bahan yang lebih kecil biasanya memerlukan waktu pengolahan yang lebih singkat dari pada bahan yang lebih besar.
- Takaran bahan yang lebih besar hanya memerlukan waktu pengolahan sedikit lebih lama, takaran bahan yang lebih kecil hanya memerlukan waktu pengolahan yang sedikit lebih cepat.
- Sedikit menggoyang-goyangkan bahan yang lebih kecil selama waktu pengolahan akan mengoptimalkan hasil akhir dan dapat membantu mencegah hasil gorengan yang tidak merata.
- Tambahkan sedikit minyak pada kentang segar agar renyah. Goreng bahan Anda di Airfryer dalam beberapa menit setelah menambahkan minyak.
- Penganan yang dapat diolah di oven juga dapat diolah di Airfryer.
- Takaran optimum untuk mengolah kentang goreng yang renyah adalah 500 gram.
- Gunakan adonan siap-pakai untuk mengolah penganan dengan isian secara cepat dan mudah. Adonan siap-pakai juga memerlukan waktu pengolahan lebih cepat daripada adonan buatan sendiri.
- Anda juga dapat menggunakan Airfryer untuk memanaskan ulang bahan tersebut. Untuk memanaskan ulang bahan tersebut, setel suhu ke 150°C hingga selama 10 menit.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Catatan: Bila Anda menggunakan bahan yang mengembang (seperti cake, quiche, atau muffin), baki pemanggang tidak boleh diisi lebih dari separuh.

Catatan: Tambah 3 menit untuk waktu pengolahan bila Anda mulai menggoreng saat Airfryer masih dingin.

Membuat kentang goreng sendiri

Untuk hasil terbaik, kami sarankan menggunakan gorengan (mis. beku) yang dipanggang setengah matang. Jika Anda ingin membuat gorengan buatan sendiri, ikuti langkah-langkah di bawah.

- 1 Kupas kentang dan potong-potong menjadi batangan kecil.
- 2 Rendam batangan kentang dalam mangkuk setidaknya selama 30 menit, angkat dan keringkan dengan tisu dapur.
- 3 Masukkan ½ sendok makan minyak zaitun dalam mangkuk, masukkan batangan di bagian atas dan ratakan minyak pada batangan tersebut.
- 4 Keluarkan batangan dari mangkuk dengan jari atau perabot dapur agar kelebihan minyak tertinggal di mangkuk. Masukkan batangan dalam keranjang.

Catatan: Jangan miringkan mangkuk untuk memasukkan semua batang dalam keranjang sekaligus, untuk mencegah kelebihan minyak keluar dari bawah pan.

- 5 Gorenglah batangan kentang sesuai dengan petunjuk dalam bab ini.

Membersihkan

Bersihkan alat setiap kali selesai digunakan.

Pan, keranjang dan bagian dalam alat mempunyai lapisan anti-lengket. Jangan gunakan perabot dapur dari logam atau bahan pembersih abrasif untuk membersihkannya, karena dapat merusak lapisan anti-lengket tersebut.

- 1 Lepaskan steker listrik dari stopkontak dinding dan biarkan alat menjadi dingin.

Catatan: Lepaskan pan agar Airfryer dingin lebih cepat.

- 2 Seka bagian luar alat dengan kain lembap.
- 3 Cucilah pan, dan keranjang dengan air panas, cairan pembersih dan spon non-abrasif.

Anda dapat menggunakan cairan pembersih kerak untuk menghilangkan kotoran yang tersisa.

Catatan: Pan, dan keranjang tahan terhadap mesin cuci piring.

Tip: Jika kotoran lengket di keranjang, atau bagian bawah pan, isilah pan dengan air panas dan sedikit cairan pembersih. Masukkan keranjang dalam pan dan biarkan pan beserta keranjang terendam selama kurang-lebih 10 menit.

- 4 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spon non-abrasif.
- 5 Bersihkan elemen pemanas dengan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.

Penyimpanan

- 1 Cabut alat dan biarkan mendingin.
- 2 Pastikan semua komponen bersih dan kering.
- 3 Masukkan kabel ke dalam tempat penyimpanan kabel. Kencangkan kabel dengan memasukkannya ke slot untuk mengikat kabel.

Mendaur ulang

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan ini, berarti Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.

Garansi dan layanan

Jika Anda membutuhkan servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda. Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam kartu garansi internasional. Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

Pemecahan masalah

Bab ini merangkum berbagai masalah paling umum yang mungkin Anda temui pada alat Anda. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah, kunjungi www.philips.com/support untuk daftar pertanyaan yang sering diajukan atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Airfryer tidak bekerja.	Steker alat tidak dimasukkan.	Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding yang memiliki arde.
	Anda belum menyetel timer.	Putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan untuk menghidupkan alat.
Bahan yang digoreng dengan Airfryer tidak matang.	Takaran bahan dalam keranjang terlalu banyak.	Kurangi takaran bahan dalam keranjang. Takaran yang lebih sedikit akan digoreng lebih merata.
	Suhu yang disetel terlalu rendah.	Putar kenop kontrol suhu ke setelan suhu yang diperlukan (lihat bagian 'Setelan' dalam bab 'Menggunakan alat').
	Waktu pengolahan terlalu singkat.	Putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan (lihat bagian 'Setelan' dalam bab 'Menggunakan alat').
Bahan digoreng tidak merata dalam Airfryer.	Jenis bahan tertentu perlu digoyang-goyang sedikit selama waktu pengolahan.	Bahan yang bertumpuk atau yang saling menyilang (misalnya kentang goreng) perlu digoyang-goyang sedikit selama waktu pengolahan. Lihat bagian 'Setelan' dalam bab 'Menggunakan alat'.
Panganan yang digoreng tidak renyah saat dikeluarkan dari Airfryer.	Anda menggunakan jenis panganan yang harus diolah di penggorengan biasa.	Gunakan panganan oven atau siramkan sedikit minyak pada panganan agar hasilnya lebih renyah.
Saya tidak dapat memasukkan pan ke alat dengan benar.	Terlalu banyak bahan makanan dalam keranjang.	Jangan mengisi keranjang melebihi tanda MAX.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
	Keranjang tidak dimasukkan dalam pan dengan benar.	Masukkan keranjang dalam pan hingga Anda mendengar bunyi klik.
	Gagang baki pemanggang menghalangi pan.	Dorong gagang ke posisi horizontal, agar tidak menonjol dari bagian atas keranjang.
Asap putih keluar dari alat.	Anda mengolah bahan yang berminyak.	Bila Anda menggoreng bahan yang berminyak dalam Airfryer, banyak minyak yang akan merembes ke dalam pan. Minyak ini menghasilkan asap putih dan pan mungkin menjadi lebih panas daripada biasanya. Ini tidak mempengaruhi alat atau hasil akhir.
	Pan masih berisi sisa minyak dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh minyak yang dipanaskan dalam pan. Panas Anda membersihkan pan dengan benar setiap kali penggunaan.
Hasil penggorengan kentang segar tidak merata dalam Airfryer.	Anda tidak merendam potongan kentang dengan benar sebelum menggorengnya.	Rendam batangan kentang dalam mangkuk setidaknya selama 30 menit, angkat dan keringkan dengan tisu dapur.
	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang tepat.	Gunakan kentang segar dan pastikan kentang tetap keras selama menggoreng.
Kentang segar yang digoreng tidak renyah saat dikeluarkan dari Airfryer.	Kerenyahan kentang goreng tergantung pada kadar minyak dan air dalam kentang goreng.	Pastikan Anda mengeringkan batangan kentang dengan benar sebelum menambahkan minyak.
		Potong-potong batangan kentang menjadi lebih kecil agar hasilnya lebih renyah. Tambahkan minyak sedikit lagi agar hasilnya lebih renyah.

