PHILIPS

HD927X

Hướng dẫn sử dụng

MỤC LỤC

Quan trọng 3
Giới thiệu 7
Mô tả chung 7
Trước khi sử dụng lần đầu 9
Chuẩn bị sử dụng 9
Sử dụng thiết bị 9
Bảng thực phẩm 9
Chiên bằng không khí 11
Chọn chế độ giữ ấm 14
Nấu nướng bằng các chế độ cài đặt trước 15
Thay đổi sang chế độ cài đặt trước khác 17
Chế biến khoai tây chiên tự làm tại nhà 18
Vệ sinh máy 18
Bảng làm sạch 20
Bảo quản 20
Tái chế 20
Bảo hành và hỗ trợ 20
Xử lý sự cố 20

Quan trọng

Hãy đọc kỹ thông tin quan trọng này trước khi bạn sử dụng thiết bị và hãy cất giữ nó để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che chắn cửa hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không cho dầu ăn vào nồi vì làm như vậy có thể gây ra nguy cơ cháy.
- Không nhúng thiết bị vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác đổ vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Không được cho nguyên liệu vượt quá chỉ báo mức tối đa trên giỏ.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan. Không để

trẻ em chơi đùa với thiết bị. Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo dưỡng dành cho người dùng trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.

- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Chỉ nối thiết bị vào ổ cắm điện có dây tiếp đất. Luôn đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ cắm điện.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động như bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Không để thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Giữ khoảng cách tối thiểu 10 cm phía đằng sau và các cạnh bên và 10 cm khoảng cách phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng máy cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng.
- Trong khi đang chiên bằng khí nóng, luồng hơi nóng được đẩy ra cửa thoát gió. Giữ tay và mặt bạn cách xa luồng hơi và cửa thoát gió ở khoảng cách an toàn. Cũng cẩn thận với luồng hơi nóng và không khí khi bạn lấy nồi ra khỏi thiết bị.

- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng.
- Nồi, giỏ và các phụ kiện nằm bên trong Airfryer sẽ nóng lên trong khi sử dụng. Hãy cẩn thận khi bạn cầm chúng.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn lau bàn hoặc rèm treo.

- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.
- Ngay lập tức rút phích cắm của thiết bị nếu bạn thấy có khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ khói ngừng bốc hẳn rồi mới kéo nồi ra khỏi thiết bị.
- Bảo quản khoai tây: Nhiệt độ phải ở mức thích hợp với loại khoai tây được bảo quản và phải cao hơn 6°C để giảm thiểu nguy cơ tiếp xúc với acrylamide trong thực phẩm đã qua chế biến.
- Không cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hay sử dụng bảng điều khiển bằng tay ướt.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong khoảng từ 5°C đến 40°C.

Chú ý

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, loại hình nhà trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng và các môi trường cư trú khác.
- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo hướng dẫn, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.
- Luôn đặt và sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng, nằm ngang, khô ráo và chắc chắn.
- Luôn rút phích cắm điện của thiết bị ra sau khi sử dụng.

- Để thiết bị nguội xuống khoảng 30 phút trước khi cầm nắm hoặc làm sạch thiết bị.
- Đảm bảo nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển sang màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu. Loại bỏ những phần đồ ăn thừa bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc tạo ra acrylamide).
- Cẩn thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Luôn đảm bảo bạn có thể sử dụng các nút điều khiển trên Airfryer dễ dàng.
- Khi nấu thức ăn có nhiều mỡ, Airfryer có thể tỏa ra khói.

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến điện từ trường.

Tự động ngắt điện

Thiết bị này được trang bị chức năng tự động ngắt. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu bạn không nhấn nút trong vòng 20 phút. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, nhấn nút Bật/Tắt.

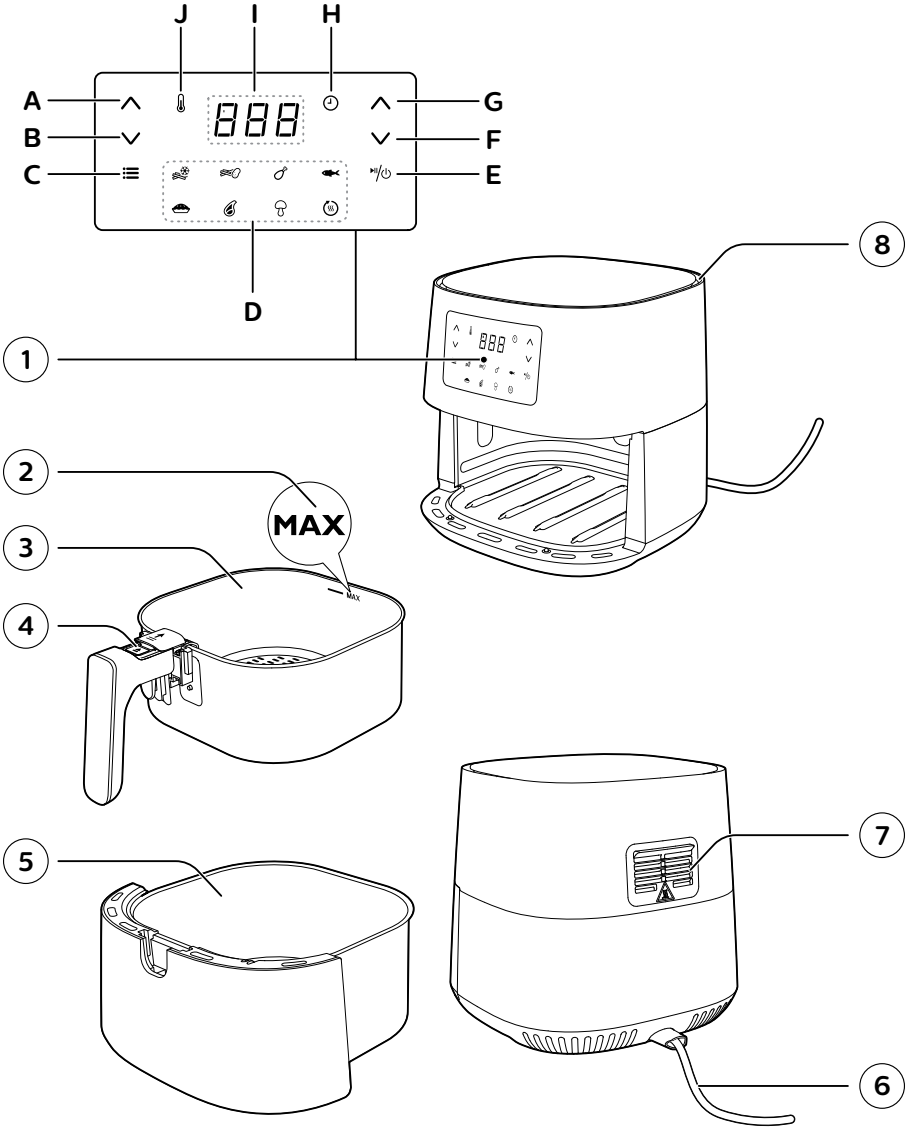
Giới thiệu

Chúc mừng đơn đặt hàng của bạn và chào mừng bạn đến với Philips!
Để được hưởng lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại **www.philips.com/welcome**.
Philips Airfryer là nồi chiên không dầu duy nhất sử dụng công nghệ Rapid Air độc đáo để chiên rán món ăn khoái khẩu của bạn mà không cần thêm dầu hoặc chỉ cần thêm một ít dầu, đồng thời có thể giảm lượng chất béo đến 90%.
Công nghệ Rapid Air của Philips làm chín thực phẩm từ mọi hướng, cùng với thiết kế hình sao giúp thức ăn vàng giòn và thơm ngon.
Giờ đây, bạn có thể thưởng thức thực phẩm chiên hoàn hảo, giòn bên ngoài và mềm bên trong. Chiên rán, quay, nướng thịt và nướng bánh để chuẩn bị những bữa ăn ngon miệng trở nên nhanh chóng, dễ dàng và có lợi cho sức khỏe.
Để có được nhiều cảm hứng hơn, biết nhiều công thức chế biến và thông tin hơn về Airfryer, vui lòng truy cập **www.philips.com/kitchen** hoặc tải xuống Ứng dụng NutriU* miễn phí cho IOS® hoặc Android™.
*Ứng dụng NutriU có thể không có sẵn ở quốc gia của bạn.
Trong trường hợp này, vui lòng truy cập trang web Philips ở quốc gia của bạn để tìm các công thức chế biến thú vị.

Mô tả chung

1 Bảng điều khiển
- A Nút tăng nhiệt độ
- B Nút giảm nhiệt độ
- C Nút menu
- D Các menu chế độ cài đặt trước
- E Nút Bật/Tắt
- F Nút giảm thời gian
- G Nút tăng thời gian
- H Chỉ báo thời gian
- I Màn hình
- J Chỉ báo nhiệt độ

2 Chỉ báo MAX (Tối đa)
3 Giỏ
4 Nút tháo giỏ
5 Nồi
6 Dây điện
7 Cửa thoát gió
8 Cửa hút gió


J
I
H
A
B
C
G
F
E
D
8
1
2
MAX
3
4
5
7
6

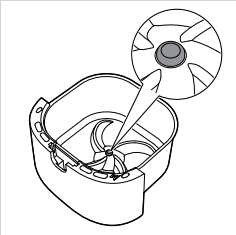
Trước khi sử dụng lần đầu

1 Tháo gỡ tất cả các vật liệu đóng gói.

2 Gỡ bỏ tất cả miếng dán hoặc nhãn (nếu có) ra khỏi thiết bị.

3 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu, như được chỉ dẫn trong chương vệ sinh.

Chuẩn bị sử dụng



1 Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và chịu được nhiệt.

Lưu ý

- Không đặt bất kỳ vật gì lên trên đầu hoặc trên các mặt bên của thiết bị. Làm như vậy có thể phá vỡ dòng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.
- Không đặt thiết bị đang vận hành gần hoặc dưới các đồ vật mà có thể bị hơi nước làm hỏng, ví dụ như tường và tủ chén.
- Để nút cao su trong nồi. Không được tháo nút trước khi nấu.

Sử dụng thiết bị

Bảng thực phẩm

Bảng dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho các loại nguyên liệu bạn muốn chế biến.

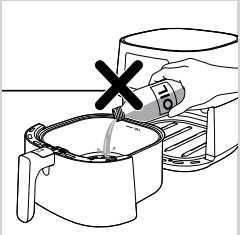
Lưu ý

- Lưu ý rằng các cài đặt này chỉ là các đề nghị. Vì nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như nhãn hiệu, chúng tôi không thể bảo đảm cài đặt tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.
- Khi chế biến lượng thực phẩm lớn hơn (như khoai tây chiên, tôm, đùi gà, thực phẩm đông lạnh), bạn nên lắc, lật hay trộn nguyên liệu trong giỏ 2 đến 3 lần để đạt hiệu quả chiên vàng đều.

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu - tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	200-800 g / 7-28 oz	14-31	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	200-800 g / 7-28 oz	20-40	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	200-600 g/ 7-21 oz	9-20	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

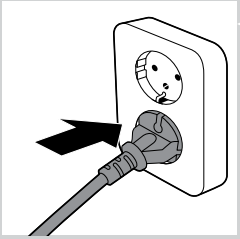
Nguyên liệu	Lượng tối thiểu - tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Chả giò đông lạnh	200-600 g/ 7-21 oz	9-20	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	1-5 miếng thịt	16-21	200°C/400°F	
Tảng thịt bằm	1200 g / 42 oz	55-60	150°C/300°F	• Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 150 g/5 oz)	1-4 miếng	15-20	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích mỏng (khoảng 50 g/1,8 oz)	2-10 cái	11-15	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2-8 cái	17-27	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	1-5 cái	15-25	180°C/350°F	
Gà nguyên con	1200 g/42 oz	60-70	180°C/350°F	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	1-2 con	20-25	200°C/400°F	
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	1-5 (1 lớp)	25-32	160°C / 325°F	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	200-800 g/7-28 oz	9-18	180°C/350°F	• Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng • Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Muffin (khoảng 50 g/1,8 oz)	1-9	13-15	180°C/350°F	• Sử dụng cốc làm bánh muffin
Bánh ngọt	500 g/18 oz	40-45	160°C/325°F	• Dùng khuôn nướng bánh
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/ 2 oz)	1-6 cái	6-8	200°C/400°F	
Bánh mì tự làm	800 g / 28 oz	55-65	150°C/300°F	• Sử dụng phụ kiện nướng bánh • Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra.

Chiên bằng không khí

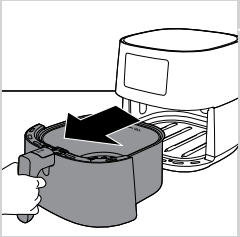


Chú ý

- **Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào khác vào nồi.**
- **Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng núm hoặc tay cầm. Cầm nồi nóng bằng găng tay làm bếp chống nóng.**
- **Thiết bị này chỉ để dùng trong gia đình.**
- **Thiết bị có thể bốc ra một ít khói khi bạn sử dụng lần đầu. Đây là hiện tượng bình thường.**
- **Không cần phải làm nóng trước thiết bị.**



1 Cắm phích cắm vào ổ điện.

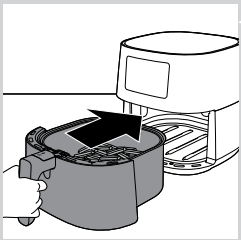


2 Kéo tay cầm để lấy nồi có gắn giỏ ra khỏi thiết bị.

3 Cho nguyên liệu vào giỏ.

Lưu ý

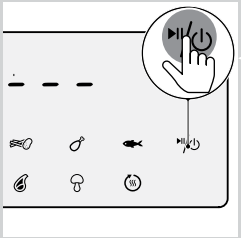
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu nướng ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục ‘Bảng thực phẩm’ hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ vượt qua chỉ báo ‘MAX’ (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.
- Nếu bạn muốn chế biến nhiều loại nguyên liệu cùng lúc, hãy đảm bảo rằng bạn đã kiểm tra thời gian nấu nướng đề xuất được yêu cầu cho các loại nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu chế biến các loại nguyên liệu này cùng một lúc.



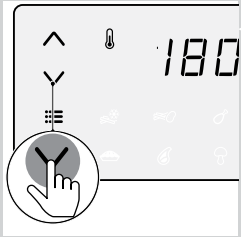
4 Lắp nồi có gắn giỏ vào lại Airfryer.

Chú ý

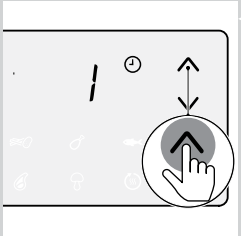
- **Không được sử dụng nồi mà không có giỏ trong đó.**
- **Không chạm vào nồi hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.**



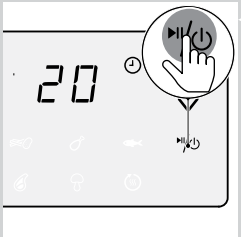
5 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



6 Nhấn nút tăng hoặc giảm nhiệt độ để chọn nhiệt độ cần thiết.



7 Nhấn nút tăng thời gian để chọn thời gian cần thiết.



8 Nhấn nút Bật/Tắt để bắt đầu quá trình nấu nướng.

Lưu ý

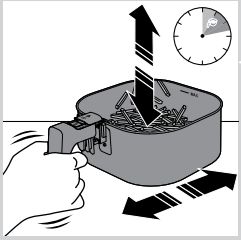
- Trong khi nấu nướng, nhiệt độ và thời gian sẽ luân phiên được hiển thị.
- Phút nấu nướng cuối cùng sẽ đếm ngược theo đơn vị giây.
- Tham khảo bảng thực phẩm kèm theo các cài đặt nấu cơ bản dành cho nhiều loại thực phẩm khác nhau.

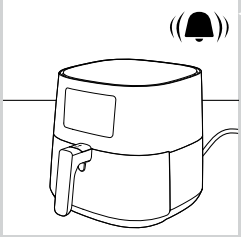
Mẹo

- Trong khi nấu nướng, nếu bạn muốn thay đổi thời gian nấu hoặc nhiệt độ nấu, hãy nhấn nút tăng hoặc giảm tương ứng bất kỳ lúc nào.
- Để tạm dừng quá trình nấu nướng, hãy nhấn nút Bật/Tắt. Để tiếp tục lại quá trình nấu nướng, hãy nhấn nút Bật/Tắt lần nữa để tiếp tục quá trình nấu nướng.
- Thiết bị sẽ tự động ở chế độ tạm dừng khi bạn kéo nồi và giỏ ra. Quá trình nấu nướng sẽ tiếp tục khi bạn lắp nồi và giỏ vào lại thiết bị.
- **Để thay đổi đơn vị nhiệt độ từ đơn vị độ C thành độ F và ngược lại trên Airfryer, hãy nhấn nút tăng và giảm nhiệt độ cùng một lúc trong khoảng 10 giây.**

Lưu ý

- Nếu bạn không đặt thời gian nấu cần thiết trong vòng 30 phút, thiết bị sẽ tự động ngắt điện vì lý do an toàn.
- Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để lắc nguyên liệu, hãy kéo nồi có gắn giỏ ra, đặt nồi lên trên bề mặt chịu nhiệt, trượt nắp và nhấn nút tháo giỏ để tháo giỏ và lắc giỏ trên bồn nước. Sau đó đặt giỏ vào trong nồi và trượt chúng vào lại thiết bị.
- Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ đến một nửa thời gian nấu nướng, khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông, đó là lúc bạn phải lắc hoặc lật nguyên liệu. Phải chắc chắn đã đặt lại bộ hẹn giờ đến thời gian nấu còn lại.

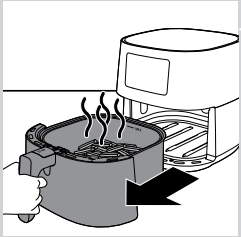




9 Khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông thì nghĩa là thời gian nấu được cài đặt đã hết.

Lưu ý

- Bạn có thể dừng quá trình nấu nướng theo cách thủ công. Để làm vậy, bạn hãy nhấn nút Bật/Tắt.



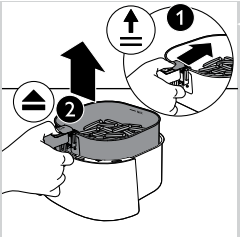
10 Kéo nồi ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

Chú ý

- **Nồi Airfryer nóng sau quá trình nấu nướng. Luôn đặt nồi trên một bề mặt chịu nhiệt (ví dụ như giá ba chân, v.v.) khi bạn tháo nồi khỏi thiết bị.**

Lưu ý

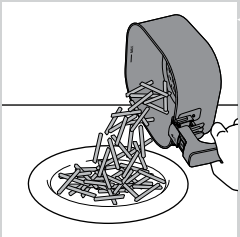
- Nếu nguyên liệu đã chín, chỉ cần trượt nồi trở lại thiết bị Airfryer bằng tay cầm và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.



11 Để lấy nguyên liệu kích cỡ nhỏ ra (như khoai tây chiên), hãy nhấc giỏ ra khỏi nồi bằng cách trượt nắp ra trước tiên, sau đó nhấn nút tháo giỏ.

Chú ý

- **Sau khi nấu nướng xong, nồi, giỏ, vỏ trong và nguyên liệu rất nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi nồi.**



12 Đổ hết nguyên liệu trong giỏ vào tô hoặc đĩa. Luôn lấy giỏ ra khỏi nồi để đổ nguyên liệu ra vì dầu nóng có thể đọng lại ở đáy nồi.

Lưu ý

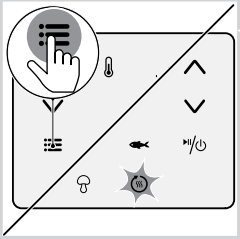
- Dùng kẹp để lấy thức ăn dạng miếng lớn hoặc dễ vỡ ra.
- Dầu thừa hoặc mỡ rán từ nguyên liệu được thu ở đáy nồi.
- Tùy vào loại nguyên liệu đang nấu mà bạn có thể muốn cẩn thận đổ hết dầu thừa hoặc mỡ rán ra khỏi nồi sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc hay thay thế giỏ trong nồi. Đặt giỏ trên một bề mặt chịu nhiệt. Đeo găng tay làm bếp chống nóng để đổ sạch dầu thừa hoặc mỡ rán. Đặt giỏ vào lại nồi.

Khi mẻ nguyên liệu này đã được chế biến xong, thiết bị Airfryer sẵn sàng ngay lập tức cho việc chế biến mẻ tiếp theo.

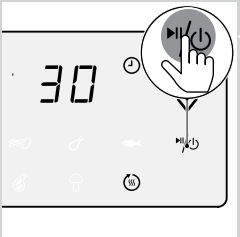
Lưu ý

- Lặp lại các bước 3 đến 12 nếu bạn muốn chế biến một mẻ nguyên liệu khác.

Chọn chế độ giữ ấm



1 Nhấn nút menu nhiều lần khi biểu tượng giữ ấm nhấp nháy.



2 Nhấn nút Bật/Tắt để bắt đầu chế độ giữ ấm.

Lưu ý

- Bộ hẹn giờ giữ ấm được đặt thành 30 phút. Để thay đổi thời gian giữ ấm (1 - 30 phút), nhấn nút giảm thời gian. Thời gian sẽ tự động được xác nhận.
- Bạn không thể thay đổi nhiệt độ ở chế độ giữ ấm.

3 Để tạm dừng chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút Bật/Tắt. Để tiếp tục lại chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút Bật/Tắt lần nữa.

4 Để thoát chế độ giữ ấm, hãy nhấn giữ nút Bật/Tắt.

Mẹo

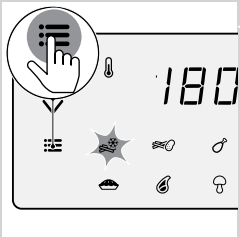
- Nếu thức ăn như khoai tây chiên không còn giòn nữa trong khi ở chế độ giữ ấm, hãy rút ngắn thời gian giữ ấm bằng cách tắt thiết bị sớm hơn hoặc làm giòn thức ăn lên trong 2-3 phút ở nhiệt độ là 180°C/350°F.

Lưu ý

- Trong khi ở chế độ giữ ấm, quạt và bộ tạo nhiệt bên trong thiết bị sẽ thỉnh thoảng bật lên.
- Chế độ giữ ấm được thiết kế để giữ ấm thức ăn của bạn ngay sau khi đã nấu chín trong Airfryer. Chế độ này không được dùng để hâm nóng lại.

Nấu nướng bằng các chế độ cài đặt trước

1 Làm theo các bước 1 đến 5 trong chương “Chiên bằng không khí”.



2 Nhấn nút menu. Biểu tượng thực phẩm đông lạnh nhấp nháy. Nhấn nút menu nhiều lần khi biểu tượng chế độ cài đặt trước mà bạn cần nhấp nháy.

3 Bắt đầu quá trình nấu nướng bằng cách nhấn nút Bật/Tắt.

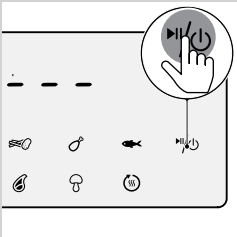
Lưu ý

- Trong bảng sau đây, bạn có thể tìm thêm thông tin về các chế độ cài đặt trước.

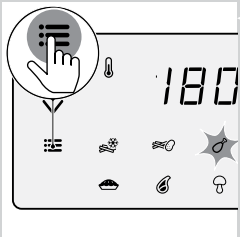
Chế độ cài đặt trước	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Thông tin
Snack khoai tây đông lạnh	31	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	• Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v. • Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Khoai tây tươi	38	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	• Sử dụng khoai tây bột • Lát cắt dày 10x10mm / 0,4x0,4 inch • Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu • Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Đùi gà	27	180°C/ 350°F	1000 g/35 oz	• Tối đa 8 đùi gà • Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
Cá nguyên con khoảng 300 g/11 oz	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	
Bánh ngọt	45	160°C/ 325°F	500 g/18 oz	• Sử dụng phụ kiện nướng bánh XL (199 x 189 x 80 mm)
Sườn miếng	20	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	• Tối đa 4 sườn miếng không xương
Rau trộn	18	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	• Cắt miếng lớn • Sử dụng phụ kiện nướng bánh XL
Giữ ấm	30	80°C/ 175°F	Không áp dụng	• Không thể điều chỉnh nhiệt độ

Thay đổi sang chế độ cài đặt trước khác

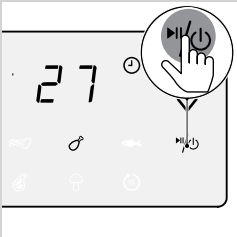
1 Trong khi nấu nướng, bạn có thể dừng quá trình bằng cách nhấn giữ nút Bật/Tắt nguồn. Sau đó thiết bị sẽ ở chế độ chờ.



2 Nhấn nút Bật/Tắt lần nữa để bật thiết bị.



3 Nhấn nút menu nhiều lần khi biểu tượng chế độ cài đặt trước mà bạn cần nhấp nháy.



4 Nhấn nút Bật/Tắt để bắt đầu quá trình nấu nướng.

Chế biến khoai tây chiên tự làm tại nhà

Để chế biến khoai tây chiên ngon miệng tự làm tại nhà bằng Airfryer:

- Chọn loại khoai tây thích hợp cho món khoai tây chiên, ví dụ như khoai tây tươi (ít) bột.
- Tốt nhất là nên chiên khoai tây bằng không khí theo khẩu phần tối đa 800 g/28 oz để có được hiệu quả chiên vàng đều. Các miếng khoai tây chiên lớn hơn thường ít giòn hơn so với các miếng nhỏ.

1 Gọt sạch vỏ khoai tây và cắt thành từng miếng dài (dày 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inch).

2 Ngâm các miếng khoai tây trong một tô nước trong ít nhất 30 phút.

3 Vớt hết khoai tây ra khỏi tô và để ráo nước bằng khăn ăn hoặc giấy ăn.

4 Cho nửa thìa canh dầu ăn vào tô, cho các miếng khoai tây vào tô và trộn đều cho đến khoai tây phủ ướt dầu.

5 Dùng tay hoặc vá dài có lỗ để lấy các miếng khoai tây ra khỏi tô sao cho dầu thừa được giữ lại trong tô.

Lưu ý

- Không nghiêng tô để trút tất cả các miếng khoai tây trong giỏ cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy nồi.

6 Cho các miếng khoai tây vào giỏ.

7 Chiên khoai tây và lắc giỏ 2-3 lần trong khi chiên.

Vệ sinh máy

Cảnh báo

- **Để giỏ, nồi và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu làm sạch.**
- **Nồi, giỏ và mặt trong của thiết bị có một lớp phủ chống dính. Không dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc các vật liệu làm sạch mang tính ăn mòn, vì như vậy có thể làm hỏng lớp chống dính.**

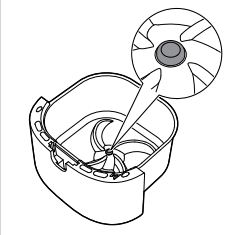
Lau chùi sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Trút dầu mỡ ra khỏi đáy nồi sau mỗi lần sử dụng.

1 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn (⏯/⏻) để tắt thiết bị, rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm và để thiết bị nguội xuống.

Mẹo

- Lấy nồi và giỏ ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.

2 Đổ dầu mỡ thừa ra khỏi đáy nồi.



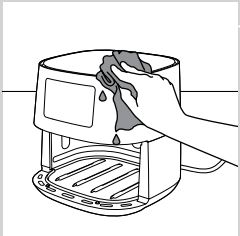
3 Rửa nồi và giỏ trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể làm sạch chúng bằng nước nóng, nước rửa chén và một miếng xốp không gây ăn mòn (xem 'Bảng làm sạch').

Lưu ý

- Đặt nồi có gắn nút cao su vào máy rửa chén. Không được tháo nút cao su trước khi làm sạch.

Mẹo

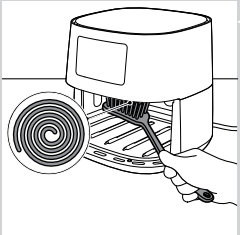
- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong nồi hoặc giỏ, bạn có thể ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong 10-15 phút. Ngâm nước giúp làm mềm cặn thức ăn và giúp rửa sạch dễ dàng hơn. Phải chắc là bạn đang dùng nước rửa chén có thể hòa tan dầu mỡ. Nếu có các vết dầu mỡ trên nồi hoặc giỏ và bạn không thể làm sạch chúng bằng nước nóng và nước rửa chén, hãy dùng nước tẩy rửa dầu mỡ.
- Nếu cần thiết, có thể loại bỏ các cặn thức ăn dính trong thanh đốt bằng bàn chải mềm hoặc cứng vừa phải. Không sử dụng bàn chải thép hoặc bàn chải cứng, vì việc này có thể làm hỏng lớp phủ trên thanh đốt.



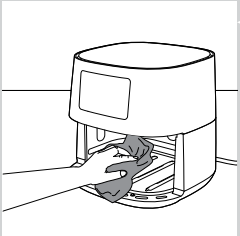
4 Lau sạch mặt ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Lưu ý

- Đảm bảo không có hơi ẩm đọng lại trên bảng điều khiển. Lau khô bảng điều khiển bằng khăn sau khi làm sạch.



5 Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các cặn thức ăn.



6 Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không gây ăn mòn.

Bảng làm sạch

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Bảo quản

1 Rút phích cắm điện của thiết bị ra và để thiết bị nguội hẳn.

2 Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô ráo trước khi bảo quản.

Lưu ý

- Luôn giữ Airfryer theo chiều ngang khi bạn cầm máy. Đảm bảo là bạn cũng đã giữ chặt nồi ở mặt trước của thiết bị vì nồi có gắn giỏ có thể trượt ra ngoài nếu bạn vô tình nghiêng máy xuống. Việc này có thể làm hư hỏng các bộ phận này.
- Luôn đảm bảo rằng các bộ phận có thể tháo rời của Airfryer đã được lắp chặt trước khi bạn di chuyển và/hoặc cất giữ máy.

Tái chế

- Không vứt sản phẩm cùng chung với rác thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó, mà hãy đem sản phẩm đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy sẽ giúp bảo vệ môi trường.
- Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện và điện tử. Việc vứt bỏ đúng cách sẽ giúp phòng tránh các hậu quả xấu cho môi trường và sức khỏe con người.

Bảo hành và hỗ trợ

Nếu bạn cần hỗ trợ hay để biết thông tin, vui lòng truy cập **www.philips.com/support** hoặc đọc tờ bảo hành toàn cầu riêng lẻ.

Xử lý sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể xử lý vấn đề bằng các thông tin bên dưới, hãy truy cập **www.philips.com/support** để xem danh sách các câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.	Nhiệt độ bên trong tỏa ra làm nóng thành máy.	Đây là hiện tượng bình thường. Tất cả các tay cầm và núm điều chỉnh mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.
		Nồi, giỏ và mặt trong của thiết bị luôn nóng lên khi thiết bị được bật để đảm bảo thức ăn được nấu chín. Những bộ phận này sẽ luôn rất nóng khi chạm vào.
		Nếu để thiết bị ở trạng thái bật trong thời gian dài, một số khu vực của máy có thể sẽ quá nóng khi chạm vào. Những khu vực này được đánh dấu trên thiết bị bằng biểu tượng sau đây: Việc sử dụng thiết bị là hoàn toàn an toàn miễn là bạn biết được đâu là khu vực nóng và tránh chạm vào chúng.
Món khoai tây chiên của tôi không được chín vàng như mong đợi.	Bạn dùng không đúng loại khoai tây.	Để có được hiệu quả tốt nhất, hãy dùng loại khoai tây tươi ít bột. Nếu bạn cần bảo quản khoai tây, không nên để chúng trong môi trường lạnh, ví dụ như tủ lạnh. Chọn loại khoai tây mà trên bao bì đóng gói cho biết rằng khoai tây này thích hợp để chiên rán.
	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Làm theo các hướng dẫn trên trang 18 của hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà.
	Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến.	Làm theo các hướng dẫn trên trang 18 của hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà.
Không bật được Airfryer.	Thiết bị chưa cắm điện.	Kiểm tra xem phích cắm có được cắm đúng vào ổ cắm hay chưa.
	Có một vài thiết bị được nối đến cùng một ổ cắm điện.	Airfryer có lượng điện năng cao. Thử ổ cắm khác và kiểm tra cầu chì.
Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy Airfryer.	Có thể xuất hiện một số vết bong tróc nhỏ bên trong nồi Airfryer do việc vô tình chạm vào hoặc làm xước lớp phủ (ví dụ: trong quá trình vệ sinh bằng dụng cụ làm sạch thô cứng và/hoặc trong khi bỏ giỏ vào).	Bạn có thể ngăn việc hư hỏng này bằng cách hạ thấp giỏ vào nồi đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo góc, mặt bên của giỏ có thể va vào thành nồi và gây ra các vết tróc nhỏ trên lớp phủ. Nếu điều này xảy ra, vui lòng lưu ý rằng nó sẽ không gây hại gì vì tất cả các chất liệu sử dụng đều an toàn với thực phẩm.
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu có mỡ.	Bạn hãy cẩn thận đổ hết dầu mỡ thừa ra khỏi nồi và tiếp tục chế biến.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
	Nồi vẫn chứa cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng do cặn dầu mỡ gây ra làm nóng nồi. Luôn rửa sạch nồi và giỏ thật kỹ sau mỗi lần sử dụng.
	Lớp phủ vụn bánh mì hay lớp phủ bột không dính chặt vào thức ăn.	Các miếng nhỏ của lớp phủ vụn bánh mì có thể gây ra khói trắng. Lăn lớp phủ vụn bánh mì hoặc lớp phủ bột thật kỹ để đảm bảo lớp phủ bám chặt hơn.
	Nước xốt, nước dùng hoặc nước thịt ép làm bắn dầu mỡ.	Để thực phẩm ráo nước trước khi cho vào nồi.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E1".	Thiết bị bị hư hỏng.	Gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
	Bạn có thể đã cất giữ Airfryer ở nơi quá lạnh.	Nếu thiết bị của bạn được cất giữ ở nhiệt độ môi trường thấp, hãy để thiết bị ấm lên đến nhiệt độ phòng trong ít nhất 15 phút trước khi cắm lại. Nếu màn hình của máy vẫn hiển thị thông báo lỗi "E1", hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.

© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Đã đăng ký bản quyền.