

PHILIPS

NA32X, NA33X
NA34X



Nội dung

Quan trọng	80
Tái chế	83
Bảo hành và hỗ trợ	83
Giới thiệu	83
Mô tả chung	84
Trước khi sử dụng lần đầu	85
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu	85
Sử dụng thiết bị	86
Vệ sinh	100
Bảo quản	101
Xử lý sự cố	101

Quan trọng

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

Nguy hiểm



- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun.
- Tuyệt đối không nhúng thiết bị vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác đổ vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào ngăn, để nguyên liệu không chạm vào các thanh đốt.
- Không che các lỗ hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ đầy dầu vào ngăn vì điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Tuyệt đối không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không được cho nguyên liệu vượt quá chỉ báo mức tối đa trên ngăn.
- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.

Cảnh báo

- Nếu dây điện bị hỏng, bạn phải thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm trên tường có nối đất, được bảo vệ bằng cầu dao chống rò điện.
- Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.



- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng.
- 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 dụng cụ này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng dụng cụ theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Không để trẻ em chơi đùa với dụng cụ. 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 thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Để trống ít nhất 10 cm ở phía sau, ở cả hai bên và phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- 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. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và không khí khi bạn lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể nóng lên khi thiết bị đang được sử dụng.
- 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.
- Tuyệt đối không đổ đầy dầu vào nồi.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong phạm vi từ 5°C đến 40°C.
- 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 để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy ví dụ như khăn lau bàn hoặc rèm treo.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng của Philips.
- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.
- Nồi và các phụ kiện đặt bên trong khoang nấu bắt đầu nóng lên trong và sau khi sử dụng thiết bị, hãy luôn cầm nắm cẩn thận.
- Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Tham khảo hướng dẫn sử dụng.
- 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.
- Không cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hoặc sử dụng bảng điều khiển khi tay ướt.

Thận trọng

- 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 ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, cất giữ hoặc làm sạch.
- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và ổn định.
- 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 các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng thì 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 mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội xuống khoảng 30 phút trước khi cầm nắm hoặc làm sạch thiết bị.
- Bảo đảm rằng nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển thành 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 bạn có thể dễ dàng sử dụng các nút điều khiển trên Airfryer, cũng như sử dụng chức năng điều khiển từ xa hoặc khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian.
- Khi nấu thức ăn có nhiều mỡ, Airfryer có thể tỏa ra khói. Đặc biệt chú ý khi sử dụng chức năng điều khiển từ xa hoặc khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian.
- Đảm bảo chỉ có một người sử dụng chức năng điều khiển từ xa mỗi lần.
- Cẩn thận khi nấu các loại thực phẩm mau hỏng bằng chức năng khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian (vì vi khuẩn có thể sinh sôi và phát triển).

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến mức phơi nhiễm điện từ trường.

Tự động ngắt điện

- Thiết bị này được trang bị chức năng tự động ngắt điện. 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.

Tái chế



- Biểu tượng này có nghĩa là các sản phẩm điện không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường.
- Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện.

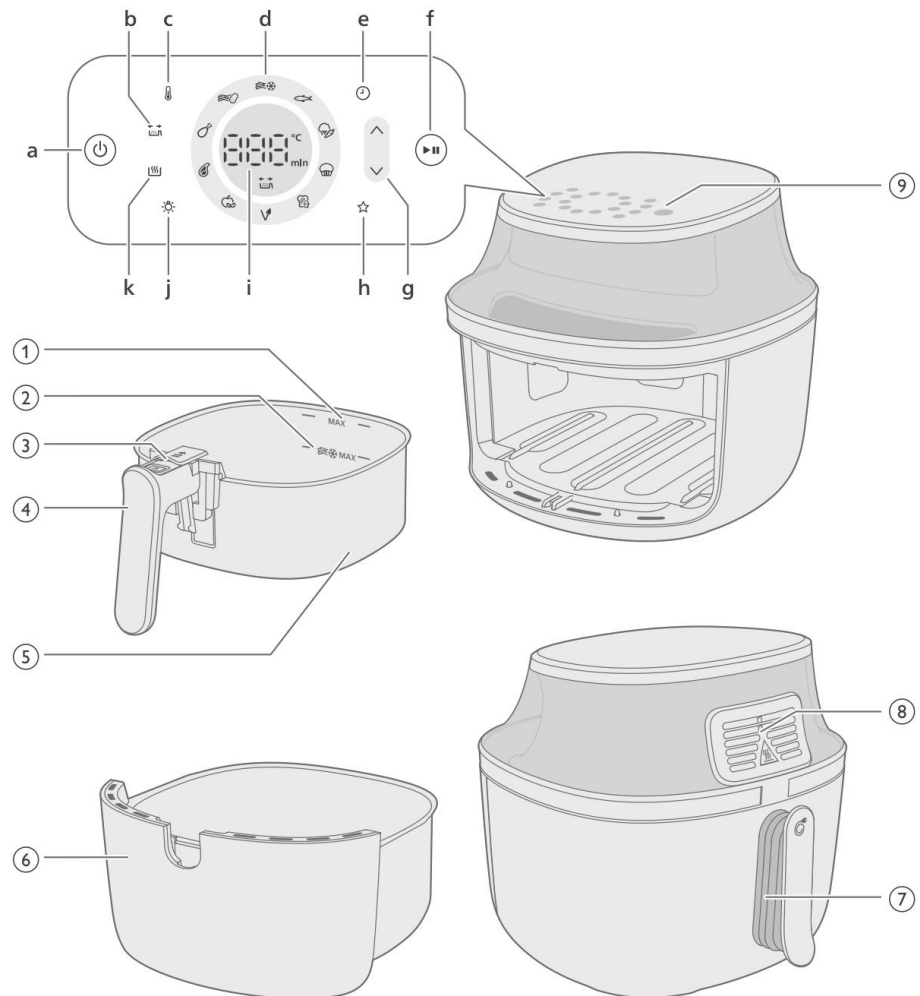
Bảo hành và hỗ trợ

Versuni cung cấp bảo hành hai năm cho sản phẩm này sau ngày mua. Bảo hành này không hợp lệ nếu lỗi là do sử dụng không đúng cách hoặc bảo trì kém. Chế độ bảo hành của chúng tôi không ảnh hưởng đến các quyền của bạn theo luật bảo vệ người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin hoặc yêu cầu bảo hành, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi **www.philips.com/support**.

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua hàng và chào mừng bạn đến với Philips!
Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do chúng tôi cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại **www.philips.com/welcome**.

Mô tả chung



- 1 Chỉ báo mức tối đa MAX cho nguyên liệu
- 2 Chỉ báo mức tối đa MAX cho snack khoai tây đông lạnh
- 3 Nút đẩy ra
- 4 Tay cầm giỏ
- 5 Giỏ
- 6 Nồi
- 7 Dây điện
- 8 Cửa thoát gió
- 9 Bảng điều khiển

a Nút bật/tắt

b Chỉ báo Nhắc nhở lắc

Airfryer của bạn có chức năng nhắc nhở lắc, lật hoặc trộn thức ăn trong khi nấu để đảm bảo thức ăn chín đều, đặc biệt là đối với các loại thực phẩm có nhiều miếng như khoai tây chiên hoặc khi nấu các món cần lật như đùi gà. Chức năng nhắc nhở lắc sẽ tự động bật. Bạn có thể tắt chức năng nhắc nhở lắc trong phần cài đặt bằng cách nhấn nút.

c Nút Nhiệt độ

Bạn có thể đặt nhiệt độ nấu trong khoảng từ 40° đến 200°C ở chế độ nấu thủ công.

Khi nhiệt độ được đặt trong khoảng từ 40 - 100°C, bạn có thể đặt thời gian nấu lên đến 24 giờ

Khi nhiệt độ được đặt trên 100°C, bạn có thể đặt thời gian nấu lên đến 3 giờ.

d Nút Chương trình nấu cài sẵn

Xem mục "Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn" để biết chi tiết về các chức năng cài đặt sẵn.

e Nút Thời gian

Bạn có thể đặt thời gian nấu trong khoảng từ 1 phút đến 24 giờ.

f Nút Bắt đầu/tạm dừng

g Nút tăng và giảm nhiệt độ và thời gian

h Cài đặt ưa thích

Airfryer của bạn có chế độ lưu cài đặt ưa thích. Bạn chọn nhiệt độ và thời gian nấu ưa thích, sau đó nhấn và giữ nút lưu cài đặt ưa thích. Bạn sẽ nghe được tiếng bíp sau khi cài đặt được lưu. Nếu bạn muốn thay đổi cài đặt ưa thích, hãy thực hiện lại các bước trước đó.

i Màn hình trạng thái

Hiển thị thời gian và nhiệt độ còn lại để nấu.

j Nút đèn

Bạn có thể nhấn nút đèn để bật. Khi bạn bật đèn, đèn sẽ sáng cho đến khi thiết bị tự động tắt. Bạn cũng có thể tắt đèn bằng cách nhấn nút.

k Nút giữ ấm

Airfryer của bạn có chế độ giữ ấm mà bạn có thể kích hoạt bằng cách nhấn nút giữ ấm bất kỳ lúc nào trước hoặc trong khi nấu. Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin chi tiết trong chương "Giữ ấm".

Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Tháo tất cả các vật liệu đóng gói bao gồm cả bì bảo vệ bên trong/bên dưới ngăn kéo.
- 2 Tháo tất cả miếng dán hoặc nhãn (nếu có) trên thiết bị.
- 3 Tháo miếng dán bảo vệ màn hình hiển thị.
- 4 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu (xem chương "vệ sinh").

Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu

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.

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

- Đảm bảo không vượt quá mức chỉ báo MAX trong giỏ khi nấu khoai tây chiên để thực phẩm nấu chín đều.
- 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 nồi 2 đến 3 lần để đạt hiệu quả chiên vàng đều.

NA32X (số model)

Nguyên liệu	Lượng tối đa	Nhiệt độ	Thời gian nấu	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	500 g	180°C	26-28	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	500 g	180°C	34-36	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Chả giò đông lạnh	500 g	200°C	15-17	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	3 miếng thịt	200°C	12-14	Lật trở trong khi nấu
Tàng thịt băm	1000 g	150°C	43-45	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	2 miếng	200°C	11-14	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	6 miếng	180°C	24-28	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	3 miếng	180°C	19-21	Lật trở trong khi nấu
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	1 con	200°C	11-15	
Trứng với bánh mì nướng	2 quả trứng, 1 bánh mì nướng	160°C	11	đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút
Falafel (mỗi miếng 50g, đường kính 4cm)	9 miếng	180°C	20-22	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Trái cây sấy khô (táo chiên, cắt thành lát mỏng 2mm)	100 g	75°C	90	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Rau trộn (cắt miếng lớn)	800 g	180°C	12-14	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng - Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Bánh Muffin (khoảng 50g/1,8oz cho mỗi cốc giấy)	5 cốc	160°C	15-18	

NA33X (số model)

Nguyên liệu	Lượng tối đa	Nhiệt độ	Thời gian nấu	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	800 g	180°C	26-28	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên

88 Tiếng Việt

Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	800 g	180°C	34-36	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Chả giò đông lạnh	700 g	200°C	13-15	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	5 miếng thịt	200°C	13-15	Lật trở trong khi nấu
Tăng thịt băm	1200 g	150°C	51-53	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	3 miếng	200°C	13-16	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	8 miếng	180°C	28-30	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	4 miếng	180°C	20-22	Lật trở trong khi nấu
Gà nguyên con (1200g/42oz)	1 cái	180°C	55-65	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	2 con	200°C	14-16	
Trứng với bánh mì nướng	3 quả trứng, 2 bánh mì nướng	160°C	11	đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút
Falafel (mỗi miếng 50g, đường kính 4cm)	12 miếng	180°C	19-21	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Trái cây sấy khô (táo chiên, cắt thành lát mỏng 2mm)	150 g	75°C	90	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Rau trộn (cắt miếng lớn)	1000 g	180°C	12-14	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng - Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Bánh Muffin (khoảng 50g/1,8oz cho mỗi cốc giấy)	7 cốc	160°C	15-18	

NA34X (số model)

Nguyên liệu	Lượng tối đa	Nhiệt độ	Thời gian nấu	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	1000 g	180°C	26-28	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	1000 g	180°C	32-34	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Chả giò đông lạnh	800 g	200°C	13-15	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	6 miếng thịt	200°C	15-17	Lật trở trong khi nấu
Tăng thịt băm	1400 g	150°C	51-53	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	4 miếng	200°C	15-18	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	10 miếng	180°C	24-28	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	5 miếng	180°C	17-19	Lật trở trong khi nấu
Gà nguyên con (1200g/42oz)	1 cái	180°C	50-65	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	2 con	200°C	14-16	
Trứng với bánh mì nướng	4 quả trứng, 3 bánh mì nướng	160°C	12	đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút
Falafel (mỗi miếng 50g, đường kính 4cm)	15 miếng	180°C	21-23	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Trái cây sấy khô (táo chiên, cắt thành lát mỏng 2mm)	180 g	75°C	90	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

90 Tiếng Việt

Rau trộn (cắt miếng lớn)	1400 g	180°C	12-14	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng - Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Bánh Muffin (khoảng 50g/1,8oz cho mỗi cốc giấy)	9 cốc	160°C	15-18	

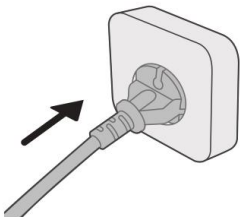
Chiên bằng không khí

Thận trọng



- Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào nồi.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng núm hoặc tay cầm. Cầm nồi nóng bằng gang 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.

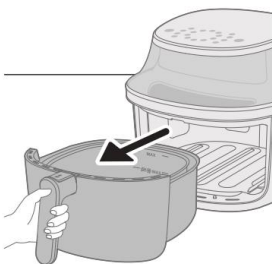
- 1 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



- 2 Kéo tay cầm để lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- 3 Bằng cách kéo tay cầm, kéo nồi ra theo chiều ngang để lấy nồi ra khỏi thiết bị.

Thận trọng

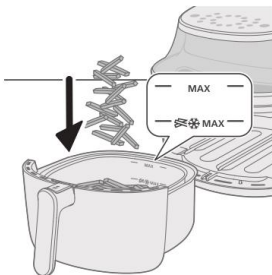
- Không kéo nồi ra theo góc nghiêng để tránh làm xước nồi.



- 4 Cho nguyên liệu vào nồi.

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 ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào nồi vượt qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.
- Không vượt quá chỉ báo mức tối đa MAX có biểu tượng khoai tây chiên đối với đồ ăn nhẹ làm từ khoai tây đông lạnh và khoai tây chiên tự làm.

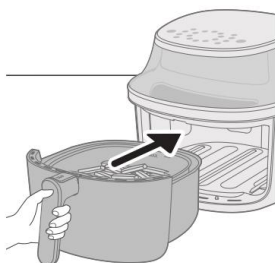


- Nếu bạn muốn chế biến nhiều loại nguyên liệu cùng lúc, hãy đảm bảo rằng bạn đã kiểm tra thời gian nấu và nhiệt độ đề xuất được yêu cầu cho các loại nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu chế biến các loại nguyên liệu này đồng thời.

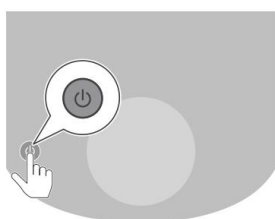
5 Đặt nồi nằm ngang vào lại Airfryer.

Thận trọng

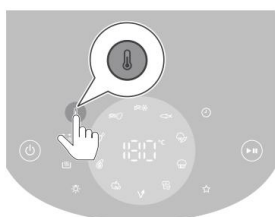
- Không được sử dụng nồi mà không có giỏ trong đó.
- Không chạm vào nồi trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì bộ phận này rất nóng.
- Không đặt nồi vào theo góc nghiêng để tránh làm xước nồi.



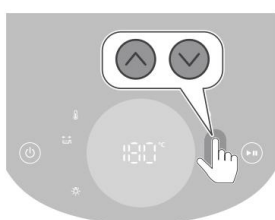
6 Nhấn nút bật/tắt nguồn để bật thiết bị.



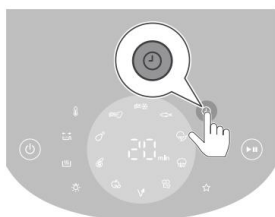
7 Nhấn nút nhiệt độ.

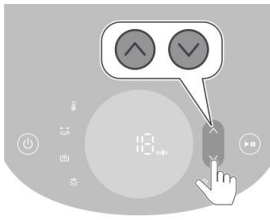


8 Nhấn nút tăng hoặc giảm để cài đặt nhiệt độ.

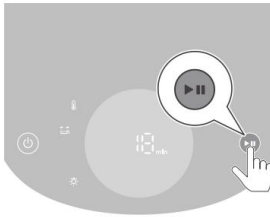


9 Nhấn nút thời gian.





10 Nhấn nút tăng hoặc giảm để cài đặt thời gian.



11 Nhấn nút bắt đầu/tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

Lưu ý

- Trong khi nấu, nhiệt độ và thời gian sẽ luân phiên được hiển thị.
- Phút nấu cuối cùng đếm ngược tính bằng giây.
- Tham khảo bảng thực phẩm để biết các cài đặt nấu cơ bản cho các loại thực phẩm khác nhau.

Mẹo

- Trong khi nấu, hãy nhấn nút lên hoặc xuống bất kỳ lúc nào để thay đổi thời gian nấu hoặc nhiệt độ.
- Để tạm dừng quá trình nấu, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng. Để tiếp tục lại quá trình nấu, hãy nhấn lại nút tương tự để tiếp tục quá trình nấu.
- Thiết bị sẽ tự động ở chế độ tạm dừng khi bạn lấy nồi ra. Quá trình nấu sẽ tiếp tục khi bạn lắp nồi vào lại thiết bị.

Lưu ý

- Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để lắc nguyên liệu, trước tiên hãy tháo giỏ ra khỏi nồi. Trượt công tắc trên tay cầm về phía giỏ để lộ nút đẩy ra, sau đó nhấn nút này để tháo giỏ ra khỏi nồi. Lắc giỏ trên bồn rửa. Sau đó, đặt nồi có gắn giỏ vào lại thiết bị.
- Nếu bạn không đặt thời gian nấu cần thiết trong vòng 20 phút, thiết bị sẽ tự động ngắt điện vì lý do an toàn.



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

Lưu ý

- Bạn có thể dừng quá trình nấu theo cách thủ công bằng cách nhấn nút bắt đầu/tạm dừng.

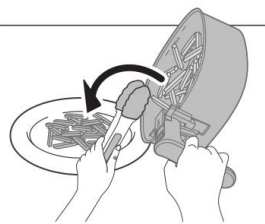
13 Kéo nồi ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

Thận trọng

- **Nồi Airfryer nóng sau quá trình nấu. 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 vẫn chưa chín, bạn chỉ cần trượt nồi vào lại Airfryer và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.



14 Đổ hết nguyên liệu vào tô hoặc đĩa.

Thận trọng

- Sau khi nấu xong, nồi, vỏ bên trong, cửa sổ và các nguyên liệu đều nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi 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 thuộc vào loại nguyên liệu đang nấu, bạn có thể cần cẩn thận đổ hết dầu thừa hoặc mỡ rán ra khỏi nồi sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc. Đặt nồi trên một bề mặt chịu nhiệt. Đeo găng tay làm bếp chống nóng để đổ sạch dầu thừa hoặc mỡ rán. Đặt nồi vào lại thiết bị.
- 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.
- Lặp lại các bước 3 đến 12 nếu bạn muốn chế biến một mẻ nguyên liệu khác.

Sử dụng chế độ giữ ấm

- 1 Nhấn nút bật/tắt nguồn để bật thiết bị.
- 2 Nhấn nút giữ ấm.
- 3 Nhấn nút bắt đầu/tạm dừng để kích hoạt chế độ giữ ấm.

Lưu ý

- Để thay đổi thời gian giữ ấm, hãy nhấn nút giảm thời gian (1 - 30 phút).
 - Bạn không thể thay đổi nhiệt độ ở chế độ giữ ấm.
- 4 Để tạm dừng chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng. Để tiếp tục lại chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng lần nữa.
 - 5 Để thoát khỏi chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút Bật/Tắt.

Mẹo

- Nếu khoai tây chiên mất độ giòn trong chế độ giữ ấm, hãy giảm thời gian giữ ấm hoặc làm giòn chúng trong 2-3 phút ở nhiệt độ 180°C.
- Trong khi ở chế độ giữ ấm, quạt và bộ tạo nhiệt của thiết bị sẽ thỉnh thoảng bật lên.
- Chế độ giữ ấm dùng để giữ ấm thức ăn sau khi nấu chứ không phải để hâm nóng lại.

Sử dụng chế độ giữ ấm cho các chương trình nấu cài sẵn

Bạn có thể bật hoặc tắt chế độ giữ ấm trước hoặc sau khi bắt đầu chương trình nấu cài sẵn.



- 1 Nhấn nút giữ ấm sau khi chọn một chương trình nấu cài sẵn để kích hoạt chế độ giữ ấm.

Chế độ giữ ấm sẽ tự động được kích hoạt sau khi nấu.



- 2 Nhấn lại nút giữ ấm để hủy kích hoạt chế độ giữ ấm nếu cần.

Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn

- 1 Làm theo các bước từ 1 đến 5 trong chương "Chiên bằng không khí".
- 2 Nhấn nút chương trình nấu cài sẵn mong muốn.
Chương trình nấu cài sẵn đã chọn đang nhấp nháy.
- 3 Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút bắt đầu/tạm dừng.

Lưu ý

- Khi nấu bằng chương trình nấu cài sẵn khoai tây tươi hoặc snack khoai tây đông lạnh, thiết bị sẽ tự động nhắc bạn lắc thức ăn để nấu chín đều bằng nhắc nhở lắc. Để tắt nhắc nhở này, hãy cùng lúc nhấn chương trình nấu cài sẵn snack khoai tây đông lạnh và chương trình nấu cài sẵn khoai tây tự làm sau khi bật thiết bị. Để bật lại nhắc nhở lắc, hãy lặp lại thao tác này.
- Nếu bạn đặt thời gian cho khoai tây tươi và snack làm từ khoai tây thành ít hơn 5 phút khi tùy chỉnh chương trình nấu cài sẵn, nhắc nhở lắc sẽ bị tắt.
- Thiết bị sẽ nhắc bạn lắc nhiều lần khi sử dụng một trong hai chương trình nấu cài sẵn trước đó. Để dừng tiếng bíp trong khi nấu, hãy kéo giỏ ra để lắc khoai tây chiên. Thao tác này sẽ tắt tiếng trong quá trình nấu này nhưng sẽ không tắt chức năng nhắc nhở lắc.

Điều chỉnh các cài đặt nấu cài sẵn

Để lưu thời gian và nhiệt độ tùy chỉnh của bạn cho một chương trình nấu cài sẵn trên Airfryer, bạn có thể

- 1 Nhấn nhanh nút chương trình nấu cài sẵn ưa thích.
 - 2 Điều chỉnh thời gian và/hoặc nhiệt độ.
 - 3 Nhấn nút thời gian hoặc nhiệt độ để xác nhận các cài đặt của bạn.
 - 4 Nhấn nút thời gian hoặc nhiệt độ một lần nữa để quay lại menu chính.
 - 5 Nhấn và giữ nút chương trình nấu cài sẵn trước đó cho đến khi thiết bị phát ra tiếng bíp.
- Cài đặt sẵn đã điều chỉnh được lưu.

Khôi phục về cài đặt nấu cài sẵn mặc định

Để thiết lập lại cài đặt nấu cài sẵn tùy chỉnh của bạn, bạn có thể

- 1 Chọn và nhấn cài đặt nấu cài sẵn tùy chỉnh.
 - 2 Nhấn và giữ nút cài đặt nấu cài sẵn cho đến khi thiết bị phát ra tiếng bíp.
- Cài đặt nấu cài sẵn đã chọn được đặt lại về mặc định.

NA32X (số model)

Chương trình nấu cài sẵn	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Ghi chú
 Khoai tây đông lạnh (lát mỏng)	28	180°C	500 g	- 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 3 lần trong khi chiên



Khoai tây
chiên

35

180°C

500 g

- Sử dụng khoai tây bột
- Lát cắt dày 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inch
- Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu.
- Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên



Đùi gà

28

180°C

6 miếng

- Tối đa 6 đùi gà
- Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên



Sườn
miếng

14

200°C

2 miếng

- Tối đa 2 sườn miếng không xương
- Lật trong khi chiên



Trái cây sấy
khô

90

75°C

100 g

- Cắt thành lát dày 2mm
- Ngâm trong nước 15 phút và để khô trước khi nấu
- Lật trong khi chiên



Thuần
chay

20

180°C

9 miếng

- Tối đa 9 miếng falafel
- Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên



Trứng với
bánh mì
nướng

11

160°C

2 quả trứng, 1 bánh
mì nướng

- Đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút



Bánh
Muffin

18

160°C

5 cốc

- Tối đa 5 cốc bánh muffin



Rau trộn

12

180°C

800 g

- Cắt miếng lớn
- Sử dụng phụ kiện nướng bánh
- Trộn 2 lần trong khi chiên



Cá nguyên
con

14

200°C

300 g

- 1 con cá, mỗi con 300g



Giữ ấm

30

80°C

Không áp dụng

- Không thể điều chỉnh nhiệt độ

NA33X (số model)

Chương trình nấu cài sẵn	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Ghi chú
 Khoai tây đông lạnh (lát mỏng)	28	180°C	800 g	- 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 3 lần trong khi chiên
 Khoai tây chiên	36	180°C	800 g	- Sử dụng khoai tây bột - Lát cắt dày 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inch - Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu. - Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
 Đùi gà	30	180°C	8 miếng	- Tối đa 8 đùi gà - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
 Sườn miếng	16	200°C	3 miếng	- Tối đa 3 sườn miếng không xương - Lật trong khi chiên
 Trái cây sấy khô	90	75°C	150 g	- Cắt thành lát dày 2mm - Ngâm trong nước 15 phút và để khô trước khi nấu - Lật trong khi chiên
 Thuần chay	21	180°C	12 miếng	- Tối đa 12 miếng falafel - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
 Trứng với bánh mì nướng	11	160°C	3 quả trứng, 2 bánh mì nướng	- Đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút
 Bánh Muffin	18	160°C	7 cốc	- Tối đa 7 cốc bánh muffin

98 Tiếng Việt

	12	180°C	1000 g	- Cắt miếng lớn - Sử dụng phụ kiện nướng bánh - Trộn 2 lần trong khi chiên
Rau trộn				
	16	200°C	600 g	- 2 con cá, mỗi con 300g
Cá nguyên con				
	30	80°C	Không áp dụng	- Không thể điều chỉnh nhiệt độ
Giữ ấm				

NA34X (số model)

Chương trình nấu cài sẵn	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Ghi chú
 Khoai tây đông lạnh (lát mỏng)	28	180°C	1000 g	- 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 3 lần trong khi chiên
 Khoai tây chiên	34	180°C	1000 g	- Sử dụng khoai tây bột - Lát cắt dày 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inch - Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu. - Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
 Đùi gà	28	180°C	10 miếng	- Tối đa 10 đùi gà - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
 Sườn miếng	18	200°C	4 miếng	- Tối đa 4 sườn miếng không xương - Lật trong khi chiên
 Trái cây sấy khô	90	75°C	180 g	- Cắt thành lát dày 2mm - Ngâm trong nước 15 phút và để khô trước khi nấu - Lật trong khi chiên

	23	180°C	15 miếng	- Tối đa 15 miếng falafel - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
Thuần chay				
	12	160°C	4 quả trứng, 3 bánh mì nướng	- Đầu tiên là làm chín trứng trong 7 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút
Trứng với bánh mì nướng				
	18	160°C	9 cốc	- Tối đa 9 cốc bánh muffin
Bánh Muffin				
	12	180°C	1400 g	- Cắt miếng lớn - Sử dụng phụ kiện nướng bánh - Trộn 2 lần trong khi chiên
Rau trộn				
	16	200°C	600 g	- 2 con cá, mỗi con 300g
Cá nguyên con				
	30	80°C	Không áp dụng	- Không thể điều chỉnh nhiệt độ
Giữ ấm				

Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn khác

- 1 Trong quá trình nấu, nhấn nút chương trình nấu cài sẵn để quay lại menu chính.
- 2 Nhấn nút chương trình nấu cài sẵn ưa thích khác.
- 3 Nhấn lại nút bắt đầu/tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu mới.

Lưu cài đặt ưa thích của bạn

- 1 Nhấn nút Bật/Tắt để bật thiết bị.
- 2 Nhấn nút Mục ưa thích.
- 3 Nhấn nút nhiệt độ.
- 4 Chọn nhiệt độ.
- 5 Nhấn nút thời gian.
- 6 Chọn thời gian.
- 7 Sau khi chọn thời gian, nhấn nút thời gian để vào menu chính.
- 8 Nhấn và giữ nút trong 2 giây để lưu cài đặt vào mục ưa thích của bạn. Bạn sẽ nghe được tiếng bíp sau khi cài đặt được lưu.
- 9 Nhấn nút Bắt đầu để bắt đầu quá trình nấu.

Nấu bằng cài đặt ưa thích

- 1 Nhấn nút Bật/Tắt để bật thiết bị.
- 2 Nhấn nút mục ưa thích.
- 3 Nhấn nút Bắt đầu để bắt đầu quá trình nấu.

Làm khoai tây chiên tại nhà

Để làm món khoai tây chiên ngon tuyệt 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 500 g / 18 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 vỏ khoai tây và cắt thành miếng (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 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 ngăn cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy ngăn.
- 6 Cho các miếng khoai tây vào ngăn.
- 7 Chiên khoai tây và lắc 2-3 lần trong khi chiên.

Vệ sinh

Cảnh báo

- **Rút phích cắm khỏi ổ điện trước khi vệ sinh**
- **Để nồi và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu vệ sinh.**
- **Nồi có một lớp tráng chống dính. Không dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính mài mòn, vì như vậy có thể làm hỏng lớp tráng chống dính.**

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Trút dầu mỡ ra khỏi đáy nồi sau mỗi lần sử dụng.

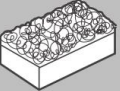
- 1 Nhấn nút bật/tắt để tắt thiết bị, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội xuống.

Mẹo

- Lấy nồi ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.
- 2 Vứt bỏ mỡ hoặc dầu đọng lại ở đáy nồi.
- 3 Rửa nồi và giỏ trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể vệ sinh chúng bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn (xem “bảng vệ sinh”).

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 thanh đốt.
- 4** Lau sạch mặt ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
- Lưu ý**
- Sử dụng khăn để lau sạch hơi ẩm, đảm bảo bảng điều khiển khô sau khi vệ sinh.
- 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.
- 7** Lau cửa sổ của thiết bị bằng khăn mềm.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Bảo quản

- 1** Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội xuống.
- 2** Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô ráo trước khi bảo quản.

Lưu ý

- Khi cầm Airfryer, hãy cầm theo chiều ngang và đỡ nồi ở phía trước để tránh bị nghiêng ngoài ý muốn và có thể làm hỏng các bộ phận.
- 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.

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
cơ thể****Giai 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 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 đã sử dụng 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 nồi quá nhiều.	Làm theo các hướng dẫn trong 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 thời gian nấu.	Làm theo các hướng dẫn trong 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 đã được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách chưa.
	Có một vài thiết bị được nối đến cùng một ổ cắm điện.	Airfryer có công suất cao. Hãy 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 của 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 tránh hư hỏng bằng cách hạ thấp giỏ vào nồi đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo hướng chéo, 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, xin lưu ý rằng điều này 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 cơ thể	Giai 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 kỹ sạch nồi và giỏ 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 sốt, nước dùng hoặc nước thịt ép làm bắn dầu mỡ.	Để ráo thực phẩm trước khi cho vào nồi.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E1".	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 sự cố vẫn tiếp diễn, 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.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E9".	Thiết bị được cắm vào ổ cắm điện không hoạt động bình thường hoặc trong điều kiện lưới điện không ổn định.	Rút phích cắm thiết bị ra khỏi ổ cắm điện và cắm vào ổ cắm trên tường. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, 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.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E12".	Thiết bị gặp lỗi.	Rút phích cắm điện của thiết bị và cắm lại. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, 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.