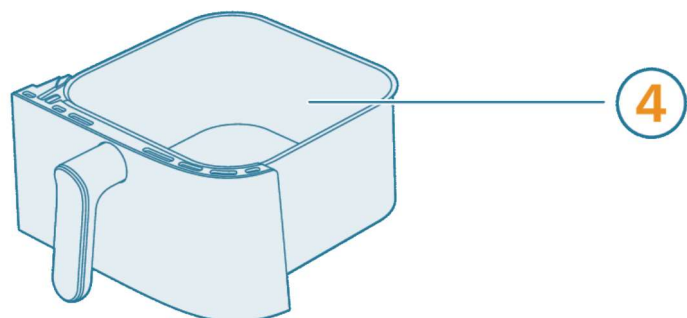
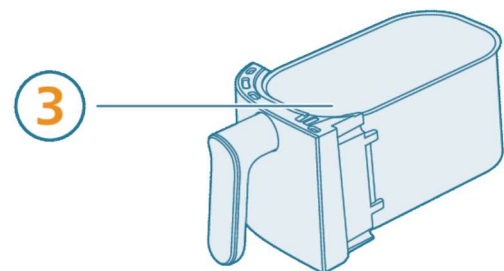
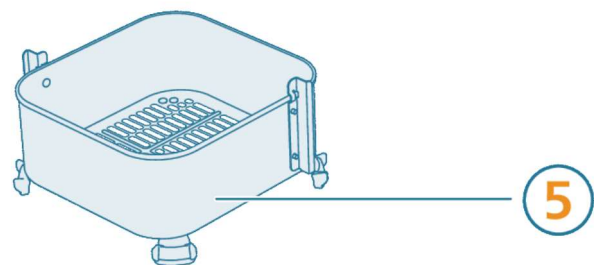
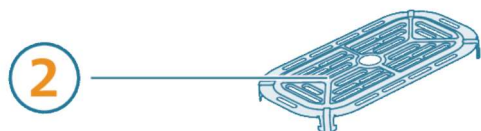
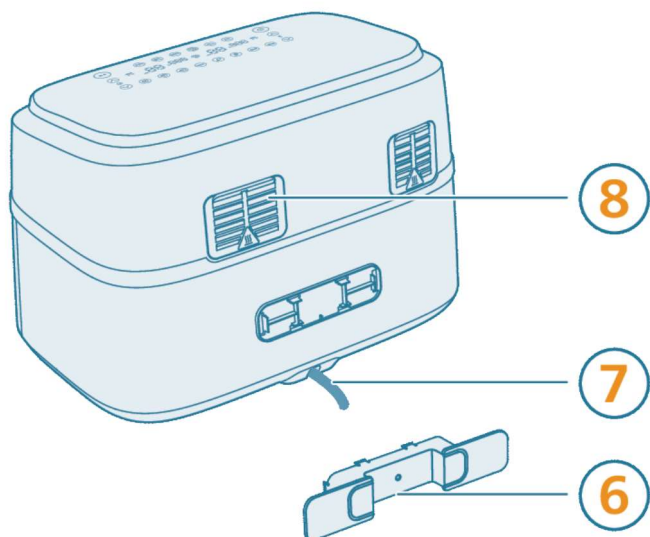
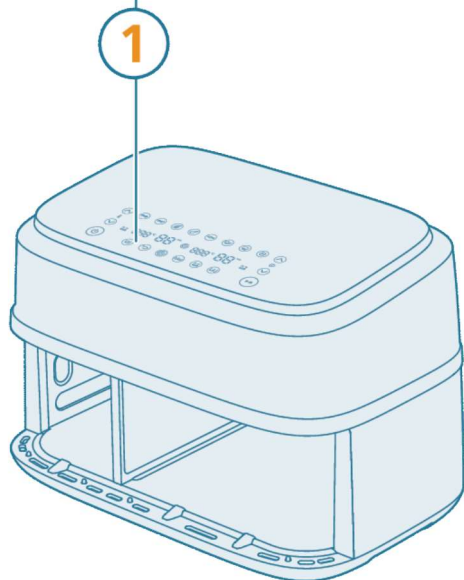
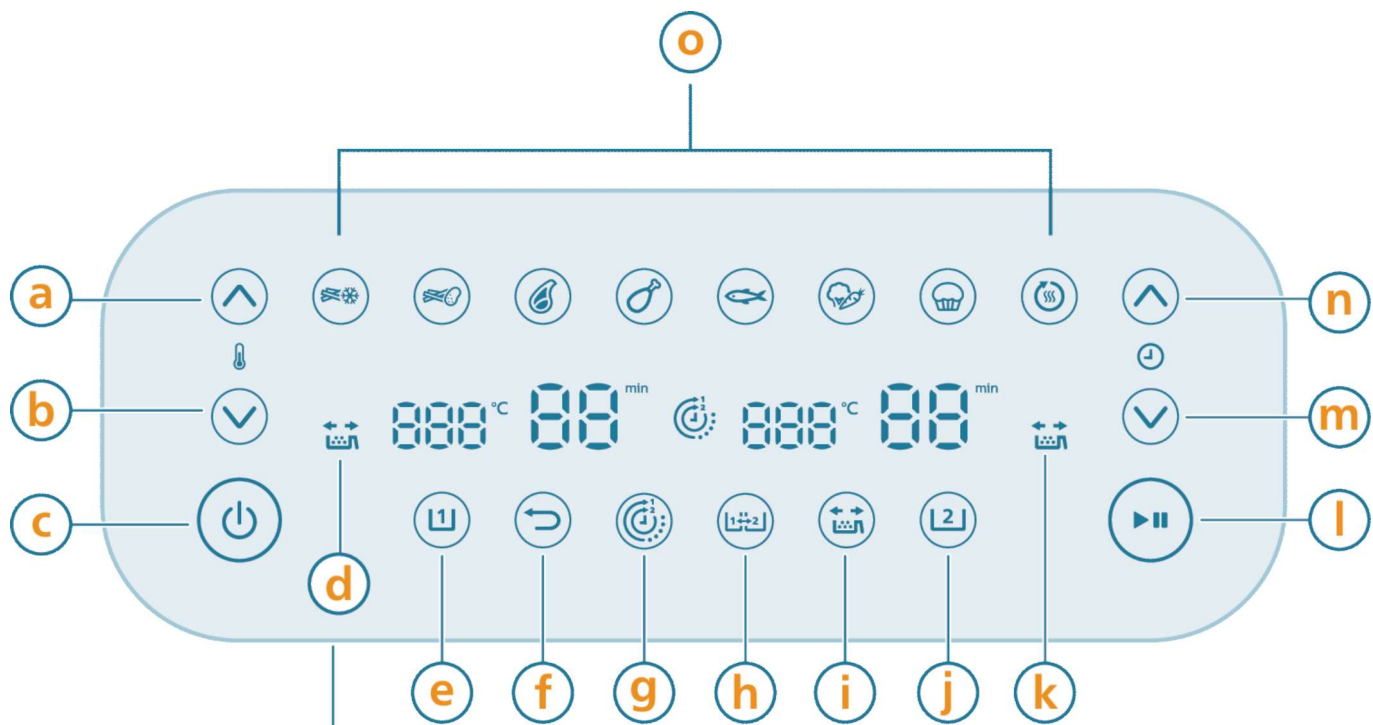


PHILIPS

NA350, NA351
NA352





Nội dung

Quan trọng	69
Tải chế	72
Bảo hành và hỗ trợ	72
Giới thiệu	72
Mô tả chung	72
Mô tả chức năng	73
Trước khi sử dụng lần đầu	73
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu	74
Sử dụng thiết bị	74
Vệ sinh	84
Bảo quản	86
Xử lý sự cố	87

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 giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu 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 giỏ.
- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.
- Phải lắp ngăn bảo quản dây điện vào thiết bị trước khi sử dụng lần đầu.

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 phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị trừ khi chúng được giám sát.
- 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 ngăn 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 ngăn.
- Airfryer này có hai khoang nấu, do đó có công suất nguồn điện cao. Không cùng lúc vận hành các thiết bị công suất cao khác trên cùng một mạch điện (ví dụ: ấm đun nước, vỉ nướng điện và những vật dụng tương tự). Nếu không, có thể xảy ra trường hợp cầu dao trong hệ thống lắp đặt tại nhà của bạn nhảy và nguồn điện ở ổ cắm này bị hỏng.
- 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.
- Ngăn, giỏ 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.

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 và tấm chắn vắng.
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- 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).
- Cẩn thận khi đổ thức ăn đã nấu chín ra ngoài và cẩn thận không để các phụ kiện rơi ra ngoài.

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.

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

Xin chúc mừng và chào mừng bạn đến với Gia đình Philips!

Airfryer hai giỏ hỗ trợ bạn chế biến hai nguyên liệu cho bữa ăn cùng một lúc. Bạn có thể đồng bộ hóa thời gian nấu nguyên liệu, nghĩa là nếu hai nguyên liệu khác nhau cần hai thời gian nấu khác nhau thì bạn có thể nấu xong cùng một lúc. Hai giỏ kích cỡ khác nhau cho phép bạn điều chỉnh tỷ lệ nguyên liệu phù hợp hơn cho bữa ăn của bạn. Giỏ lớn phù hợp để đựng các món chính, món chiên và bất kỳ nguyên liệu nào bạn yêu thích nhất. Sử dụng giỏ nhỏ hơn để đựng các món ăn kèm, rau và đồ ăn nhẹ.

Airfryer đi kèm với ứng dụng NutriU cung cấp cho bạn hướng dẫn từng bước và hàng trăm công thức bữa ăn ngon miệng với các cài đặt cụ thể cho Airfryer hai giỏ của bạn. Sử dụng mã QR trên bao bì để tải xuống ứng dụng.

Mô tả chung

- 1 Bảng điều khiển
 - a Tăng nhiệt độ
 - b Giảm nhiệt độ
 - c Nút Bật/Tắt
 - d Chỉ báo Nhắc nhở lắc cho ngăn nhỏ
 - e Nút Ngăn nhỏ
 - f Nút Quay lại
 - g Nút chức năng Thời gian
 - h Nút chức năng Sao chép

- i Nút Nhắc nhở lắ
- j Nút Ngăn lớn
- k Chỉ báo Nhắc nhở lắ cho ngăn lớn
- l Nút Xác nhận/Bắt đầu
- m Nút Giảm thời gian
- n Nút Tăng thời gian
- o Nút Chương trình nấu cài sẵn
- 2 Tấm đáy cho ngăn nhỏ
- 3 Ngăn nhỏ
- 4 Ngăn lớn
- 5 Giỏ chiên ngăn lớn
- 6 Móc quần dây điện
- 7 Dây điện
- 8 Cửa thoát khí

Mô tả chức năng

Chức năng Sao chép

Bạn có thể đặt thời gian và nhiệt độ cho một ngăn và sao chép cài đặt sang ngăn kia bằng cách nhấn nút chức năng sao chép.

Chức năng Thời gian

Bạn có thể đặt thời gian và nhiệt độ riêng cho từng ngăn và khi bạn chọn nút chức năng thời gian, cả hai ngăn sẽ nấu xong cùng một lúc.

Nhắc nhở lắ

Nhấn nút nhắc nhở lắ để kích hoạt chức năng nhắc nhở lắ. Tức là sau một nửa thời gian nấu, thiết bị sẽ nhắc bạn lắ hoặc lật thức ăn.

Chương trình nấu cài sẵn

Bạn có thể chọn trong 8 chương trình nấu cài sẵn. Chương trình nấu cài sẵn là các chương trình nấu đưa ra khuyến nghị về nhiệt độ và thời gian nấu dựa trên một lượng thực phẩm nhất định. Để biết thêm chi tiết, hãy xem chương "Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn".

Nút Quay lại

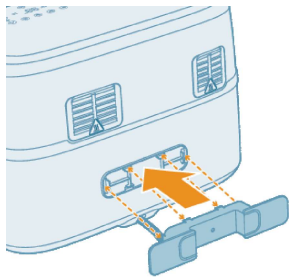
Sử dụng nút quay lại nếu bạn chọn nhầm chương trình nấu cài sẵn sai.

Thông báo âm thanh

Đôi khi bạn nghe được thông báo âm thanh, ví dụ như khi thiết bị đã nấu xong hoặc khi cần làm một thao tác nào đó trong quá trình nấu, chẳng hạn như lắ hoặc đảo thức ăn.

Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Tháo tất cả các vật liệu đóng gói.
- 2 Tháo tất cả miếng dán hoặc nhãn (nếu có) trên thiết bị.
- 3 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu (xem chương "vệ sinh").



- 4 Gắn móc quần dây điện vào khu vực được chỉ định ở mặt sau của thiết bị bằng cách bấm vào đúng vị trí.

Thận trọng

- Móc quần dây điện còn có tác dụng như một miếng đệm bằng cách tạo khoảng cách giữa thiết bị và tường để tránh tích tụ nhiệt.

Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu

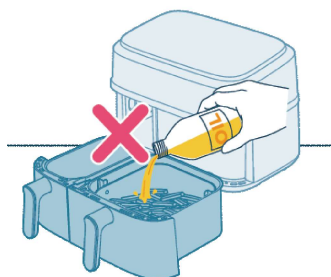
Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và chịu được nhiệt.

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

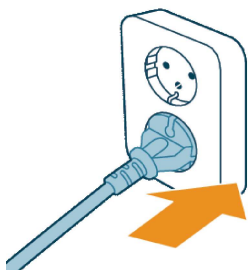
Chiên bằng không khí

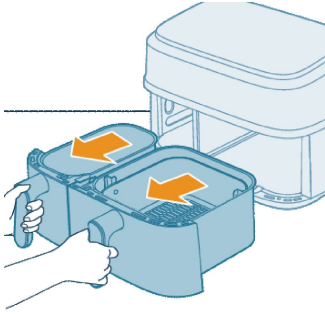


Thận trọng

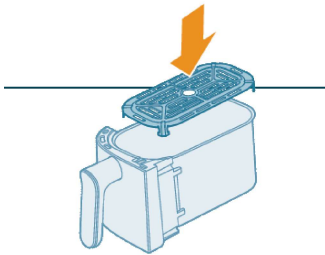
- Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào ngăn.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng núm hoặc tay cầm. Cầm ngăn nóng bằng gang tay làm bếp chống nóng.
- Thiết bị này chỉ để dùng trong gia đình.
- Thiết bị có thể bốc ra một ít khói 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.

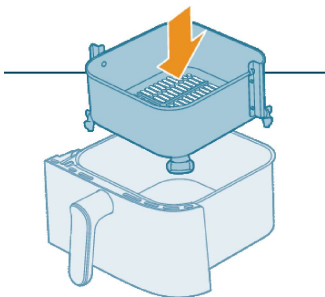




2 Kéo tay cầm để lấy ngăn có gắn giỏ ra khỏi thiết bị.



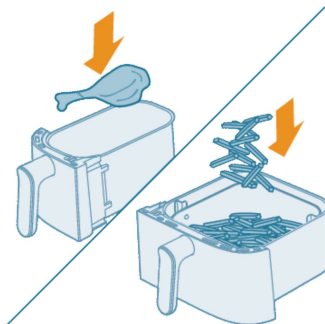
3 Đặt tấm đáy vào trong ngăn nhỏ.



4 Đặt giỏ vào trong ngăn lớn.

Lưu ý

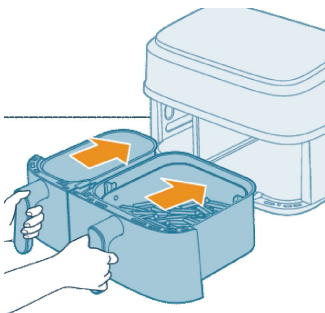
- Đảm bảo rằng các vành của giỏ được đặt đúng vị trí ở bên phải và bên trái khi lắp giỏ vào ngăn. Nếu bạn vô tình xoay giỏ 90 độ, giỏ sẽ không vừa với ngăn.
- Có thể dùng lực nhẹ nhàng để đặt giỏ vào ngăn.



5 Cho nguyên liệu vào giỏ.

Lưu ý

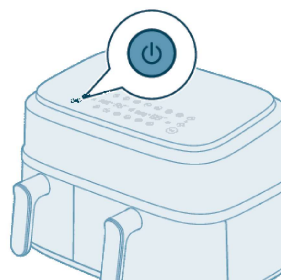
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu nướng ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.



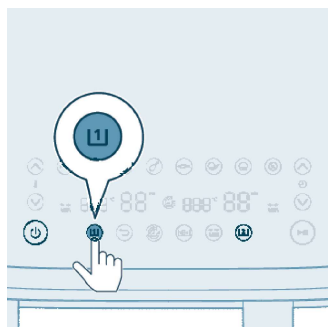
6 Đặt các ngăn vào lại Airfryer.

Thận trọng

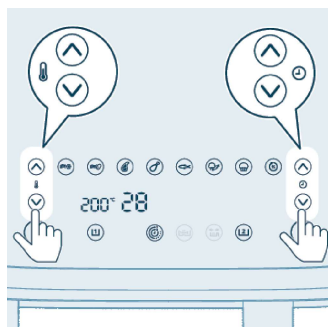
- **Không chạm vào ngăn hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.**



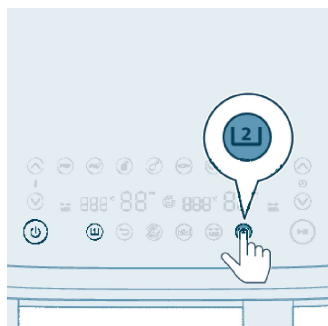
7 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



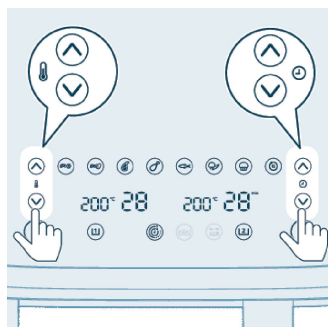
8 Chọn ngăn nhỏ. Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên trái bắt đầu nhấp nháy.



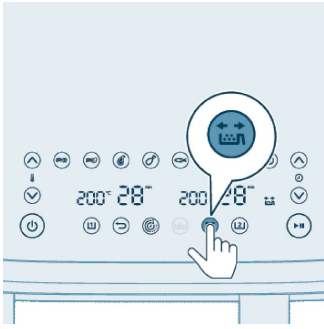
9 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết.



10 Chọn ngăn lớn.



11 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết.



12 Nhấn nút nhắc nhở để được nhắc nhở lúc thức ăn trong khi nấu.

Lưu ý

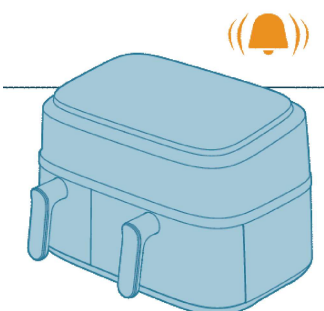
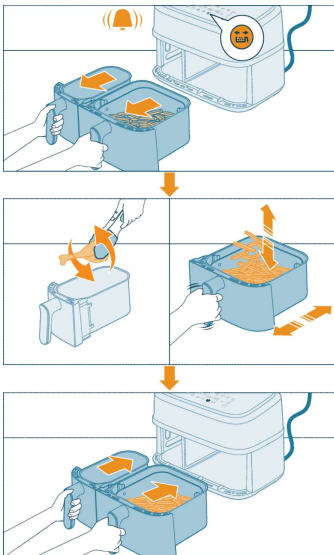
- Bạn có thể bật hoặc tắt nhắc nhở bất kỳ lúc nào trong khi nấu, chọn ngăn tương ứng rồi nhấn nút nhắc nhở.



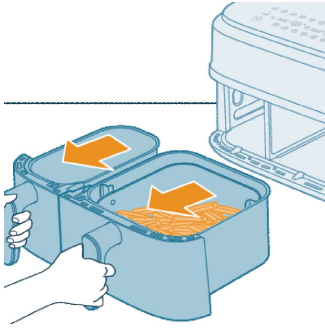
13 Nhấn nút Bắt đầu/Dừng để bắt đầu quá trình nấu.

Lưu ý:

- 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.
- Bạn có thể thay đổi các cài đặt nấu bất kỳ lúc nào trong khi nấu bằng cách chọn ngăn rồi bấm vào nút lên hoặc xuống.
- Nếu bạn muốn tạm dừng nấu cả hai ngăn, chỉ cần nhấn nút Bắt đầu/Dừng.
- Nhấn nút Bắt đầu/Dừng lần nữa. Cả hai ngăn tiếp tục nấu.
- Nếu bạn chỉ muốn tạm dừng nấu một ngăn, trước tiên hãy chọn ngăn tương ứng rồi nhấn nút Bắt đầu/Dừng.
- Nhấn lại nút Bắt đầu/Dừng và ngăn tương ứng sẽ tiếp tục nấu.
- Thiết bị sẽ tự động ở chế độ tạm dừng khi bạn lấy ngăn ra. Quá trình nấu tiếp tục khi bạn đặt ngăn vào lại thiết bị.
- Một số nguyên liệu cần phải lật hoặc đảo giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để lật nguyên liệu, hãy kéo ngăn có gắn giỏ ra và lật ngăn trên bồn rửa. Sau đó đặt ngăn vào lại thiết bị.



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



15 Kéo ngăn ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

Thận trọng

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

Lưu ý

- Nếu nguyên liệu vẫn chưa chín, bạn chỉ cần trượt ngăn vào lại Airfryer và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.

Mẹo

- Bạn có thể giữ ấm thức ăn trong Airfryer bằng cách đặt nhiệt độ ở mức 80°C và điều chỉnh thời gian miễn là bạn muốn giữ ấm thức ăn. Bạn không nên giữ ấm thức ăn quá 30 phút vì có thể làm giảm chất lượng thức ăn.
- Nếu thực phẩm 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 thực phẩm lên trong 2-3 phút ở nhiệt độ 180°C.

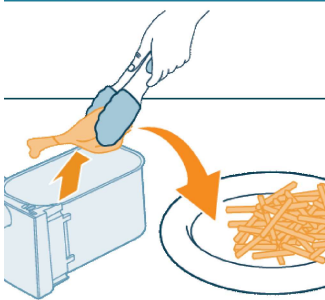
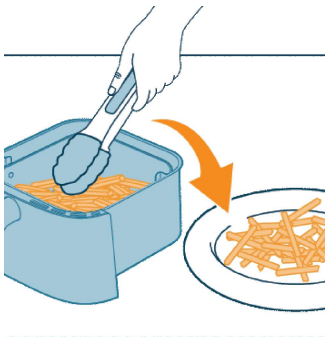
16 Cần thận lấy nguyên liệu (ví dụ: khoai tây chiên) ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

Thận trọng

- **Không nghiêng ngăn khi lấy nguyên liệu ra vì giỏ có thể rơi ra khỏi ngăn.**
- **Sau khi nấu xong, ngăn, giỏ, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi ngăn.**

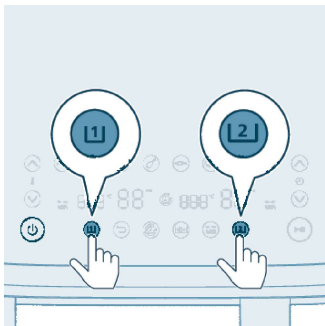
Lưu ý

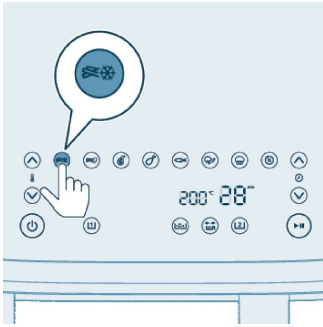
- Dùng kẹp để lấy thức ăn dạng miếng lớn hoặc dễ vỡ ra.
- Dầu thừa hoặc mỡ rán từ nguyên liệu được thu ở đáy ngăn.
- Tùy thuộc vào loại nguyên liệu đang nấu, bạn có thể cần cẩn thận đổ hết dầu thừa hoặc mỡ rán ra khỏi ngăn sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc hay thay thế giỏ trong ngăn. Đặt giỏ trên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



Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn

- 1 Làm theo các bước từ 1 đến 6 trong chương "Chiên bằng không khí".
- 2 Chọn ngăn bạn muốn nấu.

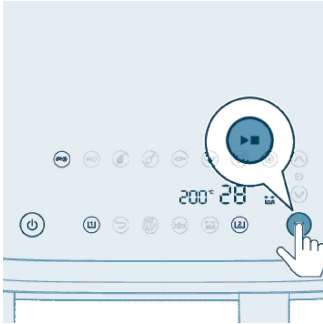




3 Chọn chương trình nấu cài sẵn.

Mẹo

- Để thay đổi sang chương trình nấu cài sẵn khác, nhấn nút quay lại và chọn chương trình nấu cài sẵn bạn cần.



4 Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút Bắt đầu/Dừng.

Lưu ý

- Bạn có thể nấu bằng một chương trình nấu cài sẵn trong một ngăn và với các cài đặt thủ công ở ngăn kia. Bạn cũng có thể nấu bằng các chương trình nấu cài sẵn khác nhau trên mỗi ngăn và chọn chức năng Thời gian để hoàn tất quá trình nấu cho cả hai ngăn cùng một lúc.

Lưu ý: Trong bảng sau đây, bạn có thể tìm thêm thông tin về các chương trình nấu cài sẵn.

Ngăn lớn

Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Trọng lượng (tối đa)	Lưu ý
Snack khoai tây đông lạnh		200°C	28	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. - Nhắc nhở lắc được bật theo mặc định và nhắc bạn lắc ngăn hai lần trong khi nấu.
Khoai tây tươi		180°C	32	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. - Nhắc nhở lắc được bật theo mặc định và nhắc bạn lắc ngăn hai lần trong khi nấu.
Đùi gà		200°C	25	8–10 đùi	- 120 g–130 g / 4–5 oz cho mỗi đùi. - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
Cá nguyên con		180°C	22	600 g / 21 oz	Cá nguyên con 300 g / 11 oz mỗi con và lật một lần trong khi nấu
Sườn miến		200°C	20	600 g / 21 oz	- Lát dày 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz mỗi lát - Tối đa 3 sườn miến không xương - Lật một lần
Rau trộn		180°C	22	1000 g / 35 oz	- Cắt miếng lớn - Rau trộn (cà tím, bí xanh, tiêu, hành tây)

Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Trọng lượng (tối đa)	Lưu ý
Bánh ngọt		140°C	50	1000 g / 35 oz	- Sử dụng nồi nấu và nướng XL (199x189x80 mm) cho ngăn lớn
Hâm nóng		160°C	5	-	Điều chỉnh thời gian theo món ăn và lượng thức ăn

Ngăn nhỏ					
Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Trọng lượng (tối đa)	Lưu ý
Snack khoai tây đông lạnh		200°C	25	300 g / 11 oz	- Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v. - Nhắc nhở lắc được bật theo mặc định và nhắc bạn lắc ngăn hai lần trong khi nấu.
Khoai tây tươi		180°C	30	300 g / 11 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. - Nhắc nhở lắc được bật theo mặc định và nhắc bạn lắc ngăn hai lần trong khi nấu.
Đùi gà		200°C	28	4–5 đùi	- 120 g–130 g / 4–5 oz cho mỗi đùi. - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
Cá nguyên con		180°C	23	300 g / 11 oz	Cá nguyên con 300 g / 11 oz mỗi con và lật một lần trong khi nấu
Sườn miến		200°C	20	400 g / 14 oz	- Lát dày 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz mỗi lát - Tối đa 2 sườn miến không xương - Lật một lần
Rau trộn		180°C	25	400 g / 14 oz	- Cắt miếng lớn - Rau trộn (cà tím, bí xanh, tiêu, hành tây)
Bánh ngọt		160°C	20	6 cốc làm bánh muffin	- Sử dụng cốc làm bánh muffin
Hâm nóng		160°C	5	-	Điều chỉnh thời gian theo món ăn và lượng thức ăn

Làm khoai tây chiên tại nhà

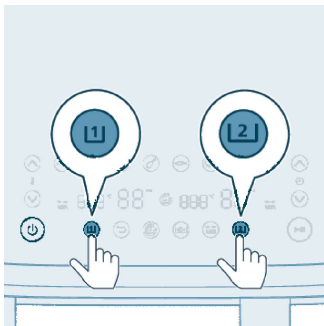
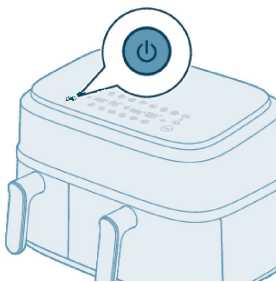
Để làm món khoai tây chiên ngon tuyệt tại nhà bằng Airfryer:

- Đối với ngăn lớn, bạn cần 800 g / 28 oz và đối với ngăn nhỏ là 300 g / 11 oz khoai tây đã gọt vỏ.
- 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.

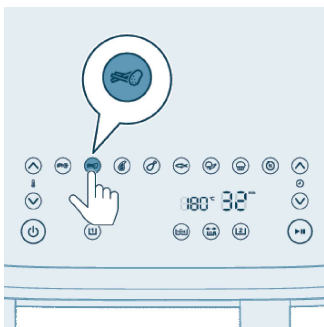
- 1 Gọt vỏ khoai tây và cắt thành miếng (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 inch).
- 2 Ngâm các miếng khoai tây trong một tô nước trong ít nhất 30 phút.
- 3 Vớt hết khoai tây ra khỏi tô và để ráo nước bằng khăn ăn hoặc giấy ăn.
- 4 Cho nửa thìa canh dầu ăn vào tô, cho các miếng khoai tây vào tô và trộn đều cho đến 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 giỏ cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy ngăn.
- 6 Cho các miếng khoai tây vào giỏ.
 - 7 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.

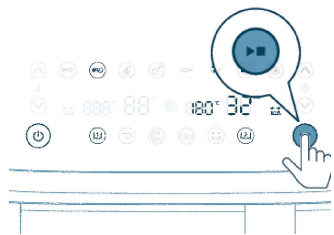


- 8 Chọn một ngăn.



- 9 Chọn chương trình nấu cài sẵn cho "Khoai tây tự làm".

- 10 Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút bắt đầu/dừng.
- 11 Lắc ngăn hai lần khi bạn nghe được tín hiệu âm thanh nhắc nhở lắc.



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 ngăn 2 đến 3 lần để đạt hiệu quả chiên vàng đều.

Ngăn lớn

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	200°C	Lắc, lật hoặc trộn hai 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	Lắc, lật hoặc trộn hai lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	1–4 miếng thịt	11–18	200°C	Lật trở trong khi nấu
Tảng thịt băm	1200 g / 42 oz	55–60	150°C	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 150 g / 5 oz)	1–4 miếng	15–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích mỏng (khoảng 50 g/1,8 oz)	2–10 cái	11–15	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2–10 cái	17–27	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	1–5 cái	15–25	180°C	Lật trở trong khi nấu
Gà nguyên con	1200 g / 42 oz	60–70	180°C	
Cá nguyên con (khoảng 300–400 g / 11–14 oz)	1–3 cái	20–25	180°C	
Phi lê cá (khoảng 200 g / 7 oz)	1–5 cái	25–32	160°C	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	200–1000 g / 7–28 oz	10–22	180°C	- 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 cốc	13–15	160°C	Sử dụng cốc làm bánh muffin
Bánh ngọt	500 g / 18 oz	50–60	140°C	- Sử dụng nồi nấu và nướng XL - Kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g / 2 oz)	1–6 cái	6–8	200°C	
Bánh mì tự làm	550 g / 28 oz	45–55	150°C	- Sử dụng nồi nấu và nướng XL - Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra - Kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra

Nguyên liệu	Ngăn nhỏ Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm / 0.3x0.3 inch)	100–300 g / 4–11 oz	14–28	200°C	Lắc, lật hoặc trộn hai lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 inch)	100–300 g / 4–11 oz	20–30	180°C	Lắc, lật hoặc trộn hai lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	16–21	200°C	Lật trở trong khi nấu

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Sườn miếnng không xương (khoảng 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	15–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích mỏng (khoảng 50 g / 1,8 oz)	2–6 cái	11–15	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g / 4,5 oz)	2–5 cái	17–28	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g / 6 oz)	1–3 cái	20–30	180°C	Lật trở trong khi nấu
Cá nguyên con (khoảng 300–400 g / 11–14 oz)	1 cái	20–25	180°C	
Phi lê cá (khoảng 200 g / 7 oz)	1–2 cái	25–32	160°C	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	200–400 g / 7–14 oz	12–25	180°C	- Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng - Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Muffin (khoảng 50 g / 1,8 oz)	2–6 cốc	13–20	160°C	Sử dụng cốc làm bánh muffin
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g / 2 oz)	1–3 cái	6–8	200°C	

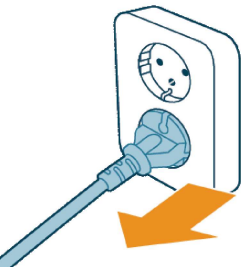
Vệ sinh

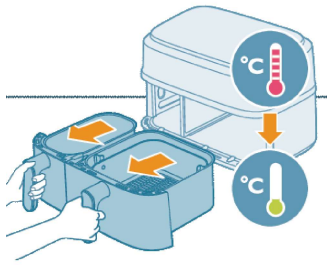
Cảnh báo

- **Để giỏ, ngăn và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu vệ sinh.**
- **Ngăn và giỏ của thiết bị 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 ngăn sau mỗi lần sử dụng.

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





Mẹo

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

2 Vớt bỏ mỡ hoặc dầu đọng lại ở đáy ngăn.

3 Rửa ngăn, giỏ trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể vệ sinh ngăn, giỏ bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn (xem “bảng vệ sinh”).

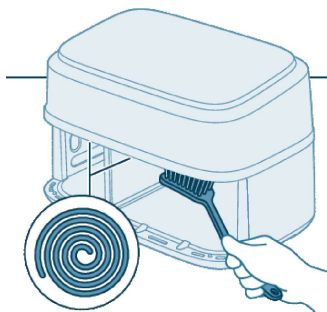
Mẹo

- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong ngăn 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 ngăn 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.

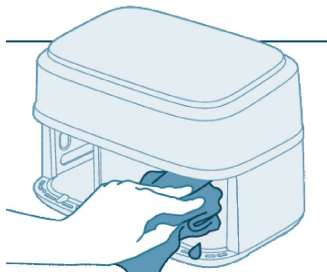
4 Để tránh trầy xước, hãy lau nhẹ bên ngoài thiết bị bằng vải mềm, sạch và không nhăn. Bắt đầu lau bằng một miếng vải hơi ẩm và tiếp theo là một miếng vải khô nếu cần.

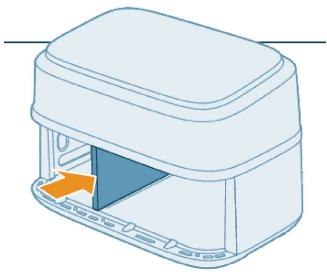


5 Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các cặn thức ăn.



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



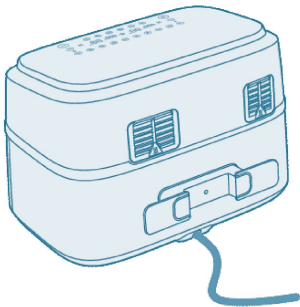


- Lưu ý**
- Trong trường hợp bạn vô tình kéo tấm ngăn nằm giữa ngăn nhỏ và ngăn lớn ra, trong quá trình vệ sinh, hãy đảm bảo đặt nó trở lại đúng vị trí.

Bảng vệ sinh

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.
- 3 Quấn dây xung quanh móc giữ được chỉ định ở mặt sau của thiết bị.

- Lưu ý**
- Khi cầm Airfryer, hãy luôn cầm theo chiều ngang để tránh các ngăn vô tình rơi ra ngoài, có thể làm hỏng ngăn.
 - Luôn đảm bảo rằng các bộ phận có thể tháo rời của Airfryer như tấm lưới đáy có thể tháo rời, v.v. 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 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. Tắt cả các tay cầm và núm điều chỉnh mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.
		Ngăn, 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 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 giỏ 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.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy Airfryer.	Có thể xuất hiện một số vết bong tróc nhỏ bên trong ngăn 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 ngăn đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo hướng chéo, mặt bên của giỏ có thể va vào thành ngăn 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 ngăn và tiếp tục chế biến.
	Ngăn vẫn chứa cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng do cặn dầu mỡ gây ra làm nóng ngăn. Luôn rửa kỹ sạch ngăn 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 giỏ.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E1".	Thiết bị bị hỏng / có lỗi.	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.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E4–E12".	Thiết bị có thể gặp trục trặc.	Hãy thử rút phích cắm của thiết bị rồi cắm lại. Nếu cách này không xử lý được vấn đề, 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.