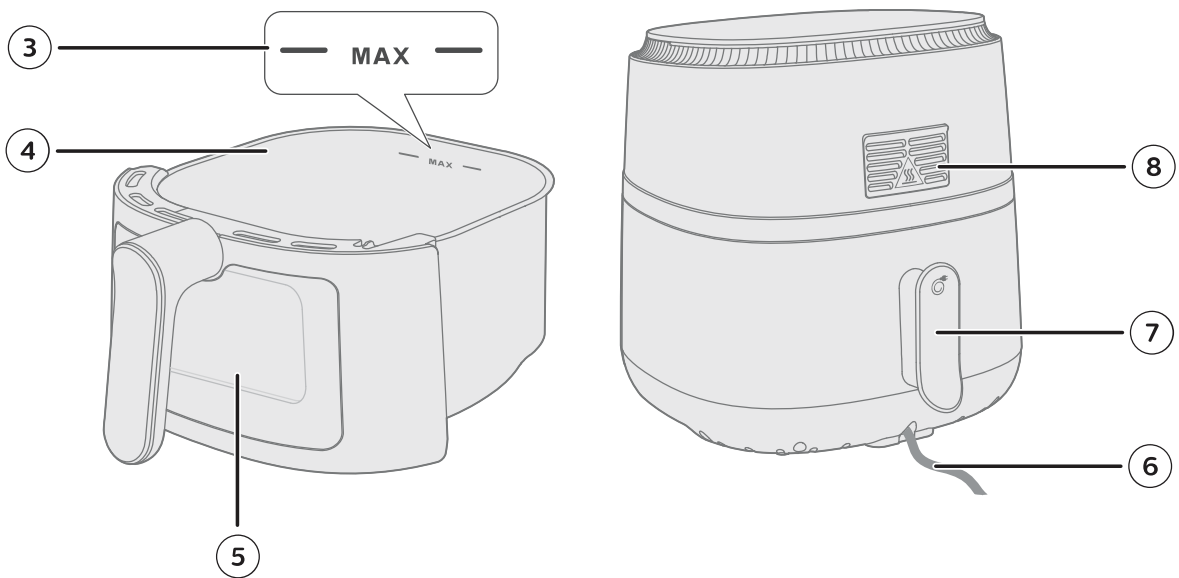
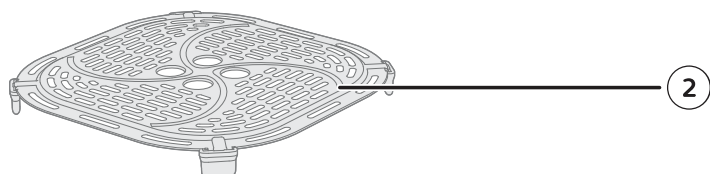
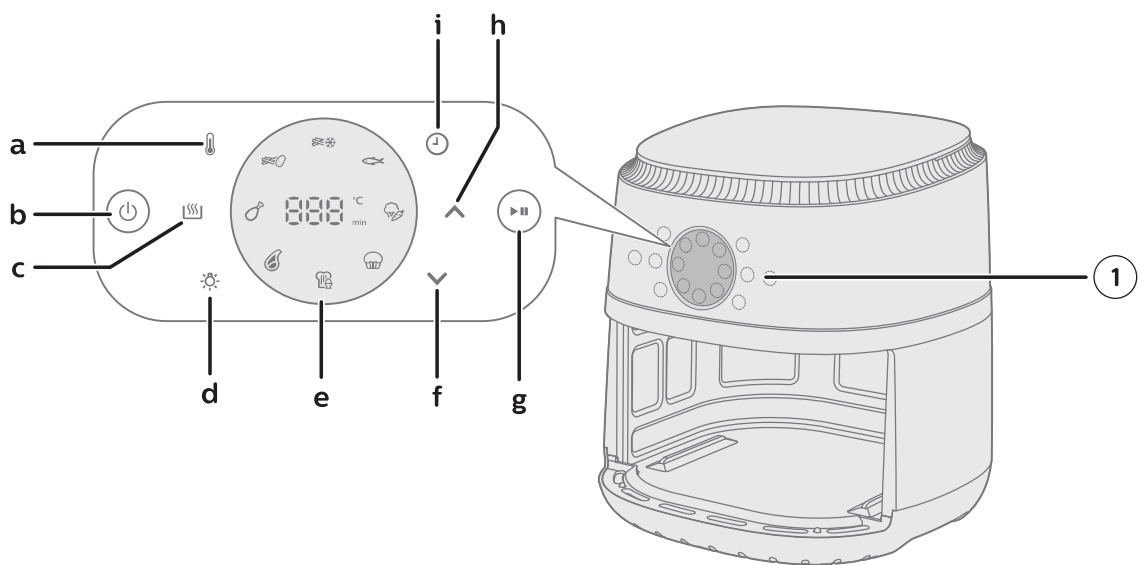


PHILIPS

NA230, NA231





Nội dung

Quan trọng	46
Tái chế	48
Bảo hành và hỗ trợ	48
Giới thiệu	48
Mô tả chung	49
Trước khi sử dụng lần đầu	49
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu	49
Sử dụng thiết bị	49
Vệ sinh	55
Bảo quản	57
Khắc phục sự cố	57

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 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.
- 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 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 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

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 Bảng điều khiển
 - a Nút nhiệt độ
 - b Nút bật/tắt
 - c Nút giữ ấm
 - d Nút đèn
 - e Các menu chế độ cài đặt trước
 - f Nút giảm
 - g Nút bắt đầu/tạm dừng
 - h Nút tăng
 - i Nút thời gian
- 2 Vỉ chiên
- 3 Chỉ báo MAX (Tối đa)
- 4 Ngăn
- 5 Cửa sổ trong suốt
- 6 Dây điện
- 7 Vị trí quần dây điện
- 8 Cửa thoát gió

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").

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

- 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.

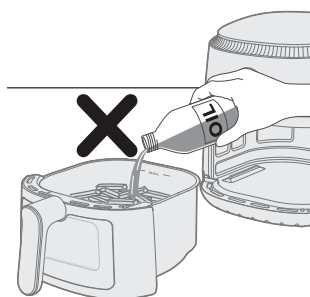
Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm / 0,3x0,3 inch)	200-800 g	13-31	180°C	
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 inch)	200-800 g	21-41	180°C	
Viên thịt gà đông lạnh	200-800 g	10-22	200°C	
Chả giò đông lạnh	200-800 g	10-22	200°C	
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	1–4 cái	15-25	150°C	
Tảng thịt băm	800-1000 g	45-55	150°C	- Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	1–4 cái	16-20	200°C	- Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2–8 cái	18-21	180°C	- Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	1–6 cái	18-21	180°C	
Gà nguyên con (1,2 kg)	1 cái	60-70	180°C	
Cá nguyên con (khoảng 300–400 g / 11–14 oz)	1–2 cái	16-20	200°C	
Phi lê cá (khoảng 200 g / 7 oz)	1–5 cái	15-20	200°C	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	200-800 g	13-20	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)	1–12 cái	14-22	160°C	
Bánh ngọt	800-1000 g	60-70	160°C	- Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g / 2 oz)	1–7 cái	6-10	200°C	

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Bánh mì tự làm	800-1000 g	50-60	160°C	- Sử dụng phụ kiện nướng bánh. - Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra.
Bữa sáng	4 quả trứng, 2 bánh mì nướng	12	160°C	- Đầu tiên, nấu trứng trong 7 phút, sau đó thêm bánh mì nướng vào.

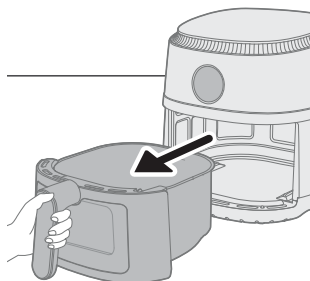
Chiên bằng không khí

Thận trọng

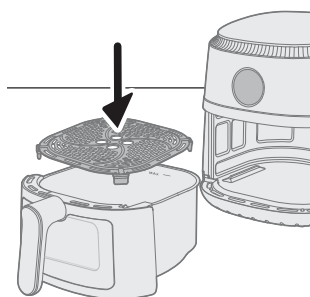
- Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào ngăn.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng nôm hoặc tay cầm. Cầm ngăn nóng bằng găng tay làm bếp chống nóng.
- Thiết bị này chỉ để dùng trong gia đình.
- Thiết bị có thể bốc ra một ít khói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

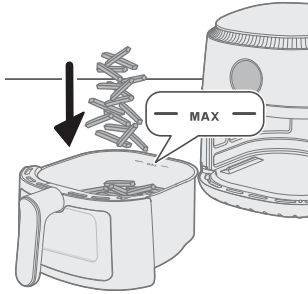


- 1 Kéo tay cầm để lấy ngăn ra khỏi thiết bị.



- 2 Đặt vỉ chiên vào ngăn.

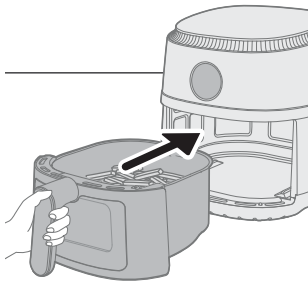




3 Cho nguyên liệu vào ngăn.

Lưu ý

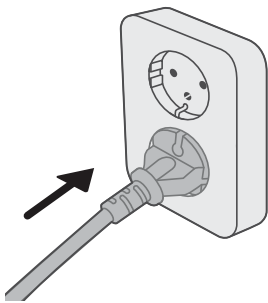
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào ngăn vượt qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng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



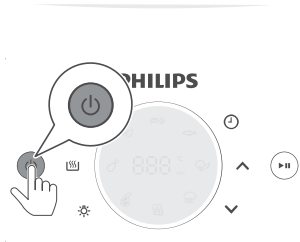
4 Đặt ngăn vào lại Airfryer.

Thận trọng

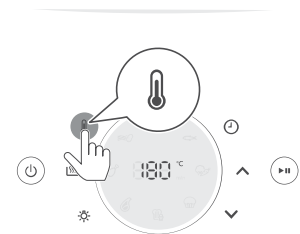
- Không được sử dụng ngăn mà không có vỉ chiên trong đó.
- Không chạm vào ngăn trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì bộ phận này rất nóng.



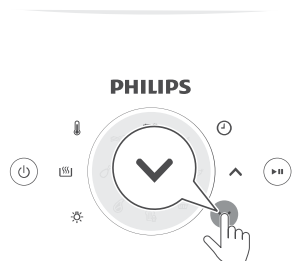
5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



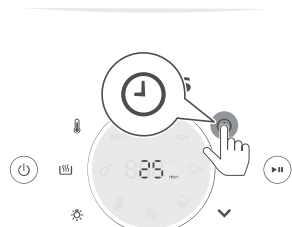
6 Nhấn nút bật/tắt nguồn để bật thiết bị.



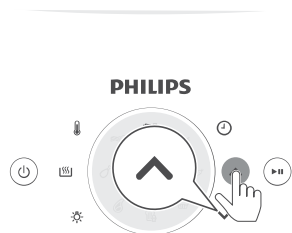
7 Nhấn nút nhiệt độ.



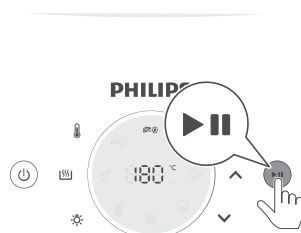
8 Nhấn nút tăng hoặc giảm để chọn nhiệt độ.



9 Nhấn nút thời gian.



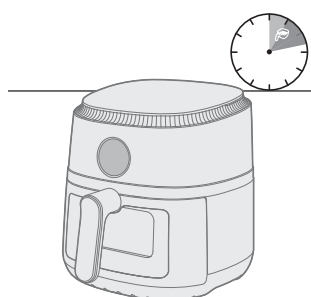
10 Nhấn nút tăng hoặc giảm để chọn thời gian.



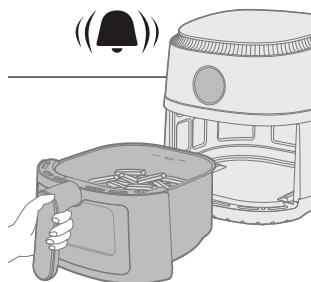
11 Nhấn nút bắt đầu/tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

Lưu ý

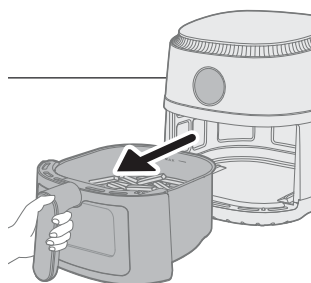
- Trong khi nấu, nhiệt độ và thời gian sẽ luân phiên được hiển thị.
- Phút nấu cuối cùng đếm ngược tính bằng giây.
- Nếu bạn không đặt thời gian nấu cần thiết trong vòng 30 phút, thiết bị sẽ tự động ngắt điện vì lý do an toàn.



- Một số nguyên liệu cần phải lật hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để lật nguyên liệu, hãy kéo ngăn ra và lật ngăn trên bồn rửa. Sau đó đặt ngăn vào lại thiết bị.
- 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 ngăn ra. Quá trình nấu sẽ tiếp tục khi bạn lắp ngăn vào lại thiết bị.



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



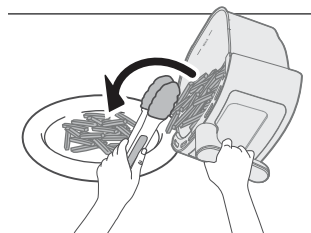
13 Kéo ngăn ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

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.



14 Đổ hết nguyên liệu vào tô hoặc đĩa.

Thận trọng

- **Sau khi nấu xong, ngăn, 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. Đặt ngăn trên một bề mặt chịu nhiệt. Đeo găng tay làm bếp chống nóng để đổ sạch dầu thừa hoặc mỡ rán. Đặt ngăn 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.

Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn

1 Làm theo các bước từ 1 đến 6 trong chương "Chiên bằng không khí".

2 Nhấn nút chương trình nấu cài sẵn mong muốn.

3 Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút bắt đầu/tạm dừng.

Lưu ý

- Trong khi nấu, nếu bạn muốn thay đổi sang chương trình nấu cài sẵn khác, hãy nhấn giữ nút Bật/Tắt nguồn để dừng quá trình nấu. Khi đó thiết bị sẽ ở chế độ chờ. Nhấn lại nút Bật/Tắt để bật thiết bị và chọn chương trình nấu cài sẵn bạn cần.

	Chương trình nấu cài sẵn	Lượng tối đa	Nhiệt độ	Thời gian nấu
	Khoai tây đông lạnh	800 g	180°C	31 phút
	Khoai tây tự làm	800 g	180°C	41 phút

	Sườn miếng	4 miếng	200°C	20 phút
	Đùi	8 miếng	180°C	21 phút
	Cá nguyên con	2 miếng	200°C	20 phút
	Bánh ngọt	1 cái	140°C	60-70 phút
	Bữa sáng	4 quả trứng, 2 bánh mì nướng	160°C	12 phút
	Rau củ	800 g	180°C	20 phút

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

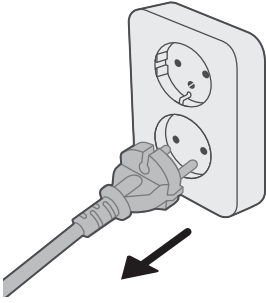
- Không nghiêng tô để trút tất cả các miếng khoai tây trong ngăn cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy ngăn.
- 6 Cho các miếng khoai tây vào ngăn.
 - 7 Chiên khoai tây và lắc 2-3 lần trong khi chiên.

Vệ sinh

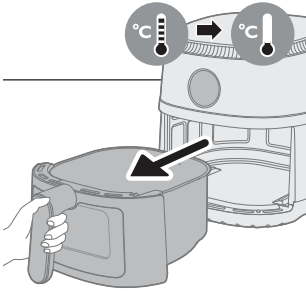
Cảnh báo

- **Để ngăn và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu vệ sinh.**
- **Ngăn 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 để tắt thiết bị, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội xuống.

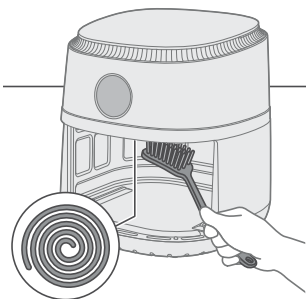
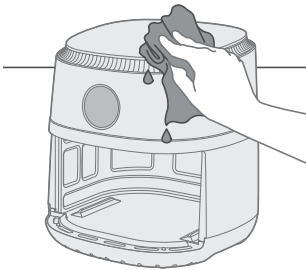


Mẹo

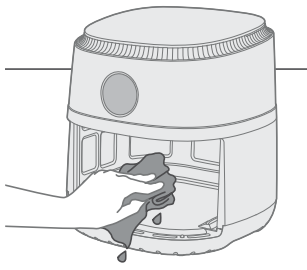
- Lấy ngăn ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.
- 2 Tháo vỉ chiên khỏi ngăn.
 - 3 Vớt bỏ mỡ hoặc dầu đọng lại ở đáy ngăn.
 - 4 Rửa ngăn và vỉ chiên trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể vệ sinh chúng bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn (xem "bảng vệ sinh").

Mẹo

- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong ngăn hoặc vỉ chiên, 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 vỉ chiên 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.
- 5 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.



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



- 7 Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không gây ăn mòn.
- 8 Nếu bạn thấy cạn nước bên trong cửa sổ trong suốt, hãy đặt nhiệt độ ở mức 200°C (400°F) và hẹn giờ ở mức 10 phút để làm khô.

Lưu ý: Nếu sau 10 phút mà cạn nước vẫn còn, hãy tăng thời gian nấu cho đến khi nước khô hoàn toàn.

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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 luôn cầm theo chiều ngang để tránh các ngón vô tình rơi ra ngoài, có thể làm hỏng ngăn.
- 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.

Khắc phục 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 nút điều chỉnh mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.
		Ngăn 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.

Sự cố

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

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 ngăn 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 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 vỉ chiên vào).

Bạn có thể tránh hư hỏng bằng cách hạ thấp vỉ chiên vào ngăn đúng cách. Nếu bạn cho vỉ chiên vào theo hướng chéo, mặt bên của vỉ chiên 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.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
	Ngăn vẫn chứa cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng do cặn dầu mỡ gây ra làm nóng ngăn. Luôn rửa sạch ngăn và vỉ chiên 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 ráo thực phẩm trước khi cho vào ngăn.
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 "E4", "E6", "E9", "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.