



Nội dung

Quan trọng	92
Nguy hiểm	92
Cảnh báo	93
Thận trọng	94
Điện từ trường (EMF)	95
Tái chế	95
Bảo hành và hỗ trợ	95
Giới thiệu	95
Mô tả chung	96
Các bộ phận chính	96
Mô tả bảng điều khiển	97
Mô tả chức năng	97
Trước khi sử dụng lần đầu	98
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu	98
Sử dụng thiết bị	99
Nấu ăn trong ngăn XXL	99
Nấu ăn bằng hai ngăn	105
Nấu ăn trong một ngăn nhỏ	109
Vệ sinh	115
Bảng vệ sinh	117
Bảo quản	117
Xử lý sự cố	117

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

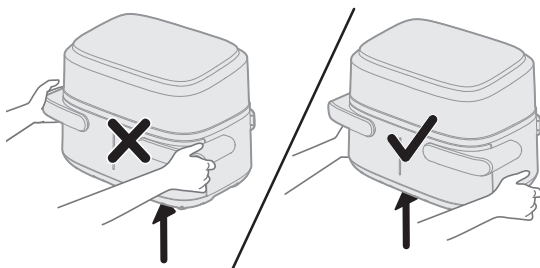
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun.
- Tuyệt đối không nhúng thiết bị vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác đổ vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào ngăn, để nguyên liệu không chạm vào các thanh đốt.
- Không che các lỗ hút gió và cửa thoát gió khi vận hành thiết bị.
- 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.
- Phải lắp móc quần dây điện vào thiết bị trước khi sử dụng lần đầu.

- Cần thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.
- Không cắm điện trước khi lấy bao bì và móc quần dây điện ra khỏi ngăn kéo.

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 thoát ra ở vị trí tay cầm khi bạn lấy ngăn ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.
- Bảo quản khoai tây: Nhiệt độ phải ở mức thích hợp với loại khoai tây được bảo quản và phải cao hơn 6°C để giảm thiểu nguy cơ tiếp xúc với acrylamide trong thực phẩm đã qua chế biến.
- Tuyệt đối không đổ đầy dầu vào nồi.
- Airfryer này có một khoang nấu lớn, 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.
- Vì Airfryer này có khoang nấu lớn nên máy rất nặng khi chứa đầy thức ăn. Tuyệt đối không dùng một tay để xách tay cầm.
- 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, vách 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 sách hướng dẫn sử dụng trên trang web.
- Không sử dụng tay cầm của ngăn để cầm thiết bị.



- Móc quần dây điện còn có tác dụng như một miếng chêm bằng cách tạo khoảng cách giữa thiết bị và tường để tránh tích tụ nhiệt. Tuyệt đối không tháo miếng chêm này.
- Không đặt ngăn nấu lên bảng điều khiển giao diện người dùng vì ngăn này có thể rơi xuống và gây thương tích.

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).
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Cẩn thận khi đồ thức ăn đã nấu chín ra ngoài và cẩn thận không để các phụ kiện rơi ra ngoài.
- Khi sử dụng nồi XXL, hãy đảm bảo rằng các chương trình bên trái và bên phải là giống nhau.
- Thiết bị này được cung cấp dây nguồn ngắn để giảm nguy cơ vướng víu hoặc vấp ngã có thể xảy ra khi sử dụng dây nguồn dài hơn.

- Có thể sử dụng dây nối dài nếu cần thận khi sử dụng. Nếu sử dụng dây nối dài:
 - Mức điện định mức được đánh dấu của dây phải lớn bằng mức điện định mức của thiết bị.
 - Dây phải được sắp xếp sao cho không bị rủ xuống mép kệ bếp hoặc mặt bàn, nơi trẻ em có thể kéo hoặc vô tình vấp ngã.
 - Dây nối dài phải là loại dây 3 lõi có nối đất.
- Thiết bị này có phích cắm phân cực (một lưỡi rộng hơn lưỡi còn lại). Để giảm nguy cơ bị điện giật, phích cắm này chỉ được thiết kế để vừa với ổ cắm phân cực theo một chiều. Nếu phích cắm không vừa hoàn toàn với ổ cắm, hãy đảo ngược phích cắm. Nếu vẫn không vừa, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ. Không cố gắng sửa đổi phích cắm theo bất kỳ cách nào.

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!

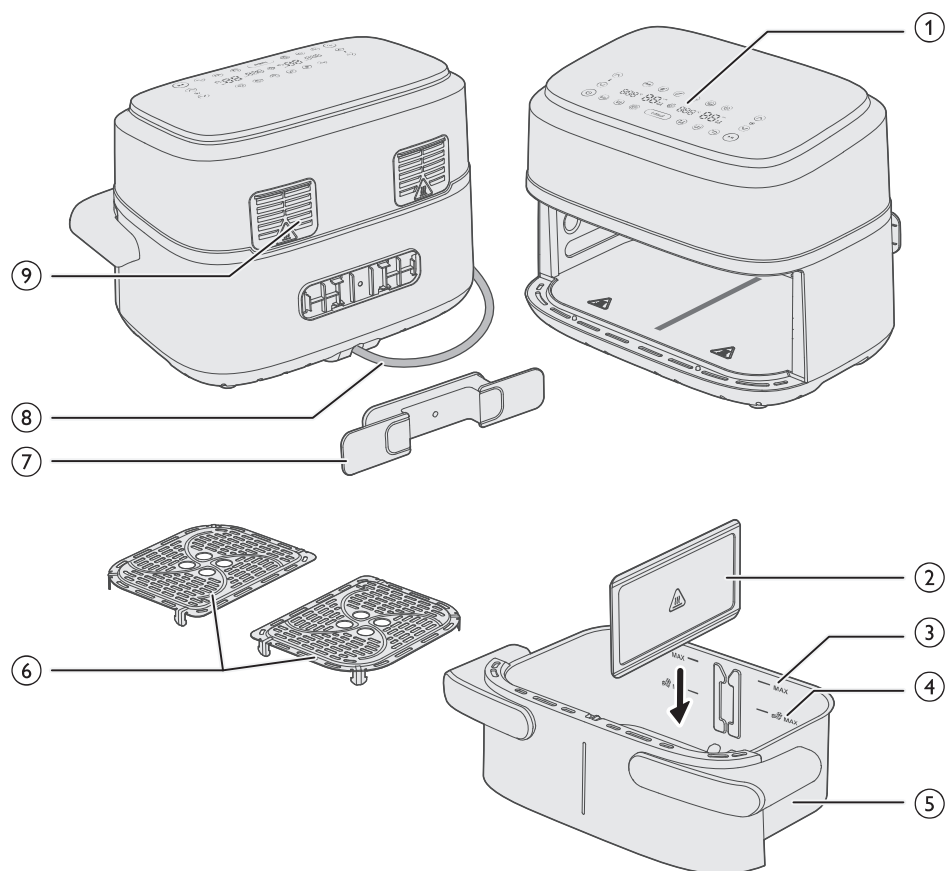
Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do chúng tôi cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại **www.philips.com/welcome**.

Airfryer hai giỏ có vách ngăn rời cho phép bạn linh hoạt lựa chọn các loại ngăn có dung tích khác nhau, bạn có thể nấu 1-2 phần thức ăn trong ngăn nhỏ 3,55 lít và phần thức ăn lớn cho cả gia đình trong ngăn XXL 7,1 lít khi tháo vách ngăn.

Ngoài ra, bạn có thể chuẩn bị hai món ăn khác nhau với nhiệt độ nấu và thời gian nấu khác nhau mà vẫn nấu chín cùng lúc.

Airfryer đi kèm với ứng dụng HomeID 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.

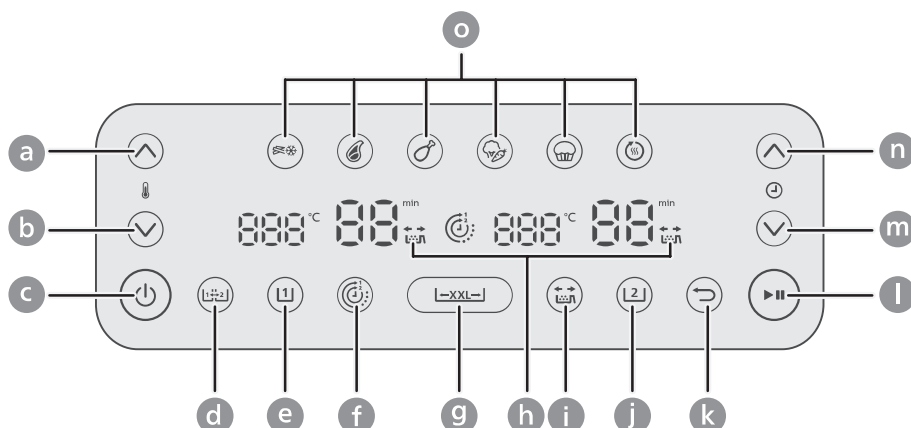
Mô tả chung



Các bộ phận chính

- 1 Bảng điều khiển
- 2 Vách ngăn rời
- 3 Chỉ báo mức tối đa MAX cho nguyên liệu
- 4 Chỉ báo mức tối đa MAX cho snack khoai tây đông lạnh
- 5 Ngăn XXL 7,1 lít
- 6 Tấm đáy
- 7 Móc quần dây điện
- 8 Dây điện
- 9 Cửa thoát khí

Mô tả bảng điều khiển



- a Tăng nhiệt độ
- b Giảm nhiệt độ
- c Nút bật/tắt
- d Nút chức năng Sao chép
- e Nút Ngăn trái
- f Nút chức năng Thời gian
- g Nút Ngăn XXL
- h Chỉ báo Nhắc nhở lắc
- i Nút Nhắc nhở lắc
- j Nút Ngăn phải
- k Nút Quay lại
- l Nút Bắt đầu/tạm dừng
- m Nút Giảm thời gian
- n Nút Tăng thời gian
- o Nút Chương trình nấu cài sẵn

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

Tự động đồng bộ thời gian nấu để đảm bảo cả hai ngăn đều nấu xong cùng lúc, ngay cả khi thời gian nấu khác nhau.



Nhắc nhở khóa

Nhấn nút nhắc nhở khóa để bật hoặc tắt cảnh báo nhắc bạn khóa hoặc lật thức ăn hai lần trong khi nấu để thức ăn chín đều hơn. Bạn sẽ nghe được tiếng “bíp” và thấy biểu tượng khóa nhấp nháy bên cạnh màn hình hiển thị thời gian.

Chương trình nấu cài sẵn

Bạn có thể chọn trong 6 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”.



Khoai tây đông lạnh



Bít tết



Đùi gà



Rau trộn



Bánh/Bánh muffin



Hâm nóng



Nút Ngăn XXL

Bạn có thể nấu trong một ngăn XXL dung tích 7,1L bằng cách tháo vách ngăn và nhấn nút ngăn XXL.



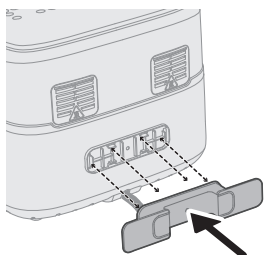
Nút Quay lại

Sử dụng nút quay lại nếu bạn chọn nhầm chương trình nấu cài sẵn/chức năng.

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 lật 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 Lấy móc quần dây điện ra khỏi ngăn nấu và gắn vào vị trí được chỉ định ở mặt sau thiết bị bằng cách bấm vào đúng vị trí.

Thận trọng

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

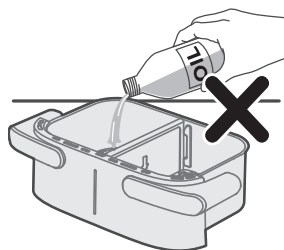
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu

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

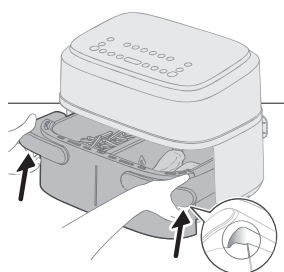


Thận trọng

- 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. 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.

Lưu ý

- Trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu, nếu bạn muốn kéo ngăn ra, vui lòng cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra, để tránh bị bỏng do luồng khí nóng thoát ra từ thiết bị.

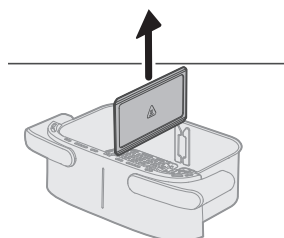


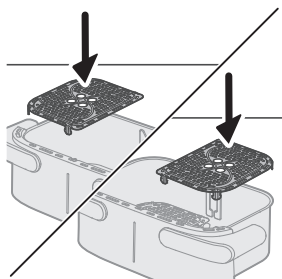
Nấu ăn trong ngăn XXL

Để nấu một phần thức ăn lớn gồm một món, hãy tháo vách ngăn và sử dụng toàn bộ dung tích nấu của ngăn XXL 7,1 lít.

Nấu ăn theo bảng thực phẩm

- 1 Tháo vách ngăn.

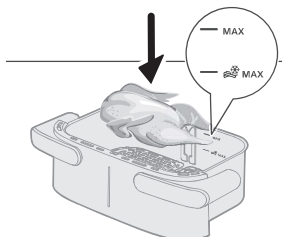




2 Đặt tấm đáy vào trong ngăn theo đúng vị trí.

Lưu ý

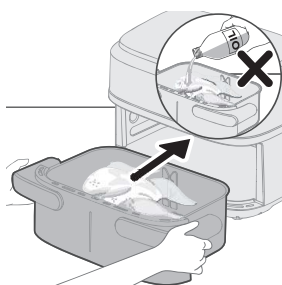
- Có thể dùng lực nhẹ nhàng để đặt tấm đáy vào ngăn.



3 Cho nguyên liệu vào ngăn.

Lưu ý

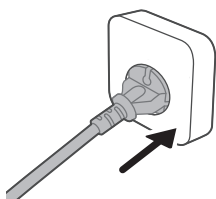
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào ngăn vượt qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng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



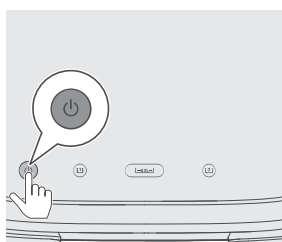
4 Đặt ngăn vào Airfryer.

Thận trọng

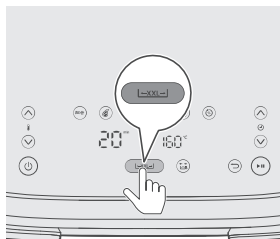
- **Không chạm vào ngăn hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.**



5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



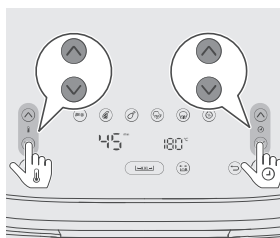
6 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



7 Nhấn nút XXL.

Lưu ý

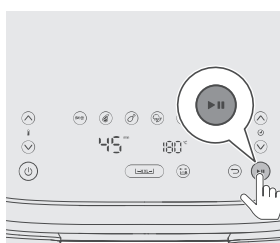
- Không chọn nút Ngăn trái (L) hoặc nút Ngăn phải (R) để nấu bằng ngăn XXL khi đã tháo vách ngăn. Điều này có thể khiến món ăn không được nấu chín.



8 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết (vui lòng xem bảng thực phẩm).

Mẹo

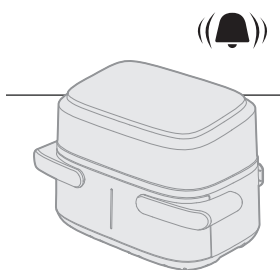
- Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để nhắc nhở bạn lắc thức ăn, hãy nhấn nút nhắc nhở lắc "👉" để bật chức năng này.



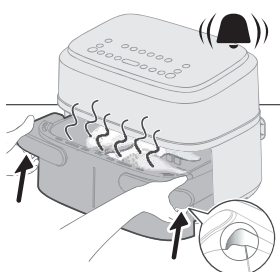
9 Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

Lưu ý

- Nếu cần lắc hoặc lật thức ăn giữa chừng trong khi nấu (có tiếng "bíp" và thông báo lắc sẽ nhấp nháy nếu bật chức năng nhắc nhở lắc), hãy kéo ngăn có gắn giỏ ra và lắc trên bồn rửa. Sau đó đặt ngăn vào lại thiết bị.



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



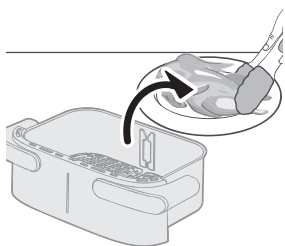
11 Cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra và kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.

Thận trọng

- Ngăn Airfryer nóng sau quá trình nấu. Luôn đặt ngăn nấu trên một bề mặt chịu nhiệt (ví dụ như giá ba chân, v.v.) khi bạn lấy ngăn ra khỏi thiết bị.
- Trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu, nếu bạn muốn kéo ngăn ra, vui lòng cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra, để tránh bị bỏng do luồng khí nóng thoát ra từ 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.



12 Cần thận lấy nguyên liệu ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

Thận trọng

- Không nghiêng ngăn khi lấy nguyên liệu ra vì giỏ có thể rơi ra và dầu có thể bắn tung tóe.
- 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.
- 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.

Bảng thức ăn cho ngăn XXL

	Lượng thức ăn	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7mm/0,3x0,3 inch)	800 g	180	23-25	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10mm/0,4x0,4 inch)	800 g	180	28-33	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	800 g	200	17-22	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	800 g	200	10-22	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Tảng thịt băm	1000 g	150	50-55	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	5 miếng	200	18-20	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	10 đùi	180	24-27	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	6 miếng	180	18-21	Lật trở trong khi nấu
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	3-4 con	200	16-20	Lật trở trong khi nấu
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	5 miếng	200	15-20	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	1200 g	180	18-22	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng. Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Muffin (khoảng 40 g/bánh)	12 bánh	160	20-22	

Bánh ngọt	500 g	140	40-45	Sử dụng phụ kiện nướng bánh. Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi bánh nở, hãy kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra.
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/ 1,2 oz)	7 bánh	200	6-10	
Bánh mì tự làm	500	160	40-45	Sử dụng phụ kiện nướng bánh. Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi bánh nở, hãy kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra.
Gà nguyên con (1,4 kg)	1 con	180	40-50	Ép toàn bộ con gà để giữ cho thân gà ở trạng thái nằm phẳng trước khi nấu. Cố gắng không để quá vạch Max (Tối đa) để tránh toàn bộ con gà chạm vào thanh đốt trong khi nấu.
Đùi gà với rau củ	2 kg	180	45 -60	Lắc/Lật đùi gà giữa chừng trong thời gian nấu
Thăn cá hồi nguyên con	1,5 kg	180	20-30	không có
2 bánh mì baguette tươi	1 kg	170	25 -40	không có
Bánh quy sô cô la chip	450 g	180	15 -25	không có
Lasagne	2 kg	170	40-50	Thêm phô mai lên trên giữa chừng khi nấu, bạn có thể sử dụng phụ kiện nướng hoặc bất kỳ khuôn nào vừa với ngăn XXL
Bánh strudel táo	2 kg	170	30-45	không có
Bánh mì cuộn tươi	600 g	170	20-35	không có

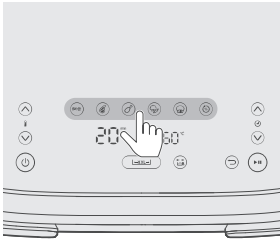
Thịt viên với gnocchi nướng	2 kg	170	20-30	Thịt viên được đặt trong ngăn và gnocchi được đặt cùng với nước sốt và phô mai trong phụ kiện nướng; lật thịt viên khoảng giữa chừng khi nấu
Rolade gà tây với rau	2 kg	180	45 -60	Lắc/Lật tất cả mọi thứ giữa chừng trong thời gian nấu

Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn

- 1 Thực hiện theo các bước từ 1 đến 7 trong phần “Nấu ăn theo bảng thực phẩm” để hoàn thành các bước chung trước.
- 2 Chọn chương trình nấu cài sẵn.

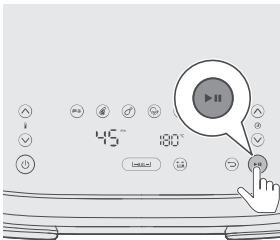
Mẹo

- Để đổi sang chương trình nấu cài sẵn khác, hãy nhấn nút Quay lại hoặc bỏ chọn nút chương trình nấu cài sẵn và chọn chương trình nấu cài sẵn bạn cần.



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

Bảng chương trình nấu cài sẵn cho ngăn XXL



	Biểu tượng	Nhiệt độ mặc định °C	Thời gian mặc định-phút	Lượng thức ăn	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh		180	23	800 g	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Bít tết (150-200g/5-7 oz)		200	20	8 miếng	
Đùi gà (khoảng 125g/4,5oz)		180	24	10 miếng	lắc 1 lần, lật hoặc trộn giữa chừng
Rau củ hỗn hợp		180	20	1200 g	Cắt nhỏ, lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

Bánh/Bánh muffin



140

40

500 g

Bánh: Sử dụng phụ kiện nướng. Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi bánh nở, hãy kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra

Hâm nóng



160

15

Điều chỉnh thời gian theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm của bạn

Nấu ăn bằng hai ngăn

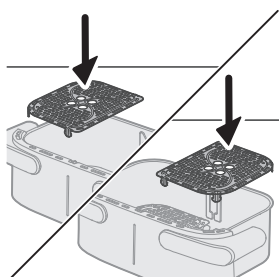
Nấu ăn bằng chức năng Thời gian

Nếu nấu hai món ăn với nhiệt độ và thời gian khác nhau, hãy sử dụng **Chức năng Thời gian** để nấu chín cả hai ngăn cùng lúc.

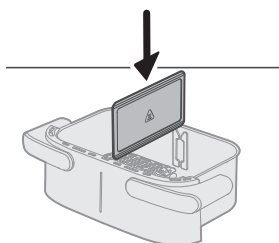
1 Đặt tấm đáy vào trong ngăn theo đúng vị trí.

Lưu ý

- Có thể dùng lực nhẹ nhàng để đặt tấm đáy vào ngăn.



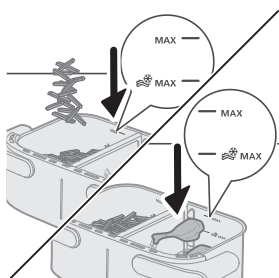
2 Lắp vách ngăn vào.

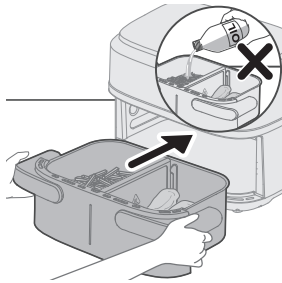


3 Cho hai nguyên liệu, ví dụ như khoai tây chiên đông lạnh và đùi gà, vào hai giỏ khác nhau.

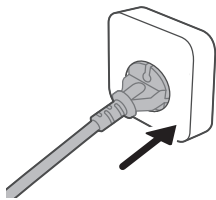
Lưu ý

- 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.

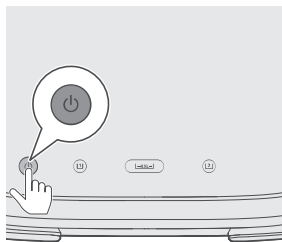




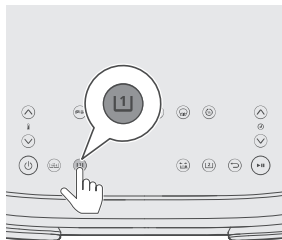
4 Đặt ngăn vào Airfryer.



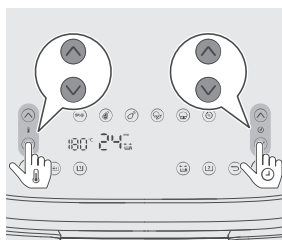
5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



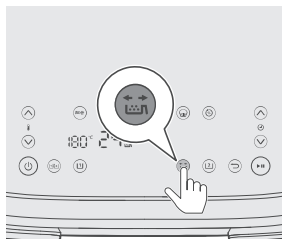
6 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



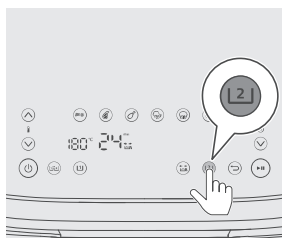
7 Chọn ngăn trái. Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên trái bắt đầu nhấp nháy.



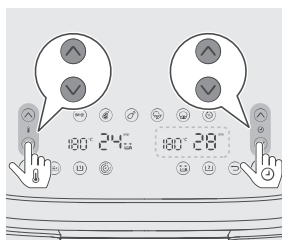
8 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết.



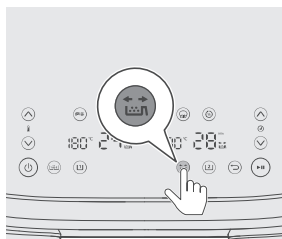
- 9** Nhấn nút nhắc nhở lặc để được nhắc nhở lặc thức ăn trong quá trình nấu nếu cần lặc hoặc lật thức ăn trong khi nấu (Để biết thêm thông tin, hãy xem cột Lưu ý trong Bảng thực phẩm.).



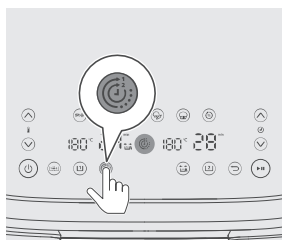
- 10** Chọn ngăn phải. Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên phải bắt đầu nhấp nháy.



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



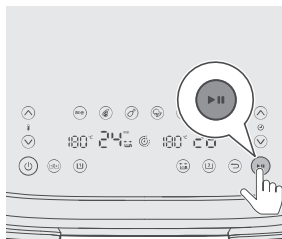
- 12** Nhấn nút nhắc nhở lặc để được nhắc nhở lặc thức ăn trong khi nấu nếu cần phải lặc hoặc lật thức ăn trong khi nấu. Để biết thêm thông tin, hãy xem cột Lưu ý trong Bảng thực phẩm.



- 13** Nhấn nút chức năng Thời gian để đảm bảo cả hai món ăn được nấu cùng lúc.

Lưu ý

- Nếu bạn nấu hai món ăn với các chức năng, nhiệt độ và thời gian nấu khác nhau và không cần phải nấu chín cùng lúc, bạn có thể bỏ qua bước này.
- Trong khi nấu, nếu bạn điều chỉnh thời gian cho một ngăn, Chức năng Thời gian sẽ bị tắt và cả hai ngăn sẽ hoạt động riêng biệt. Để bật lại chức năng Thời gian, hãy nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng, sau đó nhấn nút chức năng Thời gian và nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng lần nữa để tiếp tục nấu.

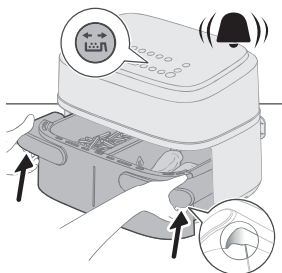


14 Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

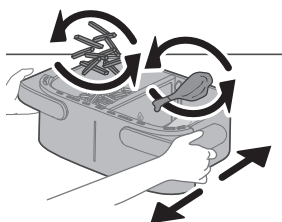
Mẹo

- Để tạm dừng cả hai ngăn, hãy nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng. Nhấn lần nữa để tiếp tục nấu cả hai ngăn.
- Để tạm dừng một ngăn, trước tiên hãy chọn ngăn đó, sau đó nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng. Nhấn lần nữa để tiếp tục nấu ngăn đó.
- Bạn có thể sử dụng chương trình nấu cài sẵn trong một ngăn và cài đặt thủ công ở ngăn kia.
- Thiết bị sẽ tự động tạm dừng khi bạn lấy một ngăn ra và tiếp tục nấu khi bạn cho ngăn đó vào lại.

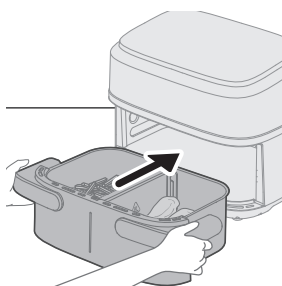
15 Khi bạn nghe thấy âm báo nhắc nhở lắc, hãy kéo ngăn ra bằng cách cầm vào tay cầm bên hông bằng hai tay.



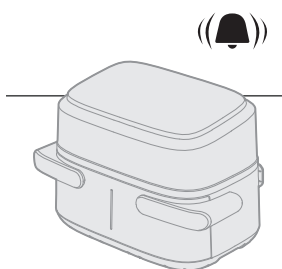
16 Lắc ngăn trên bồn rửa.

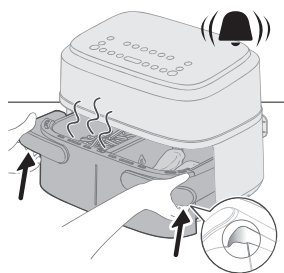


17 Đặt lại ngăn vào thiết bị.

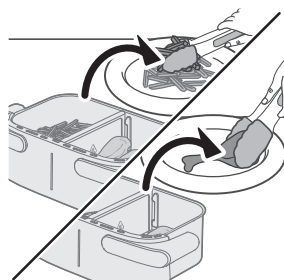


18 Khi bạn nghe được tiếng chuông từ bộ hẹn giờ thì nghĩa là thời gian nấu được cài đặt đã hết.





- 19** Cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra và kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu chưa, chỉ cần trượt ngăn này vào Airfryer trở lại và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.

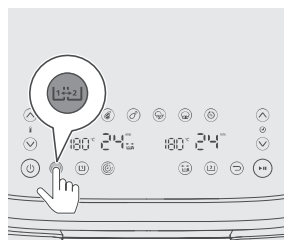


- 20** Cẩn thận lấy nguyên liệu ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

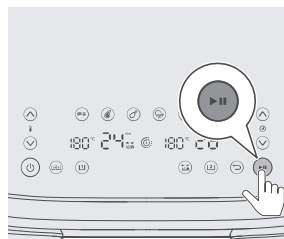
Nấu ăn bằng chức năng Sao chép

Chức năng Sao chép được sử dụng để nấu một món ăn với số lượng lớn hoặc nhiều món ăn khác nhau sử dụng cùng một nhiệt độ và thời gian.

- Thực hiện theo các bước từ 1 đến 9 trong chương “Nấu ăn bằng chức năng Thời gian”.
- Nhấn nút chức năng Sao chép.

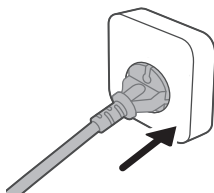
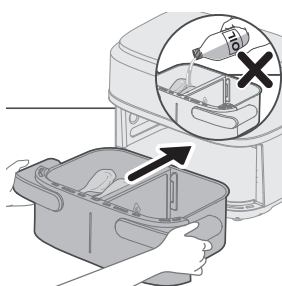
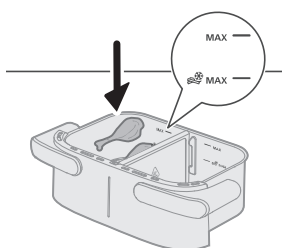
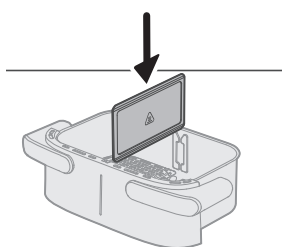
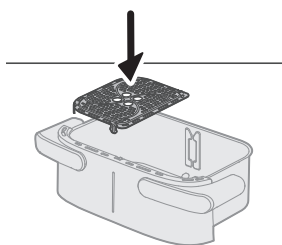


- Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.



Nấu ăn trong một ngăn nhỏ

Nấu một món ăn theo khẩu phần nhỏ trong một ngăn nhỏ.



Nấu ăn theo bảng thực phẩm

1 Đặt tấm đáy vào trong ngăn theo đúng vị trí.

Lưu ý

- Có thể dùng lực nhẹ nhàng để đặt tấm đáy vào ngăn.

2 Lắp vách ngăn vào.

3 Cho nguyên liệu vào ngăn trái.

Lưu ý

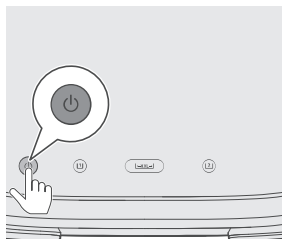
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào nồi vượt qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.

4 Đặt ngăn vào Airfryer.

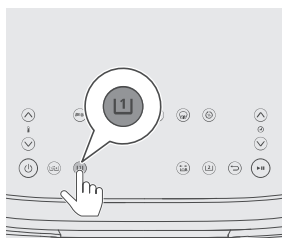
Thận trọng

- 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.

5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



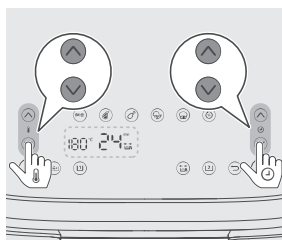
6 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



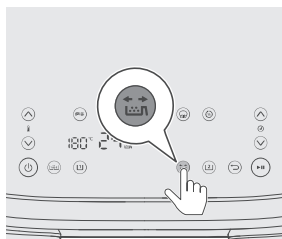
7 Chọn ngăn trái. Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên trái bắt đầu nhấp nháy.

Lưu ý

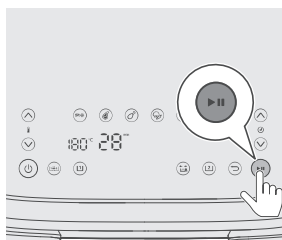
- Không chọn nút "Ngăn XXL" khi nấu bằng một ngăn nhỏ có gắn vách ngăn. Điều này có thể khiến thức ăn bị nấu quá nhừ và tốn điện hơn.



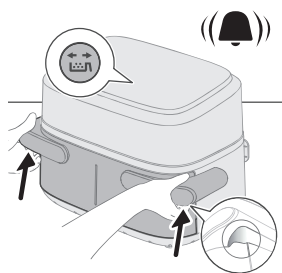
8 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết (vui lòng xem bảng thực phẩm).



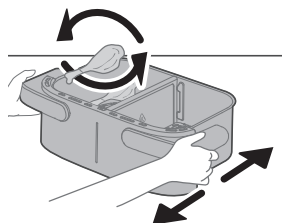
9 Nhấn nút nhắc nhở lắc để được nhắc nhở lắc thức ăn trong khi nấu nếu cần phải lắc hoặc lật thức ăn trong khi nấu. Để biết thêm thông tin, hãy xem cột Lưu ý trong Bảng thực phẩm.



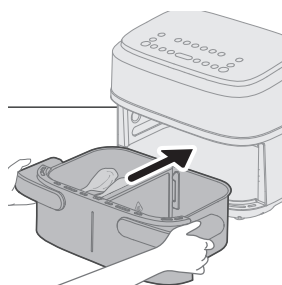
10 Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.



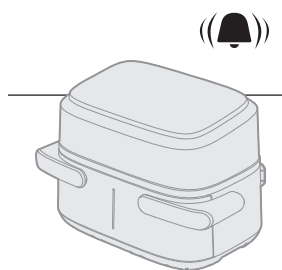
11 Khi bạn nghe thấy âm báo nhắc nhở lắc, hãy kéo ngăn ra bằng cách cầm vào tay cầm bên hông bằng hai tay.



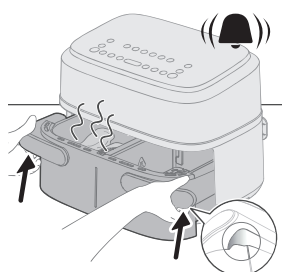
12 Lắc ngăn trên bồn rửa.



13 Đặt lại ngăn vào thiết bị.



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



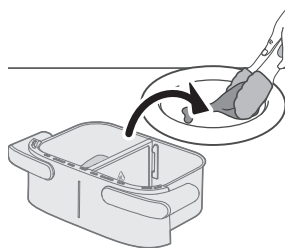
15 Cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra và kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.

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.**

Mẹo

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



16 Cần thận lấy nguyên liệu ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

Thận trọng

- Không nghiêng ngăn khi lấy nguyên liệu ra vì giỏ có thể rơi ra và nước có thể bắn tung tóe.
- 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 nồi.
- 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.

Bảng thức ăn cho một ngăn

	Lượng thức ăn	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7mm/0,3x0,3 inch)	400 g	180	24-27	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10mm/0,4x0,4 inch)	400 g	180	30-35	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	400 g	200	20-22	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	400 g	200	15-20	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Tảng thịt băm	600 g	150	42-47	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	2 miếng	200	18-22	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	5 đùi	180	25-28	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	3 miếng	180	21-23	Lật trở trong khi nấu
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	1 con	200	23-25	Lật trở trong khi nấu
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	2 miếng	200	24-27	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	500 g	180	18-20	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng. Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Muffin (khoảng 40 g/bánh)	6 bánh	160	20-22	Sử dụng cốc làm bánh muffin

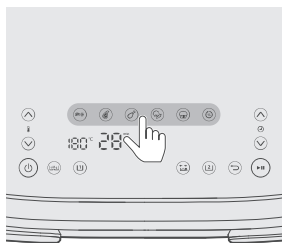
Bánh ngọt	300 g	160	40-45	Sử dụng phụ kiện nướng. Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi bánh nở, hãy kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra.
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/ 1,2 oz)	4 miếng	200	10-12	

Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn

- Thực hiện theo các bước từ 1 đến 8 trong chương "Nấu ăn theo bảng thực phẩm".
- Chọn chương trình nấu cài sẵn.

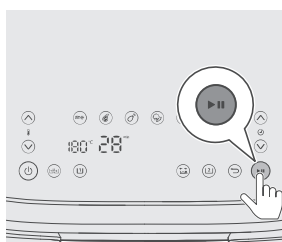
Mẹo

- Để đổi sang chương trình nấu cài sẵn khác, hãy nhấn nút Quay lại hoặc bỏ chọn nút chương trình nấu cài sẵn và chọn chương trình nấu cài sẵn bạn cần.



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

Bảng chương trình nấu cài sẵn cho một ngày



	Biểu tượng	Nhiệt độ mặc định °C	Thời gian mặc định-phút	Lượng thức ăn	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh		180	24	400 g	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Bít tết (150-200g/5-7 oz)		200	22	4 miếng	
Đùi gà (khoảng 125g/4,5oz)		180	26	5 đùi	lắc 1 lần, lật hoặc trộn giữa chừng
Rau củ hỗn hợp		180	18	500 g	Cắt nhỏ, lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

Bánh/Bánh muffin (khoảng 50g/2oz)		160	20	6 bánh	Bánh muffin: Sử dụng cốc làm bánh muffin
Hâm nóng		160	16		Điều chỉnh thời gian theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm của bạn

Mẹo: Giữ ấm

- 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.

Làm khoai tây chiên tại nhà

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

- Đối với ngăn XXL, bạn cần 800 g / 28 oz và đối với một ngăn là 400 g / 14 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

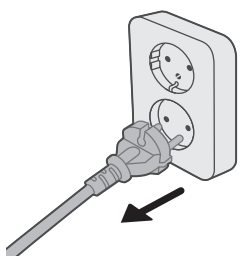
- Không nghiêng tô để trút tất cả các miếng khoai tây trong giỏ cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy ngăn.
- 6 Cho các miếng khoai tây vào giỏ.

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.**

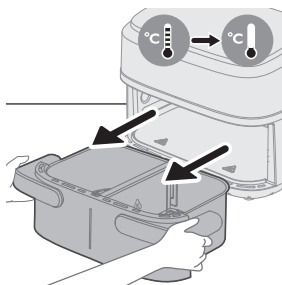
Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Trút dầu mỡ ra khỏi đáy nồi sau mỗi lần sử dụng.



- 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

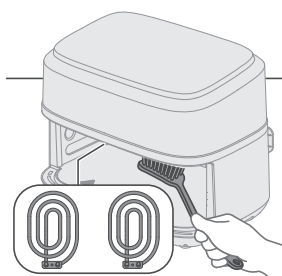
- Lấy ngăn và giỏ ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.



- 2 Vớt bỏ mỡ hoặc dầu đọng lại ở đáy nồi.
- 3 Rửa ngăn và tấm đáy 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

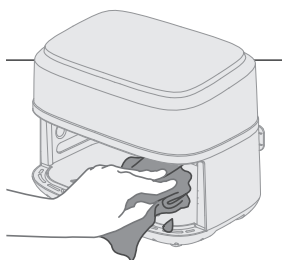
- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong nồi hoặc giỏ, bạn có thể ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong 10-15 phút. Ngâm nước giúp làm mềm cặn thức ăn và giúp rửa sạch dễ dàng hơn. Phải chắc là bạn đang dùng nước rửa chén có thể hòa tan dầu mỡ. Nếu có các vết dầu mỡ trên nồi hoặc giỏ và bạn không 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 lớp phủ trên thanh đốt.



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



- 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.

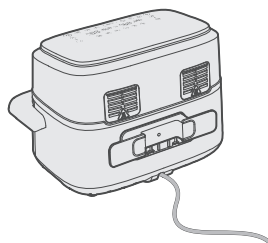


- 6 Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không gây ăn mòn.

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 của bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.	Nhiệt độ bên trong tỏa ra làm nóng thành máy.	Đây là hiện tượng bình thường. Tất cả các tay cầm và núm điều chỉnh mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.
		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 cơ 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.	Thiết bị quá lạnh. Để ở nhiệt độ phòng trong ít nhất 60 phút. 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 "E2".	Chưa gắn vách ngăn.	Gắn vách ngăn vào.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
	Cảnh báo "E2" sẽ xuất hiện và ngừng nấu khi một ngăn nhỏ ngừng nấu và ngăn nhỏ còn lại bắt đầu nấu ngay lập tức.	Kéo ngăn ra để thiết bị nguội trong 2 phút rồi đẩy vào lại để chuẩn bị nấu cho ngăn nhỏ còn lại.
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.