

PHILIPS

Dòng HD9630



Hướng dẫn sử dụng

MỤC LỤC

Quan trọng	3
Tự động ngắt	5
Giới thiệu	6
Mô tả chung	6
Trước khi sử dụng lần đầu	8
Chuẩn bị sử dụng	8
Đặt tấm lưới đáy có thể tháo rời và khay hứng mỡ	8
Bảng thực phẩm	9
Sử dụng thiết bị	11
Chiên bằng không khí	11
Chê biên khoai tây chiên tự làm tại nhà	14
Vệ sinh	15
Bảo quản	17
Tái chế	17
Bảo hành và hỗ trợ	17
Cách khắc phục sự cố	17

Quan trọng

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

Nguy hiểm

- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che chắn cửa hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không cho dầu ăn vào nồi vì làm như vậy có thể gây ra nguy cơ cháy.
- Không nhúng thiết bị vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan. Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị. Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo dưỡng dành cho người dùng trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Chỉ nối thiết bị vào ổ cắm điện có dây tiếp đất. Luôn đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ cắm điện.
- Luôn đặt và sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng, nằm ngang, khô ráo và chắc chắn.



- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động như bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Không để thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Giữ khoảng cách tối thiểu 10cm phía đằng sau và các cạnh bên và 10cm khoảng cách phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng máy cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng.
- Trong khi đang chiên bằng khí nóng, luồng hơi nóng được đẩy ra cửa thoát gió. Giữ tay và mặt bạn ở một khoảng cách an toàn so với luồng hơi và cửa thoát gió. Cũng cẩn thận với luồng hơi nóng và khí khi lầy nổi ra khỏi thiết bị.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng.
- Phụ kiện của thiết bị Airfryer sẽ bị nóng lên khi bạn dùng chúng trong Airfryer. Hãy cẩn thận khi bạn cầm nắm chúng.
- Để máy hoạt động trơn tru, phải đảm bảo bộ tạo nhiệt và khu vực xung quanh bộ tạo nhiệt luôn sạch sẽ và không có cản thức ăn trước mỗi lần sử dụng thiết bị.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun.

Chú ý

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình bình thường. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong những môi trường như bếp của cửa hàng, văn phòng 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, nhà trọ và các môi trường cư trú khác.
- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong khoảng từ 5°C đến 40°C.
- 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.
- Không đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ. Chỉ đổ nguyên liệu vào giỏ đến chỉ báo MAX (Tối đa).
- 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 sinh ra amin acrilic).
- Cần thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.
- Không sử dụng máy cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng.

Điện từ trường (EMF)

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

Tự động ngắt

Thiết bị này được trang bị chức năng tự động ngắt. Khi thời gian trên bộ hẹn giờ đã hết, thiết bị sẽ tự động ngắt điện. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, hãy xoay nút hẹn giờ về vị trí "0".

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 Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại **www.philips.com/welcome**.

Philips Airfryer XXL sử dụng khí nóng để chiên thực phẩm ưa thích của bạn mà không dùng dầu ăn hoặc dùng ít dầu. Máy được chế tạo để chiên thức ăn giòn ngon giống như nồi chiên nhúng, với ít chất béo hơn. Bằng cách kết hợp bộ tạo nhiệt và động cơ mạnh mẽ với công nghệ Twin TurboStar mới, dòng khí nóng trong Airfryer XXL sẽ xoáy nhanh qua toàn bộ giỏ nấu ăn. Hiệu quả xoáy nhanh này sẽ chiết tách dầu mỡ có trong thực phẩm và gom tất cả dầu mỡ vào trong khay hứng mỡ ở phía đáy của Airfryer.

Mỡ được chiết tách và thu gom vào một chỗ ở phía đáy nồi giúp dễ dàng đổ bỏ dầu mỡ và làm sạch máy.

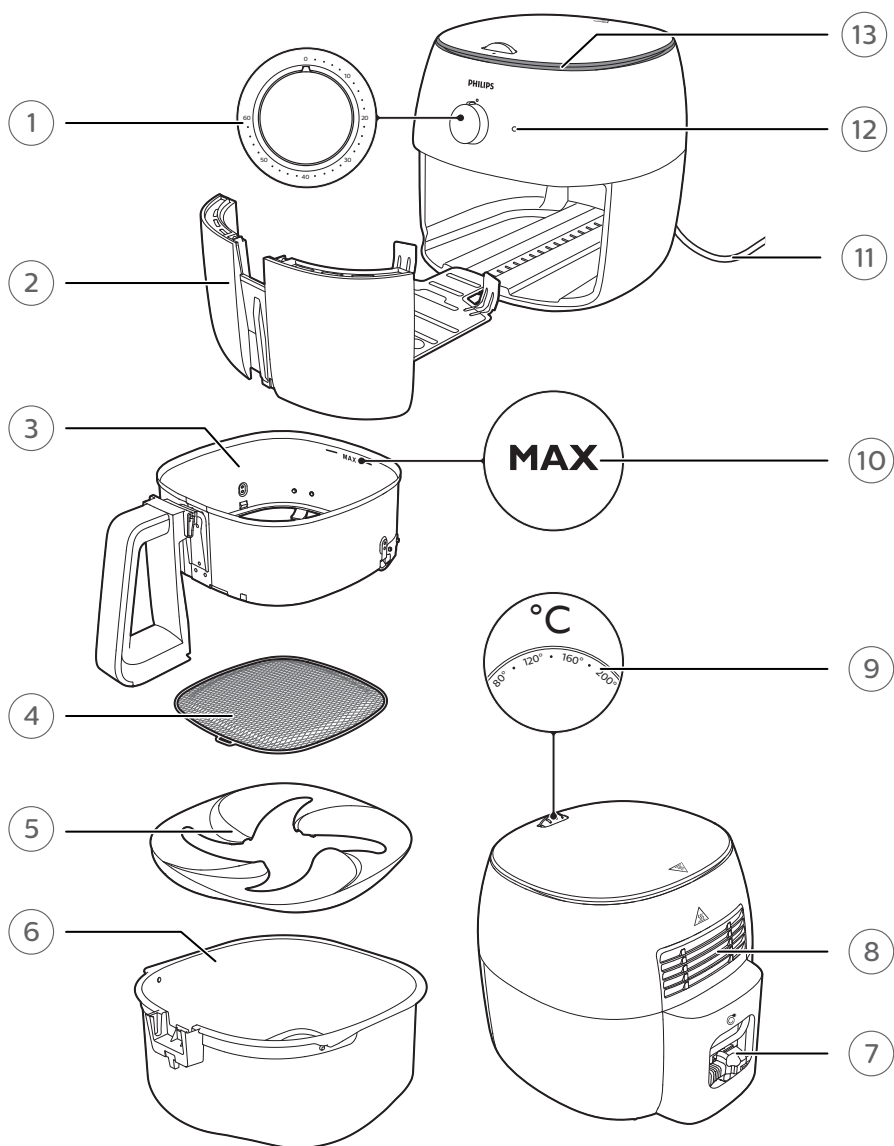
Giờ đây, bạn có thể thưởng thức thực phẩm chiên hoàn hảo, giòn bên ngoài và mềm bên trong. Chiên rán, quay, nướng thịt và nướng bánh để chuẩn bị những bữa ăn ngon miệng trở nên nhanh chóng, dễ dàng và có lợi cho sức khỏe.

Để có được nhiều cảm hứng hơn, biết nhiều công thức chế biến và thông tin hơn về Airfryer, vui lòng truy cập

www.philips.com/kitchen hoặc tải xuống Airfryer App miễn phí cho IOS® hoặc Android™.

Mô tả chung

- 1 Núm hẹn giờ/bật nguồn
- 2 Ngăn kéo
- 3 Giỏ có tấm lưới đáy có thể tháo rời
- 4 Tấm lưới đáy có thể tháo rời
- 5 Khay hứng mỡ
- 6 Nồi
- 7 Ngăn bảo quản dây điện
- 8 Cửa thoát gió
- 9 Núm điều chỉnh nhiệt độ
- 10 Chỉ báo MAX (Tối đa)
- 11 Cấp nguồn
- 12 Đèn báo làm nóng
- 13 Cửa hút gió

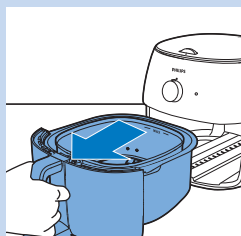


Trước khi sử dụng lần đầu

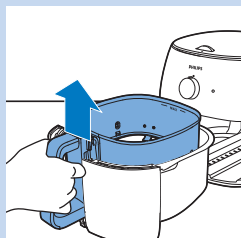
- 1 Tháo gỡ tất cả các vật liệu đóng gói.
- 2 Gỡ bỏ tất cả miếng dán hoặc nhãn ra khỏi thiết bị.
- 3 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu, như được chỉ dẫn trong bảng làm sạch.

Chuẩn bị sử dụng

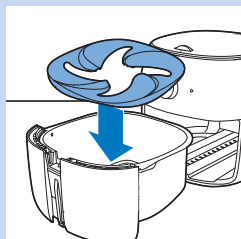
Đặt tấm lưới đáy có thể tháo rời và khay hứng mỡ



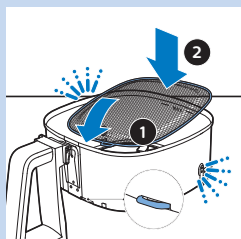
- 1 Kéo tay cầm để mở ngăn kéo.



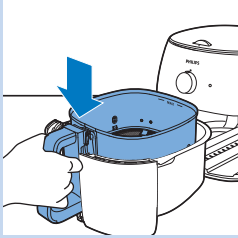
- 2 Nhấc tay cầm lên để lấy giỏ ra.



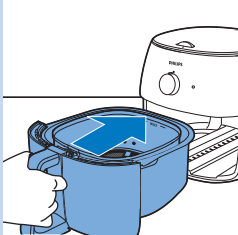
- 3 Đặt khay hứng mỡ vào trong nồi.



- 4 Chèn tấm lưới đáy có thể tháo rời vào khe nằm dưới đáy giỏ bên phải. Ấn tấm lưới đáy xuống cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí (nghe tiếng “click” ở cả hai bên).



5 Đặt giỏ vào nồi.



6 Trượt ngăn kéo vào lại Airfryer bằng tay cầm.

Ghi chú

- Không được sử dụng nồi khi không có gắn khay hứng mỡ hoặc giỏ nấu ăn.

Bảng thực phẩm

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

Ghi chú

- 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), nên lắc, lật hay trộn nguyên liệu trong giỏ 2 đến 3 lần để đạt hiệu quả chiên vàng đều.

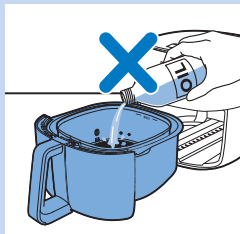
Nguyên liệu	Lượng tối thiểu-tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng	Thông tin bổ sung
Khoai tây chiên đông lạnh lát mỏng (7x7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Có	
Khoai tây chiên đông lạnh lát dày (10x10 mm)	200-1400 g	13-33	180°C	Có	
Khoai tây chiên tự làm (10x10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Có	Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm 1/4 đến 1 thìa dầu.

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu-tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng	Thông tin bổ sung
Khoai tây muối cau tự làm	200-1400 g	20-42	180°C	Có	Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm 1/4 đến 1 thìa dầu.
Thực phẩm đông lạnh (viên thịt gà)	80-1300 g (6-50 cái)	7-18	180°C	Có	Chín khi bên ngoài có màu vàng ruộm.
Thực phẩm đông lạnh (chả giò nhỏ cỡ 20 g)	100-600 g (5-30 cái)	14-16	180°C	Có	Chín khi bên ngoài có màu vàng ruộm.
Gà nguyên con	1200-1500 g	50-55	180°C		Tránh để chân gà chạm vào thanh đốt.
Lườn gà Khoảng 160 g	1-5 cái	18-22	180°C		
Đùi gà	200-1800 g	18-35	180°C	Có	
Gà tấm bột chiên xù	3-12 cái (1 lớp)	10-15	180°C		Thêm dầu vào bột chiên xù. Chín khi có màu vàng ruộm.
Cánh gà Khoảng 100 g	2-8 cái (1 lớp)	14-18	180°C	Có	
Thịt rút xương Khoảng 150 g	1-5 miếng cắt	10-13	200°C		
Bánh Hamburger Khoảng 150 g (đường kính 10 cm)	1-4 bánh	10-15	200°C		
Miếng xúc xích dày Khoảng 100 g (đường kính 4 cm)	1-6 cái (1 lớp)	12-15	200°C		
Miếng xúc xích mỏng Khoảng 70g (đường kính 2 cm)	1-7 cái	9-12	200°C		
Thịt lợn quay	500-1000 g	40-60	180°C		Để nguội xuống trong 5 phút trước khi cắt.
Cá nguyên con Khoảng 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Cắt bỏ đuôi nếu không cho vừa vào giỏ.
Phi lê cá Khoảng 120 g	1-3 (1 lớp)	9-12	200°C		Đặt mặt da cá ở đáy và cho thêm ít dầu để không bị dính.

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu-tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng	Thông tin bổ sung
Sò ốc tôm cua Khoảng 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Có	
Làm bánh	500 g	28	180°C		Dùng khuôn nướng bánh.
Bánh nướng xốp Khoảng 50 g	1-9	12-14	180°C		Dùng khuôn nướng bánh bằng silicon chịu nhiệt.
Bánh Quiche (đường kính 21 cm)	1	15	180°C		Sử dụng khay nướng hoặc đũa lò vi sóng.
Lát / ổ bánh mì đã nướng sẵn	1-6	6-7	180°C		
Bánh mì tươi	700 g	38	160°C		Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra.
Chả giò Khoảng 80 g	1-6 cái	18-20	160°C		
Hạt dẻ	200-2000 g	15-30	200°C	Có	
Rau trộn (miếng cắt lớn)	300-800g	10-20	200°C	Có	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng.

Sử dụng thiết bị

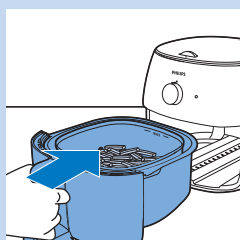
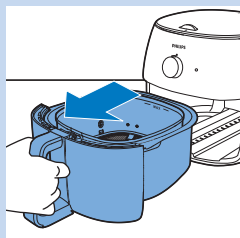
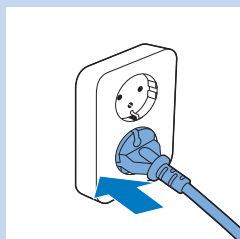
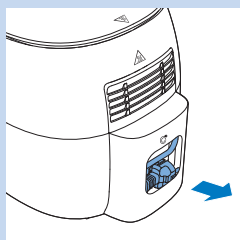
Chiên bằng không khí



Chú ý

- Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào khác vào nồi.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng nẹp hoặc tay cầm. Cầm nồi nóng và khay hứng mỡ bằng gang tay nhà bếp.
- 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 Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và chịu được nhiệt. Đảm bảo có thể mở ngăn kéo ra hết.



Ghi chú

- Không đặt bất kỳ vật gì lên trên hoặc các mặt bên của thiết bị. Làm như vậy có thể phá vỡ dòng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.

2 Rút dây điện ra khỏi ngăn bảo quản dây điện ở phía sau máy.

3 Cắm phích cắm vào ổ điện.

4 Kéo tay cầm để mở ngăn kéo.

5 Cho nguyên liệu vào giỏ.

Ghi chú

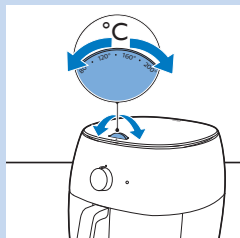
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến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

6 Trượt ngăn kéo vào lại Airfryer bằng tay cầm.



Chú ý

- Không được sử dụng nồi khi không có gắn khay hứng mỡ hoặc giỏ nấu ăn. Nếu bạn làm nóng thiết bị khi không có gắn giỏ, hãy dùng gang tay nhà bếp để mở ngăn kéo. Các cạnh và mặt trong của ngăn kéo sẽ nóng lên.
- Không chạm vào nồi, khay hứng mỡ hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau đó, vì các bộ phận này rất nóng.

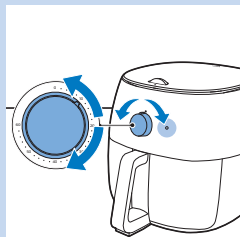


7 Vận núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ được yêu cầu.



Ghi chú

- Tham khảo bảng thực phẩm kèm theo các cài đặt nấu cơ bản dành cho nhiều loại thực phẩm khác nhau.

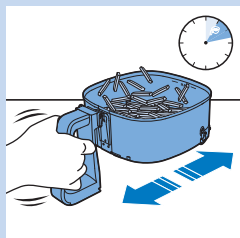
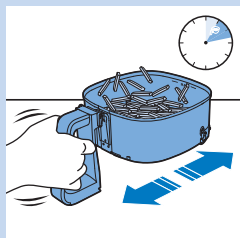


8 Vận núm hẹn giờ đến thời gian nấu được yêu cầu để bật thiết bị.

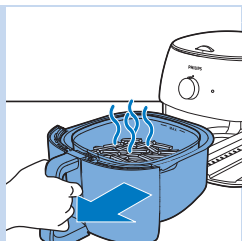


Ghi chú

- Đèn báo làm nóng sẽ sáng. Trong khi sử dụng, đèn báo làm nóng thỉnh thoảng sáng lên. Đèn báo này cho biết rằng thiết bị đang làm nóng lên nhiệt độ phù hợp.
- Bộ hẹn giờ tiếp tục đếm ngược thời gian nấu đã đặt.
- Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để lắc nguyên liệu, bạn hãy mở ngăn kéo và nhấc giỏ ra khỏi nồi, rồi lắc giỏ bên trên bồn rửa. Sau đó, trượt nồi có gắn giỏ vào lại thiết bị để tiếp tục nấu.
- Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ đến một nửa thời gian chế biến, khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông, đó là lúc bạn phải lắc hoặc lật nguyên liệu. Phải chắc chắn đã đặt lại bộ hẹn giờ đến thời gian nấu còn lại.



9 Khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông nghĩa là thời gian nấu được đặt đã hết. Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để làm việc này, hãy xoay núm bật nguồn về 0 (ngược chiều kim đồng hồ); thao tác này yêu cầu dùng nhiều lực hơn so với khi xoay theo chiều kim đồng hồ.

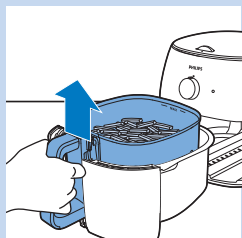


- 10** Kéo tay cầm để mở ngăn kéo ra và kiểm tra xem nguyên liệu đã chín hay chưa.



Ghi chú

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

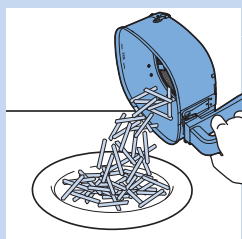


- 11** Để lấy các nguyên liệu nhỏ (như khoai tây rán), hãy nhấc giỏ ra khỏi nồi bằng tay cầm.



Chú ý

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



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



Ghi chú

- Dùng cặp kẹp để nhấc lấy thức ăn dạng miếng lớn hoặc dễ vỡ ra.
- Dầu mỡ thừa từ nguyên liệu được thu gom dưới khay hứng mỡ ở phía đáy nồi.
- Tùy vào loại nguyên liệu đang nấu mà bạn có thể muốn cẩn thận đổ hết dầu mỡ thừa ra khỏi nồi sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc hay thay thế giỏ trong nồi. Đặt giỏ trên bề mặt chịu nhiệt. Đeo găng tay nhà bếp, nhấc nồi ra và đặt trên bề mặt chịu nhiệt. Cẩn thận lấy khay hứng mỡ ra khỏi nồi bằng kẹp gấp có đầu bọc cao su. Đổ hết dầu mỡ thừa. Đặt khay hứng mỡ vào lại nồi, gắn nồi vào ngăn kéo và lắp giỏ vào nồi.

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



Ghi chú

- Lặp lại các bước 1 đến 11 nếu bạn muốn chế biến một mẻ nguyên liệu khác.

Chế biến khoai tây chiên tự làm tại nhà

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

- Chọn loại khoai tây thích hợp cho món khoai tây chiên, ví dụ như khoai tây tươi (ít) bột.
- Tốt nhất là nên chiên khoai tây bằng không khí theo khẩu phần tối đa 1000 gam để có được hiệu quả chiên vàng đều. Các miếng khoai tây chiên lớn hơn thường ít giòn hơn so với các miếng nhỏ.
- Lắc giỏ 2-3 lần trong khi chiên bằng không khí.

- 1 Gọt sạch vỏ khoai tây và cắt thành từng miếng dài (dày 8x8mm / 0,3 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 dầu ăn vào tô, cho các miếng khoai tây vào tô và trộn đều cho đến khoai tây phủ ướt dầu.
- 5 Dùng tay lấy các miếng khoai tây ra khỏi tô hoặc dụng cụ nấu ăn có rãnh sao cho dầu thừa được giữ lại trong tô.



Ghi chú

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

- 6 Cho các miếng khoai tây vào giỏ.
- 7 Chiên khoai tây và lắc giữa chừng khi đang chế biến. Lắc 2-3 lần nếu bạn chế biến nhiều hơn 500g khoai tây.



Ghi chú

- Tham khảo chương "Bảng thực phẩm" để biết số lượng và thời gian nấu chính xác.

Vệ sinh



Cảnh báo

- Để giỏ, nồi, khay hứng mỡ và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu làm sạch.
- Lấy khay hứng mỡ ra khỏi nồi bằng kẹp gấp có đầu bọc cao su. Không được lấy trực tiếp ra bằng bàn tay trần vì có dầu mỡ nóng được thu gom dưới khay hứng mỡ.
- Nồi, giỏ, khay hứng mỡ và mặt trong của thiết bị có một lớp phủ chống dính. Không dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc các vật liệu làm sạch mang tính ăn mòn, vì như vậy có thể làm hỏng lớp chống dính.

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

- 1 Vận núm hẹn giờ về 0, rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội xuống.



Mẹo

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

2 Lấy khay hứng mỡ ra khỏi nồi. Đổ dầu mỡ thừa ra khỏi đáy nồi.

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

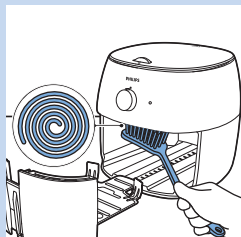


Mẹo

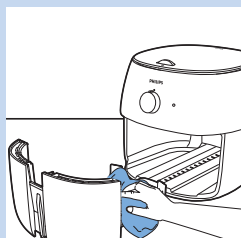
- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong nồi, khay hứng mỡ hoặc giỏ, bạn có thể ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong 10-15 phút. Ngâm nước giúp làm mềm cặn thức ăn và giúp rửa sạch dễ dàng hơn. Phải chắc là bạn đang dùng nước rửa chén có thể hòa tan dầu mỡ. Nếu có các vết dầu mỡ trên nồi, khay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



4 Lau sạch mặt ngoài của thiết bị bằng khăn ẩm.



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



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

Bảo quản

- 1 Rút phích cắm của thiết bị và để máy nguội xuống.
- 2 Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô ráo trước khi bảo quản.
- 3 Bỏ dây điện vào ngăn bảo quản dây điện.

Ghi chú

- Luôn giữ Airfryer theo chiều ngang khi bạn cắm máy. Đảm bảo là bạn cũng đã giữ chặt ngăn kéo ở mặt trước của thiết bị vì ngăn kéo có thể trượt ra ngoài nếu bạn vô tình nghiêng máy xuống. Việc này có thể làm hư hỏng ngăn kéo.
- 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.

Tái chế

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

Bảo hành và hỗ trợ

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

Cách 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 núm mà bạn phải cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.
		Nồi, giỏ, bộ phận đốt mỡ 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:  Việc sử dụng thiết bị là hoàn toàn an toàn miễn là bạn biết được đâu là khu vực nóng và tránh chạm vào chúng.
Món khoai tây chiên của tôi không được chín vàng như mong đợi.	Bạn dùng không đúng loại khoai tây.	Để có được hiệu quả tốt nhất, hãy dùng loại khoai tây tươi (t) bột. Nếu bạn cần bảo quản khoai tây, không nên để chúng trong môi trường lạnh như tủ lạnh chẳng hạn. 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 (xem 'Bảng thực phẩm' hoặc tải xuống Airfryer App miễn phí).
	Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến.	Làm theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà (xem 'Bảng thực phẩm' hoặc tải xuống Airfryer App miễn phí).
Không bật được Airfryer.	Thiết bị không được cắm điện.	Bạn sẽ nghe tiếng quạt quay khi bật thiết bị. Nếu bạn không nghe được âm thanh này, hãy kiểm tra liệu phích cắm điện đã được cắm vào ổ điện theo đúng cách hay chưa.
	Bạn đã đặt bộ hẹn giờ đến thời gian ít hơn 5 phút.	Đặt bộ hẹn giờ thêm 5 phút nữa hoặc hơn.
	Có một vài thiết bị được nối đến cùng một ổ cắm điện.	Airfryer có lượng điện năng cao. Thử ổ cắm khác và kiểm tra cầu chì.
Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy Airfryer.	Có thể xuất hiện một số vết bong tróc nhỏ bên trong nồi Airfryer do việc vô tình chạm vào hoặc làm xước lớp phủ (ví dụ: trong quá trình vệ sinh bằng dụng cụ làm sạch thô cứng và/hoặc trong khi bỏ giỏ vào).	Bạn có thể ngăn việc hư hỏng này bằng cách hạ thấp giỏ vào nồi đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo góc, mặt bên của giỏ có thể va vào thành nồi và gây ra các vết tróc nhỏ trên lớp phủ. Nếu điều này xảy ra, vui lòng lưu ý rằng nó sẽ không gây hại gì vì tất cả các chất liệu sử dụng đều an toàn với thực phẩm.
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Bạn đang nấu nguyên liệu có mỡ và khay hứng mỡ không được đặt trong nồi.	Cẩn thận đổ hết dầu mỡ thừa ra khỏi nồi, đặt khay hứng mỡ vào nồi rồi tiếp tục nấu nướng.
	Nồi vẫn chứa chất cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng do chất cặn dầu mỡ gây ra làm nóng nồi. Luôn rửa sạch nồi, giỏ và khay hứng mỡ thật kỹ sau mỗi lần sử dụng.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
	Lớp phủ vụn bánh mì hay lớp phủ bột không dính chặt vào thức ăn.	Các miếng nhỏ của lớp phủ vụn bánh mì có thể gây ra khói trắng. Lăn lớp phủ vụn bánh mì hoặc lớp phủ bột thật kỹ để đảm bảo lớp phủ bám chặt hơn.
	Nước xốt, nước dùng hoặc nước thịt ép làm bắn dầu mỡ.	Để thực phẩm ráo nước trước khi cho vào nồi.

