

**PHILIPS**

HD9257

# Sách hướng dẫn sử dụng

## MỤC LỤC

<b>Quan trọng</b>	<b>3</b>
<b>Giới thiệu</b>	<b>6</b>
<b>Mô tả chung</b>	<b>6</b>
<b>Trước khi sử dụng lần đầu</b>	<b>8</b>
<b>Chuẩn bị sử dụng máy</b>	<b>8</b>
<b>Sử dụng thiết bị</b>	<b>8</b>
Bảng thực phẩm	8
Chiên bằng không khí	10
Chọn chế độ giữ ấm	13
Nấu nướng bằng các chế độ cài đặt trước	14
Thay đổi sang chế độ cài đặt trước khác	16
Chế biến khoai tây rán tự làm ở nhà	16
<b>Vệ sinh</b>	<b>17</b>
Bảng vệ sinh	19
<b>Lưu trữ sữa</b>	<b>19</b>
<b>Tái chế</b>	<b>19</b>
<b>Bảo hành và hỗ trợ</b>	<b>20</b>
<b>Xử lý sự cố</b>	<b>20</b>

## Quan trọng

Hãy đọc kỹ thông tin quan trọng này trước khi bạn sử dụng dụng cụ và hãy cất giữ nó 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.
- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che các lỗ hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ đầy dầu vào ngăn vì điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
- Không nhúng thiết bị vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác đổ vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Không được cho nguyên liệu vượt quá chỉ báo mức tối đa trên giỏ.
- Tuyệt đối không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.

### 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 nối thiết bị vào ổ cắm điện có dây tiếp đất. 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 dưỡng 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.
- 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, giỏ và khay hứng mỡ 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 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.
- 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 đặt và sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng, nằm ngang, khô ráo và chắc chắn.
- 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.

- Đảm bảo nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển sang 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).
- Cần thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Luôn đảm bảo bạn có thể sử dụng các nút điều khiển trên Airfryer dễ dàng.
- Khi nấu thức ăn có nhiều mỡ, Airfryer có thể tỏa ra khói.

### **Điện từ trường (EMF)**

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

### **Tự động ngắt điện**

Thiết bị này được trang bị chức năng tự động ngắt. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu bạn không nhấn nút trong vòng 20 phút. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, nhấn nút Bật/Tắt.

## 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](http://www.philips.com/welcome)**.

Philips Airfryer là nồi chiên không dầu duy nhất sử dụng công nghệ Rapid Air độc đáo để chiên rán món ăn khoái khẩu của bạn mà không cần thêm dầu hoặc chỉ cần thêm một ít dầu, đồng thời có thể giảm lượng chất béo đến 90%.

Công nghệ Rapid Air của Philips làm chín thực phẩm từ mọi hướng, cùng với thiết kế hình sao giúp thức ăn vàng giòn và thơm ngon.

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.

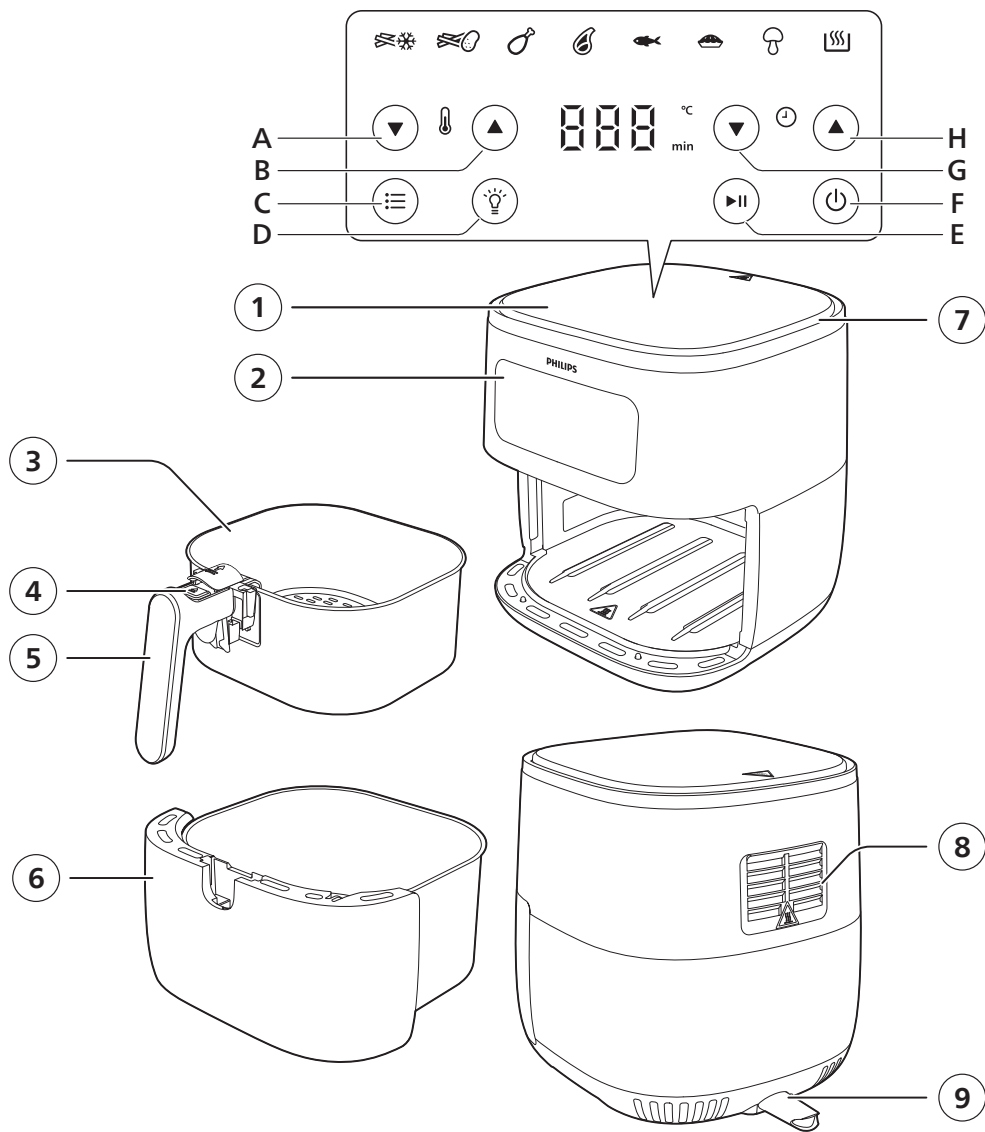
Để có được nhiều cảm hứng hơn, biết nhiều công thức chế biến và thông tin hơn về Airfryer, vui lòng truy cập **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** hoặc tải xuống Ứng dụng NutriU\* miễn phí cho IOS® hoặc Android™.

\*Ứng dụng NutriU có thể không có sẵn ở quốc gia của bạn.

Trong trường hợp này, vui lòng truy cập trang web Philips ở quốc gia của bạn để tìm các công thức chế biến thú vị.

## Mô tả chung

- 1 Bảng điều khiển
  - A Nút giảm nhiệt độ
  - B Nút tăng nhiệt độ
  - C Nút menu
  - D Nút đèn
  - E Nút bắt đầu/tạm dừng
  - F Nút bật/tắt
  - G Nút giảm thời gian
  - H Nút tăng thời gian
- 2 Cửa sổ trong suốt
- 3 Giỏ
- 4 Nút tháo giỏ
- 5 Tay cầm của giỏ
- 6 Ngăn
- 7 Cửa hút gió
- 8 Cửa thoát gió
- 9 Dây điện

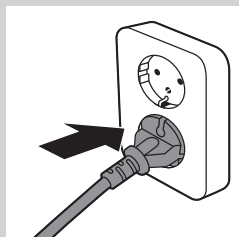


## Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Tháo tất cả các vật liệu đóng gói.
- 2 Gỡ bỏ tất cả miếng dán hoặc nhãn (nếu có) ra khỏi thiết bị.
- 3 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu, như được chỉ dẫn trong chương vệ sinh.

## Chuẩn bị sử dụng máy

- 1 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.
- Để nút cao su trong ngăn. Không được tháo nút trước khi nấu.

## 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

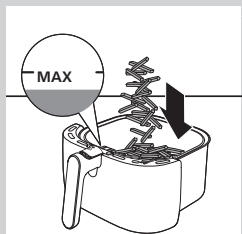
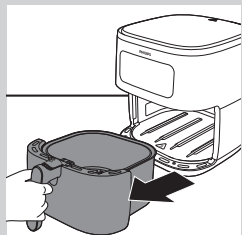
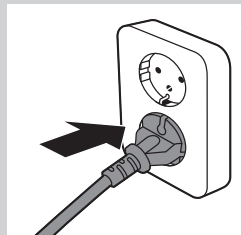
- Lưu ý rằng các cài đặt này chỉ là các đề nghị. Vì nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như nhãn hiệu, chúng tôi không thể bảo đảm cài đặt tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.
- Khi chế biến lượng thực phẩm lớn hơn (như khoai tây chiên, tôm, đùi gà, thực phẩm đông lạnh), bạn nên lắc, lật hay trộn nguyên liệu trong giờ 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 / 7-28 oz	17-38	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	200-800 g / 7-28 oz	25-45	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	200-600 g / 7-21 oz	9-23	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng



Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Chả giò đông lạnh	200-600 g / 7-21 oz	9-23	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	1-5 miếng thịt	16-21	200°C/400°F	
Tảng thịt băm	1000 g / 35 oz	65-70	150°C/300°F	• Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 150 g/5 oz)	1-4 miếng	15-20	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích mỏng (khoảng 50 g/1,8 oz)	2-10 cái	11-15	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2-8 cái	20-27	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	1-5 cái	15-25	180°C/350°F	
Gà nguyên con	1000 g/35 oz	60-70	180°C/350°F	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	1-2 con	20-25	200°C/400°F	
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	1-5 (1 lớp)	25-32	160°C / 325°F	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	200-800 g/7-28 oz	14-23	180°C/350°F	• Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng • Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Muffin (khoảng 50 g/1,8 oz)	1-9	13-15	180°C/350°F	• Sử dụng cốc làm bánh muffin
Bánh ngọt	500 g/18 oz	40-45	160°C/325°F	• Dùng khuôn nướng bánh
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/ 2 oz)	1-6 cái	6-8	200°C/400°F	
Bánh mì tự làm	800 g / 28 oz	45-55	150°C/300°F	• Sử dụng phụ kiện nướng bánh • Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra.

## 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 loại chất lỏng nào khác vào ngăn.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng núp hoặc tay cầm. Cầm ngăn nóng bằng gang tay làm bếp chống nóng.
- Thiết bị này chỉ để dùng trong gia đình.
- Thiết bị có thể bốc ra một ít khói khi bạn sử dụng lần đầu. Đây là hiện tượng bình thường.
- Không cần phải làm nóng trước thiết bị.

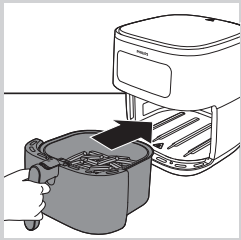
1 Cắm phích cắm vào ổ điện.

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

3 Cho nguyên liệu vào giỏ.

### ☰ Lưu ý

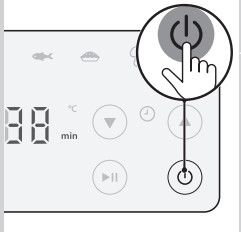
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu nướng ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ vượt qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể 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 nướng đề xuất được yêu cầu cho các loại nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu chế biến các loại nguyên liệu này cùng một lúc.



4 Lắp ngăn có gắn giỏ vào lại Airfryer.

**!** **Thận trọng**

- Không được sử dụng ngăn mà không có giỏ trong đó.
- 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 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



6 Nhấn nút tăng hoặc giảm nhiệt độ để chọn nhiệt độ cần thiết.



7 Nhấn nút tăng thời gian để chọn thời gian cần thiết.



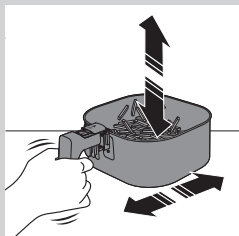
8 Nhấn nút bắt đầu/tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu nướng.

**☰** **Lưu ý**

- Trong khi nấu nướng, nhiệt độ và thời gian sẽ luân phiên được hiển thị.
- Phút nấu nướng cuối cùng sẽ đếm ngược theo đơn vị giây.
- Tham khảo bảng thực phẩm kèm theo các cài đặt nấu cơ bản dành cho nhiều loại thực phẩm khác nhau.
- Sau khi quá trình nấu bắt đầu, đèn bên trong thiết bị sẽ tự động bật sáng. Đèn tắt sau vài phút. Bạn có thể bật lại đèn trong khi nấu bằng cách nhấn nút đèn.

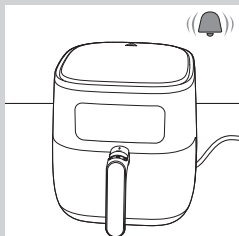
### Mẹo

- Trong khi nấu nướng, nếu bạn muốn thay đổi thời gian nấu hoặc nhiệt độ nấu, hãy nhấn nút tăng hoặc giảm tương ứng bất kỳ lúc nào.
- Để tạm dừng quá trình nấu nướng, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng. Để tiếp tục lại quá trình nấu nướng, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng lần nữa để tiếp tục quá trình nấu nướng.
- Thiết bị sẽ tự động ở chế độ tạm dừng khi bạn kéo ngăn và giỏ ra. Quá trình nấu nướng sẽ tiếp tục khi bạn lắp ngăn và giỏ vào lại thiết bị.



### Lưu ý

- 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 lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để lắc nguyên liệu, hãy kéo ngăn có gắn giỏ ra, đặt ngăn lên trên bề mặt chịu nhiệt, trượt nắp và nhấn nút tháo giỏ để tháo giỏ và lắc giỏ trên bồn nước. Sau đó đặt giỏ vào trong ngăn và trượt chúng vào lại thiết bị.
- Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ đến một nửa thời gian nấu nướng, 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 thì nghĩa là thời gian nấu được cài đặt đã hết.

### Lưu ý

- Bạn có thể dừng quá trình nấu nướng theo cách thủ công. Để làm vậy, bạn nhấn nút bắt đầu/tạm dừng.
- Khi quá trình nấu kết thúc, đèn bên trong thiết bị sẽ tự động bật sáng.

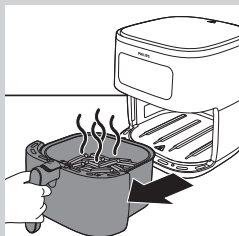
**10** Kéo ngăn ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

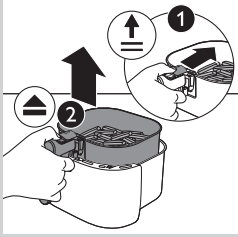
### **Thận trọng**

- **Ngăn Airfryer nóng sau quá trình nấu nướng. 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 đã chín, chỉ cần trượt ngăn trở lại thiết bị Airfryer bằng tay cầm và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.

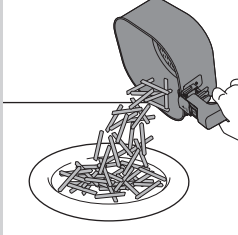




**11** Để lấy nguyên liệu kích cỡ nhỏ ra (như khoai tây chiên), hãy nhấc giỏ ra khỏi ngăn bằng cách trượt nắp ra trước tiên, sau đó nhấn nút tháo giỏ.

**!** **Thận trọng**

- Sau khi nấu nướng xong, ngăn, 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 ngăn để đổ nguyên liệu ra vì dầu nóng có thể đọng lại ở đáy ngăn.

**☰** **Lưu ý**

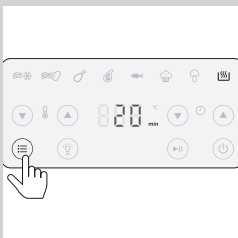
- Dùng kẹp để lấy thức ăn dạng miếng lớn hoặc dễ vỡ ra.
- Dầu thừa hoặc mỡ rán từ nguyên liệu được thu ở đáy ngăn.
- Tùy vào loại nguyên liệu đang nấu mà bạn có thể muốn cẩn thận đổ hết dầu thừa hoặc mỡ rán ra khỏi ngăn sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc hay thay thế giỏ trong ngăn. Đặt giỏ trên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

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.

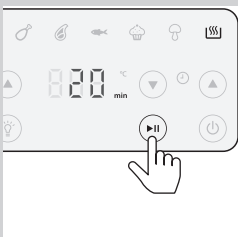
**☰** **Lưu ý**

- Lặp lại các bước 3 đến 12 nếu bạn muốn chế biến một mẻ nguyên liệu khác.

**Chọn chế độ giữ ấm**



**1** Nhấn nút menu nhiều lần khi biểu tượng giữ ấm nhấp nháy.



**2** Nhấn nút bắt đầu/tạm dừng để bắt đầu chế độ giữ ấm.

## Lưu ý

- Bộ hẹn giờ giữ ấm được đặt thành 30 phút. Để thay đổi thời gian giữ ấm (1-60 phút), nhấn nút tăng hoặc giảm thời gian. Thời gian sẽ tự động được xác nhận.
- Bạn không thể thay đổi nhiệt độ ở chế độ giữ ấm.

**3** Để tạm dừng chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng. Để tiếp tục lại chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng lần nữa.

**4** Để thoát khỏi chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút Bật/Tắt.

## Mẹo

- Nếu thức ăn 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 thức ăn lên trong 2-3 phút ở nhiệt độ 180°C/350°F.

## Lưu ý

- Trong khi ở chế độ giữ ấm, quạt và bộ tạo nhiệt bên trong thiết bị sẽ thỉnh thoảng bật lên.
- Chế độ giữ ấm được thiết kế để giữ ấm thức ăn của bạn ngay sau khi đã nấu chín trong Airfryer. Chế độ này không được dùng để hâm nóng lại.

## Nấu nướng bằng các chế độ cài đặt trước

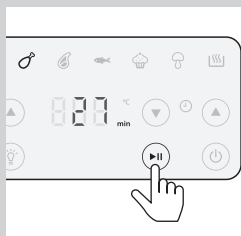
**1** Làm theo các bước 1 đến 5 trong chương “Chiên bằng không khí”.









**2** Nhấn nút menu. Biểu tượng thực phẩm đông lạnh nhấp nháy. Nhấn nút menu nhiều lần khi biểu tượng chế độ cài đặt trước mà bạn cần nhấp nháy.

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

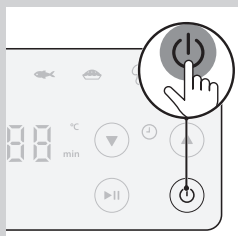
## Lưu ý

- Trong bảng sau đây, bạn có thể tìm thêm thông tin về các chế độ cài đặt trước.

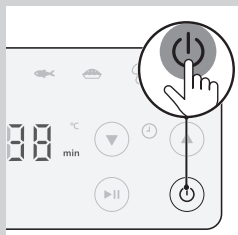


Chế độ cài đặt trước	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Thông tin
 Snack khoai tây đông lạnh	38	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lười, v.v.</li> <li>• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên</li> </ul>
 Khoai tây tươi	45	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sử dụng khoai tây bột</li> <li>• Lát cắt dày 10x10mm / 0,4x0,4 inch</li> <li>• Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu</li> <li>• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên</li> </ul>
 Đùi gà	27	180°C/ 350°F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tối đa 8 đùi gà</li> <li>• Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên</li> </ul>
 Cá nguyên con khoảng 300 g/11 oz	25	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	
 Bánh ngọt	45	160°C/ 325°F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sử dụng phụ kiện nướng bánh XL (199 x 189 x 80 mm)</li> </ul>
 Sườn miếng	25	200°C/ 400°F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tối đa 4 sườn miếng không xương</li> </ul>
 Rau trộn	23	180°C/ 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cắt miếng lớn</li> <li>• Sử dụng phụ kiện nướng bánh XL</li> </ul>
 Giữ ấm	30	80°C/ 175°F	Không áp dụng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Không thể điều chỉnh nhiệt độ</li> </ul>

## Thay đổi sang chế độ cài đặt trước khác



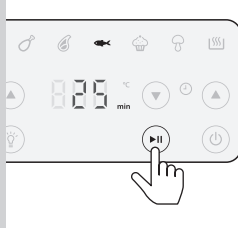
1 Trong khi, bạn có thể dừng quá trình bằng cách nhấn nhanh nút Bật/Tắt nguồn. Sau đó thiết bị sẽ ở chế độ chờ.



2 Nhấn nút Bật/Tắt lần nữa để bật thiết bị.



3 Nhấn nút menu nhiều lần khi biểu tượng chế độ cài đặt trước mà bạn cần nhấp nháy.



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

### Mẹo

- Để chuyển sang chế độ thủ công khi đang ở một chương trình nấu cài sẵn, hãy nhấn nút menu liên tục cho đến khi bạn ở chế độ thủ công.

## Chế biến khoai tây rán tự làm ở 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 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 sạch vỏ khoai tây và cắt thành từng miếng dài (dày 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inch).



- 2 Ngâm các miếng khoai tây trong một tô nước trong ít nhất 30 phút.
- 3 Vớt hết khoai tây ra khỏi tô và để ráo nước bằng khăn ăn hoặc giấy ăn.
- 4 Cho nửa thìa canh dầu ăn vào tô, cho các miếng khoai tây vào tô và trộn đều cho đến khoai tây phủ ướt dầu.
- 5 Dùng tay hoặc vá dài có lỗ để lấy các miếng khoai tây ra khỏi tô sao cho dầu thừa được giữ lại trong tô.

**Lưu ý**

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

- 6 Cho các miếng khoai tây vào giỏ.
- 7 Chiên khoai tây và lắc giỏ 2-3 lần trong khi chiên.

## Vệ sinh

**Cảnh báo**

- Để giỏ, ngăn và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu làm sạch.
- Ngăn, giỏ và mặt trong của thiết bị có một lớp phủ 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.

Lau chùi sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Loại bỏ dầu mỡ ở đáy ngăn và trên cửa sổ trong suốt sau mỗi lần sử dụng.

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

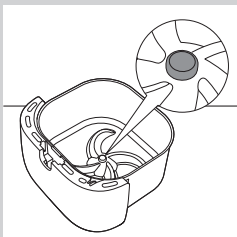
**Mẹo**

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

- 2 Đổ dầu mỡ thừa ra khỏi đáy ngăn.
- 3 Rửa ngăn và giỏ 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').

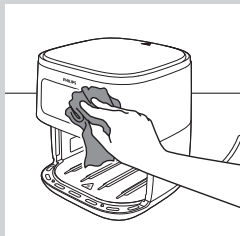
**Lưu ý**

- Đặt ngăn có gắn nút cao su vào máy rửa chén. Không được tháo nút cao su trước khi làm sạch.



### Mẹo

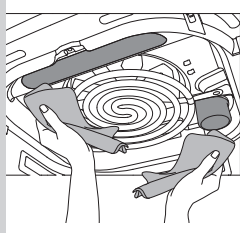
- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong ngăn hoặc giỏ, bạn có thể ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong 10-15 phút. Ngâm nước giúp làm mềm cặn thức ăn và giúp rửa sạch dễ dàng hơn. Phải chắc là bạn đang dùng nước rửa chén có thể hòa tan dầu mỡ. Nếu có các vết dầu mỡ trên ngăn hoặc giỏ và bạn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



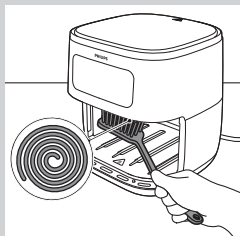
### 4 Lau sạch mặt ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

### Lưu ý

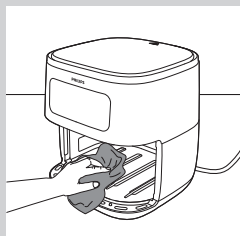
- Đảm bảo không có hơi ẩm đọng lại trên bảng điều khiển. Lau khô bảng điều khiển bằng khăn sau khi làm sạch.



### 5 Sau khi thiết bị nguội, hãy dùng miếng vải ẩm lau sạch bên trong cửa sổ trong suốt và đèn sau mỗi lần sử dụng.










### 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.

**Bảng vệ sinh**

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

**Lưu trữ sữa**

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

**Lưu ý**

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

**Tái chế**




- Biểu tượng này có nghĩa là sản phẩm này sẽ không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường (2012/19/EU).
- 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

Versuni cung cấp bảo hành hai năm sau khi mua sản phẩm này. Bảo hành này không có giá trị nếu lỗi do sử dụng không đúng cách hoặc do bảo trì kém. Bảo hành của chúng tôi không ảnh hưởng đến quyền của bạn theo luật với tư cách là 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](http://www.philips.com/support).

## 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](http://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 tòa ra làm nóng thành máy.	<p>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.</p> <p>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.</p>
		<p>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:</p>  <p>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.</p>
Món khoai tây chiên của tôi không được chín vàng như mong đợi.	Bạn dùng không đúng loại khoai tây.	<p>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.</p>
	Lượng nguyên liệu trong gói quá nhiều.	<p>Làm theo các hướng dẫn trên trang 16 của hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà.</p>

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
	Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến.	Làm theo các hướng dẫn trên trang 16 của 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 có được cắm đúng vào ổ cắm hay chưa.
	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 ngăn đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo góc, 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, 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 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 sạch ngăn và giỏ thật kỹ 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 thực phẩm ráo nước trước khi cho vào ngăn.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E1".	Thiết bị bị hư hỏng.	Gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
	Bạn có thể đã cất giữ Airfryer ở nơi quá lạnh.	Nếu thiết bị của bạn được cất giữ ở nhiệt độ môi trường thấp, hãy để thiết bị ấm lên đến nhiệt độ phòng trong ít nhất 15 phút trước khi cắm lại. Nếu màn hình của máy vẫn hiển thị thông báo lỗi "E1", hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.



PHILIPS và Biểu tượng tám chân Philips là các nhãn hiệu đã đăng ký của Koninklijke Philips N.V. và được sử dụng theo giấy phép.

Sản phẩm này được sản xuất và bán dưới trách nhiệm của Versuni Holding B.V. và Versuni Holding B.V. là đơn vị bảo hành liên quan đến sản phẩm này.

2023 © Versuni Holding B.V.