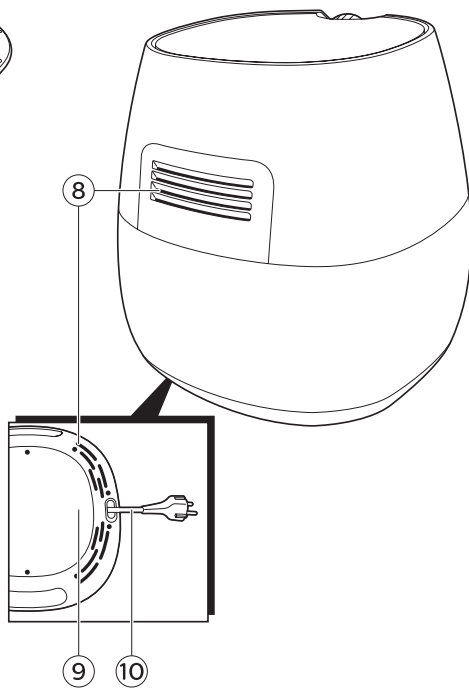
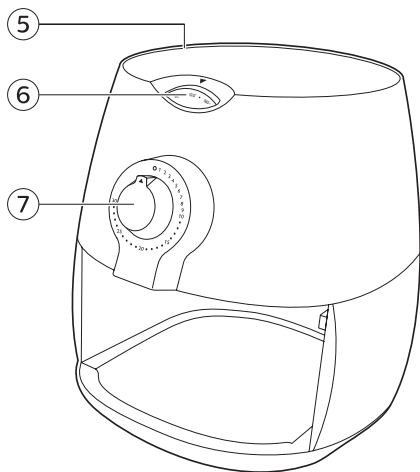
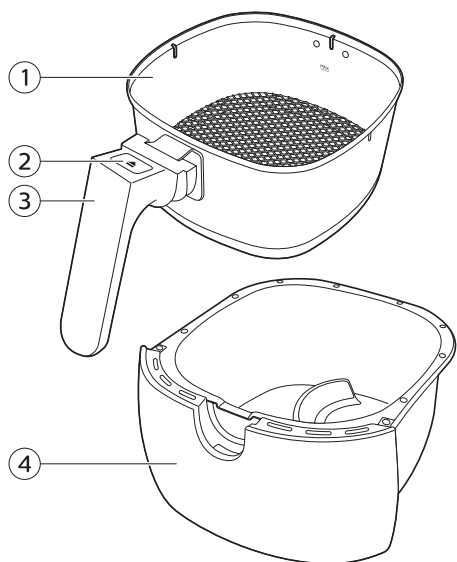


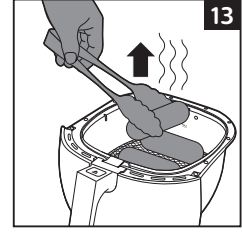
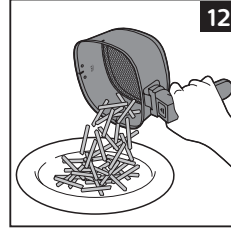
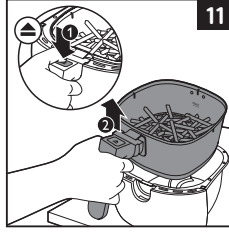
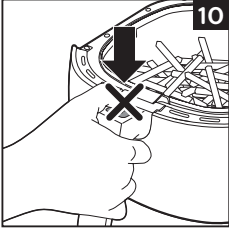
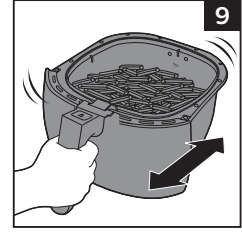
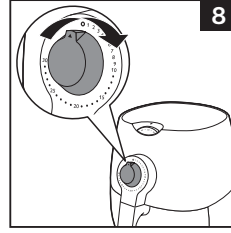
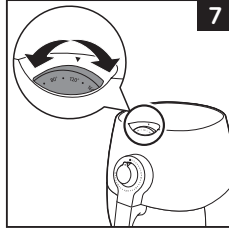
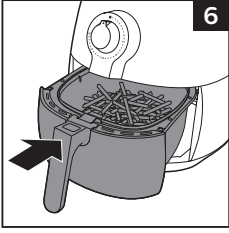
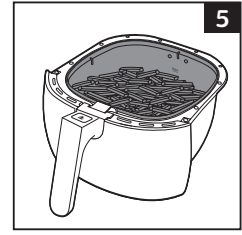
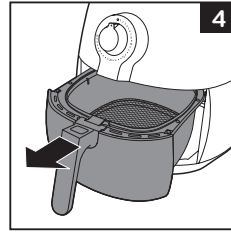
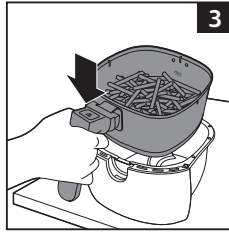
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Sách Hướng dẫn Sử dụng





Nội dung

Giới thiệu	5
Mô tả chung (Hình 1)	5
Quan trọng	5
Trước khi sử dụng lần đầu	7
Chuẩn bị sử dụng máy	7
Sử dụng thiết bị	8
Rán bằng khí nóng	8
Cài đặt	9
Chê biên khoai tây rán tự làm ở nhà	11
Vệ sinh	11
Lưu trữ sữa	11
Tái chế	11
Bảo hành và dịch vụ	11
Cách khắc phục sự cố	12

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới 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. Sản phẩm Airfryer mới cho phép bạn chế biến các nguyên liệu ưa thích và món ăn nhanh theo cách có lợi cho sức khỏe hơn.

Sản phẩm Airfryer sử dụng khí nóng kết hợp với lưu thông không khí tốc độ cao (Rapid Air) và tấm lưới phía trên để chế biến các món ăn ngon thật nhanh chóng, dễ dàng và có lợi cho sức khỏe. Nguyên liệu được đốt nóng từ tất cả các bên cùng lúc và không cần phải thêm dầu ăn đối với hầu hết các loại nguyên liệu.

Để có được nhiều cảm hứng hơn cho các công thức nấu ăn và thông tin về Airfryer, vui lòng truy cập www.philips.com/kitchen.

Mô tả chung (Hình 1)

- 1 Giỏ
- 2 Nút tháo giỏ
- 3 Tay cầm của giỏ
- 4 Nồi
- 5 Cửa hút gió
- 6 Núm điều chỉnh nhiệt độ (80-200°C)
- 7 Núm bật nguồn/hẹn giờ (0-30 phút)
- 8 Cửa thoát gió
- 9 Ngăn bảo quản dây điện
- 10 Dây điện nguồn

Quan trọng

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ 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.
- 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.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.

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.
- 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 kiên 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.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- 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.
- 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 10 cm phía đằng sau và các cạnh bên và 10 cm 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 cách xa luồng hơi và cửa thoát gió ở khoảng cách an toàn. Cũng cẩn thận với luồng hơi nóng và không khí khi bạn lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng. (hình 2)
- Nồi, giỏ và các phụ kiện nằm bên trong Airfryer sẽ nóng lên trong khi sử dụng. Hãy cẩn thận khi bạn cầm chúng.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn lau bàn hoặc rèm treo.
- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.
- Ngay lập tức rút phích cắm của thiết bị nếu bạn thấy có khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ khói ngừng bốc hẳn rồi mới kéo nồi ra khỏi 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.

- Không cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hay sử dụng bảng điều khiển bằng tay ướt.

Chú ý

- 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 hướng dẫn, 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 thiết bị 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).
- Cẩn thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.

Tự động tắt

Thiết bị này được trang bị bộ hẹn giờ. Khi bộ hẹn giờ đếm lùi về 0, thiết bị phát ra tiếng chuông và tự động tắt. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, xoay núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về vị trí 0.

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.

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** Rửa sạch giỏ và nồi bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và một miếng xốp không gây ăn mòn.

Lưu ý: Bạn cũng có thể làm sạch các bộ phận này bằng máy rửa chén.

- 4** Lau sạch bên trong và ngoài thiết bị bằng vải ẩm.

Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn hoặc mỡ rán vào nồi.

Chuẩn bị sử dụng máy

1 Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang và vững chắc.

Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu được nhiệt.

2 Đặt giỏ vào nổi đúng vị trí (Hình 3).

3 Rút dây điện nguồn ra khỏi ngăn chứa dây điện ở đáy thiết bị.

Không cho dầu ăn hoặc bất kỳ loại chất lỏng khác vào nổi.

Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị. Làm như vậy sẽ phá vỡ dòng khí và ảnh hưởng đến kết quả rán bằng khí nóng.

Sử dụng thiết bị

Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Bạn có thể tìm thêm các công thức khác tại

www.philips.com/kitchen.

Rán bằng khí nóng

1 Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất.

2 Kéo cần thận nổi ra khỏi thiết bị Airfryer (Hình 4).

3 Cho nguyên liệu vào giỏ (Hình 5).

Lưu ý: Không cho nguyên liệu vào giỏ quá mức tối đa (MAX) hoặc vượt quá lượng nguyên liệu được chỉ dẫn trong bảng (xem mục 'Cài đặt' trong chương này), vì như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của kết quả cuối cùng.

4 Đưa nổi trượt trở lại vào thiết bị Airfryer (Hình 6).

Không sử dụng nổi mà không có giỏ trong đó.

Chú ý: Không chạm vào nổi trong khi và sau khi sử dụng, vì nổi rất nóng. Chỉ giữ nổi bằng tay cầm.

5 Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ được yêu cầu. Xem mục 'Cài đặt' trong chương này để xác định nhiệt độ thích hợp (Hình 7).

Lưu ý: Nếu bạn muốn chế biến nhiều loại nguyên liệu cùng lúc, hãy đảm bảo rằng bạn đã kiểm tra thời gian chế biến và nhiệt độ được yêu cầu cho các loại nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu chế biến các loại nguyên liệu này đồng thời. Các món như khoai tây chiên tự chế biến và đùi gà vịt có thể được chế biến đồng thời vì chúng yêu cầu cùng chế độ cài đặt.

6 Xác định thời gian chế biến được yêu cầu cho nguyên liệu (xem mục 'Cài đặt' trong chương này).

7 Bật thiết bị, xoay núm hẹn giờ đến thời gian chế biến được yêu cầu (Hình 8).

Thêm 3 phút vào thời gian chế biến khi thiết bị đang nguội.

Lưu ý: Nếu bạn muốn, bạn cũng có thể để cho thiết bị làm nóng trước mà không có nguyên liệu bên trong. Trong trường hợp này, xoay núm hẹn giờ đến vị trí quá 3 phút. Sau đó cho giỏ vào và xoay núm hẹn giờ đến thời gian chế biến được yêu cầu.

• Bộ hẹn giờ bắt đầu đếm lùi thời gian chế biến.

• Dầu thừa từ nguyên liệu được thu thập lại ở đáy nổi.

8 Một số nguyên liệu yêu cầu lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến (xem mục 'Cài đặt' trong chương này). Để lắc nguyên liệu, kéo nổi ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc nổi. Sau đó đưa nổi trượt trở lại vào thiết bị Airfryer (Hình 9).

Chú ý: Không ấn nút tháo giỏ trong khi lắc (Hình 10).

Mẹo: Để giảm trọng lượng, bạn có thể lấy giỏ ra khỏi nồi và chỉ lắc giỏ. Để làm như vậy, kéo nồi ra khỏi thiết bị, đặt nồi trên bề mặt chịu nhiệt và ấn nút tháo giỏ.

Mẹo: Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ một nửa thời gian chế biến, bạn sẽ nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông khi bạn phải lắc nguyên liệu. Tuy nhiên, điều này có nghĩa là bạn phải đặt lại bộ hẹn giờ phần thời gian chế biến còn lại sau khi lắc.

9 Khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông, thời gian chế biến được thiết lập đã hết. Kéo nồi ra khỏi thiết bị và đặt nồi trên bề mặt chịu nhiệt.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để thực hiện việc này, xoay núm điều chỉnh hẹn giờ về vị trí 0 (Hình 8).

10 Kiểm tra xem nguyên liệu đã được chế biến xong chưa.

Nếu nguyên liệu vẫn chưa được chế biến xong, chỉ cần đưa nồi trượt trở lại vào thiết bị và đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút.

11 Để lấy các nguyên liệu nhỏ (như khoai tây rán), ấn nút tháo giỏ (1) và nhấc giỏ ra khỏi nồi (2). (Hình 11)

Không lật úp giỏ cùng với nồi vẫn đang được gắn với giỏ, vì phần đầu thừa đã được thu thập ở đáy nồi sẽ chảy vào nguyên liệu.

Sau khi rán bằng khí nóng, nồi và nguyên liệu đang nóng. Tùy vào loại nguyên liệu trong thiết bị Airfryer, hơi nóng có thể thoát ra từ nồi.

12 Đổ hết nguyên liệu trong giỏ vào bát hoặc đĩa. (Hình 12)

Mẹo: Để lấy nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, sử dụng kẹp để gấp nguyên liệu ra khỏi giỏ (Hình 13).

13 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.






















Cài đặt

Bảng này 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 chỉ dẫn. Vì nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như nhân hiệu, chúng tôi không thể bảo đảm cài đặt tốt nhất cho nguyên liệu của bạn. Vì công nghệ Rapid Air làm nóng nhanh không khí bên trong thiết bị, kéo nồi ra khỏi thiết bị trong một khoảng thời gian ngắn trong khi đang rán bằng khí nóng rõ ràng sẽ làm ảnh hưởng đến quá trình.

Mẹo

- Nguyên liệu cỡ nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian chế biến nhanh hơn một chút so với nguyên liệu cỡ lớn hơn.
- Lượng nguyên liệu nhiều hơn chỉ yêu cầu thời gian chế biến lâu hơn một chút, lượng nguyên liệu ít hơn chỉ yêu cầu thời gian chế biến nhanh hơn một chút.
- Lắc nguyên liệu nhỏ giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp tránh nguyên liệu bị rán không đều.
- Thêm một chút dầu ăn vào khoai tây tươi để có được kết quả rán giòn. Rán nguyên liệu trong thiết bị Airfryer trong vài phút sau khi bạn đã thêm dầu ăn.
- Các loại thức ăn nhanh có thể được chế biến bằng lò vi sóng cũng có thể được chế biến bằng thiết bị Airfryer.
- Lượng tối ưu để chế biến khoai tây rán giòn là 500 gam.
- Sử dụng bột sản xuất sẵn để chế biến các món ăn nhanh có nhân nhanh chóng và dễ dàng. Bột sản xuất sẵn cũng yêu cầu thời gian chế biến nhanh hơn so với bột tự làm ở nhà.
- Bạn cũng có thể dùng thiết bị Airfryer để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, đặt nhiệt độ ở mức 150°C lên đến 10 phút.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Lưu ý: Khi sử dụng nguyên liệu nở ra (như bánh, bánh trứng sữa hoặc bánh nướng xốp), không nên cho nguyên liệu quá nửa khay nướng.

Lưu ý: Thêm 3 phút vào thời gian chế biến khi bạn bắt đầu rán từ lúc thiết bị Airfryer vẫn còn nguội.

Chế biến khoai tây rán tự làm ở nhà

Để có được kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn sử dụng khoai tây rán đã được nướng trước (ví dụ: đông lạnh). Nếu bạn muốn chế biến khoai tây rán tự làm ở nhà, hãy thực hiện theo các bước sau.

- 1 Gọt khoai tây và cắt thành các thanh.
- 2 Ngâm khoai tây thanh trong bát ít nhất 30 phút, lấy khoai tây ra và thấm khô bằng giấy ăn.
- 3 Rót ½ thìa dầu ôliu vào một cái bát, cho các thanh khoai tây này vào bát và trộn cho đến khi các thanh khoai tây được phủ dầu ăn.
- 4 Lấy các thanh khoai tây ra khỏi bát bằng tay hoặc dụng cụ nẫu ăn sao cho dầu thừa được giữ lại trong bát. Cho các thanh khoai tây vào giỏ.

Lưu ý: Không nghiêng bát để trút các thanh khoai tây vào giỏ chỉ trong một lượt, để tránh dầu thừa chảy vào đáy nồi.

- 5 Rán các thanh khoai tây theo hướng dẫn trong chương này.

Vệ sinh

Lau chổi sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Nồi, giỏ và mặt bên trong của thiết bị có phủ lớp chống dính. Không dùng dụng cụ nẫu ăn bằng kim loại hoặc các vật liệu làm sạch mang tính ăn mòn để làm sạch chúng, vì như vậy có thể làm hỏng lớp chống dính.

- 1 Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội xuống.

Lưu ý: Kéo nồi ra để cho thiết bị Airfryer nguội xuống nhanh hơn.

- 2 Lau sạch mặt ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
- 3 Rửa nồi, và giỏ bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và một miếng xốp không gây ăn mòn. Bạn có thể dùng dung dịch tẩy nhờn để rửa sạch các chất bẩn còn lại.

Lưu ý: Nồi, và giỏ có thể rửa được bằng máy rửa chén.

Mẹo: Nếu chất bẩn bị kẹt vào giỏ, hoặc đáy nồi, đổ nước nóng vào nồi cùng với một chút nước rửa chén. Đặt giỏ vào nồi và ngâm nồi và giỏ trong khoảng 10 phút.

- 4 Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không gây ăn mòn.
- 5 Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các chất cặn thức ăn.

Lưu trữ sữa

- 1 Rút phích cắm điện của thiết bị ra và để thiết bị nguội hẳn.
- 2 Bảo đảm rằng tất cả các bộ phận đều sạch và khô.
- 3 Đẩy dây điện vào ngăn chứa dây điện. Giữ chặt dây điện bằng cách nhét dây điện vào khe giữ dây điện.

Tái chế

- Không vứt thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi chấm dứt sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường.

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trực trực, vui lòng vào trang web của Philips tại www.philips.com/support hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia bạn. Bạn sẽ tìm thấy số điện thoại trong tờ bảo hành toàn cầu. Nếu không có Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Cách khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, vui lòng truy cập www.philips.com/support để xem danh sách câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng ở quốc gia bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị Airfryer không hoạt động.	Thiết bị không được cắm điện.	Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất.
	Bạn vẫn chưa đặt bộ hẹn giờ.	Vặn núm hẹn giờ đến thời gian chế biến được yêu cầu để bật thiết bị.
Nguyên liệu được rán bằng thiết bị Airfryer không được rán chín.	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Cho các mẻ nguyên liệu ít hơn vào giỏ. Các mẻ ít hơn được rán đều hơn.
	Chỉnh nhiệt độ quá thấp.	Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến cài đặt nhiệt độ được yêu cầu (xem mục 'Cài đặt' trong chương 'Cách sử dụng máy').
	Thời gian chế biến quá nhanh.	Xoay núm hẹn giờ đến thời gian chế biến được yêu cầu (xem mục 'Cài đặt' trong chương 'Cách sử dụng máy').
Nguyên liệu được rán không đều trong thiết bị Airfryer.	Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến.	Nguyên liệu nằm trên cùng hoặc đan chéo nhau (như khoai tây rán) cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến. Xem mục 'Cài đặt' trong chương 'Cách sử dụng máy'.
Các món rán ăn nhanh không giòn khi lấy ra khỏi thiết bị Airfryer.	Bạn đã sử dụng loại thức ăn nhanh cần được chế biến trong chảo rán ngập truyền thống.	Sử dụng món ăn nhanh dùng lò vi sóng hoặc phết một ít dầu ăn vào thức ăn nhanh để có được kết quả rán giòn.
Tôi không thể đẩy nồi trượt vào thiết bị đúng vị trí.	Có quá nhiều nguyên liệu trong giỏ.	Không đổ nguyên liệu vào giỏ vượt quá mức tối đa (MAX).
	Giỏ được đặt trong nồi không đúng kiểu.	Đẩy giỏ xuống nồi cho đến khi nghe tiếng click.
	Tay cầm của khay nướng làm cản trở nồi.	Đẩy tay cầm sang vị trí nằm ngang, sao cho tay cầm không nhô ra phía trên giỏ.
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu chứa nhiều chất béo.	Khí béo rán nguyên liệu có nhiều chất béo bằng thiết bị Airfryer; một lượng lớn dầu sẽ chảy vào nồi. Dầu tạo ra khói trắng và nồi có thể nóng hơn so với bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng.
	Nồi vẫn chứa chất cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ trong nồi nóng lên. Bảo đảm rằng bạn làm sạch nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Khoai tây tươi không được rán đều bằng thiết bị Airfryer.	Bạn ngâm các thanh khoai tây không đúng cách trước khi rán.	Ngâm khoai tây thanh trong bát ít nhất 30 phút, lấy khoai tây ra và thấm khô bằng giấy ăn.
	Bạn dùng không đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và bảo đảm rằng khoai tây vẫn còn rắn chắc khi rán.
Khoai tây tươi rán không giòn khi lấy ra khỏi thiết bị Airfryer.	Độ giòn của khoai tây rán phụ thuộc vào lượng dầu và nước có trong khoai tây.	Bảo đảm rằng bạn làm khô các thanh khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu ăn.
		Cắt các thanh khoai tây nhỏ hơn để có được khoai tây rán giòn hơn. Thêm dầu ăn nhiều hơn một chút để có được khoai tây rán giòn hơn.

