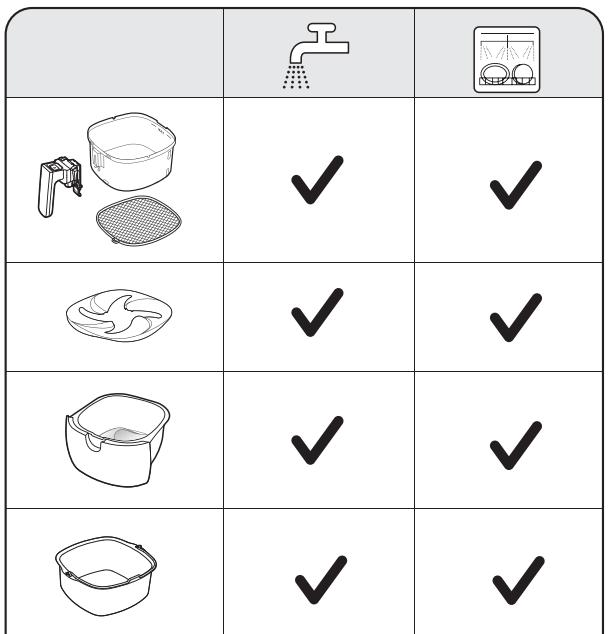
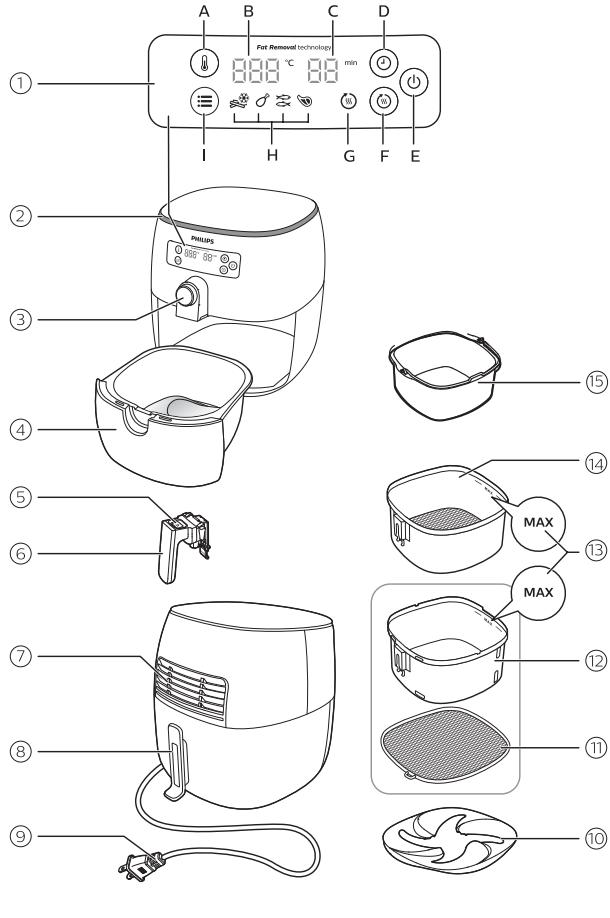


# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## NỒI CHIÊN KHÔNG KHÍ HD9745



### LƯU Ý QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải tuân thủ những nguyên tắc an toàn cơ bản sau đây:

- Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng các tay cầm hoặc núm.
- Để tránh bị điện giật, không nhúng dây điện nguồn, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- Cần giám sát chặt chẽ khi sử dụng bất kỳ thiết bị nào gần trẻ em hoặc người khuyết tật hoặc khi để trẻ em hoặc người khuyết tật sử dụng thiết bị. Phải trông chừng, không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.
- Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi làm vệ sinh. Để thiết bị nguội hẳn trước khi lắp đặt hoặc tháo gỡ các bộ phận.
- Không vặn hành bát ký thiết bị nếu dây điện nguồn hoặc phích cắm bị nứt, vỡ hoặc nếu thiết bị bị trục trặc hoặc hỏng hóc.
- Sử dụng các phụ kiện gắn thêm không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây thương tích.
- Không chặn các cổng thông khí. Lắp ráp các bộ phận theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
- Không để dây điện giằng mắc qua cạnh bàn hoặc kê, hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga hoặc bếp điện đang nóng, hoặc bên trong lò nướng đã làm nóng.
- Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị đang chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.

13 Cắm phích cắm vào ổ điện trên tường. Ngắt kết nối điện bằng cách nhấn nút On/Off (Bật/Tắt) để tắt thiết bị, rồi mới rút phích cắm khỏi ổ điện.

- Không sử dụng thiết bị vào bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được thiết kế.
- Phải thật cẩn trọng khi tháo nồi, giò chiên, khay hứng mỡ hoặc vỉ nướng hai tầng và khay đồ bỏ dầu mỡ thừa.
- Không sử dụng các miếng cọ rửa bằng kim loại để vệ sinh thiết bị. Vụn kim loại từ miếng cọ rửa có thể tiếp xúc với các bộ phận điện, gây nguy cơ giật điện.
- Chỉ sử dụng ổ điện đã được nối đất đúng cách.
- Nén sử dụng dây điện ngắn (hoặc dây điện nguồn có thể tháo rời) để giảm thiểu rủi ro bị vướng mắc hoặc va vấp khi sử dụng dây điện dài.
- Có thể sử dụng dây điện nối dài nhưng phải cẩn thận khi sử dụng. Nếu sử dụng dây điện nối dài:
  - Công suất chịu tải của dây điện ít nhất phải bằng công suất của thiết bị.
  - Sắp xếp dây điện sao cho không giằng mắc qua cạnh bàn hoặc kê bếp nơi trẻ em có thể với tay kéo dây điện hoặc vô ý va vào dây điện.
  - Nếu thiết bị thuộc loại có tiếp đất, dây điện nối dài phải là dây điện 3 lõi loại tiếp đất.

- Thiết bị này sử dụng phích cắm phân cực (một chấu rộng hơn chấu còn lại). Để giảm nguy cơ bị điện giật, phích cắm được thiết kế cho ổ cắm phân cực theo một chiều duy nhất. Nếu không thể cắm hoàn toàn phích cắm vào ổ điện, hãy đảo chiều phích cắm. Nếu phích cắm vẫn không khớp với ổ điện, hãy liên hệ với thợ điện có chuyên môn. Không tự ý điều chỉnh phích cắm bằng bất kỳ cách nào.
- Không đặt các thực phẩm quá khô hoặc dụng cụ kim loại vào thiết bị vì có thể gây ra hỏa hoạn hoặc nguy cơ bị điện giật.
- Có thể xảy ra hỏa hoạn nếu chǎn hoặc để thiết bị tiếp xúc với vật liệu dễ cháy, bao gồm rèm cửa, màn, tường, và những vật dụng tương tự, khi thiết bị đang hoạt động. Không đặt bất cứ vật gì lên trên thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đặt bất cứ vật liệu sau đây vào trong thiết bị: giấy, bìa carton, nhựa, và vật liệu tương tự.
- Rút phích cắm ngay nếu bạn nhìn thấy thiết bị bốc khói đen. Chờ cho đến khi khói thoát ra hết rồi mới kéo nồi ra khỏi thiết bị.
- Sử dụng thiết bị trên một bề mặt ngang bằng phẳng, vững chắc, chịu nhiệt, cách xa nước hoặc bất kỳ nguồn nhiệt nào.
- Không rời đi khi thiết bị đang hoạt động.

- Thiết bị này hành ở các nhiệt độ cao có thể gây bỏng cho người dùng. Không chạm vào các bề mặt, bộ phận nóng hoặc bên trong khi thiết bị đang hoạt động. Để thiết bị nguội hẳn trước khi bạn cầm vào hoặc lau chùi thiết bị.
- Trong quá trình chiên bằng khí nóng, hơi nóng sẽ thoát ra qua các cổng thoát khí. Giữ tay hoặc mặt bàn tránh xa hơi nóng và các cổng thoát khí.
- Tránh tiếp xúc với các bộ phận đang chuyển động.
- Thiết bị này chỉ hoạt động bằng khí nóng; không chiên thực phẩm bằng dầu hoặc mỡ. Không cho dầu hoặc mỡ vào nồi.
- Thiết bị này chỉ dành để sử dụng trong nhà kính.
- Không sử dụng Airfryer khi chưa đặt nồi, giò chiên và khay hứng mỡ vào thiết bị.
- Đảm bảo tay cầm đã được lắp đúng cách và chắc chắn.
- Không cắm phích cắm vào ổ điện hoặc gắn ổ điện có cảm biến lọc không khí để tránh làm hỏng phích cắm.
- Không cho các nguyên liệu nhẹ hoặc giấy nến vào thiết bị.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn bàn hoặc rèm cửa.
- Trống chừng khi thiết bị đang hoạt động.
- Rút phích cắm thiết bị ngay nếu bạn thấy khói sǎm màu bốc ra. Đợi đến khi thiết bị ngừng bốc khói rồi mới kéo nồi ra khỏi thiết bị.

- Để gắn tay cầm EasyClick:
  - Sử dụng một tay giữ giò chiên, tay còn lại giữ tay cầm. (Hình 8)
  - Trượt tay cầm vào lỗ mở trên giò chiên từ phía dưới cho đến khi tay cầm khớp vào vị trí (nghe tiếng 'click'). (Hình 9)
- Để tháo tay cầm EasyClick:
  - Sử dụng một tay để giữ giò, tay còn lại giữ tay cầm. (Hình 10)
  - Dùng ngón tay nhẹ nhàng kéo chốt tháo màu đỏ ra đồng thời kéo tay cầm thẳng xuống. (Hình 11)

- Dây điện nguồn
- Khay hứng mỡ
- Tấm lưới đáy có thể tháo rời
- Giò chiên kèm tấm lưới đáy có thể tháo rời
- Chi bảo MAX (Tối đa)
- Giò chiên kèm tấm lưới đáy cố định
- Khuôn bánh

### Trước khi sử dụng lần đầu

- Tháo gỡ tất cả vật liệu bao bì.
- Gỡ bỏ tất cả nhãn mác ra khỏi thiết bị.
- Vệ sinh kỹ lưỡng các bộ phận của thiết bị trước khi sử dụng lần đầu theo bảng hướng dẫn vệ sinh (Hình 49).

### Chuẩn bị sử dụng

#### Lắp đặt tấm lưới đáy có thể tháo rời và khay hứng mỡ

- Lấy nồi ra khỏi thiết bị. (Hình 2)
- Đặt nồi có giò chiên lên một bề mặt thích hợp, nhấn nút tháo giò chiên rồi nhấc giò ra khỏi nồi. (Hình 3)
- Đưa mộc của tấm lưới đáy vào khe nằm ở đáy giò bên phải. Đẩy tấm lưới đáy xuống cho đến khi tấm lưới khóa vào vị trí (nghe tiếng 'click' ở cả hai bên) (Hình 5)
- Đặt khay hứng mỡ vào nồi. (Hình 5)
- Đặt lại giò chiên vào nồi. (Hình 6)

#### Lưu ý

- Không sử dụng nồi khi chưa lắp giò chiên và khay hứng mỡ vào nồi.
- Trượt lại nồi vào thiết bị. (Hình 7)

#### Lắp đặt tay cầm EasyClick

##### Cảnh báo

- Luôn đảm bảo giò chiên và tay cầm đã nguội hẳn trước khi bạn gắn hoặc tháo tay cầm EasyClick.

#### Lưu ý

- Bạn cũng có thể sử dụng tay cầm EasyClick với chảo chiên chống dính. Tay cầm giúp bạn dễ dàng làm vệ sinh và bảo quản thiết bị.

#### Để gắn tay cầm EasyClick:

- Sử dụng một tay giữ giò chiên, tay còn lại giữ tay cầm. (Hình 8)
- Trượt tay cầm vào lỗ mở trên giò chiên từ phía dưới cho đến khi tay cầm khớp vào vị trí (nghe tiếng 'click'). (Hình 9)

#### Để tháo tay cầm EasyClick:

- Sử dụng một tay để giữ giò, tay còn lại giữ tay cầm. (Hình 10)
- Dùng ngón tay nhẹ nhàng kéo chốt tháo màu đỏ ra đồng thời kéo tay cầm thẳng xuống. (Hình 11)

#### Bảng hướng dẫn cài đặt nấu

Bảng dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản phù hợp với loại nguyên liệu mà bạn muốn chế biến.

#### Lưu ý

- Các mức cài đặt này chỉ là khuyến nghị. Vì các nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như nhãn hiệu, chúng tôi không thể bao dàm cài đặt nào là tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.

Nguyên liệu	Khối lượng tối thiểu - tối đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc giờ/Trở mặt	Thông tin thêm
Khoai tây đồng lạnh chiên	200-800 g	13-27	180°C	Lắc giữa chừng	
Khoai tây chiên tự làm (dày 1/2 cm/1/4)	200-800 g	14-27	180°C	Lắc giữa chừng	Ngâm 30 phút trong nước, để ráo nước rồi thêm ½ muỗng dầu ăn.
Khoai tây mũi cau	200-800 g	17-29	180°C	Lắc giữa chừng	Ngâm 30 phút trong nước, để ráo nước rồi thêm ½ muỗng dầu ăn.
Món ăn nhanh đồng lạnh (như chả giò, gà viên chiên)	100-400 g	8-12	200°C	Trở mặt hoặc lắc giữa chừng	Xem hướng dẫn trên bao bì thực phẩm để biết thời gian chế biến. Giảm ½ thời gian so với dùng lò nướng.
Sườn miếng	100-500 g	13-20	200°C		
Hamburger	100-500 g	9-16	160°C		
Xúc xích	100-500 g	5-17	160°C		
Đùi gà, vịt	100-500 g	17-24	180°C		
Úc gà	100-500 g	12-17	180°C		
Bánh quiche	300 g	22-27	160°C		Sử dụng khuôn bánh hoặc đĩa lò vi sóng.
Bánh muffin	80-300 g	10-15	180°C		Sử dụng khuôn muffin bằng silicon chịu nhiệt.
Bánh ngọt	200-400 g	17-27	160°C		Sử dụng khuôn bánh.

Nguyên liệu	Khối lượng tối thiểu – tối đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc giờ/ Trở mặt	Thông tin thêm
Rau củ trộn	100-500 g	10-14	180°C		
Lát/ ổ bánh mì nướng	100-200 g	5-8	200°C		
Bánh mì tươi	100-500 g	17-27	180°C		
Cá	150-400 g	12-20	200°C		
Sò ốc tôm cua	100-400 g	9-17	180°C		
Gà tẩm bột chiên xù	100-300 g	10-17	180°C	Thêm dầu vào bột chiên xù.	
Snack táo	400 g	80-90	90°C	Cắt lát 2 mm.	
Nấm khô	200 g	110-115	100°C	Cắt lát 2 mm.	
Chuối sấy khô	150 g	22-25	160°C	Chuối xanh, cắt lát 5 mm; thêm 1 muỗng cà phê dầu ăn.	

## Bảng chế độ nấu cài sẵn

Dòng **gram in đậm** thể hiện khối lượng thực phẩm được thiết kế cho chế độ cài đặt sẵn này. Nếu bạn nấu lượng thực phẩm khác, hãy điều chỉnh thời gian chế biến tương ứng. Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian chế biến tùy theo sở thích của mình để có được độ chín và màu sắc vừa ý.

Dòng **phút in đậm** thể hiện thời gian chế biến được cài đặt sẵn trên thiết bị.

Chế độ cài sẵn	Khối lượng (g)	Thời gian (phút)	Thông tin thêm
Khoai tây đồng lạnh chiên (mòng)	200 g 400 g 500 g 600 g 800 g	13 17 20 23 27	Lắc giờ chiên giữa khoảng thời gian nấu. Nếu bạn dùng khoai tây dày hơn hoặc khoai tây tự làm, hãy xem xét tăng thêm một ít thời gian nấu.
Sườn miếng (dày khoảng 2.5 cm)	100 g 250 g 500 g	13 16 20	Thời gian nấu còn tùy thuộc vào độ dày của miếng thịt. Tăng thêm một ít thời gian nấu nếu miếng thịt dày hơn.
Đùi gà (phần dưới)	300 g 450 g 600 g 750 g	19 22 25 28	Nếu bạn nấu nhiều hơn một lớp đùi gà, bạn cần phải trả mặt đùi gà giữa khoảng thời gian nấu. Tăng thời gian nấu với đùi gà nguyên miếng.
Cá nguyên lát	200 g 400 g 600 g 800 g	15 18 21 24	Sử dụng chảo chiên chống dính Airfryer. Xem xét tăng thêm một ít thời gian nấu với lát cá dày hơn.

## Sử dụng thiết bị

### Chiên bằng khí nóng

#### Cẩn trọng

- Airfryer hoạt động bằng khí nóng. Không cho dầu ăn hoặc mỡ rán vào nồi. (Hình 12)
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng các tay cầm hoặc núm. Chỉ giữ nồi bằng tay cầm của gioi chiên. Mang găng tay nhà bếp chống nóng khi cầm khay hứng mỡ.
- Sản phẩm này chỉ dành để sử dụng trong gia đình.
- Thiết bị có thể bốc một ít khói trong lần đầu tiên sử dụng. Đây là điều bình thường.
- Không cần làm nóng thiết bị trước khi sử dụng.

1 Đặt thiết bị trên một bề mặt ngang ổn định, bằng phẳng và chịu nhiệt.

#### Lưu ý

- Không đặt bất cứ vật gì lên đinh hoặc hai bên thiết bị. Điều này sẽ làm cản trở dòng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên rán.

#### Cẩn trọng

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

2 Tháo dây điện nguồn ra khỏi ngăn cuộn dây. (Hình 13)

3 Cắm phích cắm vào ổ điện trên tường.

4 Kéo nồi ra khỏi thiết bị. (Hình 14)

5 Cho nguyên liệu vào gioi chiên. (Hình 15)

#### Lưu ý

- Airfryer có thể chế biến nhiều loại nguyên liệu khác nhau. Hãy tham khảo "Bảng hướng dẫn cài đặt nấu" để biết khích lượng và thời gian chế biến phù hợp.
- Không cho nguyên liệu vào gioi chiên vượt quá khích lượng được chỉ dẫn trong "Bảng cài đặt nấu" hoặc vượt quá chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn.
- Nếu bạn muốn chế biến các loại nguyên liệu khác nhau cùng lúc, hãy đảm bảo kiểm tra thời gian nấu được khuyến nghị cần thiết cho các loại nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu nấu các nguyên liệu này cùng lúc. Vì dụ, bạn có thể chiên khoai tây chiên tự làm và đùi gà vịt cùng lúc vì hai nguyên liệu này đòi hỏi các cài đặt giống nhau.

6 Đảm bảo khay hứng mỡ đã đặt trong nồi. Đặt lại gioi vào nồi, rồi trượt nồi vào thiết bị. (Hình 16).

7 Nhấn nút Power On/Off (Bật/Tắt nguồn) để bật thiết bị. (Hình 17).

#### Lưu ý

- Không sử dụng nồi khi chưa đặt gioi chiên và khay hứng mỡ vào.

- Chi báo nhiệt độ nhập nhảy và được cài mặc định ở mức 180°C. (Hình 18)
  - Để thay đổi nhiệt độ, xoay núm QuickControl đến mức cài đặt mong muốn. (Hình 19).
  - Để xác nhận mức nhiệt độ, nhấn núm QuickControl. (Hình 20)
- Sau khi mức nhiệt độ được xác nhận, chi báo thời gian “–” bắt đầu nhập nhảy. (Hình 21)
  - Xoay núm QuickControl đến mức cài đặt mong muốn. (Hình 22)
  - Để xác nhận thời gian nấu, nhấn núm QuickControl. (Hình 23)
- Thiết bị bắt đầu quy trình nấu sau khi thời gian nấu được xác nhận.

#### Mẹo

- Để tạm ngừng quá trình nấu, nhấn núm QuickControl. Để tiếp tục lại quá trình nấu, nhấn núm QuickControl lần nữa.

#### Lưu ý

- Một số loại nguyên liệu cần phải lắc hoặc trả mặt đất giữa chừng trong khoảng thời gian nấu (xem "Bảng hướng dẫn cài đặt nấu"). Để lắc nguyên liệu, nhấn núm QuickControl để dừng nấu, kéo nồi ra khỏi thiết bị và lắc nồi bên trên bốn nốt. Sau đó trượt lại nồi vào thiết bị, nhấn núm QuickControl để tiếp tục nấu. Để giảm trọng lượng khi lắc nguyên liệu, bạn cũng có thể lấy gioi chiên ra khỏi nồi. (Hình 24)
- Cần thận không nhấn nút tháo gioi chiên trong khi lắc.

11 Thời gian nấu đã cài đặt chấm dứt khi bạn nghe tiếng chuông hẹn giờ. (Hình 25)

#### Lưu ý

- Dầu mỡ thừa từ nguyên liệu được giữ lại ở đáy nồi bên dưới khay hứng mỡ.
- Nếu bạn chế biến nhiều mẽ nguyên liệu có dầu mỡ (ví dụ gà vịt, xúc xích hoặc hamburger), hãy cẩn thận đ potrà hết phần dầu mỡ thừa khỏi nồi sau khi hoàn tất mỗi mẽ hoặc trước khi lắc hoặc đặt lại gioi vào nồi.

12 Kéo nồi ra khỏi thiết bị và đặt nồi trên một bề mặt chịu nhiệt. (Hình 26)

13 Kiểm tra xem nguyên liệu đã chín chưa.

#### Lưu ý

- Nếu nguyên liệu vẫn chưa chín, chỉ cần trượt lại nồi vào thiết bị và cài đặt thời gian thêm một vài phút.
- Sau khi chiên bằng khí nóng, nồi, gioi chiên, khay hứng mỡ, các phụ kiện, lớp vỏ thiết bị và các nguyên liệu sẽ rất nóng. Tùy theo loại nguyên liệu bên trong gioi, có thể sẽ có hơi nước thoát khỏi nồi.

14 Nhấn nút tháo gioi chiên và nhấc gioi ra khỏi nồi. (Hình 27)

15 Trút thực phẩm trong gioi chiên ra bát hoặc ra đĩa. Luôn lấy gioi chiên có chứa nguyên liệu ra khỏi nồi để bày lên đĩa vì trong đáy nồi có thể có dầu mỡ nóng hoặc thừa.

#### Mẹo

- Để lấy các nguyên liệu kích thước lớn hoặc dễ vỡ, sử dụng kep gấp nguyên liệu ra khỏi gioi chiên.

#### Lưu ý

- Sau khi chế biến xong một mẽ nguyên liệu, Airfryer đã sẵn sàng chế biến một mẽ tiếp theo.

## Thay đổi nhiệt độ nấu khi đang nấu

- Khi đang nấu, nhấn nút nhiệt độ. (Hình 29)
  - Để thay đổi nhiệt độ nấu, xoay núm QuickControl đến mức cài đặt mong muốn. (Hình 30)
  - Để xác nhận mức nhiệt độ, nhấn núm QuickControl. (Hình 31)

## Thay đổi thời gian nấu khi đang nấu

- Khi đang nấu, nhấn nút hẹn giờ. (Hình 32)
  - Xoay núm QuickControl đến mức cài đặt mong muốn để thay đổi thời gian nấu. (Hình 33)
  - Để xác nhận thời gian nấu, nhấn núm QuickControl. (Hình 34)

## Chọn các chế độ cài đặt sẵn

- Sau khi đã bật thiết bị, nhấn nút cài đặt sẵn. (Hình 35)
  - Chi báo cài đặt sẵn cho món khoai tây chiên đồng lạnh bắt đầu nhập nhảy.
- Xoay núm QuickControl để chọn chế độ cài đặt trước bạn cần. (Hình 36)
- Nhấn núm QuickControl để xác nhận chế độ cài đặt sẵn. (Hình 37)
  - Nhiệt độ nấu sẽ hiển thị trên màn hình và thời gian nấu để xuất sẽ nhấp nháy.
  - Để thay đổi thời gian nấu, xoay núm QuickControl. (Hình 38)

#### Lưu ý

- Không thể thay đổi mức nhiệt độ khi sử dụng một chế độ cài đặt sẵn. Nếu bạn nhấn nút nhiệt độ khi đang chọn chế độ cài đặt sẵn, thiết bị sẽ thoát khỏi chế độ này.

#### Lưu ý

- Xem "Bảng chế độ nấu cài sẵn" để biết thời gian nấu phù hợp và có thêm thông tin.

## Chọn chế độ giữ ấm

- Nhấn nút giữ ấm (bạn có thể kích hoạt chế độ giữ ấm mỗi lần sử dụng thiết bị). (Hình 40)
  - Chi báo giữ ấm sẽ bắt sáng.
  - Thời gian giữ ấm được cài ở mức 30 phút. Bạn không thể điều chỉnh thời gian giữ ấm. Để tạm ngừng chế độ giữ ấm, chỉ cần tắt thiết bị.

#### Mẹo

- Nếu các món ăn như khoai tây chiên mất độ giòn trong chế độ giữ ấm, vui lòng rút ngắn thời gian giữ ấm bằng cách tắt thiết bị sớm hơn hoặc chiên khoai tây thêm 2-3 phút ở mức nhiệt độ 180°C.

## Lưu ý

- Nếu bạn kích hoạt chế độ giữ ấm khi đang nấu, thiết bị sẽ giữ ấm món ăn của bạn trong 30 phút sau khi hết thời gian nấu.
- Trong khi chế độ giữ ấm, khay và thanh đốt bên trong thiết bị sẽ thịnh thoái bát lèn.
- Chế độ giữ ấm được thiết kế để giữ ấm món ăn của bạn ngay sau khi được nấu bằng Airfryer. Chế độ này không dùng để hâm nóng lại thức ăn.

## Cách tự làm khoai tây chiên tại nhà

Để tự làm món khoai tây chiên thơm ngon bằng Airfryer:

- Chọn loại khoai tây thích hợp làm món khoai tây chiên, như khoai tây nâu, tươi.
- Chiên khoai tây bằng khí nóng mỗi phần tối đa 500 gram là tốt nhất để khoai chiên đều. Khoai tây miếng lớn thường ít giòn hơn khoai tây miếng nhỏ.
- Lắc gioi 2-3 lần trong quá trình chiên khoai tây.
- Gọt vỏ khoai tây và cắt thành từng thanh dài (½ cm).
- Ngâm khoai tây trong một tô nước trong tối thiểu 30 phút.
- Trút hết nước trong tô và thấm khô khoai tây bằng khăn hoặc giấy ăn.
- Cho ½ muỗng canh dầu ăn vào tô, cho khoai tây vào tô và trộn đều khi khoai tây đã mềm.
- Dùng tay hoặc vát có lỗ lấp khoai tây ra khỏi tô để giữ lại dầu thừa trong tô.

#### Lưu ý

- Để tránh làm dầu thừa chảy vào nồi, không nghiêng tô để trút tất cả khoai tây vào gioi chiên cùng lúc.

6 Cho khoai tây vào gioi chiên.

7 Chiên khoai tây và lắc gioi giữa chừng trong khi chiên. Lắc 2-3 lần nếu bạn chế biến hơn 400 g khoai tây.

#### Lưu ý

- Tham khảo "Bảng hướng dẫn cài đặt nấu" để biết khối lượng và thời gian nấu phù hợp.

## Sử dụng khuôn bánh

1 Cho nguyên liệu vào khuôn bánh. (Hình 43)

2 Thực hiện các bước từ 1 đến 3 trong phần 'Chiên bằng khí nóng'.

3 Kéo nồi ra khỏi thiết bị và đặt nồi lên một bề mặt thích hợp. Đặt khuôn bánh vào gioi chiên, rồi đặt vào nồi. (Hình 44)

4 Thực hiện các bước từ 6 đến 14 trong phần 'Chiên bằng khí nóng'.

#### Cảnh báo

- Khuôn bánh sẽ rất nóng trong quá trình nấu. Hãy mang găng tay làm bếp chống nóng khi bạn lấy khuôn bánh ra khỏi gioi chiên.

#### Mẹo

- Nếu mặt trên của nguyên liệu chuyển qua màu nâu sẫm, hãy giảm nhiệt độ.
- Khi bạn làm bánh ngọt hoặc bánh mì bằng khuôn nướng bánh, dùng đồ đẩy khuôn. Đảm bảo nguyên liệu chỉ đẩy một phần khuôn bánh để chừa chỗ cho bột nốt ra trong lúc nướng.

## Vệ sinh

#### Cảnh báo

- Để gioi chiên, nồi, khay hứng mỡ, các phụ kiện và mặt trong của thiết bị nguội hẳn trước khi bạn bắt đầu làm vệ sinh. (Hình 45)
- Lấy khay hứng mỡ ra khỏi nồi bằng kep gấp có đầu bọc cao su. KHÔNG dùng tay trần vì có dầu mỡ nóng còn đọng bên dưới khay hứng mỡ.
- Nồi, gioi chiên, khay hứng mỡ và mặt trong của thiết bị có phủ một lớp chống dính. Không sử dụng các dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc các vật liệu vệ sinh gây mài mòn vì có thể làm hỏng lớp chống dính.

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Trút bò dầu mỡ ra khỏi đáy nồi sau mỗi lần sử dụng để tránh tạo ra khói.

- Nhấn nút On/Off (Bật/Tắt) để tắt thiết bị, rút phích cắm khỏi ổ điện trên tường và để thiết bị nguội lại trong 10 phút.

#### Mẹo

- Lấy gioi chiên và nồi ra để Airfryer nguội hơn. (Hình 14)
- Dùng kep gấp có đầu bọc cao su để lấy khay hứng mỡ ra khỏi nồi. Đổ bò dầu mỡ thừa ở đáy nồi.
- Vệ sinh gioi, nồi, và các phụ kiện bằng máy rửa chén. Bạn cũng có thể vệ sinh các phụ kiện này bằng nước ấm, nước rửa chén và miếng cọ rửa không gây mài mòn. (Hình 46)

#### Mẹo

- Nếu cần thức ăn còn bám vào nồi, khay hứng mỡ, vi nướng hai tầng hoặc gioi chiên, bạn có thể ngâm các bộ phận này trong nước ấm có pha nước rửa chén trong 10-15 phút. Ngâm nước giúp làm mềm các thức ăn để rửa sạch dễ dàng hơn. Khả năng loại bỏ các thức ăn và dầu mỡ còn túy thuộc vào chất lượng của nước rửa chén. Đảm bảo bạn sử dụng loại nước rửa chén có khả năng tan dầu mỡ. Nếu vết dầu mỡ còn bám trên nồi, khay hứng mỡ, hoặc gioi chiên mà bạn không thể làm sạch bằng nước ấm và nước rửa chén, hãy sử dụng dung dịch tẩy dầu mỡ.
- Nếu cần thiết, có thể sử dụng bàn chải loại lông từ mềm để trung bình để loại bỏ các thức ăn bám vào thanh đốt. Không dùng bàn chải sợi thép hoặc bàn chải lông cứng vì có thể làm hỏng lớp phủ trên thanh đốt.

4 Vệ sinh mặt trong thiết bị bằng nước ấm và miếng cọ rửa không gây mài mòn.

5 Vệ sinh thanh đốt bằng bàn chải làm vệ sinh để loại bỏ mọi cặn bám thức ăn.

6 Chỉ sử dụng khăn ẩm để lau chùi mặt ngoài của thiết bị và bảng điều khiển. (Hình 47)

7 Lau sạch mặt trong của thiết bị bằng khăn ẩm. (Hình 48)

Người dùng không tự ý sửa chữa bất kỳ bộ phận nào trong thiết bị này.

## Bảo quản

1 Rút phích cắm điện và để thiết bị nguội hẳn.

2 Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch sẽ và khô ráo trước khi cất giữ.

3 Quấn dây điện nguồn vào ngăn quần dây điện.

## Lưu ý

- Luôn giữ Airfryer theo phương ngang khi bạn di chuyển thiết bị. Đàm bảo bạn cung giữ ngắn kẽo ở mặt trước thiết bị vì bộ phận này có thể rơi khỏi thiết bị nếu