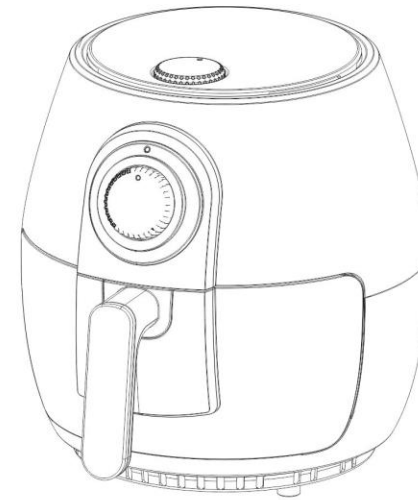


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO



ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

1. Khi bảo hành khách hàng phải mang theo phiếu bảo hành hoặc hóa đơn mua hàng. Phiếu không được bôi xóa chỉnh sửa, rách nát.
 2. Máy còn trong thời hạn bảo hành 24 tháng được sửa chữa miễn phí các lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất.
 3. Chúng tôi không chịu trách nhiệm bảo hành với các lỗi không do nhà sản xuất nhưng chúng tôi có thể sửa chữa tính phí.
- Liên hệ bảo hành: Công ty TNHH MISHIO KACHI
Hotline: 1900 1738
Miền Nam: 12/9 Quốc lộ 13, Khu phố Tây, Vĩnh Phú, Thuận An, Bình Dương
Miền Bắc: Thôn Xám Thị, xã Hồng Vân, huyện Thường Tín, Hà Nội
Hotline: 1900 1738

Truy cập www.kachivietnam.com / www.mishiovietnam.com để biết thêm

Hãy tham gia Facebook Nồi chiên không dầu Mishio để chia sẻ kinh nghiệm sử dụng từ những người dùng sản phẩm tương tự:
Facebook: www.facebook.com/groups/noichienmishio

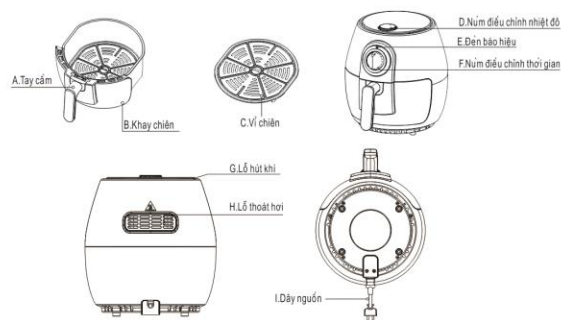
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm nồi chiên của chúng tôi

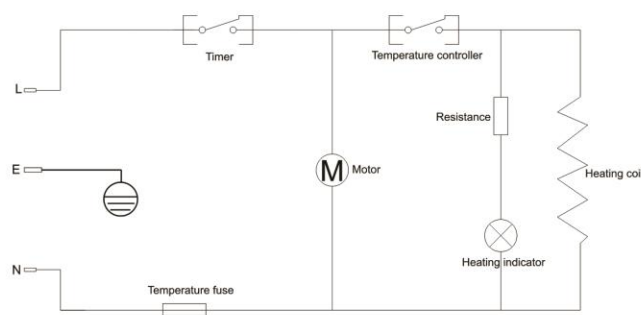
Sản phẩm nồi chiên này sẽ giúp người sử dụng hạn chế được chất béo, có chế độ ăn uống lành mạnh hơn

Nồi chiên không dầu sử dụng nguyên lý không khí nóng di chuyển tốc độ cao (không khí thay đổi nhanh), khí nóng làm nóng thực phẩm đều, vì vậy đối với hầu hết các loại thực phẩm, không cần phải thêm dầu để nấu. Với sản phẩm của chúng tôi, bây giờ bạn có một cách thức thuận tiện hơn để làm thức ăn ngon như bánh ngọt và sữa trứng bánh bích quy, chiên thực phẩm...

Giới thiệu chung (hình 1)



Cấu trúc dòng mạch (hình 2)



Lưu ý

Trước khi sử dụng, phải vệ sinh sạch sẽ và đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.

I. Nguy hiểm

1. Không nhúng lớp vỏ nồi chiên vào trong nước, hoặc rửa dưới vòi nước, vì có các thành phần điện và các thành phần làm nóng trong lớp vỏ có thể gây hỏng.
2. Không để nước hoặc chất lỏng chảy vào sản phẩm khi đang cắm điện
3. Luôn đặt các thành phần thực phẩm vào rổ chiên để chiên, tránh tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
4. Trong khi sản phẩm đang hoạt động, tuyệt đối không đưa tay chân hay di chuyển và không bao gồm lõi vào và đầu ra của không khí.
5. Không bao giờ chạm vào lỗ thông hơi, hoặc bên trong sản phẩm khi nồi chiên đang hoạt động

II. Cảnh báo

1. Trước khi kết nối nồi chiên với nguồn điện, hãy kiểm tra kỹ xem nguồn điện có phù hợp hay không với sản phẩm
2. Nếu dây dẫn bị đứt, ổ cắm bị hỏng, bạn sẽ không thể sử dụng nồi chiên nữa vì có thể gây ra cháy nổ, bạn nên liên hệ với nhà sản xuất hoặc bộ phận có chuyên môn để xử lý
3. Sản phẩm này không được để gần trẻ nhỏ, sản phẩm này chỉ được để trẻ từ 8 tuổi trở lên lại gần và phải có sự giám sát của người lớn.
5. Cần thận khi trẻ nhỏ sử dụng, không để tay của chúng chạm vào sản phẩm
6. Khi sản phẩm dừng hoạt động hoặc đã nguội, nên rút toàn bộ nguồn điện để tránh các sự cố cũng như để ở khu vực khô ráo.
7. Không để dây điện chạm vào bề mặt nóng của nồi chiên
8. Không chạm vào phích cắm khi tay ướt
9. Sản phẩm phải được kết nối đúng nguồn điện, nếu sai nguồn điện có thể gây cháy nổ hoặc hư hỏng sản phẩm.
10. Không kết nối sản phẩm với các sản phẩm khác.
11. Không để sản phẩm gần các vật dễ cháy nổ khi đang hoạt động như khăn bàn...
12. Không bao giờ đặt sản phẩm vào gần tường hoặc nằm trên các sản phẩm khác. Phải có ít nhất 10cm không gian trống phía sau, bên trái / bên phải, và phía trên của sản phẩm. Không đặt các vật khác lên sản phẩm.
13. Không bao giờ sử dụng sản phẩm cho các mục đích không được minh họa trong hướng dẫn sử dụng
14. Sản phẩm phải được người sử dụng theo dõi khi đang vận hành.
15. Trong thời gian chiên có chất béo, hơi nước ở nhiệt độ cao sẽ được thải ra từ lỗ thoát khí. Tay và mặt phải cách xa hơi nước và lỗ thoát khí
16. Khi sử dụng sản phẩm, bề mặt mà nó chạm vào có thể trở nên rất nóng.
17. Nếu sản phẩm đang bốc khói, hãy tháo ngay điện ra. Tháo nồi chiên ra khỏi sản phẩm sau khi đã ngưng bốc khói

III. Chú ý

1. Đặt sản phẩm trên một bề mặt phẳng, không bị di chuyển.
2. Sản phẩm được giới hạn trong gia đình bình thường. Không được sử dụng trong các phòng ăn của các cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Và không nên sử dụng bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ, nhà khách hoặc phòng ăn sáng, hoặc các môi trường lưu trú khác.
3. Nếu khách hàng không sử dụng đúng sản phẩm, hoặc đã sử dụng sản phẩm cho mục đích

chuyên nghiệp hoặc nửa chuyên nghiệp, hoặc không thực hiện theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng trong khi sử dụng thì việc lạm dụng sẽ làm mất hiệu lực bảo hành, chúng tôi không chịu trách nhiệm những thiệt hại gây ra bởi những điều này.

4. Sản phẩm phải được gửi đến trung tâm sửa chữa được ủy quyền bởi công ty chúng tôi để sửa chữa. Không tự sửa chữa sản phẩm, vì hành động đó sẽ làm mất hiệu lực bảo hành.

5. Luôn rút phích cắm điện sau khi sử dụng.

6. Trước khi xử lý vệ sinh sản phẩm, sản phẩm phải được cho 30 phút để làm mát.

IV. Tự động ngắt

Sản phẩm được trang bị bộ hẹn giờ. Khi bộ đếm thời gian đếm ngược thời gian đến 0, sản phẩm sẽ đổ chuông và đóng tự động.

Để đóng sản phẩm theo cách thủ công, hãy xoay núm của đồng hồ ngược chiều kim đồng hồ thành 0.

Trước lần sử dụng đầu tiên

1. Tháo tất cả vật liệu đóng gói ở bên trong và bên ngoài

2. Hủy bỏ keo dán và nhãn trên sản phẩm.

3. Rửa giỏ chiên và chảo bằng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn.

Lưu ý: Máy rửa chén có thể được sử dụng để rửa các bộ phận này.

4. Làm sạch bên trong và bên ngoài sản phẩm bằng vải ướt ẩm.

5. Nồi chiên không có chất béo sử dụng công nghệ gia nhiệt không khí nóng. Không bao giờ đổ dầu hoặc chất béo vào nồi chiên.

Chuẩn bị hoạt động

1. Đặt sản phẩm trên một bề mặt bằng phẳng, không đặt sản phẩm trên bề mặt không chịu nhiệt.

2. Đặt giỏ chiên vào nồi chiên đúng cách.

3. Không bao giờ đổ dầu hoặc chất lỏng khác vào nồi chiên. Không bao giờ để mọi thứ che khuất mở cửa đầu vào của không khí, vì điều này sẽ ngăn chặn không khí lưu thông và làm giảm hiệu quả của nóng không khí nóng.

Vận hành sản phẩm

Nồi chiên không dầu có thể được sử dụng để nấu nhiều loại nguyên liệu thực phẩm. Hướng dẫn làm thức ăn bổ sung sẽ giúp bạn hiểu được sản phẩm này.

I. Nồi chiên không dầu

1. Lắp phích cắm vào ổ cắm có nối đất.

2. Kéo giỏ chiên ra khỏi nồi chiên không dầu

3. Cho nguyên liệu thực phẩm vào rổ chiên. (Lưu ý: Lượng các thành phần thực phẩm không bao giờ quá nhiều hoặc quá ít, bởi vì nó có thể ảnh hưởng đến chất lượng cuối cùng của chiên).

4. Đặt nồi chiên trở lại nồi chiên không dầu. (Lưu ý: Không sử dụng nồi chiên trước khi đặt trong giỏ chiên. Không được chạm vào nồi chiên sau khi vận hành, để tránh cháy nước. Chỉ có thể di chuyển nồi chiên bằng cách giữ tay cầm.)

5. Điều chỉnh đúng nhiệt độ bằng cách xoay nút điều khiển nhiệt độ. (Xem phần "Cài đặt" của sách này.)

6. Xác định thời gian để nấu các thành phần thực phẩm. (Xem phần "Cài đặt" của chương này.)

7. Để bật sản phẩm, hãy điều chỉnh núm của bộ hẹn giờ để quyết định thời gian nấu. (Nếu sản phẩm bắt đầu bằng nhiệt lạnh, thời gian nấu sẽ dài hơn 3 phút.)

•Bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian theo thời gian đặt.

•Trong quá trình hoạt động của nồi chiên không dầu, đèn báo nóng sẽ bật và tắt liên tục.

Điều này cho thấy rằng các thành phần sưởi ấm đang bật và tắt liên tục, do đó để duy trì nhiệt độ đặt.

•Dầu dư từ từ các thành phần thực phẩm sẽ được cháy xuống ở dưới cùng của nồi chiên

8. Một số thành phần thực phẩm cần đảo trong suốt thời gian nấu trung bình (xem phần "Cài đặt" của chương này). Để đảo thực phẩm, giữ tay cầm và kéo nồi chiên ra khỏi sản phẩm, và sau đó thực hiện việc quay. Sau đó, trượt nồi chiên trở lại nồi chiên

9. Việc đổ chuông bộ đếm thời gian có nghĩa là thời gian đã xong. Sau đó kéo nồi chiên ra khỏi sản phẩm, và đặt nó lên bề mặt chịu nhiệt. Chú ý: Bạn cũng có thể đóng sản phẩm theo cách thủ công khi nó hoạt động. Để làm điều này, xoay núm hẹn giờ đến 0.

10. Kiểm tra xem các thành phần thực phẩm đã chín chưa. Nếu các thành phần thực phẩm cần nấu nhiều hơn, sau đó trượt cái chảo vào sản phẩm, và đặt hẹn giờ thêm vài phút nữa.

11. Để đổ các nguyên liệu thực phẩm có kích thước nhỏ (ví dụ như khoai tây), hãy nhấn nút demounting của nồi chiên và lấy cái chảo ra khỏi nồi chiên. Không lật giỏ chiên trước khi tháo nồi chiên, vì điều này sẽ làm cho dầu dư thừa thu thập ở dưới đáy chảo rò rỉ vào các thành phần thực phẩm. Sau khi sử dụng nồi chiên, giỏ chiên và các thành phần thực phẩm vẫn còn nóng

12. Để các nguyên liệu thực phẩm của giỏ chiên trong tô hoặc đĩa.

13. Sau khi chiên xong, người sử dụng có thể bắt đầu chiên tiếp vào bất cứ lúc nào

II. Cài đặt

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho việc sử dụng.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ cung cấp một tham chiếu. Đối với các thành phần thực phẩm khác nhau về nguồn, kích cỡ, hình dáng và thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cung cấp Thiết lập tốt nhất cho các thành phần thực phẩm của bạn. Khi công nghệ thay đổi không khí nhanh có thể làm nóng không khí trong sản phẩm ngay lập tức, do đó, để kéo giỏ chiên ra khỏi nồi chiên trong quá trình vận hành sẽ không ảnh hưởng đến quá trình chiên

III. Chú ý

1. Tùy theo kích thước thực phẩm, thành phần thì thời gian chiên là khác nhau

2. Với số lượng lớn các thực phẩm, thời gian nấu sẽ chỉ được yêu cầu để tăng một chút, với số lượng ít hơn các thành phần thực phẩm, thời gian sẽ chỉ được yêu cầu giảm một ít.

3. Trong quá trình nấu nướng, đảo ngược thức ăn có kích thước nhỏ có thể thúc đẩy hiệu quả nấu ăn cuối cùng và có thể giúp các thành phần thực phẩm được chiên đều hơn

4. Nên cho chút dầu khi chiên khoai tây tươi

5. Trọng lượng tốt nhất của các thực phẩm để chiên 500g.

6. Bạn có thể sử dụng nồi chiên để hâm lại các thành phần thực phẩm. Để hâm lại các thành phần thực phẩm, hãy đặt nhiệt độ ở 150°C, thời gian nấu tối đa là 10 phút.

GỢI Ý CHIÊN

IV. Khoai tây

Loại	Trọng lượng (gram)	Thời gian	Nhiệt độ (C)	Đảo khi chiên	Chú ý
Khoai tây đông lạnh mỏng	300-700	12-16	200	Có	
Khoai tây đông lạnh dày	300-700	12-16	200	Có	
Tự làm theo kích thước (8*8 mm)	300-800	18-25	180	Có	Thêm ½ muỗng dầu
Khoai tây tự làm	300-800	18-22	180	Có	Thêm ½ muỗng dầu
Bánh khoai tây	250	15-18	180		
Bơ khoai tây	500	18-22	180		

V. Thịt

Loại	Trọng lượng (gram)	Thời gian	Nhiệt độ (C)	Đảo khi chiên	Chú ý
Bò	100-500	8-12	180	Có	
Heo	100-500	10-14	180	Có	
Hamburger	100-500	7-14	180	Có	Thêm ½ muỗng dầu
Xúc xích	100-500	13-15	200	Có	Thêm ½ muỗng dầu
Đùi gà	100-500	18-22	180	Có	Thêm ½ muỗng dầu
Ức gà	100-500	10-15	180		

VI. Loại khác

Loại	Trọng lượng (gram)	Thời gian	Nhiệt độ (C)	Đảo khi chiên	Chú ý
Chả giò	100-400	8-10	200	Có	Thêm ½ muỗng dầu
Gà đông lạnh	100-500	6-10	200	Có	Thêm ½ muỗng dầu
Cá cắt lát	100-400	6-10	200		Thêm ½ muỗng dầu
Pho mai cuộn	100-400	8-10	200		Thêm ½ muỗng dầu

Chú ý : nếu chưa chín hãy thêm 3 phút khi chiên

Vệ sinh

Làm sạch sản phẩm mỗi lần sau khi sử dụng.

Bên trong chảo, giỏ chiên và các thành phần khác đều được bao phủ bởi lớp men phủ chống dính. Không sử dụng đồ nấu bếp bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch mài mòn để làm vệ sinh, vì điều này sẽ làm hỏng lớp men chống dính.

1. Kéo phích cắm ra khỏi ổ cắm điện, để cho sản phẩm nguội đi trước khi vệ sinh
2. Sử dụng khăn ướt để vệ sinh phần bên ngoài của sản phẩm.
3. Làm sạch bên trong sản phẩm bằng nước nóng và miếng bọt biển không mài mòn.

Bảo quản

1. Kéo phích cắm của sản phẩm ra và để nguội.
2. Hãy chắc chắn rằng tất cả các thành phần được làm sạch và sấy khô.
3. Đóng gói dây điện.