

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm!

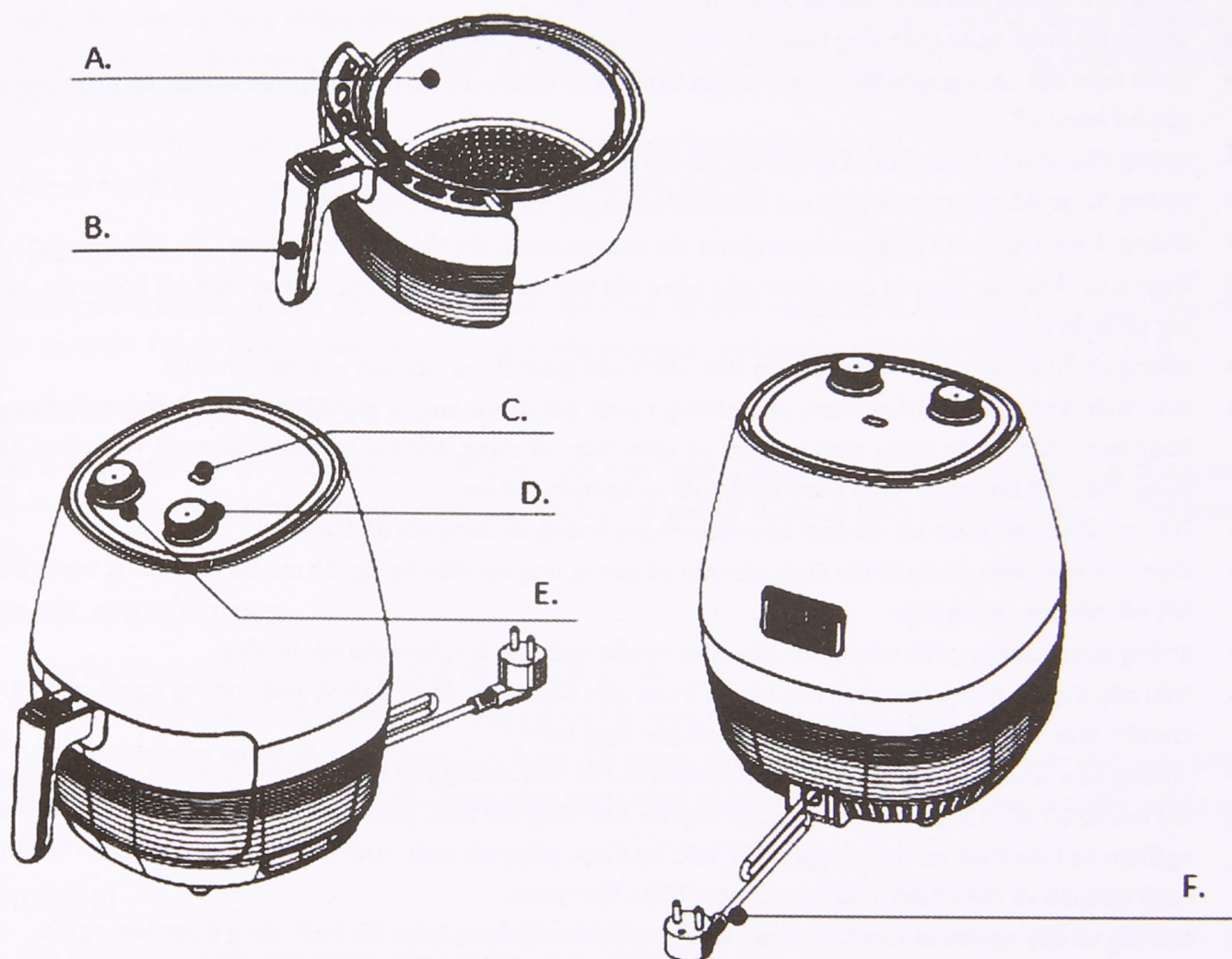


MODEL: MK-155

GIỚI THIỆU

Nồi chiên không dầu **Mishio MK-155** cho phép bạn chuẩn bị các loại thực phẩm và đồ ăn nhẹ yêu thích một cách lành mạnh hơn. Nồi chiên không dầu sử dụng luồng không khí nóng với công nghệ lưu thông không khí tốc độ cao (rapid air) và thiết kế rổ chiên có kích thước lớn để chiên, nấu nhiều món ăn ngon một cách lành mạnh, nhanh chóng và dễ dàng. Thực phẩm của bạn sẽ được làm nóng đều từ mọi phía cùng một lúc và không cần thêm dầu vào hầu hết các loại thực phẩm. Giờ đây bạn có thể làm các món ăn như bánh, snacks và nấu các loại thức ăn một cách thuận tiện hơn.

MÔ TẢ CÁC BỘ PHẬN



- A. Khay chiên
- B. Tay cầm
- C. Đèn báo

- D. Nút điều chỉnh nhiệt độ
- E. Nút điều chỉnh thời gian
- F. Dây nguồn

(Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa, sản phẩm thực tế có thể khác một vài chi tiết nhỏ không đáng kể so với hình ảnh trong sách hướng dẫn sử dụng này).

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu	Điện áp định mức	220-240V / 50-60Hz
Model	MK-155	Công suất	1250W
Nhãn hiệu	Mishio	Dung tích	3.5L
Kích thước sản phẩm	25.8 x 32.2 x 32.3 cm	Trọng lượng	3.45 Kilogram

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này một cách cẩn thận trước khi bạn sử dụng thiết bị và lưu giữ nó để tham khảo trong tương lai.

- KHÔNG** được nhúng vỏ nồi có chứa các bộ phận điện và các bộ phận làm nóng trong nước, chất lỏng khác cũng như không rửa dưới vòi nước và chất lỏng khác.
- Không đổ nước hoặc chất lỏng khác vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn luôn đặt các nguyên liệu trong rổ bên trong khay chiên, để tránh nó tiếp xúc với các bộ phận làm nóng, gây hư hỏng nồi.
- Không che phủ lỗ thoát hơi và lỗ hút khí khi nồi đang hoạt động.
- Không được đổ dầu trực tiếp vào rổ chiên để tránh gây hư hỏng và cháy nồi.
- Không được chạm vào phần bên trong của nồi và khay chiên khi nồi đang hoạt động.
- Đảm bảo rằng các nguyên liệu được nấu bằng nồi này có màu vàng vàng thay vì màu tối hoặc nâu. Loại bỏ các phần bị cháy.
- Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc sản xuất acrylamide).
- Nồi chiên không dầu không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn sử dụng chặt chẽ bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không sử dụng nồi để chơi đùa.
- Kiểm tra xem điện áp được chỉ định trên nồi có tương ứng với điện áp nguồn cục bộ hay không trước khi bạn kết nối nồi với nguồn điện.
- Không được sử dụng nồi nếu phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận của nồi bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hỏng, bạn phải liên hệ với trung tâm bảo hành, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ chuyên môn để thay thế và sửa chữa, tránh gây nguy hiểm.
- Không tự ý sửa chữa và thay thế các bộ phận của nồi, nếu không bảo hành sẽ không hợp lệ.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng nồi, nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những mối nguy hiểm liên quan.
- Giữ nồi và dây nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi khi nồi đang được bật hoặc đang được làm nguội.
- Không đặt dây nguồn trên các bề mặt nóng, sắc nhọn.
- Không cắm điện hoặc vận hành bằng điều khiển bằng tay ướt.
- Chỉ kết nối nồi với ổ cắm trên tường nối đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm đúng cách vào ổ cắm trên tường.
- Không đặt nồi trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hoặc rèm.
- Không đặt nồi dựa vào tường hoặc các thiết bị khác. Các mặt của nồi phải cách tường ít nhất 10cm để nồi có

thể lưu thông không khí dễ dàng. Không đặt bất cứ vật gì lên trên nồi.

- Không sử dụng nồi cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mô tả trong hướng dẫn này.
- Không để nồi hoạt động mà không có sự giám sát.
- Trong quá trình chiên, không khí nóng và hơi nước nóng sẽ thoát ra qua các lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với các lỗ thoát hơi. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước và không khí nóng khi bạn tháo rổ chiên ra khỏi nồi.
- Các bề mặt của nồi có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.
- Rút phích cắm điện ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ nồi. Đợi khói thoát ra hết trước khi tháo rổ ra khỏi nồi.
- Đặt nồi trên một bề mặt ngang, bằng phẳng, chịu nhiệt và ổn định.
- Nồi chiên không dầu này chỉ dành cho sử dụng thông thường trong gia đình. Nồi không dành cho sử dụng trong các môi trường như bếp của các cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc môi trường làm việc khác.
- Nếu nồi được sử dụng không đúng cách, không theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng hoặc cho sử dụng mục đích thương mại, bảo hành sẽ không hợp lệ và chúng tôi có thể từ chối mọi trách nhiệm đối với thiệt hại gây ra.
- Rút phích cắm điện sau khi sử dụng và khi không sử dụng trong thời gian dài.
- Đề nghị ngưng trong khoảng 30 phút trước khi bạn vệ sinh thiết bị.

TỰ ĐỘNG TẮT

Nồi được trang bị một bộ hẹn giờ đếm thời gian. Khi đồng hồ đếm ngược về 0, thiết bị sẽ phát ra tiếng chuông và tự động tắt. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, hãy xoay núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về 0.

TRƯỜNG ĐIỆN TỪ (EMF)

Thiết bị này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến trường điện từ (EMF). Nếu được xử lý đúng cách và theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này, thiết bị có thể sử dụng an toàn dựa trên bằng chứng khoa học hiện có.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Tháo bỏ tất cả bao bì đóng gói và tem nhãn trước khi sử dụng.
- Làm sạch khay chiên bằng nước nóng cùng với một ít nước rửa chén và lau khô.
- Lau bên trong và ngoài nồi bằng khăn ẩm. Tuyệt đối không được nhúng nồi vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Đây là một loại nồi chiên không dầu hoạt động trên không khí nóng. Không đổ dầu vào rổ chiên hoặc sử dụng nồi để chiên các loại mỡ.

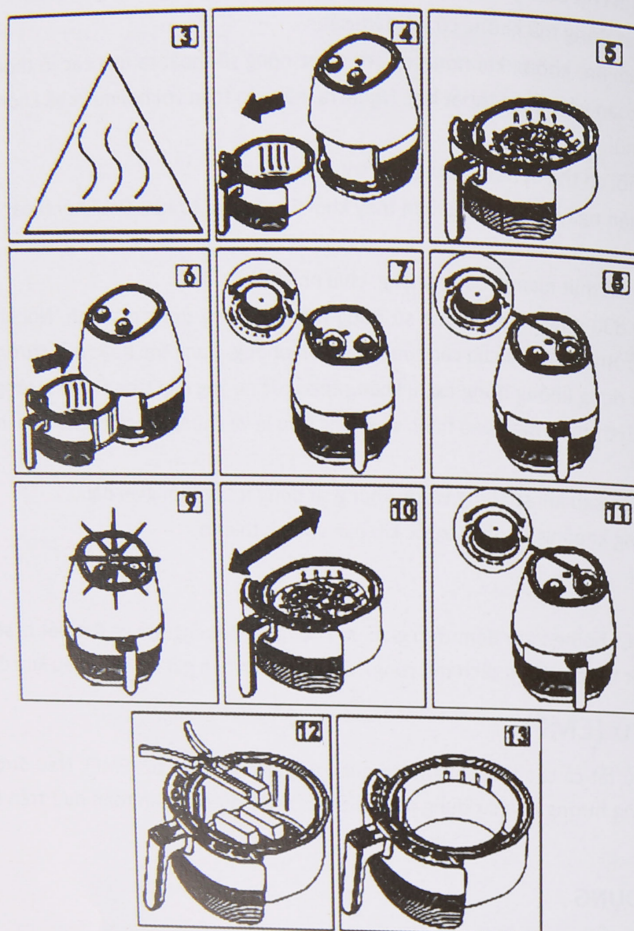
CHUẨN BỊ

- Đặt nồi trên một bề mặt ngang, bằng phẳng, chịu nhiệt và ổn định.
- Gắn khay chiên vào nồi đúng cách.

Lưu ý: Khay chiên phải được đưa vào nồi đúng cách, nếu không nồi sẽ không hoạt động!

- Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện nối đất.
- Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào rổ chiên.
- Không che phủ nồi bằng bất kỳ vật gì.
- Đặt nồi ở nơi thoáng khí để nồi có thể hoạt động tốt.

CÁCH SỬ DỤNG



1. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện nối đất.

2. Cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi nồi (Hình 4) và cho nguyên liệu vào khay chiên (Hình 5).

Lưu ý: Không được cho đầy hoặc vượt quá số lượng nguyên liệu cho phép (xem bảng hướng dẫn bên dưới) vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm.

Hãy chắc chắn rằng bạn kiểm tra thời gian chuẩn bị và nhiệt độ cần thiết cho các nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu nấu. Các loại khoai tây và schnitzel (gà tẩm bột) có thể nấu đồng thời vì chúng yêu cầu các cài đặt tương tự. Xin lưu ý rằng số lượng tối đa cho mỗi thành phần là một nửa số lượng bình thường.

3. Đẩy khay chiên trở lại vào nồi chiên đúng cách (Hình 6).

Không được vận hành nồi khi không gắn khay chiên. Nếu khay chiên không được gắn vào nồi đúng cách, nồi sẽ không hoạt động.

Thận trọng: Không chạm vào khay chiên trong khi nồi đang hoạt động và ngay sau khi sử dụng, vì nó rất nóng, có thể gây bỏng nặng. Sử dụng tay cầm để kéo khay chiên ra.

4. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ tới nhiệt độ mong muốn (Hình 7).

5. Xác định thời gian nấu cần thiết cho nguyên liệu (xem bảng hướng dẫn bên dưới).

6. Để bật thiết bị, xoay núm hẹn giờ theo thời gian nấu cần thiết (Hình 8).

Lưu ý: Tăng thêm 3 phút vào thời gian nấu nếu không làm nóng thiết bị trước khi bắt đầu nấu.

Bạn có thể làm nóng nồi trước khi nấu mà không cần có bất kỳ nguyên liệu nào bên trong bằng cách xoay núm hẹn giờ đến hơn 3 phút và đợi cho đến khi đèn báo sáng tắt (sau khoảng 3 phút). Sau đó, cho nguyên liệu vào khay chiên và xoay núm hẹn giờ theo thời gian nấu cần thiết.

7. Đèn báo sẽ bắt đầu sáng (Hình 9).

a. Bộ đếm thời gian bắt đầu đếm ngược.

b. Trong quá trình nấu, đèn báo sẽ thỉnh thoảng bật và tắt. Điều này cho thấy phần tử gia nhiệt đang hoạt động để duy trì nhiệt độ cài đặt.

c. Dầu thừa sẽ được chứa ở dưới đáy khay chiên.

8. Một số nguyên liệu cần phải lắc trong thời gian nấu (xem phần Bảng hướng dẫn bên dưới). Để lắc các nguyên liệu, kéo khay chiên ra khỏi nồi bằng tay cầm và lắc nó. Sau đó đẩy khay trở lại vào nồi chiên không dầu và tiếp tục nấu (Hình 10).

Đối với các nguyên liệu cần phải lắc, nếu bạn cài đặt thời gian nấu xuống 1/2, bạn sẽ nghe thấy tiếng chuông báo hiệu khi bạn phải lắc các nguyên liệu. Tuy nhiên, bạn sẽ phải cài đặt lại bộ hẹn giờ về thời gian nấu còn lại sau khi lắc.

Ví dụ: Hướng dẫn sử dụng máy cho gà là 200°C và 22 phút, nếu bạn điều chỉnh thời gian thành một nửa là 11 phút, khi hết 11 phút sẽ có chuông báo, sau đó bạn có thể lấy khay chiên ra để lắc gà và thiết lập lại thời gian còn lại là 11 phút để tiếp tục nấu.

9. Khi kết thúc quá trình nấu, chuông sẽ vang lên để báo hiệu. Kéo khay chiên ra khỏi nồi và đặt lên một bề mặt chịu nhiệt.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để làm điều này, xoay núm điều chỉnh nhiệt độ thành 0 (Hình 11).

10. Kiểm tra xem các nguyên liệu đã chín đều hay chưa. Nếu các nguyên liệu chưa chín đều, chỉ cần đẩy khay trở lại vào nồi và cài đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút.

11. Để lấy các thực phẩm nhỏ hoặc quá lớn ra khỏi khay chiên (ví dụ: khoai tây chiên), kéo khay ra khỏi nồi chiên và sử dụng kẹp gấp để gấp thực phẩm ra. Không lật ngược khay, vì dầu thừa dưới đáy khay có thể chảy ngược vào thực phẩm. Sau khi nấu, tùy thuộc vào loại nguyên liệu, hơi nước có thể bay ra từ khay.

12. Đồ thực phẩm đã chín ra tô hoặc đĩa.

Mẹo: Để lấy các thực phẩm lớn hoặc dễ vỡ, sử dụng một cái kẹp để nhấc các chúng ra khỏi rổ chiên (Hình 12).

Với các loại bánh, trước khi nướng cần phải đặt một khay nhỏ vào lòng khay chiên (Hình 13).

13. Sau khi nấu xong, vui lòng chờ ít nhất 3 phút để nồi nguội trước khi tiếp tục sử dụng.

BẢNG HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT

Bảng thông số dưới đây giúp bạn lựa chọn các cài đặt cơ bản cho từng loại nguyên liệu mà bạn muốn nấu.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Vì các nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt này là tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.

Mẹo

- Tùy thuộc vào kích thước số lượng, các nguyên liệu có kích thước nhỏ, mỏng hoặc số lượng ít thường yêu cầu thời gian nấu ít hơn so với các nguyên liệu dày, có kích thước lớn hoặc số lượng nhiều.
- Lắc các nguyên liệu nhỏ trong thời gian nấu sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa

việc các nguyên liệu chín không đều.

- Thêm một chút dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn hơn. Sau đó đợi một vài phút rồi sử dụng nồi chiên không dầu để chiên.
- Không nấu các nguyên liệu béo ngậy như xúc xích, mỡ trong nồi chiên không dầu.
- Lượng khoai tây tối thiểu cần cho một mẻ chiên giòn là 500 gram.
- Đặt một cái khay sắt hoặc đĩa sứ vào rổ chiên nếu bạn muốn nướng bánh hoặc làm bánh quy, hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu dễ vỡ.
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng các thực phẩm. Để hâm nóng thực phẩm, đặt nhiệt độ lên 150°C trong tối đa 10 phút.

Các loại khoai tây

Chuẩn bị	Khối lượng (Gr)	Thời gian (Phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Ghi chú
Khoai tây chiên đông lạnh loại mỏng	300-700	12-16	200	✓	
Khoai tây chiên đông lạnh loại dày	300-700	12-20	200	✓	
Khoai tây chiên làm tại nhà (8x8mm)	300-800	18-25	180	✓	Thêm ½ muỗng canh nhỏ dầu ăn
Khoai tây thái que	300-800	18-22	180	✓	Thêm ½ muỗng canh nhỏ dầu ăn
Khoai tây nghiền	300-750	12-18	180	✓	Thêm ½ muỗng canh nhỏ dầu ăn
Khoai tây chiên kiểu Thụy Sĩ (Rosti)	250	15-18	180	✓	
Khoai tây gratin	500	18-22	180	✓	

Các loại thịt

Chuẩn bị	Khối lượng (Gr)	Thời gian (Phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Ghi chú
Bít-tết	100-500	10-15	180	✓	
Thịt sườn heo	100-500	10-18	180	✓	
Hamburger	100-500	12-18	180	✓	Thêm ½ muỗng canh nhỏ dầu ăn
Xúc xích cuộn	100-500	13-15	200	✓	Thêm ½ muỗng canh nhỏ dầu ăn
Đùi gà	100-500	20-25	200	✓	Thêm ½ muỗng canh nhỏ dầu ăn
Ức gà	100-500	20-15	200	✓	

Thức ăn nhẹ

Chuẩn bị	Khối lượng (g)	Thời gian (Phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Ghi chú
Chả giò	100-400	10-15	200	✓	
Thịt gà viên tẩm bột đông lạnh	100-500	20-25	200	✓	
Cá tẩm bột	100-400	15-20	180	✓	
Bánh mì phô mai	100-400	8-10	200		
Rau củ nhồi	100-400	10-25	180		

Các loại bánh

Chuẩn bị	Khối lượng (g)	Thời gian (Phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Ghi chú
Bánh bông lan	300	25-30	200	✓	Sử dụng khay để nướng
Bánh Quy	400	20-22	180	✓	Sử dụng khay để nướng
Bánh Muffin	300	15-20	200		Sử dụng khay để nướng
Snack ngọt	400	20-25	150		Sử dụng khay để nướng

Bảng tham khảo điều chỉnh nhiệt độ và thời gian cho từng loại nguyên liệu

Lưu ý: Vui lòng tăng thêm 3 phút vào thời gian nấu khi bạn sử dụng nồi chiên chưa được làm nóng.

LÀM KHOAI TÂY CHIÊN TẠI NHÀ

Để làm khoai tây chiên làm tại nhà, hãy làm theo các bước dưới đây.

- Gọt vỏ khoai tây và cắt thành que mỏng.
- Rửa kỹ que khoai tây bằng nước sạch và lau khô bằng giấy ăn.
- Đổ 1/2 muỗng dầu ô liu vào tô chứa khoai tây đã cắt và trộn cho đến khi dầu thấm đều.
- Gắp từng miếng khoai tây cho vào rổ chiên, để phần dầu thừa trong tô không chảy vào khay chiên. Sau đó gắn khay chiên vào nồi.
- Chiên que khoai tây theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn này.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- Vệ sinh sạch sẽ nồi sau khi sử dụng.
 - Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính mài mòn để làm sạch khay chiên vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính của khay.
 - Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội.
- Lưu ý:** Tháo khay chiên ra khỏi nồi để nồi nguội nhanh hơn.
- Sử dụng khăn ẩm để lau sạch bên ngoài nồi chiên.

- Làm sạch khay chiên bằng nước ấm, một ít nước tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn.
- Lưu ý:** Khay chiên là vật liệu không thấm nước.
- Mẹo:** Nếu bụi bẩn bị dính vào đáy khay, hãy đổ đầy nước nóng vào khay và sử dụng một ít nước tẩy rửa. Ngâm trong khoảng 10 phút.
- Sử dụng bàn chải mềm để làm sạch các bộ phận làm nóng và để loại bỏ các nguyên liệu còn sót lại trong nồi.
- Lau khô và bảo quản nồi chiên ở nơi sạch sẽ và khô ráo.

XỬ LÝ SỰ CỐ

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Nồi không hoạt động	Nồi chưa được cắm điện.	Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường nối đất.
	Chưa cài đặt thời gian và nhiệt độ.	Vặn nút điều chỉnh thời gian và nhiệt độ để cài đặt.
	Khay chiên chưa được gắn vào nồi đúng cách.	Rút khay chiên ra và gắn lại vào nồi.
	Khi nồi quá nóng, chế độ bảo vệ quá nhiệt sẽ hoạt động, nồi sẽ tự động tắt.	Để thiết bị nguội trong vài phút và khởi động lại thiết bị.
Nguyên liệu không được nấu chín	Lượng nguyên liệu trong rổ chiên quá lớn hoặc quá nhiều.	Chia nhỏ nguyên liệu thành nhiều lần nấu.
	Nhiệt độ/thời gian cài đặt quá thấp.	Điều chỉnh nhiệt độ theo bảng hướng dẫn trên
Các nguyên liệu được nấu chín không đồng đều.	Một số loại nguyên liệu cần được lắc đều trong quá trình nấu.	Xem bảng hướng dẫn để biết loại nguyên liệu nào cần lắc trong khi nấu.
Các nguyên liệu không giòn sau khi chiên	Nguyên liệu cắt quá dày hoặc chưa được trộn qua với một ít dầu ăn.	Cắt mỏng nguyên liệu và quét qua một lớp dầu mỏng trước khi chiên.
Không thể gắn khay chiên vào nồi	Có quá nhiều nguyên liệu trong rổ chiên.	Không cho lượng nguyên liệu quá đầy hoặc vượt mức tối đa cho phép vào rổ
	Khay chiên chưa được gắn vào nồi đúng cách.	Rút khay chiên ra và gắn lại vào nồi.
Khói trắng bay ra khỏi nồi	Tay cầm bị kẹt.	Đẩy tay cầm sang vị trí nằm ngang.
	Bạn đang chiên, nấu các nguyên liệu có dầu mỡ.	Khi bạn chiên các nguyên liệu có dầu mỡ trong nồi, một lượng lớn dầu sẽ rò rỉ vào khay. Dầu sẽ tạo ra khói trắng và khay có thể nóng hơn bình thường. Điều này là bình thường.
	Nồi chưa được vệ sinh sạch sẽ dẫn đến lượng dầu thừa từ lần nấu trước vẫn còn đọng trong khay.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay. Vui lòng làm sạch khay sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên không giòn.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Hãy chắc chắn rằng bạn đã thấm khô nước thừa trên khoai tây trước khi thêm dầu.

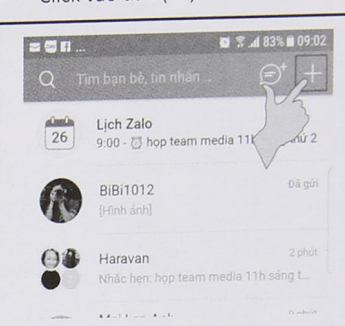
HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR SẢN PHẨM KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

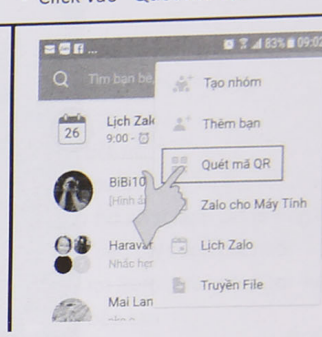
- Mở ứng dụng Zalo.



- Click vào dấu (+)

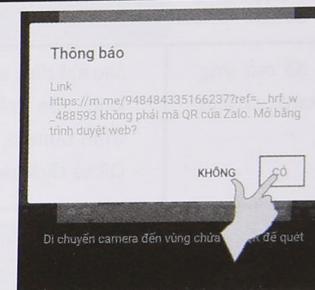
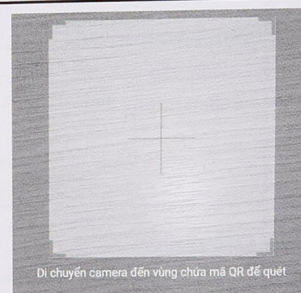


- Click vào "Quét mã QR"



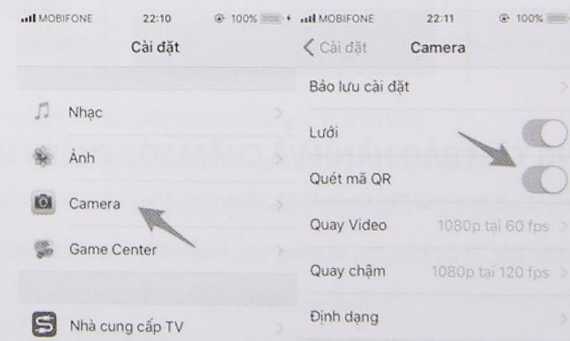
- Di chuyển vùng quét đến mã QR

- Click vào "Có" để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành

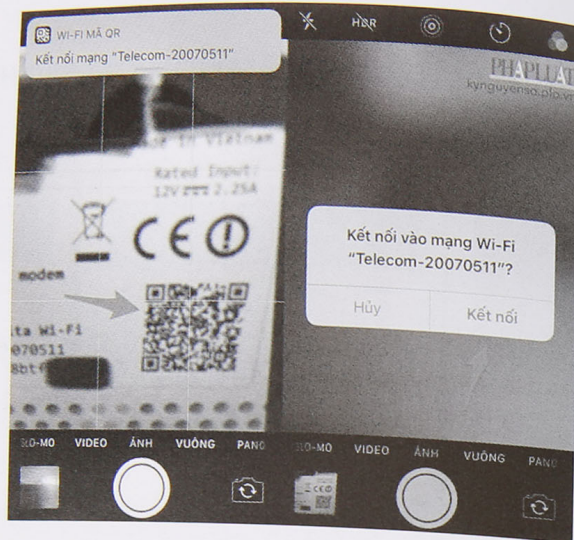


Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

- Hướng dẫn kích hoạt chức năng quét mã QR bằng camera: Vào Settings (cài đặt) > Camera (máy ảnh) > Scan QR Code (quét mã QR).



- Sau khi cài đặt xong bạn mở phần mềm chụp hình ra và chuyển camera đến mã QR sau đó bạn sẽ nhận được thông báo, bạn hãy click vào "Kết nối" và làm theo hướng dẫn

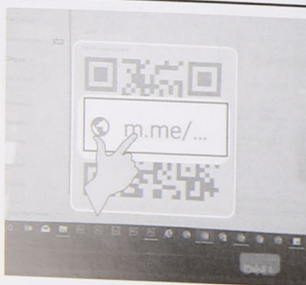
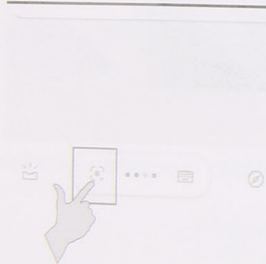


Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant
Hướng dẫn sử dụng Google Assistant trên Hệ điều hành Android

Bấm giữ nút Home để mở ứng dụng Google Assistant và làm theo hình minh họa

Sau khi click vào biểu tượng ống kính bên trên ứng dụng mở trình camera, di chuyển đến mã QR và click vào link theo hình

Kích vào nút "Bắt đầu" và làm theo hướng dẫn



Gợi thiệu

"Chào bạn! Vui lòng cho chúng tôi biết số điện thoại của bạn để tổng đài viên liên hệ hỗ trợ bạn. Số điện thoại của bạn là: 0900 000 000. Xin cảm ơn!"

Khi bạn nhấn vào BẮT ĐẦU, Mishio Kachi Việt Nam sẽ thấy thông tin công khai của bạn và biết bạn đã mở liên kết m.me/mishiokachi vietnam của họ.



TRUNG TÂM BẢO HÀNH VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Miền Nam: 12/9 khu phố Tây, Quốc lộ 13, Vĩnh Phú, Thuận An, tỉnh Bình Dương

Miền Bắc: Thôn Xám Thị, xã Hồng Vân, huyện Thương Tín. Hà Nội

Hotline: 1900 1738

Website: www.MishioVietnam.com

MỘT SỐ CÔNG THỨC NẤU ĂN VỚI NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Bánh Scone dâu tây



Nguyên liệu:

- 240 gr bột mỳ đa dụng
- 50 gr đường
- 8 gr bột nở
- 1 gr muối
- 85 gr bơ nhạt lạnh cắt miếng nhỏ
- 84 gr dâu tây tươi, cắt nhỏ
- 120 ml kem tươi có hàm lượng chất béo cao
- 2 quả trứng
- 10 ml tinh chất vani
- 5 ml nước

Khẩu phần: 6 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút

Thời gian nấu: 12 phút

- 1 Trộn đều bột mỳ, đường, bột nở và muối.
- 2 Dầm nhỏ bơ cùng với bột bằng dụng cụ nghiền hoặc máy trộn bột cầm tay ở tốc độ thấp cho đến khi bơ và bột trộn thành những miếng vụn nhỏ.
- 3 Trộn đều dâu tây vào hỗn hợp.
- 4 Đánh tan kem tươi cùng với 1 quả trứng và tinh chất vani.
- 5 Trộn nhẹ nhàng hỗn hợp kem tươi vào hỗn hợp bột cho đến khi hòa quyện thành một khối bột. Cán mỏng bột đến khi đạt độ dày 38 mm.
- 6 Dùng dụng cụ cắt bánh thành những hình tròn nhỏ.
- 7 Đánh tan một quả trứng với nước. Phết lên bề mặt bánh.
- 8 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio. Điều chỉnh nhiệt độ lên 175°C.
- 9 Lót khay chiên bằng giấy nến.
- 10 Đặt từng chiếc bánh lên phía trên giấy nến và điều chỉnh thời gian 12 phút, cho đến khi bánh vàng đều.

Thịt viên kiểu Ý



Nguyên liệu:

227 gr thịt bò xay nhuyễn (75/25)
 28 gr bột chiên xù hoặc vụn bánh mì
 30 ml sữa tươi 3 gr bột tỏi
 2 gr bột hành 2 gr lá oregano khô
 2 gr lá mùi tây khô Sốt marinara
 Muối, tiêu 1 quả trứng
 15 gr phô mai Parmesan bào mịn
 ½ muỗng canh nhỏ dầu

Khẩu phần: 1- 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 15 phút

Thời gian nấu: 8 phút

- 1 Trộn đều thịt bò xay, sữa, trứng các loại gia vị, tiêu, muối và phô mai.
- 2 Nặn thịt thành viên tròn nhỏ, cỡ trung. Để vào ngăn đá khoảng 10 phút.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio.
- 4 Lấy thịt viên ra khỏi ngăn đá, trộn đều với dầu ăn và đặt vào khay chiên.
- 5 Điều chỉnh nhiệt độ lên đến 200°C và hẹn thời gian nấu 8 phút.
- 6 Rưới sốt marinara, rắc thêm phô mai parmesan cắt sợi lên phía trên và thưởng thức.

Gà nướng thảo mộc



Nguyên liệu:

3 đùi gà nguyên xương và da
 3 tỏi gà nguyên xương và da
 30 ml dầu ôliu
 20 gr bột tỏi
 6 gr muối
 1 gr tiêu đen
 1 gr xạ hương khô
 1 gr hương thảo mộc khô
 1 gr ngải giấm

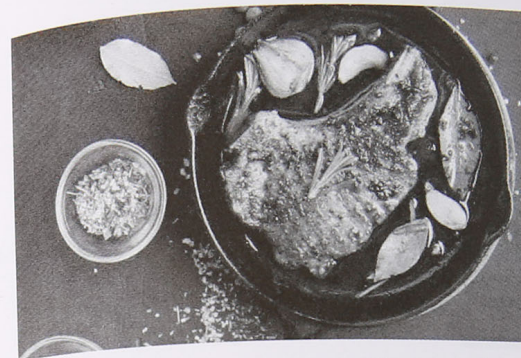
Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 35 phút

Thời gian nấu: 20 phút

- 1 Xoa đều thịt gà với dầu ôliu và các loại gia vị.
- 2 Ướp thịt trong vòng 30 phút.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio.
- 4 Xếp đều thịt gà vào khay chiên.
- 5 Điều chỉnh nhiệt độ lên đến 195°C và hẹn thời gian nấu 20 phút để bắt đầu.

Thịt cốt lết phong cách Bắc Carolina



Nguyên liệu:

2 miếng thịt cốt lết không xương
 15 ml dầu thực vật
 25 gr đường nâu
 6 gr ớt bột Hungari
 2 gr mù tạt
 2 gr hạt tiêu đen mới xay
 3 gr bột hành
 3 gr bột tỏi
 Tiêu, muối

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút

Thời gian nấu: 10 phút

- 1 Xoa đều dầu lên 2 miếng thịt.
- 2 Trộn đều các loại gia vị và ướp trong vòng 10 phút.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio.
- 4 Xếp đều thịt vào rổ chiên.
- 5 Điều chỉnh nhiệt độ tới 180°C và hẹn thời gian nấu 10 phút để Bắt đầu.
- 6 Gắp thịt ra khỏi khay chiên sau khi nồi đã tắt, để thịt nghỉ 5 phút trước khi thưởng thức.

Cá hồi bơ sốt chanh



Nguyên liệu:

2 miếng cá hồi phi lê 100 gr
 10 ml dầu thực vật
 30 gr bơ
 30 ml nước cốt chanh tươi
 1 nhánh tỏi băm nhỏ
 6 ml sốt Worcestershire
 Tiêu, muối

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút

Thời gian nấu: 8 phút

- 1 Ướp cá hồi với tiêu muối.
- 2 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio ở 175°C.
- 3 Quét một lớp mỏng dầu ăn lên miếng cá và xếp đều vào khay chiên.
- 4 Điều chỉnh nhiệt độ tới 180°C và hẹn thời gian nấu 8 phút để Bắt đầu.
- 5 Trộn đều bơ, nước cốt chanh, tỏi và sốt Worcestershire trong một chiếc nồi nhỏ và đun ở nhiệt độ thấp trong 1 phút.
- 6 Gắp cá ra khỏi khay chiên. Thưởng thức cùng cơm trắng và rưới sốt bơ chanh lên trên.

Tôm sốt Cajun



Nguyên liệu:

- 6 gr muối
- 2 gr sốt ớt paprika
- 2 gr bột tỏi
- 2 gr gia vị Ý
- 1 gr bột hành
- 1 gr tiêu đen
- 454 gr tôm to bóc vỏ và làm sạch
- 30 ml dầu ôliu
- Chanh xanh cắt miếng
- 2 gr bột ớt
- 1 gr ớt cayenne
- 1 gr lá xạ hương khô

Khẩu phần: 2-3 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút

Thời gian nấu: 5 phút

- 1 Trộn đều các loại gia vị và để riêng.
- 2 Trộn đều tôm với dầu ôliu. Sau đó rắc gia vị đã trộn đều lên bề mặt tôm.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio.
- 4 Xếp đều tôm vào rổ chiên.
- 5 Điều chỉnh nhiệt độ tới 180°C và hẹn thời gian nấu 5 phút để Bắt đầu.
- 6 Lắc khay chiên giữa quá trình nấu.
- 7 Trang trí cùng chanh tươi cắt miếng và bắt đầu thưởng thức.

Bánh mì nướng phô mai



Nguyên liệu:

- 43 gr bơ quay chảy
- 4 lát bánh mì trắng
- 57 gr phô mai cheddar dạng khối, cắt nhỏ

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút

Thời gian nấu: 5 phút

- 1 Dùng chổi phết đều bơ lên mỗi mặt bánh mì.
- 2 Kẹp phô mai vào giữa 2 lát bánh mì.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio ở 175°C.
- 4 Xếp bánh mì vào rổ chiên. Hẹn thời gian 5 phút để bắt đầu.
- 5 Cắt chéo và thưởng thức.

Khoai tây nướng kiểu Pháp



Nguyên liệu:

- 2 củ khoai tây thái thành sợi dài cỡ 76 x 25 mm
- 1 lít nước lạnh để ngâm khoai
- 15 ml dầu ăn
- 3 gr bột tỏi
- 2 gr bột ớt paprika
- Tiêu, Muối
- Sốt cà ketchup hoặc sốt salad

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 30 phút

Thời gian nấu: 28 phút

- 1 Gọt vỏ và thái khoai tây thành sợi dài cỡ 76x25mm và ngâm nước trong 15 phút.
- 2 Rửa sạch khoai tây bằng nước lạnh và thấm khô.
- 3 Thêm dầu ăn và gia vị vào khoai tây, trộn đều.
- 4 Làm nóng nồi chiên ở 195°C.
- 5 Xếp khoai vào rổ chiên. Điều chỉnh nhiệt độ 200°C và hẹn thời gian 28 phút. Chú ý lắc khay giữa thời gian nấu để khoai chín đều.
- 6 Lấy khoai ra và rắc tiêu muối. Thưởng thức cùng sốt cá ketchup hoặc sốt salad.

Thịt cừu Shawarma xiên nướng



Nguyên liệu:

- 300 gr thịt cừu xay
- 2 gr thì là
- 2 gr bột ớt paprika
- 3 gr bột tỏi
- 2 gr bột hành
- 1 gr bột quế
- 1 gr nghệ
- 1 gr hạt thì là
- 1 gr hạt mùi xay

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 12 phút

Thời gian nấu: 8 phút

- 1 Trộn đều tất cả nguyên liệu trong 1 chiếc bát lớn.
- 2 Xiên từng xiên thịt cỡ 85 gr vào que tre, sau đó đặt vào tủ đông trong 10 phút.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu.
- 4 Đặt thịt xiên vào khay chiên đã được làm nóng. Điều chỉnh nhiệt độ 200°C và hẹn 8 phút để bắt đầu.
- 5 Thưởng thức với sốt sữa chua chanh vàng hoặc bất kì loại sốt nào bạn thích.

Cảm ơn bạn
đã lựa chọn chúng tôi!



Tham gia

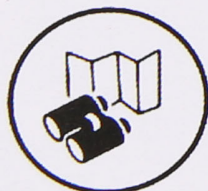
Tham gia cộng đồng người sử dụng nồi chiên Mishio trên Facebook để tham khảo và download thêm nhiều công thức nấu ăn dành riêng cho nồi chiên không dầu:

www.Facebook.com/groups/noichienmishio/



Tận hưởng

Công thức nổi bật, những món ăn ngon hàng tuần
Phương pháp nấu ăn nhanh-Công thức đơn giản, tiết kiệm thời gian



Khám phá

Các sản phẩm mới, ưu đãi hấp dẫn từ Mishio

[www. MishioVietnam.com](http://www.MishioVietnam.com)