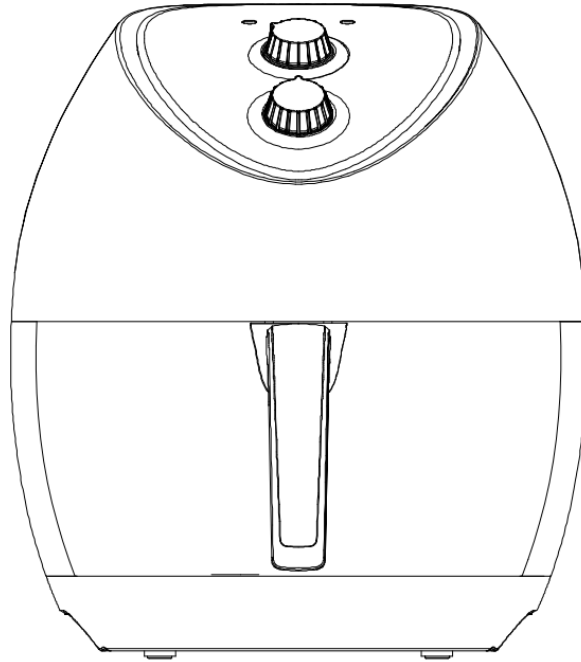


NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: MK-41

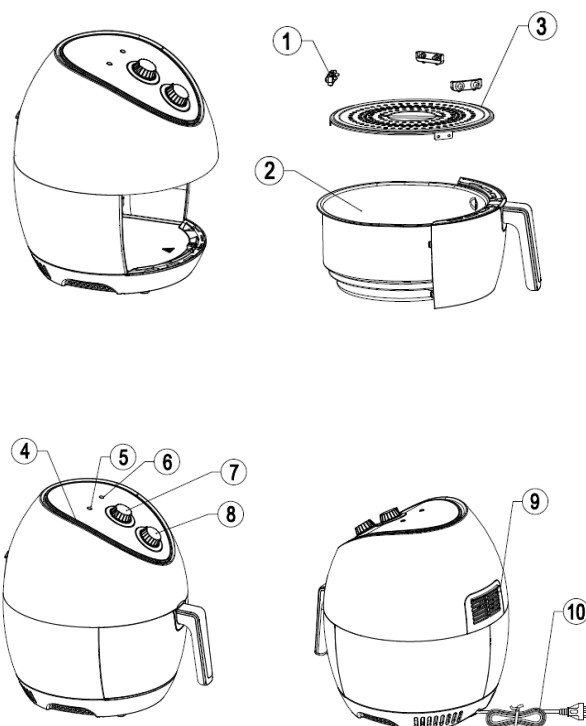


Cho một cuộc sống dễ dàng và tốt đẹp hơn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị này. Giữ lại hướng dẫn cho những trường hợp cần thiết.

Biểu đồ mô tả cấu trúc sản phẩm

1. Tấm bảo vệ
2. Khay chiên
3. Vi nướng
4. Bảng điều khiển
5. Đèn điện năng
6. Đèn sưởi
7. Nút vận điều chỉnh nhiệt độ
8. Nút vận hẹn giờ
9. Lỗ thoát hơi
10. Dây nguồn



Cảnh báo:

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị này. Giữ lại hướng dẫn cho những trường hợp cần thiết;
- Không được đổ đầy dầu vào chảo, có thể gây ra hỏa hoạn;
- Thiết bị có chứa các yếu tố điện tử và các yếu tố làm nóng. Không đặt nó trong nước hoặc rửa trực tiếp bằng nước;
- Bề mặt nóng khi thiết bị đang hoạt động. Không được chạm vào mặt nồi. Sử dụng tay cầm để mở.
- Không được che phủ lỗ thoát hơi trong quá trình vận hành. Không chạm vào bên trong thiết bị để tránh bị bỏng;
- Không khí ở nhiệt độ cao sẽ thoát ra qua ổ cắm khi thiết bị đang được sử dụng. Xin giữ khoảng cách an toàn. Không chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị, Không được gần lỗ thoát khí. Khi kéo ra khỏi nồi, hãy cẩn thận nhiệt độ cao.

Cảnh báo an toàn:

- Hãy giữ cho phích cắm sạch sẽ để tránh tai nạn;
- Không làm hỏng, kéo mạnh hoặc xoắn dây nguồn, sử dụng nó để mang vật nặng hoặc biến đổi, không để dây treo trên cạnh bàn, hoặc chạm vào các bề mặt nóng để tránh bị điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hỏng phải được sửa chữa bởi nhân viên bảo trì chuyên nghiệp;
- Vui lòng không cắm và rút phích cắm bằng tay ướt, nếu không có thể gây ra điện giật;
- Cắm thật chặt, nếu không, có thể gây ra điện giật, ngắn mạch, phát ra tia lửa và các nguy hiểm khác;
- Không nhúng thiết bị, cơ thể, dây hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác, để chống điện giật và ảnh hưởng đến các chức năng của thiết bị;
- Không đặt thiết bị ở nơi có khói nổ và / hoặc khói dễ cháy.
- Không cho phép trẻ em chơi với các ổ cắm và dây cắm để tránh bị điện giật;.
- Không đặt thiết bị ở trên hoặc gần vật liệu dễ cháy, chẳng hạn như khăn trải bàn, rèm cửa và những thứ khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn;
- Hãy chắc chắn việc sử dụng thiết bị trên một bề mặt chịu nhiệt và giữ cho thiết bị cách xa tường, đồ nội thất hoặc các vật liệu dễ cháy khác ít nhất 30cm;
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác;
- Những người khuyết tật về thể chất hoặc tinh thần hoặc những người thiếu kiến thức về mặt hàng này phải được hướng dẫn bởi những người có kinh nghiệm với thiết bị và sẽ phải chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ;
- Giữ thiết bị cách xa trẻ em để tránh bị bỏng, sốc điện và / hoặc các thương tích khác; cần phải giám sát chặt chẽ khi thiết bị được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em;
- Thiết bị này chỉ dành cho hộ gia đình sử dụng.

Trước khi sử dụng lần đầu

- Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
- Lấy nhãn dán hoặc tem nhãn ra khỏi thiết bị.
- Làm sạch thật kỹ khay và vỉ nướng bằng nước nóng với một ít chất tẩy rửa và một miếng bọt biển, không mài mòn.
- Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm.
- Đặt thiết bị lên bề mặt ổn định, nằm ngang. Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt. Thiết bị cần có nơi lưu thông không khí tốt, tránh xa bề mặt nóng và bất kỳ vật liệu dễ cháy nào.
- **Đây là thiết bị hoạt động trên không khí nóng. Không đổ dầu hoặc chất béo vào khay chiên.**
- **Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.**

Sử dụng

1. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm tường nối đất.
2. Xoay núm điều khiển nhiệt độ sang nhiệt độ thích hợp
3. Xoay 'Timer' để sấy sơ bộ. Sau đó, thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.
4. Khi thời gian đến 0, cẩn thận kéo khay ra khỏi thiết bị, đặt các thành phần vào bên trong khay (Chú ý: không vượt mức tối đa); đẩy khay vào lại thiết bị.
 - a) Không được sử dụng nồi chiên mà không có khay bên trong.
 - b) Không chạm vào khay và vỉ nướng trong và một thời gian sau khi sử dụng, vì nó rất nóng. Chỉ cầm khay bằng tay cầm.
5. Hẹn thời gian nấu thích hợp; sau đó thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động
6. Khi bạn nghe thấy tiếng chuông báo, thời gian chuẩn bị đã hết. Kéo khay ra khỏi thiết bị và đặt nó trên một bề mặt chịu nhiệt.
7. Kiểm tra xem các thành phần đã sẵn sàng chưa. Nếu các nguyên liệu chưa sẵn sàng, chỉ cần bỏ chảo vào trở lại thiết bị và hẹn giờ thành vài phút nữa.
8. Nếu nguyên liệu đã chín, cẩn thận kéo khay ra ngoài rồi sau đó lấy vỉ nướng ra để lấy nguyên liệu.
9. Đổ vào tô hoặc đĩa. Khi một mẻ nguyên liệu đã chín, thiết bị sẽ ngay lập tức sẵn sàng để chuẩn bị mẻ khác.

Lời khuyên:

- Thêm một ít dầu vào nguyên liệu để đồ chiên giòn hơn..
- Lắc nguyên liệu trong thời gian chuẩn bị tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa việc các thành phần không đều. Để lắc nguyên liệu, hãy kéo khay ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc nó. Sau đó đẩy khay vào lại thiết bị..

Chăm sóc và bảo dưỡng

1. Trước khi vệ sinh, xoay bộ hẹn giờ về 0, rút phích cắm của thiết bị và chờ thiết bị nguội. Đừng chạm vào bề mặt trước khi làm mát.
2. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không cần rửa thiết bị như chén bát.
3. Làm sạch bề mặt vỉ nướng và khay bằng nước nóng, một ít chất tẩy rửa và một miếng bọt biển, không mài mòn thiết bị.

Nếu bụi bẩn dính vào khay hoặc vỉ nướng, hãy rửa chúng bằng nước nóng cùng với một chút nước rửa chén. Đặt vỉ nướng vào khay và ngâm trong khoảng 10 phút.

4. Sử dụng vải ẩm để lau bề mặt của vỉ nướng. Không được sử dụng chất tẩy rửa thô ráp và mài mòn, đệm lót hoặc thép len, làm hỏng thiết bị.
5. Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, hãy làm sạch nó, và giữ thiết bị ở nơi mát mẻ và khô ráo.

Thông số kỹ thuật:

1. Điện áp: 220V
2. Tần số: 50Hz
3. Công suất: 1400W
4. Dung tích: 4.4L
5. Trọng lượng tịnh: 4.30KGS
6. Kích thước sản phẩm: 290*340*330mm

Xử lý sự cố:

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Không hoạt động	Dây nguồn chưa được cắm vào ổ cắm điện	Gắn chặt dây nguồn vào ổ cắm điện nối đất.
	Không đặt hẹn giờ	Hẹn giờ về thời gian nấu bạn muốn, sau đó thiết bị có thể kết nối với nguồn điện.
Thức ăn chưa chín sau khi nấu	Quá nhiều thức ăn trong rổ chiên	Chiên lần lượt từng món
	Nhiệt độ quá thấp	Đặt nhiệt độ thích hợp và chiên lại.
	Thời gian chiên/nấu ngắn	Đặt thời gian nấu thích hợp, thức ăn chiên.
Thức ăn chín không đều	Một số loại thực phẩm cần được nằm ở giữa.	Trong quá trình nấu, kéo khay ra và lắc nó để tách nguyên liệu thực phẩm chồng lên nhau, sau đó đẩy nồi trở lại để tiếp tục.
Thức ăn chiên không giòn	Một số nguyên liệu thực phẩm phải được chiên bằng dầu	Thêm một lớp dầu mỏng lên bề mặt của thức ăn trước, sau đó bắt đầu chiên chúng.
Không thể đẩy nồi vào lại thiết bị	Khay chứa quá nhiều nguyên liệu quá nặng	Nguyên liệu trong khay không được vượt quá mức tối đa.
	Khay không được đặt đúng vào nồi.	Kéo khay ra và đẩy vào lại..
	Thanh điều khiển bị kẹt	Đặt thanh điều khiển ở vị trí nằm ngang.
Khói	Thực phẩm chiên dầu	Hiện tượng bình thường.
	Nồi chiên chứa dầu từ lần sử dụng trước	Làm sạch khay và vỉ sau khi sử dụng.



Xử lý thiết bị:

Hình này cho thấy rằng thiết bị không được thải bỏ cùng với các chất thải sinh hoạt khác. Để ngăn chặn có thể gây hại cho môi trường hoặc sức khỏe con người trong việc xử lý chất thải không phân hủy được, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy tái sử dụng vật chất.

Hướng dẫn nấu ăn:



1. Khoai tây chiên kiểu Châu Á:

- Khoai tây-----4 củ/ 600g
- Dầu-----2 muỗng cafe
- Muối-----1 muỗng cafe
- Tiêu-----1 muỗng cafe
- Hành lá thái nhỏ-----1 muỗng cafe
- Bột ớt đỏ-----1/2 muỗng cafe

- Lột vỏ khoai tây và cắt thành dài;
- Ngâm miếng khoai tây vào nước muối ít nhất 20 phút, sau đó lau khô bằng giấy thấm nước;
- Trộn đều hành lá, muối và hạt tiêu, bột tỏi / dầu

tỏi, bột ớt đỏ với khoai tây;

- Đặt nhiệt độ thành 180°C và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Đặt các miếng khoai tây vào khay chiên đều nhau, đẩy khay vào nồi; và hẹn giờ trong 15-20 phút (tùy thuộc vào kích thước của khoai tây chiên), hoặc cho đến khi khoai tây chiên trở thành màu nâu vàng.

* Tùy chọn: lật khoai tây chiên bằng cách lắc khay trong quá trình nấu để có kết quả tốt hơn.



2. Cánh gà chiên giòn

- Cánh gà-----500g
- Tỏi-----2 củ
- Bột gừng-----2 muỗng cafe
- Bột thì là-----1 muỗng cafe
- Bột tiêu đen-----1 muỗng cafe
- Tương ớt-----100 mg

- Đặt nhiệt độ thành 200 °C và hẹn 5 phút để sấy sơ bộ;
- Trộn đều tỏi, bột gừng, bột thì là, tiêu đen và một ít muối xả với nhau, rồi rắc vào cánh gà; ướp 20 phút;

- Xếp cánh gà vào khay, sau đó đẩy khay chiên vào lại thiết bị; đặt thời gian 15-20 phút hoặc cho đến khi cánh gà có màu vàng nâu.



3. Gà rán tấm cốm

- Gà tươi tấm cốm-----500g
- Trứng gà-----3 quả
- Bột mì-----1 chén nhỏ
- Dầu Oliu-----1 muỗng
- Bột tiêu trắng----- 1 muỗng cafe

- Đặt nhiệt độ thành 200 °C và hên 5 phút để sấy sơ bộ;
- Đập nhẹ miếng gà trong 5 phút bằng dao;
- Khuấy trứng, bột mì, dầu ô liu, tiêu trắng và muối xả với nhau, và sau đó trộn đều trong miếng gà; đặt 20 phút cho gia vị;
- Đặt miếng gà vào khay đều, đẩy khay vào lại thiết bị; đặt thời gian 15-20 phút hoặc cho đến khi miếng gà có màu vàng nâu.



4. Sườn cừu rán

- Sườn cừu-----500g
- Rượu----- một ít
- Dầu-----2 muỗng canh
- Bột tiêu xay -----1 muỗng cafe
- Hạt tiêu đen nghiền-----1 muỗng cafe
- Nước tương-----1 muỗng cafe

- Đặt nhiệt độ thành 200 °C và hên giờ thành 2 phút để sấy sơ bộ;
- Trộn đều gia vị;
- Phết gia vị hỗn hợp lên miếng sườn và ướp trong 20 phút;
- Đặt miếng sườn xắt nhỏ vào khay, sau đó đẩy khay vào nồi; và hên giờ trong 10-12 phút;
- Sau đó mở và lật miếng sườn. Giảm nhiệt độ xuống 150°C và rán thêm 10 phút hoặc cho đến khi nó có màu nâu.



5. Thịt xiên nướng

-Thịt xiên-----	500g
-Hành củ-----	1 củ
-Trứng gà-----	1 quả
-Bột thì là-----	1 muỗng cafe
-Bột ớt-----	1 muỗng cafe
-Dầu -----	2 muỗng cafe

- Đặt nhiệt độ thành 200 °C và hên 5 phút để sấy sơ bộ;
- Trộn hành tây, trứng, ớt bột, dầu xà lách, muối, bột thì là với nhau, và sau đó phủ đều lên xiên;
- Ướp thịt trong 20 phút;
- Xếp đều xiên thịt vào khay, sau đó đẩy khay vào nồi; nướng trong 15-20 phút hoặc cho đến khi nó có màu nâu.



6. Giò heo chiên

-Giò heo-----	500g
-Trứng gà-----	2 quả
-Tinh bột-----	1 chén nhỏ
-Bột gừng-----	1/2 muỗng cafe
-Tỏi-----	1/2 muỗng cafe
-Bột gà-----	1/2 muỗng cafe
-Nước tương-----	1/2 muỗng cafe
-Muối-----	1/2 muỗng cafe
-Dầu-----	1/2 muỗng cafe

- Đặt nhiệt độ thành 200 °C và hên 5 phút để sấy sơ bộ;
- Trộn đều gia vị và sau đó bọc với sườn heo, ướp 20 phút;
- Đặt miếng giò heo vào khay đều, đẩy khay vào nồi; và đặt hên giò trong 10-12 phút;
- Sau đó mở và lật miếng giò. Giảm nhiệt độ xuống 150°C và chiên thêm 10 phút hoặc cho đến khi nó trở thành màu nâu.



7. Mực chiên giòn

-Mực ống -----	500g
-Dầu-----	2 muỗng
-Muối-----	1 muỗng cafe
-Bột thi là -----	1 muỗng cafe
-Bột gà-----	1 muỗng cafe
-Bột tiêu-----	1 muỗng cafe

- Đặt nhiệt độ thành 200 °C và hên 5 phút để sấy sơ bộ;
- Trộn đều gia vị với nhau, và sau đó cho mực vào trộn đều, ướp trong 20 phút;
- Đặt mực vào khay đều, đẩy khay vào nồi; hên giờ trong 12-15 phút hoặc cho đến khi mực trở thành màu nâu.



8. Tôm cay

-Tôm rã đông-----	10 con
-Dầu ăn-----	2 muỗng
-Tỏi băm-----	1 củ
-Tiêu đen-----	1 muỗng cafe
-Bột ớt-----	1 muỗng cafe
-Tương ớt-----	100mg

- Đặt nhiệt độ thành 200 °C và hên 5 phút để sấy sơ bộ;
- Rửa sạch tôm sau khi rã đông;
- Phết một lớp mỏng dầu xà lách lên tôm, v vào khay đều, đẩy khay vào nồi, đặt thời gian từ 5-8 phút hoặc cho đến khi tôm tạo lớp vàng giòn;
- Thêm tương ớt với muối và hạt tiêu vào trong chảo, tôm đã sẵn sàng để thưởng thức.



9. Củ sen chiên giòn

- Dầu ăn-----2 muỗng cafe
- Củ sen-----500g
- Bột gạo-----1 chén nhỏ
- Bột mì-----1 chén nhỏ

- Đặt nhiệt độ thành 200 °C và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Trộn bột mì, bột gạo, dầu xà lách và nước vào với nhau, sau đó phủ lên củ sen;
- Đặt củ sen vào khay đều, đẩy khay vào nồi; và hẹn giờ trong 12-15 phút hoặc chiên cho đến khi giòn.



10. Bắp nướng

- Bắp-----2 quả
- Dầu Oliu-----2 muỗng cafe

- Đặt nhiệt độ thành 200°C và hẹn 5 phút để sấy sơ bộ;
- Phết một lớp dầu ôliu mỏng lên bắp, bỏ vào khay, đẩy khay vào nồi, và hẹn giờ trong 10 phút hoặc nướng cho đến khi vàng



11. Bánh bao chiên

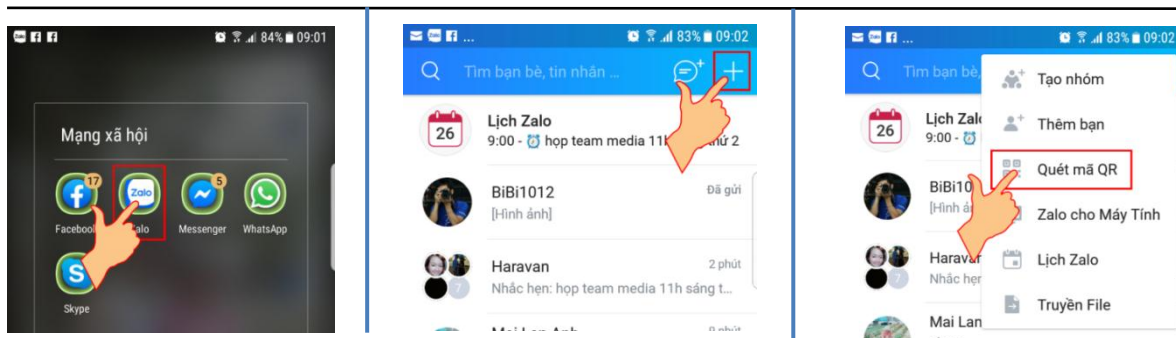
- Bánh bao đã rã đông-----10 cái
- Dầu oliu-----2 muỗng cafe

- Đặt nhiệt độ thành 180 °C và hẹn 5 phút để sấy sơ bộ;
- Phết một lớp mỏng dầu ô liu lên bánh bao, xếp bánh bao vào khay, đẩy khay vào nồi; và đặt thời gian trong 12-15 phút hoặc cho đến khi vàng nâu.

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

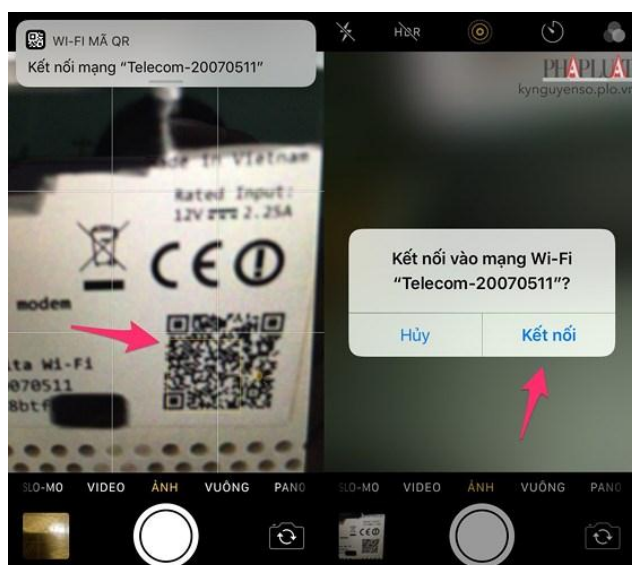


Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

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



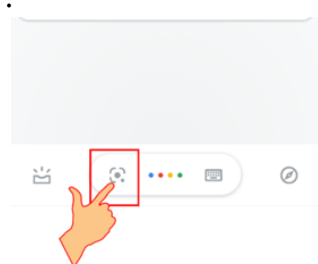
- Sau khi cài đặt xong bạn mở phần mềm chụp hình ra và chuyển camera đến mã QR sau đó bạn sẽ nhận được thông báo, bạn hãy click vào “ Kết nối ” và làm theo hướng dẫn



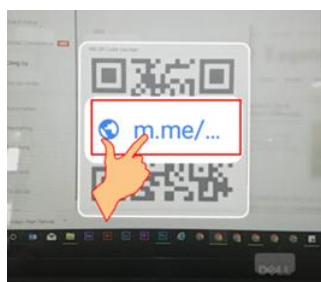
Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Android với Google Assistant

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



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 Xâm Thị, xã Hồng Vân, huyện Thường Tín. Hà Nội

Hotline: 1900 1738

Website: www.MishioVietnam.com