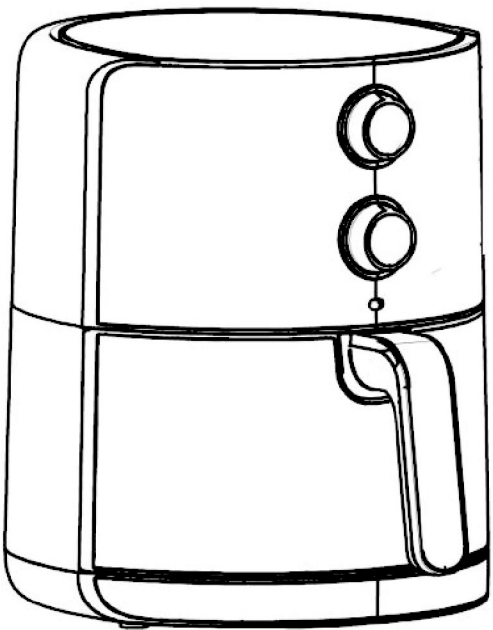


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi chiên không dầu
Model: MK-199

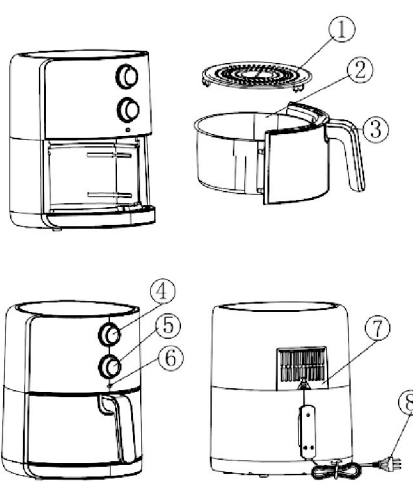


Cho một cuộc sống dễ dàng và tốt đẹp hơn!

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm.
Giữ hướng dẫn để tham khảo trong tương lai.

Cấu tạo sản phẩm:

- 1. Vỉ chiên
- 2. Khay chiên
- 3. Tay cầm
- 4. Bộ điều chỉnh nhiệt độ
- 5. Bộ hẹn giờ
- 6. Đèn báo
- 7. Lỗ thoát hơi
- 8. Dây nguồn



Thận trọng:

- Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn dưới đây trước khi sử dụng nồi chiên không dầu. Giữ lại hướng dẫn để tham khảo khi cần thiết;
- Không được đổ đầy dầu ăn vào khay chiên để tránh gây ra hỏa hoạn;
- Nồi chứa các yếu tố điện tử và các yếu tố làm nóng do đó không được phép ngâm, rửa nồi trong nước hoặc các chất lỏng khác;
- Không được che phủ lỗ thoát hơi của nồi trong quá trình vận hành. Không chạm vào bên trong nồi để tránh bị bỏng nặng;
- Các bề mặt của nồi sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng, do đó không được chạm vào nồi khi nó đang hoạt động. Sử dụng tay cầm để mở nồi khi cần thiết;
- Không khi ở nhiệt độ cao sẽ thoát ra qua lỗ thoát hơi khi nồi đang được hoạt động. Xin vui lòng giữ khoảng cách an toàn với nồi, không chạm vào các bề mặt nóng của nồi và không được đứng gần lỗ thoát hơi. Khi kéo khay ra khỏi nồi, hãy cẩn thận nhiệt độ cao.

Cảnh báo an toàn:

- Vui lòng giữ cho phích cắm sạch sẽ và khô ráo để tránh tai nạn trong quá trình sử dụng;
- Không giật, kéo mạnh, làm xoắn hoặc làm đứt dây nguồn. Không sử dụng dây nguồn để treo các vật nặng. Không đặt dây nguồn trên các bề mặt nóng hoặc vật sắc nhọn để tránh làm hỏng dây dẫn đến điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hỏng phải được sửa chữa và thay thế bởi nhân viên sửa chữa chuyên nghiệp;

- Không cắm điện và rút điện bằng tay ướt để tránh bị điện giật;
- Kiểm tra điện áp nguồn cục bộ của gia đình bạn có phù hợp với điện áp yêu cầu của nồi hay không trước khi cắm điện để tránh gây hư hỏng, cháy nổ.
- Không nhúng thiết bị, dây nguồn, phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác, để tránh điện giật và ảnh hưởng đến các chức năng của thiết bị;
- Không đặt nồi ở nơi có khói nỏ và / hoặc khói dễ cháy;
- Không đặt nồi trên hoặc gần vật liệu dễ cháy, như khăn trải bàn, rèm cửa và các vật dụng khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn;
- Đặt nồi trên bề mặt chịu nhiệt và bằng phẳng; giữ nồi cách xa tường, đồ nội thất hoặc các vật dễ cháy khác ít nhất 30cm;
- Sản phẩm này không được vận hành bằng hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt;
- Không sử dụng nồi cho mục đích khác ngoài những mục đích sử dụng được nêu trong sách hướng dẫn;
- Thiết bị này 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 sản phẩm, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn chặt chẽ bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ;
- Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị;
- Giữ thiết bị tránh xa trẻ em để tránh bị bỏng, điện giật và / hoặc các thương tích khác; cần phải giám sát chặt chẽ khi thiết bị được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em;
- Liên hệ với trung tâm bảo hành và sửa chữa gần nhất để được tư vấn sửa chữa và hướng dẫn thay thế khi thiết bị có dấu hiệu bị lỗi hoặc hư hỏng;
- Chỉ được sử dụng thiết bị trong nhà, không sử dụng ngoài trời.

Trước khi sử dụng lần đầu

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

Cách 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 Núm điều chỉnh thời gian Timer thành 5 phút để làm nóng trước. Sau đó, thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.
- 4. Khi thời gian trở về 0, cần thận kéo khay ra khỏi thiết bị, đặt nguyên liệu vào bên trong khay (Chú ý: không vượt mức tối đa). Sau đó, đẩy khay vào lại thiết bị;
Lưu ý:
 - a) Không được sử dụng nồi chiên mà không có khay bên trong;
 - b) Không chạm vào khay chiên, vỉ chiên trong và ngay sau khi sử dụng, vì nó rất nóng, có thể gây bỏng nặng. Chỉ được sử dụng tay cầm để kéo khay ra khỏi nồi.
- 5. Đặt bộ hẹn giờ về thời gian nấu thích hợp; sau đó thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động;
- 6. Khi bạn nghe thấy chuông báo, quá trình nấu đã kết thúc. Kéo khay ra khỏi thiết bị và đặt nó lên trên bề mặt chịu nhiệt.
- 7. Kiểm tra xem nguyên liệu đã chín hay chưa. Nếu chưa, vui lòng đặt khay chiên vào lại thiết bị và hẹn giờ thêm vài phút.
- 8. Nếu nguyên liệu đã chín, cần thận kéo khay, sau đó lấy thức ăn ra khỏi khay. Không lật ngược khay trước đầu thừa dưới đáy khay sẽ dính vào thức ăn.
- 9. Bỏ thức ăn lên đĩa, tô. Sau khi nấu xong, bạn có thể ngay lập tức nấu món khác mà không cần phải chờ đợi.

Lời khuyên:

- Thêm một ít dầu vào nguyên liệu để tăng độ giòn, ngon.
- Lắc nguyên liệu trong khi nấu để gia vị thấm đều vào nguyên liệu, giúp cho thức ăn được ngon hơn. Để lắc nguyên liệu, hãy kéo khay ra khỏi nồi bằng tay cầm và lắc nó. Sau đó, đẩy khay vào lại nồi.

Vệ sinh và bảo quản

- 1. Trước khi vệ sinh, xoay bộ hẹn giờ để đặt thời gian về 0, rút phích cắm của nồi và chờ cho nó nguội. Không được chạm vào nồi trước khi nó nguội hẳn.
- 2. Không nhúng nồi vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không được rửa nồi như chén bát.
- 3. Làm sạch bề mặt vỉ chiên và khay bằng nước nóng cùng với một ít chất tẩy rửa và một miếng bọt biển, không sử dụng các vật dụng có thể mài mòn để lau, chùi.
- 4. Nếu cần bảo quản vào khay hoặc vỉ chiên, hãy ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong khoảng 10 phút.
- 5. Sử dụng khăn mềm để lau khô bề mặt của vỉ và khay chiên. Không được sử dụng chất tẩy rửa thô ráp và mài mòn, đệm lót hoặc thép len để tránh làm hỏng thiết bị.
- 6. Sau khi vệ sinh xong, để nồi, khay chiên và vỉ chiên khô ráo trong vòng 1-2 tiếng.
- 6. Nếu bạn không sử dụng nồi trong một thời gian dài, vui lòng vệ sinh sạch sẽ và bảo quản ở nơi mát mẻ, khô ráo.

Thông số kỹ thuật:

Điện áp định mức	220V	Trọng lượng tịnh	4.6 Kg
Tần số định mức	50Hz	Nhiệt độ	80°C- 200°C
Công suất định mức	1400W	Hẹn giờ	0-60 phút
Dung tích khay chiên	4.5L	Kích thước sản phẩm	28.8*36.8*34 cm

Hướng dẫn xử lý một số lỗi thông dụng:

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Không hoạt động	● Dây nguồn chưa được cắm vào ổ cắm điện	● Kiểm tra xem dây nguồn đã được cắm vào ổ cắm điện nối đất hay chưa.
	● Không đặt hẹn giờ	● Hẹn giờ về thời gian nấu bạn muốn, sau đó kết nối thiết bị với nguồn điện.
Thức ăn chưa chín sau khi nấu	● Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên	● Chia nguyên liệu thành nhiều lần
	● Nhiệt độ quá thấp	● Cài đặt nhiệt độ thích hợp cho từng loại nguyên liệu và nấu lại.
	● Thời gian nấu/chén ngắn	● Đặt thời gian nấu thích hợp cho từng loại nguyên liệu.
Thức ăn chín không đều	● Một số loại thực phẩm cần được nấu ở giữa.	● Trong quá trình nấu, kéo khay ra và lật nó để tách các nguyên liệu bị xếp chồng lên nhau, sau đó đẩy khay trở lại vào nồi để tiếp tục.
	● Một số nguyên liệu phải được chiên nấu cùng dầu ăn	● Quét một lớp dầu mỏng lên bề mặt của nguyên liệu trước khi chiên nấu.
Thức ăn chiên không giòn	● Một số nguyên liệu phải được chiên nấu cùng dầu ăn	● Quét một lớp dầu mỏng lên bề mặt của nguyên liệu trước khi chiên nấu.
	● Không thể đẩy khay vào lại nồi	● Khay chứa có quá nhiều nguyên liệu
	● Không thể đẩy khay vào lại nồi	● Lượng nguyên liệu trong khay không được vượt quá mức tối đa.
Khối	● Khóa an toàn bị kẹt	● Kéo khay ra và đẩy vào lại
	● Thực phẩm chiên dầu	● Kéo khay ra và đẩy vào lại
Khối	● Nồi chiên chứa dầu từ lần sử dụng trước	● Hiện tượng bình thường.
	● Nồi chiên chứa dầu từ lần sử dụng trước	● Làm sạch khay và vỉ sau khi sử dụng.

Công thức nấu ăn với nồi chiên không dầu Mishio:



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 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 ớt /

- dầu tỏi, bột ớt đỏ với khoai tây;
- Đặt nhiệt độ thành 180°C và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi;
- Cho các miếng khoai tây vào khay chiên và xếp 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 làm nóng nồi;
- Trộn đều tỏi, bột gừng, bột thì là, tiêu đen và một ít muối xá với nhau, rồi rắc vào cánh gà, ướp 20 phút;
- Xếp cánh gà vào khay, sau đó đẩy khay chiên vào lại nồi.
- Đặt thời gian 15-20 phút hoặc cho đến khi cánh gà có màu vàng nâu.



3. Gà rán tẩm cốm

- Gà tươi tẩm 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 hẹn 5 phút để làm nóng nồi;
- Đập nhẹ miếng gà trong 5 phút bằng dao;
- Khuấy trứng, bột mì, dầu ô liu, tiêu trắng và muối xá với nhau, và sau đó trộn đều vào

- miếng gà trong vòng 20 phút cho ngấm gia vị;
- Đặt miếng gà vào khay và xếp 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 hẹn 5 phút để làm nóng nồi;
- 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 hẹn 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 hẹn 5 phút để làm nóng nồi;
- Trộn hành tây, trứng, ớt bột, dầu xá lách, muối, bột thì là với nhau, và sau đó phủ đều lên xiên;
- Ướp thịt trong 20 phút;
- Xếp thịt 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 hẹn 5 phút để làm nóng nồi;
- Trộn đều gia vị và sau đó bọc với sườn heo, ướp trong 20 phút;
- Xếp đều miếng giò heo vào khay, đẩy khay vào nồi; và đặt hẹn giờ 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-----500g
- Bột thì là-----1 muỗng cafe
- Bột gà-----1 muỗng cafe
- Bột tiêu-----1 muỗng cafe

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



8. Tôm cay

- Tôm đã 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 hẹn 5 phút để làm nóng nồi;
- Rửa sạch tôm sau khi đã rửa đông;
- Phết một lớp mỏng dầu xá lách lên tôm, xếp đều vào khay, 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. Cù sen chiên giòn

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

- Đặt nhiệt độ thành 200 °C và hẹn 5 phút để làm nóng nồi;
- Trộn bột mì, bột gạo, dầu xá lách và nước vào với nhau, sau đó phủ lên cù sen;
- Đặt cù sen vào khay, 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 làm nóng nồi;
- Phết một lớp dầu oliu 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

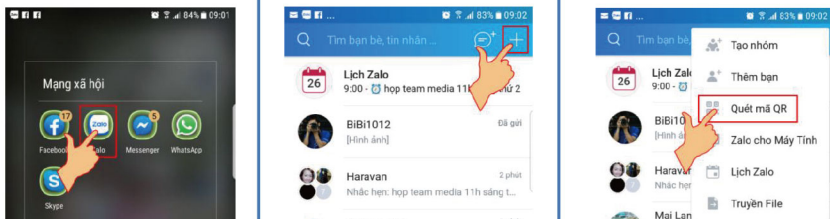
- Bánh bao đã rán đông-----10 cái
- Dầu oliu-----2 muỗng cafe

- Đặt nhiệt độ thành 180 °C và hẹn 5 phút để làm nóng nồi;;
- 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.

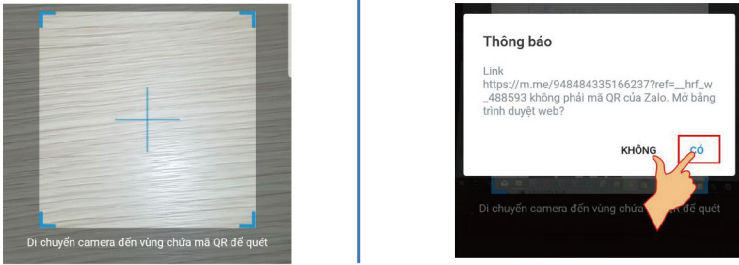
Hướng dẫn quét mã QR sản phẩm kích hoạt bảo hành

Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

- Mở ứng dụng Zalo.
- Click vào dấu (+)
- Click vào “Quét mã QR”

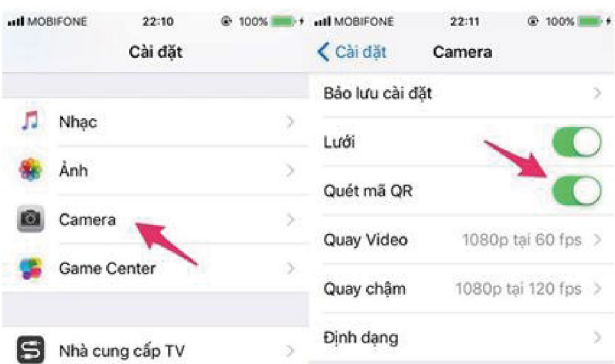


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “ Có ” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành

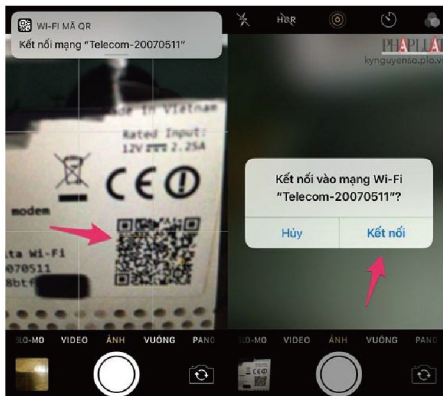


Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

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



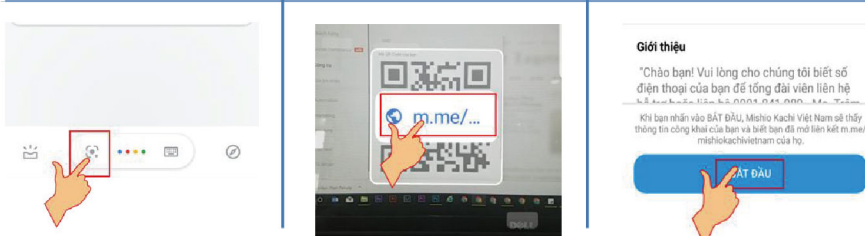
- Sau khi cài đặt xong bạn mở màn hình chụp hình ra và chuyển camera đến mã QR sau đó bạn sẽ nhận được thông báo, bạn hãy click vào “ Kết nối ” và làm theo hướng dẫn



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 Xám Thị, xã Hồng Văn, huyện Thường Tín. Hà Nội

Hotline: 1900 1738

Website: www.MishioVietnam.com