产品名称	材质	尺寸	备注	修改日期	文件编号	业务员	设计员
说明书	105克铜版纸	142X210mm	24页 彩色	2021. 10. 09	JL211009-2	鲁	lu

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
INSTRUCTION MANUAL
NỒI CHIÊN HƠI NƯỚC
STEAM AIR FRYER

Model: MK-302

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng!
Read this instruction manual carefully before using!

EN

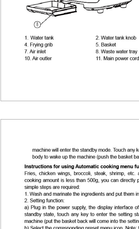
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions carefully before using.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Make sure all elements in the fryer to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Never fill the fry pan with oil, it may cause hazard.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Not intended for outdoor use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas, electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving unit containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, transfer the timer to the shutdown and turn the thermostat to the end, then remove plug from the wall outlet.
- Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 12cm (4 inches) of free space for the back side. Left/right sides and the upper side of the appliance. Do not place anything on top of appliance.
- Hot air and steam are released through the air outlet in the boiler. Please keep your hands and face at a safe distance from the air outlet in the boiler.
- Make sure the ingredients prepared in the appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or if it is not according to instructions.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

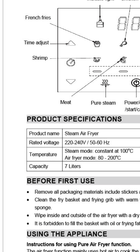
GENERAL DESCRIPTION

Product details



1. Water tank
2. Water tank knob
3. Control panel
4. Frying grib
5. Basket
6. Handle
7. Air inlet
8. Waste water tray
9. Air & steam outlet
10. Air outlet
11. Main power cord

Control panel



PRODUCT SPECIFICATIONS

Product name	Steam Air Fryer	Model	MK-302
Rated voltage	220-240V / 50-60 Hz	Timer	1-60 mins
Temperature	Air fryer mode: 80 - 200℃	Steam mode: constant at 100℃; Rated power	Steam mode: 900W Air fryer mode: 1700W
Capacity	7 Liters	Product size	32.4 x 40.5 x 38.8 cm

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials include stickers and labels.
- Clean the fry basket and frying grib with warm water, some washing liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe inside and outside of the air fryer with a dry cloth.
- It is forbidden to fill the basket with oil or frying fat as the appliance works under hot air.

USING THE APPLIANCE

Instructions for using Pure Air Fryer function.
The air fryer function mainly uses hot air to cook the food. After cooking, the food is crisp, tender, and of fat reduction.
1. Put ingredients: carefully put the basket from the appliance, then put the ingredients inside, and slide the basket back
Note: Do not pour oil or any liquid into the basket.
Please place the product in a stable place with a heat-resistant surface.
2. Setting function
a) Plug in the power supply, the display interface of the machine flashes for three times, entering the standby state. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket book to wake up the machine (put the basket back will come into the setting state as well).

b) Press the Time adjustment button to set the time. Note: Steam temperature is 100℃, you can not adjustable the temperature in steam mode.

c) Press the Temperature adjustment button to set the temperature. Note: If the device has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, the machine will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket book to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well).

d) Press the start button to start cooking. At this moment, the working status light flashes quickly, indicating that the product is running.
Tips: Steam is added to broccoli, steak, shrimp and other movies in the cooking process to make the food more fresh and tender. Please remember to add water to the water tank.

3. End of cooking: You will hear 5 long sounds. At this time, please take the basket out of the product and place it in a heat-resistant container. Please confirm whether the food is cooked. If the food is not cooked, put the basket back into the device and set it for a few minutes.
Note:
- Do not turn the basket upside down because the excess oil in the pan will leak onto the food. To remove large or fragile food, use pliers or clips, etc.
- After cooking, the excess oil in the food will be collected at the bottom of the basket. Please pay attention during cleaning.
- If the appliance has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, it will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket book to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well).

Instructions for using Pure Steam function
The pure steam function mainly uses high-temperature steam to cook food. After cooking, the food is fresh and tender, and the nutrition of the food is fully maintained.
1. Add water to the water tank: take out the water tank, unscrew the nut of the water tank, add enough distilled water into the water tank, then tighten the nut of the water tank, and finally align the nut of the water tank with the water inlet and put it into the water tank.

2. Setting function
a) Plug in the power supply, the display interface of the machine flashes for three times, enter the standby state, touch any key to enter the setting state or pull out the basket book to wake up the machine (put the basket back will come into the setting state as well).

b) Press the Time adjustment button to set the time. Note: Steam temperature is 100℃, you can not adjustable the temperature in steam mode.

c) Press the Temperature adjustment button to set the temperature. Note: If the device has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, the machine will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket book to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well).

d) Press the start button to start cooking. At this moment, the working status light flashes quickly, indicating that the product is running.
Tips: Steam is added to broccoli, steak, shrimp and other movies in the cooking process to make the food more fresh and tender. Please remember to add water to the water tank.

3. End of cooking: You will hear 5 long sounds. At this time, please take the basket out of the product and place it in a heat-resistant container. Please confirm whether the food is cooked. If the food is not cooked, put the basket back into the device and set it for a few minutes.
Note:
- During operation, in case of insufficient water in the water tank, the product will give a short interval sound, and the water shortage light will flash. Please add enough water into the water tank.
- The capacity of the water tank is 1000ml, and it can run for 50 minutes with full water.
Tips: If you want to adjust the time during cooking, you can press the time adjustment button under the running state of the product.
When the steam function is on, the heating tube and fan will be used to quickly preheat the chamber for 1 minute to reduce the heating time of steam. When the steam function is over, the fan rotates to cool the prototype for 10 seconds.
To the process of steaming, please wait patiently for the food to be cooked. Do not pull out the product's fryer frequently to avoid excessive steam leakage and failure to steam the food.
4. End of cooking: You will hear 5 long sounds. At this time, please take the basket out of the product and place it in a heat-resistant container or mat. Please confirm whether the food is cooked. If the food is not cooked, put the basket back into the device and set it for a few minutes.
Note:
- Do not turn the basket upside down because the excess oil in the pan will leak onto the food. To remove large or fragile food, use pliers or clips,etc
- After cooking, the excess oil in the food will be collected at the bottom of the basket, and pour out the unused water and waste water, so as to prevent liquid from becoming mushy and smelly after a long time.
- If the device has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, the machine will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket book to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well).

Instructions for using Automatic cooking menu function
Fries, chicken wings, broccoli, steak, shrimp, etc. are the preset automatic cooking menu. If the cooking amount is less than 500g, you can directly put it into the pot for cooking. Only the following simple steps are required:
1. Wash and marinate the ingredients and put them into the basket.
2. Setting function.
a) Plug in the power supply, the display interface of the machine flashes for three times, enter the standby state. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket book to wake up the machine (put the basket back will come into the setting state as well).
b) Select the corresponding preset menu icon. Note: the time and temperature of the automatic menu are preset and cannot be adjusted.

c) Press the start button to start cooking. At this moment, the working status light flashes quickly, indicating that the product is running.
Tips: Steam is added to broccoli, steak, shrimp and other movies in the cooking process to make the food more fresh and tender. Please remember to add water to the water tank.
3. End of cooking: You will hear 5 long sounds. At this time, please take the basket out of the product and place it in a heat-resistant container. Please confirm whether the food is cooked. If the food is not cooked, put the basket back into the device and set it for a few minutes.
Note: If the device has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, the machine will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket book to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well).

Instructions for using Waste water cleaning function and Cleaning function
Waste water cleaning function:
When using the steam function, you may find that there is water left in this position as shown in the figure below when you remove the water tank.

Don't worry, we have considered for you in advance. Just use the waste water cleaning function to pump out the waste water. Please follow the following sample steps:
1. Put the basket into the product.
2. Setting function.
a) Plug in the power supply, the display interface of the machine flashes for three times, enter the standby state, touch any key to enter the setting state or pull out the basket book to wake up the machine (put the basket back will come into the setting state as well).

b) Press the water pumping button to start to discharge the waste water. At this time, the water pumping status light flashes.

3. Please wait patiently for the waste water to be cleaned up. At the end of cleaning, there will be several long sounds. At this time, pull out the basket and pour out the waste water.
Note:
- At the beginning or end of cleaning, because the water pump is in a water shortage state, the sound of the water pump will be triggered, which is a normal phenomenon.
- The default pumping time of the system is 5 minutes at most. Please start this function after the remaining wastewater in the water tank is poured out.

One-key cleaning function:
Although we require the use of distilled water for cooking, it is still unavoidable that scale may occur. Considering the possible scale in your use, we recommend regular cleaning of scale.We will remind you to clean the scale with the following simple steps:

1. Our range of cleaning is the cleaner the scale. When you see the scale prompt light on, it means that the scale needs to be cleaned.
2. Prepare the citric acid (please buy by yourself) and add it into the water tank after stirring evenly in the proportion of 600ml, distilled water and 10g citric acid.
3. Setting function.
a) Plug it in and press the power button to enter the function setting state.

b) Press the water pumping status button to clean the scale, and the pumping icon will flash.
Tips: Only when the scale prompt light is on, press the cleaning button to clean the scale.
At the beginning or end of the cleaning, the sound of the water pump may be slightly louder, which is normal.

SETTINGS

This below information will help you to select the basic settings for the ingredients.
Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients in different origin, size, shape and brand, it's impossible to set the best setting for your ingredients.
Tips:
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter frying time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer frying time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter frying time.
- Shaking smaller ingredients at halftime during the frying time for the better frying result and can avoid unevenly fried parts.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.
- Do not fry extremely greasy ingredients such as sausages in the Air Fryer.
- Snacks can be prepared in the Air Fryer.
- Use pre-made dough to fry quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Air Fryer pan if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

Note: In the pure air fryer mode, the device will heat the air quickly. During the operation, pulling the basket out for a short time and turning or shaking the food will not have a great impact on the whole frying process.

In the pure steaming mode, please try not to pull out the basket to turn the food, so as to avoid steam leakage and affect the final cooking effect.

Pure air fryer menu:

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Home-made fries (thinner)	300-800	10-16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato chips	300-750	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Kibbeh	250	15-18	180	Y	
Potato gratin	500	15-18	200	Y	
Steak	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Chicken wing	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen breaded crumbed	100-400	8-10	180	Y	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	1-10	160		Use baking tin/oven dish

Pure steam menu:

Ingredients	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Remark
Egg	4 pcs	30-35	100	
Broccoli	100-500	13-15	100	
Fresh shrimp	100-500	13-15	100	Use the shrimp menu
Fish	100-500	15-20	100	
Frozen dumplings	100-300	20-25	100	
Stuffed bun	360g (6 pcs)	15-20	100	Frozen
Corn	2 pcs	25-30	100	
Vegetables	500	20-25	100	
Pork ribs	500	30-35	100	

CLEANING AND STORAGE

1. **Cleaning**
Clean the appliance after every use.
Make sure the air completely cooled off before cleaning.
Do not clean the fry pan, fry basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the anti-coating of them.
- Remove the plug from the wall socket and wait for the appliance cool down.
Note: Never immerse the fry pan or the air fryer in order to let the appliance cool down quickly.
- Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.
- Remove the basket from the pan. Clean the pan and basket with hot water, some dishwashing soap and a non-abrasive sponge.
Tips: If dirt is stuck to the bottom of the pan or basket, fill thepan and basket with hot water and some dishwashing soap and let the pan and basket soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the air fryer with a dry soft cloth.
- Clean the heating element with a dry cleaning brush to remove any food residues.

2. **Storage**
- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.
- Store the product at dry and ventilated place.

TROUBLESHOOTING PROBLEMS

Problem	Possible cause	Solution
The device can't work	The device is not plugged in.	Put the mains plug into an earthed wall socket.
	The device is in standby mode.	Touch any key on the display.
The food are not cooked	The ingredients is too big or thick.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	Setting temp is too low	Adjust the temp higher
	Cooking time is not enough	Adjust more time.
The food are cooked unevenly (air fryer mode)	Some ingredients should be shaken halfway during cooking.	Shake the ingredient during cooking such as French fries.
Can't sets the basket well	Too much ingredients in the basket.	The ingredients in the basket should be no more than max line.
White smoke comes out	You're make greasy ingredients.	During cooking the greasy ingredients,a lot oil will leak to the basket.Oil will produce white smoke at high temperatures. It will not affect the cooker.
	There is grease from last using	Clean the basket to after every using.
The foods is not crispy	The crispness depends on the oil and water.	Ensure the French fries are dry and in small size with oil on the surface.
Water leakage from the water tank	The nut is not screw tightly.	Screw the nut tightly.
	Air leakage from the water tank	Contact the after-sale service to replace the water tank.
	The ingredients is too big or thick	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
The food are cooked unevenly(air steam mode)	Not enough water	Unfreeze the ingredient before cooking.
	There is scale deposit in the steam generator	According to the proportion of 1000ml distilled water, 10g citric acid,add to the water tank after mixed well,and then use the steam function to clean the scale.depocit
	Not enough water in the water tank	Add enough when the water shortage light is on
	Pull the basket to many times when it's working	Don't pull the basket frequently during steam mode.
	Not cleaning the device after last using	Clean the device carefully after every using.
Smelly after using the device some time	There is water left in the waste water tank.	Pour out the waste water after every steam function.
	There is water left in the water tank and tube.	Pour out the water from the water tank after using. Exhaust the water inside the device.

INSTRUCTION OF SCANNING QR CODE

Method 1: Scaning QR code by Zalo (Vietnam app)
- Open Zalo

- Move the camera to QR code

Click " Yes " to redirect to the warranty registration page

Method 2: Scan QR code on iphone with IOS11.
- Activate scanning QR code by camera. Go to Settings > Camera > Scan QR Code).

After completed install, open camera and move the camera to QR code, then you will receive a notification, please click "Connect" and follow the instructions.

Method 3: Scan QR code on Android with Google Assistant
Instructions for using Google Assistant on Android:
Hold the home button to open the Google Assistant application and follow the illustration

After clicking on the icon above the application to open the camera, move it to QR code and click on the link in the image

Click the "Start" and follow the instructions

CUSTOMER SERVICE CENTER

South: 123 Tay Quanlar, Highway 13, Vinh Phu, Thuan An, Binh Duong Province.
North: Xuan Thu Village, Hong Van Commune, Thuong Tin District, Hanoi
Hotline: 1900 1738
Website: www.MishiVietnam.com

VI

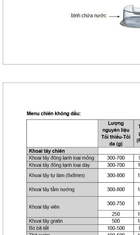
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản bao gồm những điều sau:

- Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng.
- Không chạm vào các bề mặt nóng của vỏ khi đã đang hoạt động.
- Để tránh bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc nồi vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Cần giám sát chặt chẽ khi trẻ em được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
- Rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nồi nguội hoàn toàn trước khi tháo lắp.
- Không sử dụng thiết bị khi đã có hư hỏng hoặc khi nồi có sự cố hoặc hư hỏng, vì vậy. Mang nồi đến trung tâm bảo hành hoặc đại lý dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc thay đổi phù hợp.
- Đảm bảo tất cả các nguyên liệu trong nồi không được tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
- Không che phủ lỗ thoát khí hoặc lỗ khí khi nồi đang hoạt động.
- Không đổ dầu đầy vào nồi chiên vì nó có thể gây cháy.
- Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được chắc chắn sẽ xuất khuyến nghị có thể gây ra tai nạn và thương tích.
- Không sử dụng nồi ngoài nhà.
- Không treo dây nguồn trên cạnh bàn hoặc các vật sắc nhọn hoặc chạm vào bề mặt nóng.
- Không đặt vỏ sử dụng nồi trên hoặc gần khí gas, đầu đốt điện hoặc trong lò sưởi.
- Phải hết sức thận trọng khi di chuyển nồi có chứa dầu nóng hoặc các thực phẩm nóng khác.
- Để ngắt kết nối với nguồn điện, hãy xoay bộ hẹn giờ về tắt đầu tiên, sau đó rút phích cắm điện của nồi ra khỏi ổ cắm tiện lượng.
- Không đặt nồi sát với tường hoặc các thiết bị khác. Phải có ít nhất 12 cm (4 inch) không gian trống xung quanh mặt trái / phải và mặt trên của nồi. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên nồi chiên.
- Không khí nóng và hơi nước sẽ thoát ra ngoài thông qua ống thoát hơi trong suốt quá trình chiên và hấp. Vui lòng giữ tay và mặt của bạn ở một khoảng cách an toàn với lỗ thoát khí để tránh bị bỏng bởi không khí nóng và hơi nước thoát ra.
- Đảm bảo các nguyên liệu khi đã được nấu chín không bị chiên không đều phải có có màu vàng thay vì sẫm hoặc nâu. Loại bỏ những phần bị cháy trước khi sử dụng.
- Đảm bảo đặt nồi trên bề mặt bàn nằm ngang, ổn định và bằng phẳng.
- Bảo hành sẽ không có hiệu lực khi bạn sử dụng nồi không tuân theo các hướng dẫn an toàn quan trọng được nêu trong sách hướng dẫn này.
- Nồi cần khoảng 30 phút để làm nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
- Nồi chiên này không được phép sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng nồi.
- Để tránh nguy hiểm do rơ ý đặt lại bộ cắt nhiệt, nồi chiên này không được cung cấp thiết bị chuyển mạch bên ngoài, hoặc kết nối với mạch điện thường xuyên được bật/tắt.

1. Chảo nước
2. Nắp bình chứa nước
3. Bảng điều khiển
4. Vỉ chiên
5. Chảy chiên
6. Tay cầm
7. Lỗ hút khí
8. Ngăn chứa nước thải
9. Lỗ thoát hơi
10. Lỗ thoát hơi ở đáy
11. Dây nguồn

Bảng điều khiển



THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Nồi chiên hơi nước	Model	MK-302
Điện áp	220-240V / 50-60Hz	Thời gian hẹn giờ	1-60 phút
Nhiệt độ	Chế độ hấp: ổn định ở 100℃ Chế độ chiên: 80 - 200℃	Thời gian hẹn giờ	Chế độ hấp: 900W Chế độ chiên: 1700W
Capacity	7 Lít	Kích thước sản phẩm	32.4 x 40.5 x 39.8 cm

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Tháo bỏ tất cả bao bì, tem nhãn trước khi sử dụng.
- Làm sạch vỉ chiên và thùng chứa bằng nước xà phòng và khăn mềm.
- Lau bên trong và bên ngoài nồi bằng vải khô.
- Không được để đầy dầu hoặc mỡ vào khay chiên vì dầu bị nói chiên hoạt động bằng luồng không khí nóng

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hướng dẫn sử dụng chức năng Chiên không dầu.
Chức năng chiên của nồi chiên không dầu chủ yếu sử dụng không khí nóng để nấu chín thức ăn. Thực phẩm sau khi chiên có vỏ giòn, mềm và ít mỡ.
1. Cho nguyên liệu vào khay chiên: cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi nồi, sau đó cho nguyên liệu vào bên trong rồi đẩy khay chiên trở lại vào vỏ chiên.
Lưu ý: Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào khay chiên.
2. Cài đặt chức năng:
a) Nối với nguồn điện, màn hình hiển thị của máy chiên sẽ nhấp nháy ba lần, nó sẽ chuyển sang trạng thái chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào trạng thái cài đặt hoặc kéo khay chiên ra để đánh thức bảng điều khiển (đặt khay chiên trở lại, bảng điều khiển cũng sẽ chuyển sang trạng thái cài đặt).

b) Nhấn vào biểu tượng trên bảng điều khiển để vào chế độ hấp.

c) Nhấn vào biểu tượng để điều chỉnh thời gian nấu. Lưu ý: Nhiệt độ hấp là 100℃, bạn không thể điều chỉnh nhiệt độ khi đang sử dụng chế độ hấp.

d) Sau đó, nhấn vào nút nguồn để nồi bắt đầu hấp. Tại thời điểm này, đèn báo trạng thái hoạt động nhấp nháy liên tục, cho biết rằng nồi đã bắt đầu hoạt động.
Lưu ý:
- Không đổ nước hoặc chất lỏng khác vào khay chiên.
- Không được để thùng chứa nước cạn hoặc hết nước trong khi máy đang hoạt động.
- Không được để thùng chứa nước trống hoặc đầy quá mức.
- Không được để thùng chứa nước cạn hoặc đầy quá mức.

Chức năng hẹn giờ tắt máy một phần nhiệt.
Mặc dù chúng ta yêu cầu sử dụng nước sạch để nấu nướng nhưng vẫn không thể tránh khỏi việc nồi bị đóng cặn. Hãy cân nhắc các cặn có thể có trong nồi của bạn, chúng tôi khuyến nghị bạn nên vệ sinh cặn thường xuyên. Hãy vệ sinh nồi bằng các bước đơn giản sau đây:
1. Nồi chiên được trang bị một cơ chế thông minh giúp nhắc nhở người dùng làm sạch cặn bẩn bám trong nồi. Khi bạn thấy đèn báo hiệu vệ sinh, nó có nghĩa là nồi chiên đã đến lúc làm sạch.
2. Chuẩn bị axit citric (vui lòng tự mua) và thêm vào bình chứa nước sau khi khuấy đều theo tỷ lệ 600ml nước cất và 10g axit citric.
3. Cài đặt chức năng:
a) Nối với nguồn điện và nhấn nút nguồn để vào trạng thái cài đặt chức năng.

b) Nhấn nút tắt trang thái bơm nước để làm sạch nồi, và biểu tượng bơm sẽ nhấp nháy.
Lưu ý: Chỉ khi đèn báo có cặn sáng, thì mới cần nhấn nút làm sạch để làm sạch nồi chiên. Khi bắt đầu hoặc kết thúc quá trình vệ sinh, tiếng máy bơm nước có thể lớn hơn một chút, đây là hiện tượng bình thường.

CÀI ĐẶT

Bảng thông số dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho từng loại nguyên liệu.
Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Vì các nguyên khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo các cài đặt này là tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.
Lưu ý:
- Thực phẩm có kích thước nhỏ hơn thường cần thời gian chiên ngắn hơn so với thực phẩm có kích thước lớn hơn.
- Số lượng thực phẩm lớn hơn chỉ cần thêm một chút thời gian chiên, trong khi số lượng thực phẩm nhỏ hơn chỉ cần giảm một chút thời gian chiên.
- Lắc nhẹ thực phẩm nhỏ trong thời gian nấu để có kết quả chiên đồng đều và tránh được một số phần chiên không đều.
- Thêm một chút dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn hơn.
- Không nấu các nguyên liệu béo ngậy như xúc xích, mỡ trong nồi chiên không dầu.
- Có thể chiên các món ăn nhẹ trong nồi chiên không dầu.
- Sử dụng bột làm sẵn để chiên một cách nhanh chóng và dễ dàng.
- Đặt một cái khay vật liệu đủ sử vào khay chiên nếu bạn muốn nướng bánh hoặc làm bánh quy hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu dễ vỡ.

Lưu ý: Ở chế độ chiên không dầu, nồi chiên sẽ được làm nóng nhanh bằng luồng không khí nóng. Do đó trong quá trình vận hành, việc kéo khay chiên ra ngoài trong thời gian ngắn và đảo hoặc lắc thực ăn sẽ không ảnh hưởng nhiều đến toàn bộ quá trình nấu.
Ở chế độ hấp, vui lòng không kéo khay chiên ra để đảo thực phẩm, tránh làm hơi nước bay ra ngoài nhiều và ảnh hưởng đến kết quả nấu.

1. Bình chứa nước
2. Nắp bình chứa nước
3. Bảng điều khiển
4. Vỉ chiên
5. Chảy chiên
6. Tay cầm
7. Lỗ hút khí
8. Ngăn chứa nước thải
9. Lỗ thoát hơi
10. Lỗ thoát hơi ở đáy
11. Dây nguồn

Bảng điều khiển

THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Nồi chiên hơi nước	Model	MK-302
Điện áp	220-240V / 50-60Hz	Thời gian hẹn giờ	1-60 phút
Nhiệt độ	Chế độ hấp: ổn định ở 100℃ Chế độ chiên: 80 - 200℃	Thời gian hẹn giờ	Chế độ hấp: 900W Chế độ chiên: 1700W
Capacity	7 Lít	Kích thước sản phẩm	32.4 x 40.5 x 39.8 cm

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Tháo bỏ tất cả bao bì, tem nhãn trước khi sử dụng.
- Làm sạch vỉ chiên và thùng chứa bằng nước xà phòng và khăn mềm. Lưu ý: chỉ sử dụng miếng bọt biển ướ vệ sinh.
- Lau bên trong và bên ngoài nồi bằng vải khô.
- Không được để đầy dầu hoặc mỡ vào khay chiên vì dầu bị nói chiên hoạt động bằng luồng không khí nóng

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hướng dẫn sử dụng chức năng Chiên không dầu.
Chức năng chiên của nồi chiên không dầu chủ yếu sử dụng không khí nóng để nấu chín thức ăn. Thực phẩm sau khi chiên có vỏ giòn, mềm và ít mỡ.
1. Cho nguyên liệu vào khay chiên: cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi nồi, sau đó cho nguyên liệu vào bên trong rồi đẩy khay chiên trở lại vào vỏ chiên.
Lưu ý: Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào khay chiên.
2. Cài đặt chức năng:
a) Nối với nguồn điện, màn hình hiển thị của máy chiên sẽ nhấp nháy ba lần, nó sẽ chuyển sang trạng thái chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào trạng thái cài đặt hoặc kéo khay chiên ra để đánh thức bảng điều khiển (đặt khay chiên trở lại, bảng điều khiển cũng sẽ chuyển sang trạng thái cài đặt).

b) Nhấn vào biểu tượng trên bảng điều khiển để vào chế độ hấp.

c) Nhấn vào biểu tượng để điều chỉnh thời gian nấu. Lưu ý: Nhiệt độ hấp là 100℃, bạn không thể điều chỉnh nhiệt độ khi đang sử dụng chế độ hấp.

d) Sau đó, nhấn vào nút nguồn để nồi bắt đầu hấp. Tại thời điểm này, đèn báo trạng thái hoạt động nhấp nháy liên tục, cho biết rằng nồi đã bắt đầu hoạt động.
Lưu ý:
- Không đổ nước hoặc chất lỏng khác vào khay chiên.
- Không được để thùng chứa nước cạn hoặc hết nước trong khi máy đang hoạt động.
- Không được để thùng chứa nước trống hoặc đầy quá mức.
- Không được để thùng chứa nước cạn hoặc đầy quá mức.

Chức năng hẹn giờ tắt máy một phần nhiệt.
Mặc dù chúng ta yêu cầu sử dụng nước sạch để nấu nướng nhưng vẫn không thể tránh khỏi việc nồi bị đóng cặn. Hãy cân nhắc các cặn có thể có trong nồi của bạn, chúng tôi khuyến nghị bạn nên vệ sinh cặn thường xuyên. Hãy vệ sinh nồi bằng các bước đơn giản sau đây:
1. Nồi chiên được trang bị một cơ chế thông minh giúp nhắc nhở người dùng làm sạch cặn bẩn bám trong nồi. Khi bạn thấy đèn báo hiệu vệ sinh, nó có nghĩa là nồi chiên đã đến lúc làm sạch.
2. Chuẩn bị axit citric (vui lòng tự mua) và thêm vào bình chứa nước sau khi khuấy đều theo tỷ lệ 600ml nước cất và 10g axit citric.
3. Cài đặt chức năng:
a) Nối với nguồn điện và nhấn nút nguồn để vào trạng thái cài đặt chức năng.

b) Nhấn nút tắt trang thái bơm nước để làm sạch nồi, và biểu tượng bơm sẽ nhấp nháy.
Lưu ý: Chỉ khi đèn báo có cặn sáng, thì mới cần nhấn nút làm sạch để làm sạch nồi chiên. Khi bắt đầu hoặc kết thúc quá trình vệ sinh, tiếng máy bơm nước có thể lớn hơn một chút, đây là hiện tượng bình thường.

CÀI ĐẶT

Bảng thông số dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho từng loại nguyên liệu.
Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Vì các nguyên khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo các cài đặt này là tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.
Lưu ý:
- Thực phẩm có kích thước nhỏ hơn