

# NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

## RAPID AIR FRYER



### INSTRUCTION MANUAL HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

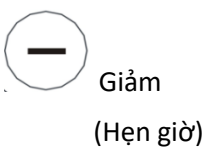
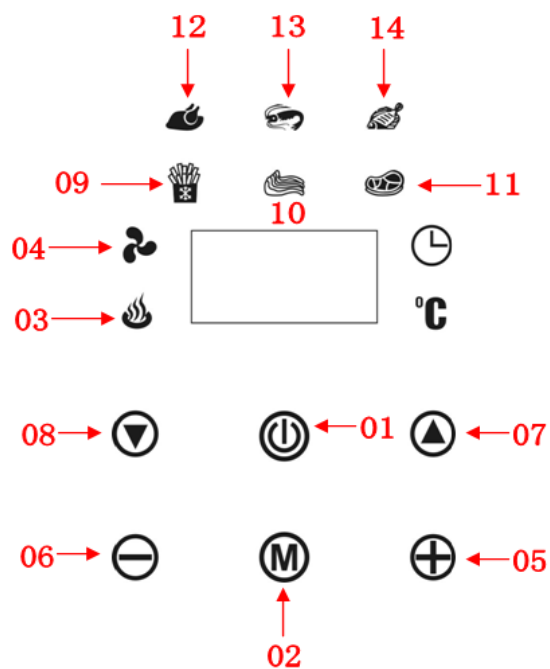
MODEL: MK-165

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

Please read this instruction manual carefully before using!

# VI

## MÔ TẢ BẢNG ĐIỀU KHIỂN




Nhiệt độ môi trường  $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN

1. Khi nồi được kết nối với nguồn điện, nút nguồn sẽ nhấp nháy, sau đó nồi sẽ ở chế độ sẵn sàng trước khi bạn nhấn bất kỳ phím nào.
2. **Nút nguồn** - **Nhấn giữ nút nguồn trong 3 giây liên tục**, bảng điều khiển sẽ được mở khóa. Nhấn nút menu để chọn chức năng, sau đó cài đặt thời gian hoặc nhiệt độ và nhấn nút nguồn để bắt đầu.
3. **Nút menu** –Nhấn nút menu để lựa chọn chức năng cần sử dụng (Biểu tượng từ số 9-14).
4. **Nút tăng nhiệt độ** — Mỗi một lần nhấn nút, nhiệt độ sẽ tăng lên 5°C và nó sẽ tăng liên tục khi bạn nhấn liên tục.
5. **Nút giảm nhiệt độ** — Mỗi một lần nhấn nút, nhiệt độ sẽ giảm xuống 5°C và nó sẽ giảm liên tục khi bạn nhấn liên tục.
6. **Nút tăng thời gian (hẹn giờ)** — Mỗi một lần nhấn nút, thời gian sẽ tăng lên 1 phút và nó sẽ tăng liên tục khi bạn nhấn liên tục.
7. **Nút giảm thời gian (hẹn giờ)** — Mỗi một lần nhấn nút, thời gian sẽ giảm xuống 1 phút và nó sẽ giảm liên tục khi bạn nhấn liên tục.

Lưu ý:

- Tiếng bíp sẽ phát ra sau mỗi lần nhấn nút.
- Tăng/giảm thời gian sẽ hiển thị dưới dạng :  Tăng/giảm nhiệt độ sẽ hiển thị dưới dạng : 


### Biểu tượng





1. **Biểu tượng Nguồn** - Nó sẽ hiển thị sau khi cắm điện và sẽ biến mất sau khi mở khóa bảng điều khiển.
2. **Biểu tượng Làm nóng** – biểu tượng này hiển thị khi thanh nhiệt đang hoạt động để làm nóng và nó sẽ biến mất khi ngắt nguồn điện hoặc khi nhiệt độ đạt đến nhiệt độ quy định.
3. **Biểu tượng Quạt** – Biểu tượng này hiển thị khi mô-tơ của nồi hoạt động, và nó sẽ biến mất khi nồi bị ngắt nguồn điện.
4. **Biểu tượng Thời gian/nhiệt độ** – Ban đầu nhiệt độ sẽ hiển thị là 200°C (với 6 phím tắt : 09, 10, 11, 12, 13, 14).
  - 09 – Khoai tây que đông lạnh —Thời gian: 20 phút; Nhiệt độ: 200°C
  - 10 – Thịt sườn— Thời gian: 15 phút, Nhiệt độ: 190°C
  - 11 – Bít-tết— Thời gian: 8 phút, Nhiệt độ: 200°C
  - 12 – Thịt gà — Thời gian: 22 phút, Nhiệt độ: 200°C
  - 13 – Tôm — Thời gian: 10 phút, Nhiệt độ: 165°C
  - 14 – Cá — Thời gian: 10 phút, Nhiệt độ: 190°C
5. Phạm vi thời gian là từ 1 phút đến 30 phút và hiển thị dưới dạng 
6. Phạm vi nhiệt độ là từ 60°C đến 200°C và hiển thị dưới dạng .

Lưu ý: Khi nhiệt độ được đặt là 200°C, nhiệt độ thực tế sẽ là 210°C (chênh lệch nhiệt độ là 15°C, ví dụ: nếu nồi bị tắt ở 210°C, nó sẽ hoạt động lại từ 195°C).

## HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH










### Hoạt động chung:

- Trước tiên, cắm dây nguồn vào ổ cắm điện nối đất. Sau đó nhấn nút “” trong 3 giây để mở khóa bảng

điều khiển, nhiệt độ hiển thị sẽ là 200°C. Nhấn nút “” lần nữa để bắt đầu. Khi nồi đang hoạt động, biểu tượng “” và “” sẽ hiển thị. Khi kết thúc quá trình nấu, nồi sẽ tắt sau 5 tiếng bíp. Nồi sẽ chỉ hiển thị biểu tượng “” sau khi tắt.








*Lưu ý:* Nếu cần sử dụng tiếp sản phẩm, vui lòng mở khóa sản phẩm như đã nói ở trên sau đó cài đặt lại thời gian và nhiệt độ.

#### **Ví dụ: đặt bộ hẹn giờ là 16 phút, nhiệt độ là 190:**

- Trước tiên, cắm dây nguồn vào ổ cắm điện nối đất. Sau đó nhấn nút “” trong 3 giây để mở khóa bảng điều khiển, nhiệt độ hiển thị sẽ là 200°C. Nhấn nút “” hai lần, nhiệt độ sẽ giảm xuống 190°C. Nhấn nút “” 6 lần, thời gian sẽ là 16 phút. Sau đó, nhấn nút “” lần nữa để bắt đầu. Khi nồi đang hoạt động, biểu tượng “” và “” sẽ hiển thị. Nếu rổ chiên bị kéo ra trong suốt quá trình nấu, nồi sẽ ngưng hoạt động (và đèn của biểu tượng “” và “” sẽ tắt), sau đó bộ hẹn giờ và nhiệt độ cũng sẽ tắt; đẩy rổ chiên trở lại vào nồi, nồi sẽ tiếp tục hoạt động. Khi kết thúc quá trình nấu, nồi sẽ tắt sau 5 tiếng bíp. Nồi sẽ chỉ hiển thị biểu tượng “” sau khi tắt.

*Lưu ý:* Nếu cần sử dụng tiếp sản phẩm, vui lòng mở khóa sản phẩm như đã nói ở trên sau đó cài đặt lại thời gian và nhiệt độ.

#### **Cách sử dụng các phím tắt chức năng**

- Trước tiên, cắm dây nguồn vào ổ cắm điện nối đất. Sau đó nhấn nút “” trong 3 giây để mở khóa bảng điều khiển, nhiệt độ hiển thị sẽ là 200°C. Nhấn nút “” một lần (chế độ chiên Khoai tây que đông lạnh sẽ được chọn, màn hình hiển thị biểu tượng “”). Tiếp tục nhấn nút “”, menu sẽ được chọn theo thứ tự và tuần hoàn từ 09 đến 14. Nếu rổ chiên bị kéo ra trong suốt quá trình nấu, nồi sẽ ngưng hoạt động (và đèn của biểu tượng “” và “” sẽ tắt), sau đó bộ hẹn giờ và nhiệt độ cũng sẽ tắt; đẩy rổ chiên trở lại vào nồi, nồi sẽ tiếp tục hoạt động. Khi kết thúc quá trình nấu, nồi sẽ tắt sau 5 tiếng bíp. Nồi sẽ chỉ hiển thị biểu tượng “” sau khi tắt.

*Lưu ý:* Nếu cần sử dụng tiếp sản phẩm, vui lòng mở khóa sản phẩm như đã nói ở trên sau đó cài đặt lại thời gian và nhiệt độ.

Khi hết thời gian cài đặt và rút phích cắm điện, động cơ của nồi vẫn sẽ tiếp tục hoạt động thêm 60 giây để làm mát.

## **NGUY HIỂM**

- **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, khay chiên và rổ chiên khi nồi đang hoạt động.


## CẢNH BÁO

- 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, 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 chơi đùa với thiết bị.
- 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 thiết bị 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.
- Thiết bị này có thể được sử dụng cho 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, miễn là 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 thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mô tả trong hướng dẫn này.
- Không để thiết bị 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.
- Thiết bị 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.
- Để nồi nguội trong khoảng 30 phút trước khi bạn vệ sinh thiết bị hoặc sử dụng tiếp.
- Thiết bị có công tắc nhỏ bên trong, khi kéo rổ chiên ra trong khi nấu, nồi sẽ tự động tắt nguồn.

## BẢO VỆ QUÁ NHIỆT

- Nồi có hệ thống bảo vệ quá nhiệt, nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong không hợp lệ hoặc nồi quá nóng, chế độ bảo vệ quá nhiệt sẽ tự động được bật và nồi sẽ ngừng hoạt động. Rút phích cắm dây nguồn và để nồi nguội bớt trước khi tiếp tục sử dụng.
- Chỉ sau khi nồi đã được làm mát hoàn toàn, nút RESET ở phía dưới cùng của nồi mới được vận hành để khởi động lại nồi chiên không dầu.

## 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 nhấn nút “” cho tới khi màn hình hiển thị thời gian đếm ngược là 0.

**Lưu ý:** Nếu kéo khay chiên ra trong khi nấu, nồi cũng sẽ tự động tắt.

## TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Tháo bỏ tất cả bao bì đóng gói và tem nhãn trước khi sử dụng.
- Làm sạch hoàn toàn rổ và khay chiên bằng nước nóng cùng với một ít nước rửa chén và miếng bọt biển.
- Lau bên trong và bên ngoài nồi bằng khăn ẩm. Tuyệt đối không 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.
- Đặt rổ 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 và cho nguyên liệu vào rổ chiên bên trong khay.

**Lưu ý:** Không được cho đầy hoặc vượt quá số lượng nguyên liệu cho phép (xem phần “Cài đặt” bên dưới) vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm.

3. Đẩy khay chiên trở lại vào nồi chiên đúng cách. 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 rổ chiên và 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. Nhấn giữ nút “” trong 3 giây để mở khóa bảng điều khiển. Lựa chọn tính năng muốn sử dụng. Sau đó điều chỉnh nhiệt độ cho phù hợp.
5. Xác định thời gian nấu cần thiết cho mỗi loại nguyên liệu.

6. Nhấn nút “” lần nữa để bắt đầu.
- a. Đèn của biểu tượng Quạt “” và Làm nóng “” sẽ sáng.
- b. Bộ đếm thời gian bắt đầu đếm ngược.
- c. Trong quá trình nấu, đèn của biểu tượng làm nóng “” thỉnh thoảng sẽ bật và tắt. Điều này cho thấy phần tử gia nhiệt đang hoạt động để duy trì nhiệt độ cài đặt.
- d. Dầu thừa sẽ được chứa ở dưới đáy khay chiên.
7. Một số nguyên liệu cần phải lắ trong thời gian nấu (xem phần “Cài đặt” bên dưới). Để lắ các nguyên liệu, kéo khay chiên ra khỏi nồi bằng tay cầm và lắ nó. Sau đó đẩy khay trở lại vào nồi chiên và tiếp tục nấu.

**Thận trọng:** Không nhấn nút của tay cầm trong khi lắ.

**Mẹo:** Để giảm trọng lượng, bạn có thể lấy rổ ra khỏi khay và chỉ lắ rổ. Để làm như vậy, kéo khay ra khỏi nồi, đặt nó lên một bề mặt chịu nhiệt và nhấn nút của tay cầm.

Nếu bạn cài đặt thời gian nấu xuống 1/2, bạn sẽ nghe thấy tiếng chuông hẹn giờ khi bạn lắ các thành phần. Tuy nhiên, điều này có nghĩa là bạn phải cài đặt lại bộ hẹn giờ về thời gian nấu còn lại sau khi lắ.

Nếu bạn đặt hẹn giờ về thời gian nấu đầy đủ, sẽ không có tiếng chuông hẹn giờ trong khi nấu và trước khi hoàn thành. Bạn có thể kéo khay ra bất cứ lúc nào để kiểm tra điều kiện nấu nguyên liệu, nguồn sẽ tự động tắt và tiếp tục lại sau khi đẩy khay trở lại nồi (bộ hẹn giờ vẫn bật).

8. Khi kết thúc quá trình nấu, nồi sẽ tắt sau 5 tiếng bíp.
9. 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.
10. Để lấy các thực phẩm nhỏ ra khỏi rổ chiên (ví dụ: khoai tây chiên), nhấn nút nhả rổ và nhấc rổ ra khỏi khay chiên. Không lật ngược rổ khi nó vẫn đang gắn vào 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.
11. Đổ 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.

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

## CÀI ĐẶT

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

**Lưu ý:** Hãy nhớ rằng các cài đặt này 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 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.
- Lắ 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.

	<b>KHỐI LƯỢNG TỐI THIỂU – TỐI ĐA (GR)</b>	<b>THỜI GIAN (PHÚT)</b>	<b>NHIỆT ĐỘ (°C)</b>	<b>LẮC</b>	<b>GHI CHÚ</b>
<b>KHOAI TÂY CỦ VÀ KHOAI TÂY CHIÊN</b>					
<b>Khoai tây chiên đông lạnh loại mỏng</b>	300-700	9-16	200	Lắc	
<b>Khoai tây chiên đông lạnh loại dày</b>	300-700	11-20	200	Lắc	
<b>Khoai tây chiên làm tại nhà (8x8mm)</b>	300-800	16-20	200	Lắc	Thêm ½ muỗng canh dầu
<b>Khoai tây thái que làm tại nhà</b>	300-800	18-22	180	Lắc	Thêm ½ muỗng canh dầu
<b>Khoai tây vuông</b>	300-750	12-18	200	Lắc	Thêm ½ muỗng canh dầu
<b>Khoai tây chiên kiểu Thụy Sĩ (Rosti)</b>	250	15-18	180	Lắc	
<b>Khoai tây nghiền</b>	500	15-18	200	Lắc	
<b>THỊT VÀ THỊT GIA CẦM</b>					
<b>Bít-tết</b>	100-500	8-12	180		
<b>Thịt sườn heo</b>	100-500	10-14	180		
<b>Hamburger</b>	100-500	7-14	180		
<b>Xúc xích</b>	100-500	13-15	200		
<b>Đùi gà</b>	100-500	18-22	180		
<b>Ức gà</b>	100-500	10-15	180		
<b>SNACK</b>					
<b>Chả giò</b>	100-400	8-10	200	Lắc	
<b>Thịt gà viên tẩm bột đông</b>	100-500	6-10	200	Lắc	

lạnh				
<b>Cá tẩm bột</b>	100-400	6-10	200	
<b>Bánh mì phô mai</b>	100-400	8-10	180	
<b>Rau củ nhồi</b>	100-400	10	160	
CÁC LOẠI BÁNH				
<b>Bánh bông lan</b>	300	20-25	160	Sử dụng khay nướng
<b>Bánh Quiche</b>	400	20-22	180	Sử dụng khay hoặc đĩa nướng
<b>Bánh Muffin</b>	300	15-18	200	Sử dụng khay nướng
<b>Snack ngọt</b>	400	20	160	Sử dụng khay hoặc đĩa 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.
- Gấp từng miếng khoai tây cho vào rổ chiên, để phần dầu thừa trong tô không chảy vào rổ chiên. Sau đó gắn rổ chiên vào khay chiên.
- 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 và rổ chiên, vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính của chúng.
- 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 và rổ chiên bằng nước ấm, một ít nước tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn.

**Lưu ý:** Khay chiên và rổ chiên là vật liệu không thấm nước.

**Mẹo:** Nếu bụi bẩn bị dính vào rổ hoặc đáy khay, hãy đổ đầy nước nóng vào khay và sử dụng một ít nước tẩy rửa. Đặt rổ chiên vào khay và 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.
- Khi không sử dụng, vui lòng bảo quản nồi ở nơi sạch sẽ và khô ráo.

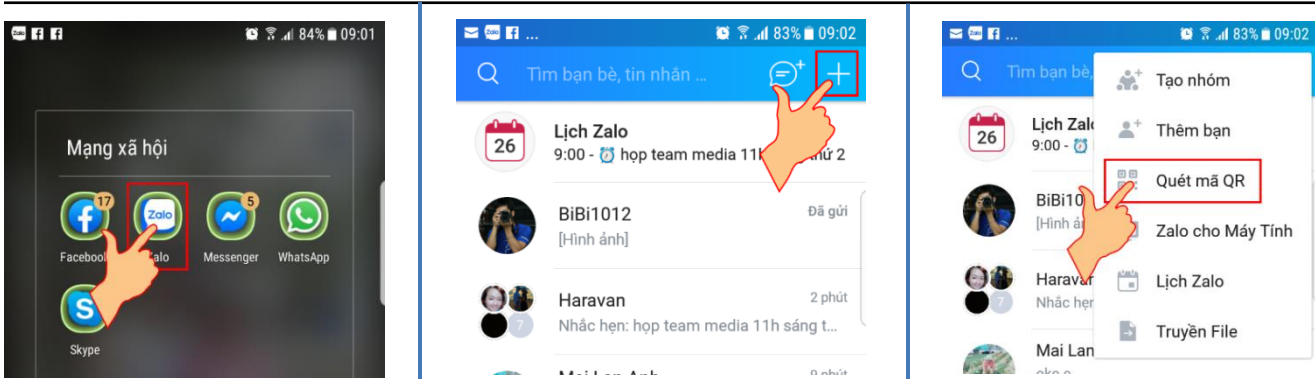
## XỬ LÝ SỰ CỐ

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.	Nhấn nút tăng/giảm để điều chỉnh.
	Khay chiên chưa được gắn vào nồi đúng cách.	Rút khay chiên ra và gắn lại vào nồi.
	Bảo vệ quá nhiệt được bật.	Để thiết bị nguội trong vài phút và khởi động lại thiết bị.
	<b>Khi khởi động nồi, không nhấn giữ nút nguồn trong 3 giây để mở khóa bảng điều khiển</b>	<b>Vui lòng nhấn giữ nút nguồn trong ít nhất 3 giây sau khi cắm điện</b>
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/thời gian 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
	Rổ chiên chưa được gắn đúng cách vào khay chiên.	Nhấn rổ chiên xuống khay cho đến khi bạn nghe thấy tiếng click.
	Tay cầm bị kẹt.	Đẩy tay cầm sang vị trí nằm ngang.
Khói trắng bay ra khỏi nồi	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 rơi 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 chín không đều.	Không ngâm khoai tây que đúng cách trước khi chiên.	Ngâm khoai tây que trong tô ít nhất 30 phút, sau đó lấy chúng ra và lau khô bằng giấy ăn.
	Không sử dụng đúng loại khoai tây.	Vui lòng sử dụng khoai tây tươi.
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.
		Cắt khoai tây nhỏ hơn và thêm một chút dầu ăn để có kết quả tốt hơn.

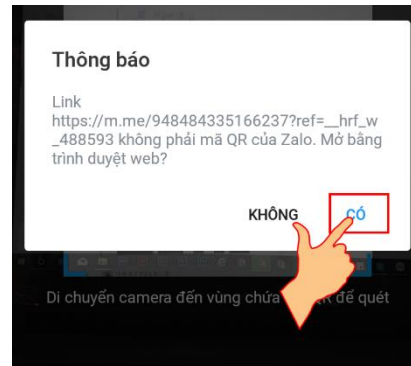
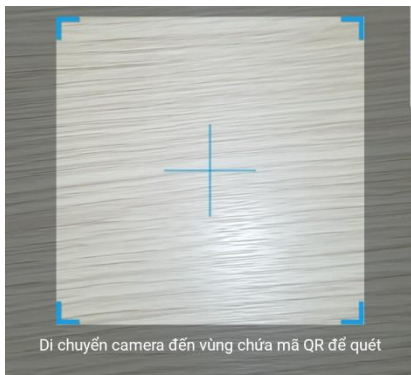
# HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR SẢN PHẨM KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

## Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

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

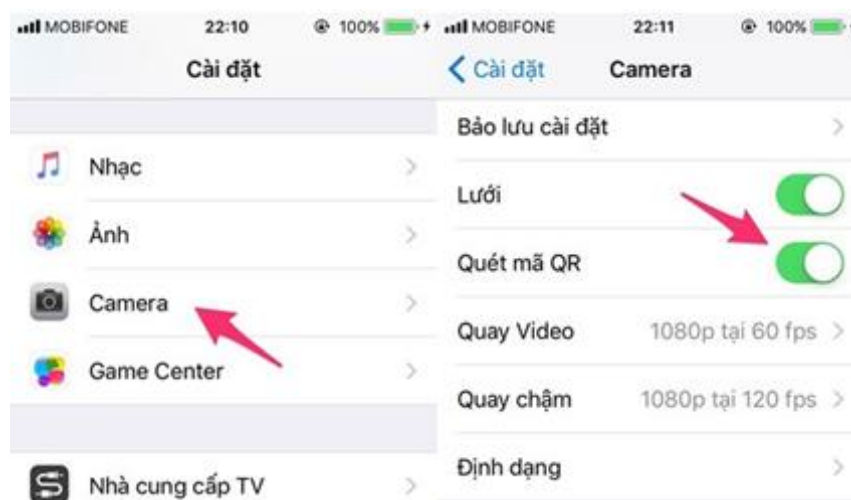


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “Có” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành

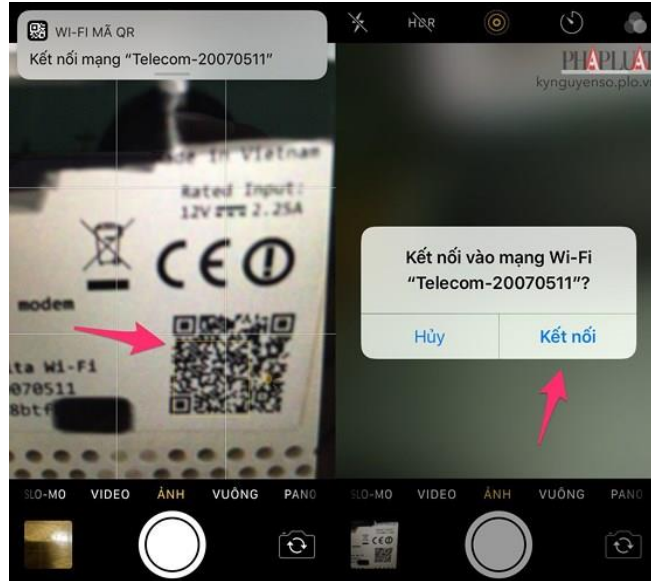


## Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

- 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



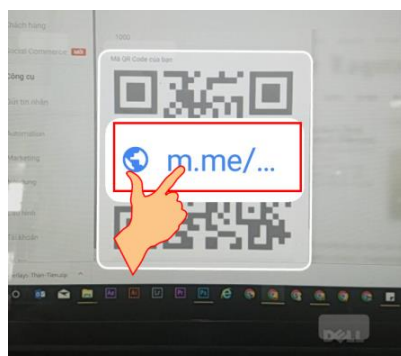
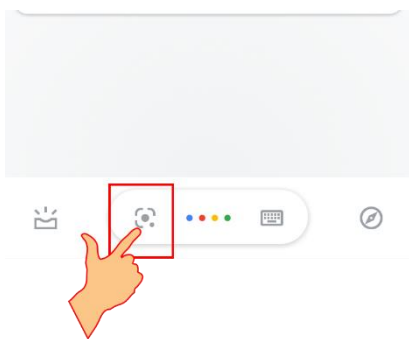
### Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant

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



#### Giới thiệu

“Chào bạn! Vui lòng cho chúng tôi biết số điện thoại của bạn để tổng đài viên liên hệ hỗ trợ bạn. Liên hệ: 1900 1738. Ms. Tâm”

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/mishiokachivietnam 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

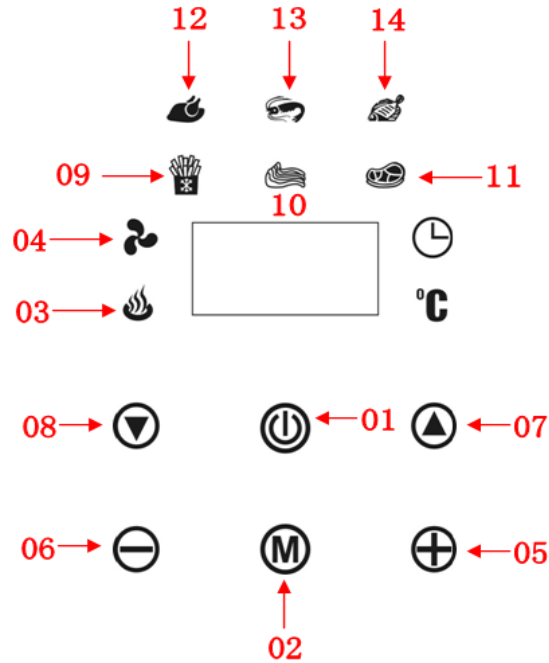
Miền Bắc: Thôn Xâm Thị, xã Hồng Vân, huyện Thường Tín, Thủ đô Hà Nội

Hotline: 1900 1738

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

# EN

## GENERAL DESCRIPTION



Fried potatoes



Shrimp



Heating



Chops



Steak



Fish



Fan



Power



Menu



Down  
(Temperature)



Up  
(Temperature)



Down  
(Timer)



Up  
(Timer)



Chicken



The environment temperature is at 25°C±5°C

## INSTRUCTION FOR FUNCTIONAL PANEL



1. When product is plugged, power button will blink, then it will stay in ready mode before any key are pressed.
2. **POWER** - Press power button in 3 seconds continuously, the function panel will be unlocked. And when you choose the menu function or set the time or temperature, press power button to start.
3. **Menu button** - One press for “menu” button means one menu, and there are 6 quick menus’ (The icon is 09-14, and they will be Frozen potato, chops, steak, chicken, Shrimp, Fish).
4. **Up (Temperature) button** - It will increase 5°C when press this button at 1 time, and it will be increase constantly when you press it successively.
5. **Down (Temperature) button** - It will decrease 5°C, when press this button 1 time, and it will increase constantly when you press it successively.
6. **Down (Timer) button** - It will increase 1 min, when press the button 1 time, and it will increase constantly when you press it successively.
7. **Down (Timer) button** - It will decrease 1 min, when press the button 1 time, and it will increase constantly when you press it successively.

Note:

- One beep sound for one press and one second for one beep sound.

- Up/Down ( Timer ) shows  as : Up/Down ( Temperature ) shows as : 

### Icon Instructions



1. **Power icon** - It will show after plugged and will disappear after unlocked.
2. **Heating icon** - It shows that the heating element is working (or micro switch is on), and it will disappear when the fryer bowl is pulled out or the temperature is up to the specified temperature.
3. **Fan icon** - It shows that the motor is working, and it will disappear when the fryer bowl is pulled out.
4. **Timer/Temperature icon** – in the beginning, the temperature shows as 200°C, (6 quick menu : 09, 10, 11, 12, 13, 14).
  - 09 - Frozen potato sticks —time: 20 minutes, temperature: 200 °C
  - 10 - Chops—time: 15 minutes, temperature: 190 °C
  - 11—Steak—time: 8 minutes, temperature: 200 °C
  - 12 - Chicken—time: 22 minutes, temperature: 200 °C
  - 13—Shrimp —time: 10 minutes, temperature: 165 °C
  - 14—Fish —time: 10 minutes, temperature: 190 °C
5. Time range is from 1min to 30 minutes, and shows as 
6. Temperature range is from 60°C to 200°C, and shows as .

Note: When temperature is set as 200°C, the actual temperature is 210°C (temperature difference is 15°C, for example, if the product is shut off at 210°C, it will rework from 195°C.

## OPERATING INSTRUCTIONS










### General operation:

- Firstly, plug the power cord into a grounded electrical outlet. Then press “

Heating icon “” are on. When the product has finished working, it will be shut down after 5 “beep” sounds. the “shut off” means it just shows the “”.








*Note: If need to use the product again, please unlock the product as aforesaid and reset the time and temperature.*

### **For example: set timer as 16mins, temperature as 190:**

- Firstly, plug the power cord into a grounded electrical outlet. Then press “” in 3 seconds for unlock, the temperature shows 200°C. Press “” twice, it will become 190°C. Press “” 6 times, it will become 16 mins. Then, press “” again to start. When the product is working, the Fan icon “” and Heating icon “” are on. If the frying basket is pulled out during cooking, the air fryer will stop working (and the icon's light “” và “” will turn off), after that timer and temperature will stop too, put the basket in, it will continue to work. When the product has finished working, it will be shut down after 5 “beep” sounds. the “shut off” means it just shows the “”.

*Note: If need to use the product again, please unlock the product as aforesaid and reset the time and temperature.*

### **Operation for quick menu**

- Firstly, plug the power cord into a grounded electrical outlet. Then press “” in 3 seconds for unlock, the temperature shows 200°C. Press “” (“Frozen potato sticks” mode will be chosen, the Potatoes icon “” is on). Press “” continually, the menu will be chosen sequentially and circularly from 09 to 14. If the frying basket is pulled out during cooking, the air fryer will stop working (and the icon's light “” và “” will turn off), after that timer and temperature will stop too, put the basket in, it will continue to work. When the product has finished working, it will be shut down after 5 “beep” sounds. the “shut off” means it just shows the “”.

*Note: If need to use the product again, please unlock the product as aforesaid and reset the time and temperature.*

*When the set time is end and the product is unplugged, the motor will be continued to work 60 seconds for cooling.*

## **WARNING**

- **Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.**
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the basket with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.


## CAUTION

- 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 the use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 8 or over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- The appliance is with micro switch inside, when pull out the basket during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

## OVERHEATING PROTECTION

- The appliance is with overheating protection system, if the inner temperature control system invalid, the overheating protection is automatically turned on; the appliance is no longer ready to be used. Unplug the mains cord.
- Only after the appliance has been left to cool down completely should the RESET button at the bottom of the machine (beside the rating label) be operated in order to use the air fryer again. Please use a pointed object for this purpose(refer to the figures hereinafter).

## AUTOMATIC SHUT-OFF

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, press “” until the countdown time is 0.

**Note:** *If pull out the basket during cooking, the appliance will be switched off automatically, too.*

## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.  
*Note:* The basket net can be separated from the basket for easy clean, to do this, just turn the basket net in anticlockwise. You can also clean these parts in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

## PREPARE

- Place the appliance on a stable, horizontal and heat resistant surface.
- Place the basket in the pan properly.

**Note:** *the basket must be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!*

- Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.
- Do not fill the pan with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance.
- Do not put anything on the air-inlet on the two sides of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.






## USING THE APPLIANCE

1. Put the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the tray out of the pot and put the ingredients in the frying basket.

**Note:** *Never fill the basket in full or exceed the recommended amount (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.*

3. Slide the tray back into the air fryer properly. Never use the tray without the basket in it. If the pan doesn't be fixed into the air fryer properly, the appliance won't work.

**Caution:** *Don't touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.*

4. Press “” in 3 seconds for unlock. Choose function. Then adjust the temperature accordingly.
5. Determine the cooking time required for each ingredient.
6. Press “” again to start.
- e. The Fan icon “” and heating icon “” are on.
- f. The timer starts to count down.
- g. During the hot air frying process, the heating-up light “” comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- h. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the basket.
7. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section ‘Settings’ in this chapter). To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

**Caution:** Do not press the button of the handle during shaking.

**Tips:** To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle.

If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance (timer still on).

8. At the end of the cooking process, the air fryer will turn off after 5 “beep”.
9. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
10. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

**Tips:** To take out large or fragile ingredient, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

**12. After cooking is finished, please wait at least 3 minutes for cooling down before continuing to use.**

## SETTING

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

**Note:** Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks 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 basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	<b>MIN-MAX AMOUNT (G)</b>	<b>TIME (MIN.)</b>	<b>TEMPERATURE (°C)</b>	<b>SHAKE</b>	<b>ADDITIONAL INFORMATION</b>
<b>POTATOES &amp; FRIES</b>					
<b>Thin Frozen Fries</b>	300-700	9-16	200	Shake	
<b>Thick Frozen Fries</b>	300-700	11-20	200	Shake	
<b>Home-made Fries (8x8mm)</b>	300-800	16-20	200	Shake	Add ½ tbsp oil
<b>Home-made Potato Wedges</b>	300-800	18-22	180	Shake	Add ½ tbsp oil
<b>Home-made Potato Cubes</b>	300-750	12-18	200	Shake	Add ½ tbsp oil
<b>Rosti</b>	250	15-18	180	Shake	
<b>Potato Gratin</b>	500	15-18	200	Shake	
<b>MEAT &amp; POULTRY</b>					
<b>Steak</b>	100-500	8-12	180		
<b>Pork Chops</b>	100-500	10-14	180		
<b>Hamburger</b>	100-500	7-14	180		
<b>Sausage Roll</b>	100-500	13-15	200		

<b>Drumsticks</b>	100-500	18-22	180		
<b>Chicken Breast</b>	100-500	10-15	180		
<b>SNACKS</b>					
<b>Spring Rolls</b>	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
<b>Frozen Chicken Nuggets</b>	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
<b>Frozen Fish Fingers</b>	100-400	6-10	200		Use oven-ready
<b>Frozen Bread-crumbed Cheese Snacks</b>	100-400	8-10	180		Use oven-ready
<b>Stuffed Vegetables</b>	100-400	10	160		
<b>BAKING</b>					
<b>Cake</b>	300	20-25	160		Use baking Tray
<b>Quiche</b>	400	20-22	180		Use baking tray/oven dish
<b>Muffin</b>	300	15-18	200		Use baking tray
<b>Sweet snacks</b>	400	20	160		Use baking tray/oven dish

#### Reference table for temperature and time adjustment for each ingredient

*Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the airfryer is still cold.*

## MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below.

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
- Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

*Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.*

- Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

## CLEANING AND STORAGE

- Clean the appliance after every use.
- The pan, the vane plate, the basket (including the basket net), do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

**Note:** Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pan, the vane plated, and the basket (including the basket net) with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**Note:** The basket net can be separated from the basket for easy clean, to do this, just turn the net by anticlockwise.

The pan, the vane plate and basket (including the basket net) are dishwasher-proof.

*Tip:* If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- When not in use for a long time, pls keep this product in a dry and clean place.

## TROUBLESHOOTING

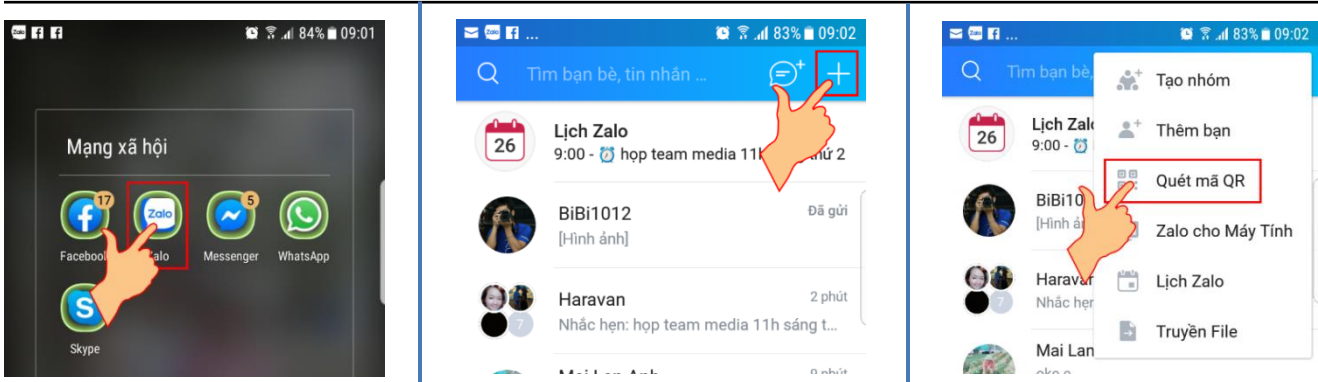
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<b>The air fryer does not work.</b>	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly	Slide the pan into the appliance properly.
<b>The ingredients fried with the air fryer are not done.</b>	The overheating protection is turned on	Use a pointed object to press the RESET button at the bottom of the appliance.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
<b>The ingredients are fried unevenly in the air fryer.</b>	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
<b>Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.</b>	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
<b>I cannot slide the pan into the appliance properly.</b>	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
<b>White smoke comes out of the appliance.</b>	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
<b>Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.</b>	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay from during frying.
<b>Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.</b>	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

# INSTRUCTION OF SCANNING QR CODE

## Method 1: Scanning QR code by Zalo (Vietnam app)

- Open Zalo.
- Click (+) and select Scan QR code

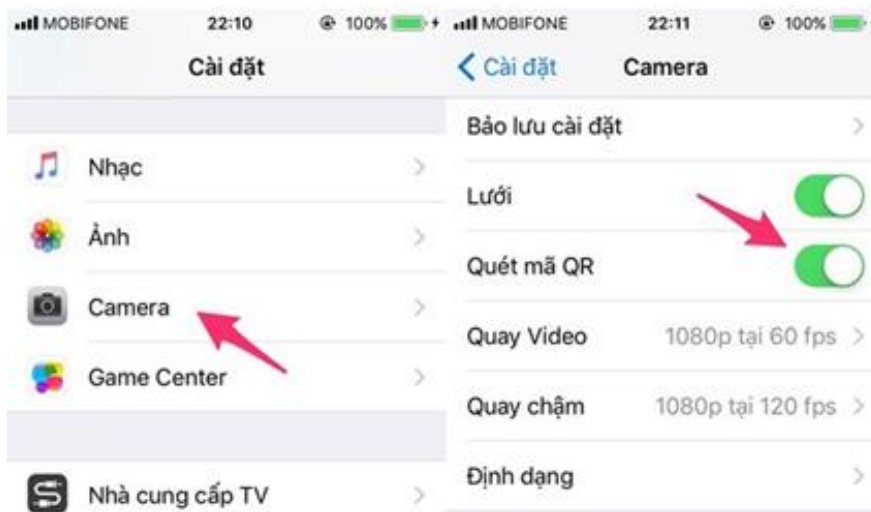


- Move the camera to QR code
- Click "Yes" to redirect to the warranty registration page

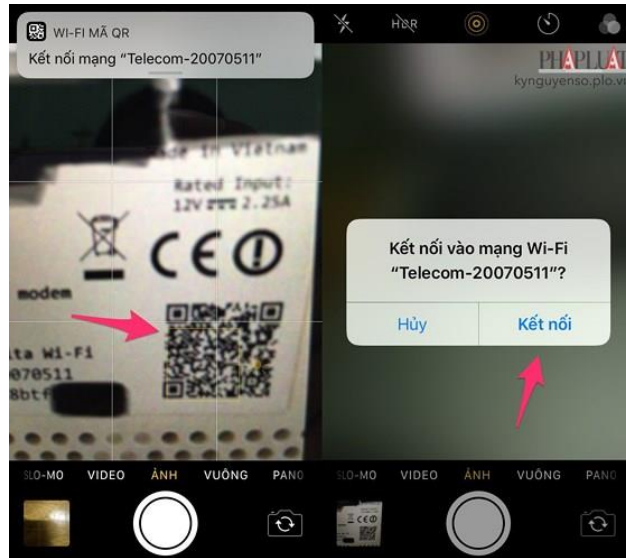


## Method 2: Scan QR code on iPhone with iOS11

- 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

<p>Hold the Home button to open the Google Assistant application and follow the illustration</p>	<p>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</p>	<p>Click the "Start" and follow the instructions</p>

## CUSTOMER SERVICE CENTER

South: 12/9 Tay Quarter, Highway 13, Vinh Phu, Thuan An, Binh Duong Province

North: Xam Thi Village, Hong Van Commune, Thuong Tin District, Ha Noi Capital

Hotline: 1900 1738

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