

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

USER'S MANUAL

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MINI

MINI AIR FRYER

Model: MK-320



You must read this instruction manual completely before use and follow all instructions. Keep the instructions for later use. You must check the device functions according to this instruction manual prior to each use and only use this device if it is in proper working condition.

Vui lòng đọc và làm theo tất cả các hướng dẫn được thể hiện trong sách hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm. Giữ lại sách hướng dẫn để tham khảo khi cần thiết. Hãy kiểm tra các chức năng của thiết bị theo sách hướng dẫn này trước mỗi lần sử dụng và chỉ sử dụng khi thiết bị hoạt động bình thường.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

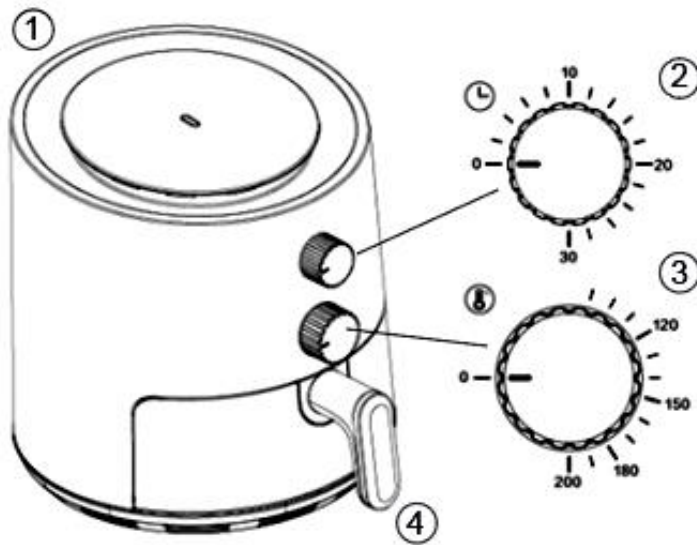
1. Read all instructions carefully before using.
2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
3. Do not touch hot surfaces.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
6. Unplug when not in use and before clearing. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. 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.
8. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
9. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
10. Not intended for outdoor use.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
12. Do not let the appliance operate unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated over.
14. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove the plug from the wall outlet.
15. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use.
16. Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 10cm 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.
17. Hot air is released through the air outlet in the boiler. Please keep your hands and face at a safe distance from the air outlet in the basket, so as to avoid scalding caused by the hot air released from the air outlet in the basket.
18. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
19. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
20. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
21. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
22. 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.

23. 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.
24. Do not use appliance for other than intended use.
25. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before remove the pan from the appliance.
26. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
27. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
28. A fire may occur if the air fryer is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
29. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
30. Height of ingredients placed in the frying tray should comply with the directions---Do not fill more than 4/5 full.

Technical Specifications

Product name	Mini Air Fryer
Model	MK-320
Voltage	220-240V / 50-60Hz
Rated power	700W
Product size	25.3 x 20.7 x 21.6 cm

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN



1. Main body
2. Time control
3. Temperature control
4. Handle
5. Frying tray
6. Oil separator



USING YOUR MINI AIR FRYER

Before using for the first time

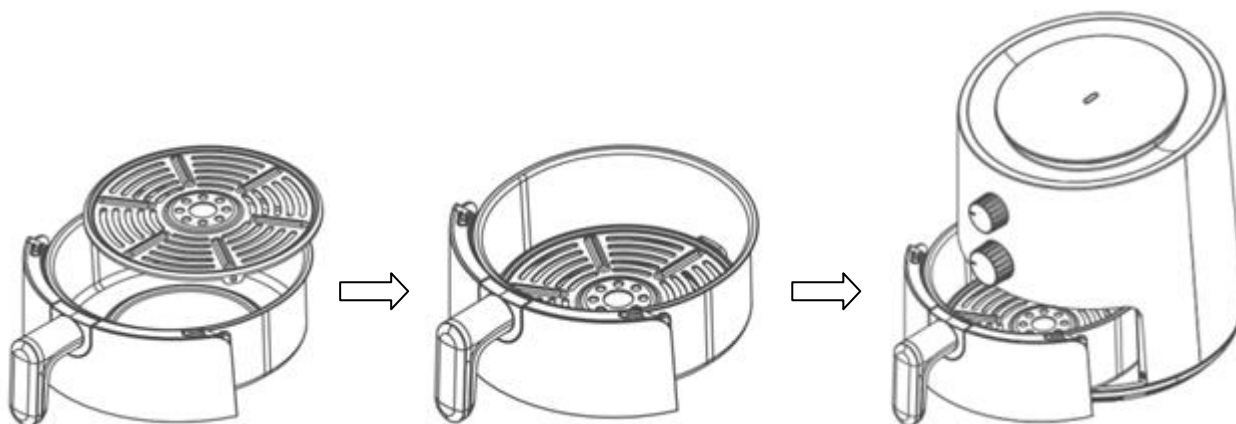
1. Remove all packaging stickers, and labels from the unit.
2. Wash the frying tray and oil separator with hot water, some dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge. Dry before placing them into Air Fryer.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a wet cloth. Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Caution

1. Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 10cm of free space for the back side. Left/right sides and the upper side of the appliance.
2. Do not place anything on top of the appliance.
3. This appliance cooks using hot air. DO NOT fill the basket with oil.

Operating instruction

1. Carefully pull the frying tray out from the air fryer. Place the oil separator into the frying pan.
2. Fill the ingredients into the frying pan.
3. Push the frying tray back into the air fryer.



4. Connect the plug with an earthed wall socket.
5. Once power is connected, the light will be on when turned the timer.
6. Timer – On/Off Function:
 - Rotate the timer knob, the timer will beep sound, at the same time the fan starts to work, the indicator light is on, please rotate to the time scale you need, the time range is 0-30 minutes. Then the Air fryer will start working.
 - When the cooking time is over, the timer dings to signal that the cooking is done and the machine stops working.

Note: In the cooking process, the user can take out the frying tray to check the cooking effect or add seasoner, etc., when taking out the frying tray, the machine will not stop working, this is normal, the heating tube and the fan will continue to work, pay attention to the hot air in the frying tray and the machine to prevent burns.

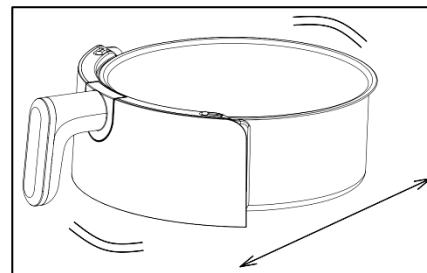
7. Temperature – On/Off Function:
 - The temperature range is from 90°C to 200°C. Please turn the thermostat clockwise to your desired temperature scale;
 - The thermostat will automatically control the temperature of the machine within your specified temperature range until the timer is disconnected.

Note: When the timer stops working, the thermostat knob will remain in the specified position.

Menu	Default time (min.)	Default temperature (°C)	Suggested amount (g)
Fries	25	180°C	150g
Frozen fries	30	180°C	150g
Fish	12	200°C	150g
Steak	25	180°C	200g
Poultry	25	200°C	200g
Nuggets	20	200°C	200g

Note: Above are for reference only, you can set according to your own needs.

8. Some ingredients need to be shaken during the frying.
Some foods require shaking halfway through cooking. To properly shake the food, hold the handle, remove the frying tray from the appliance, and shake. Once the food has been adequately shaken, slide the tray back into the Air Fryer.
9. When you hear the timer bell ringing (final ringing), the frying is finished. Pull the fry pan out from the appliance and place it on a heat-resistant surface.



Caution: Be careful of the hot air although power had been cut off.

Note: You can also switch off the appliance manually. Do like this, turn the temperature control switch to 0

10. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply push the fry pan back into the appliance and set the timer with a few extra minutes and keep frying.
11. Take out the ingredients, then the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.
Note: Do not turn the fry pan upside down, as the collected oil and fat of the fry pan will flow into the ingredients.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

WARNING: Never immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

Clean the appliance after every use or in between a number of large batches.

Unplug the appliance and make sure it cools completely before cleaning.

Once cooled completely, clean the frying tray and oil separator with a soft cleaning brush to remove any lingering food.

The frying tray and oil separator have a non-stick coating. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as this can damage the coating.

Clean the frying tray and oil separator with a nonabrasive sponge, hot water, and mild detergent.

Note: Remove the frying tray and oil separator, and place on a heat-resistant surface to help cool the appliance quicker.

Note: If using the dishwasher for the frying tray and oil separator, it is recommended to use the top rack only.

Tips: If there is residual food in the frying tray and oil separator, add some hot water and let it soak separately for about 10 minutes for easier cleaning.

Use a damp cloth to wipe the outside of the appliance.

Clean the inside of the appliance with a nonabrasive sponge and hot water.

Storage

Unplug the appliance and let it cool down completely.

Make sure that all the parts are cleaned and dry.

Store the appliance in a clean and dry place.

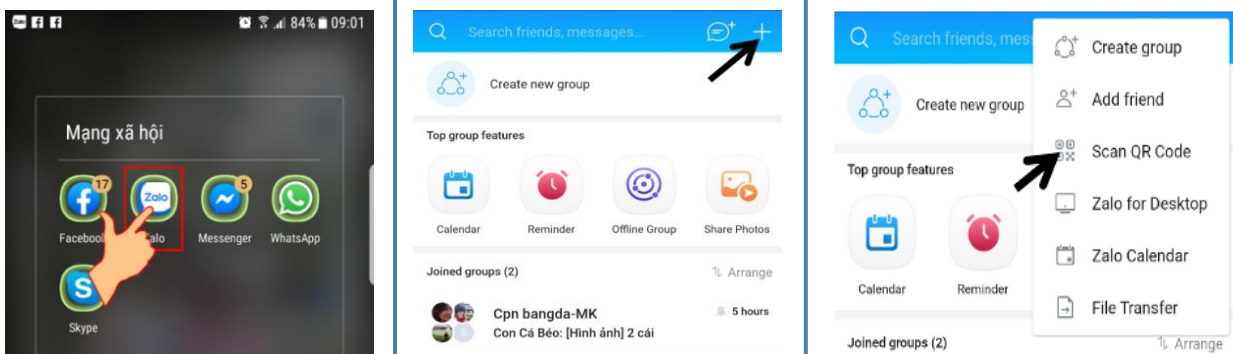
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Air Fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the plug with an earthed wall socket.
	Forget set the timer.	Turn the timer switch to the expected time
The ingredients fried are not done.	The amount of ingredient is too much.	Reduce the ingredients to the reasonable quantity.
	The frying temperature is too low.	Increase the frying temperature.
	The frying time is too short.	Increase the frying time.
The ingredients are fried unevenly	Ingredients need to be shaken during frying.	Shake the ingredients during frying.
Fried snacks are not crispy	The snacks meant to be fried in a traditional deep fryer.	Should lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot push the fry pan into the appliance properly.	Too much ingredients	Do not fill more than 4/5 full of the height of frying tray.
	The oil separator is not assembled in the frying tray correctly.	Place the oil separator into the frying tray.
Smoke comes out from the appliance.	Frying greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Air Fryer, a large amount of oil will leak into the fry pan. The oil produces white smoke and the fry pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The frying tray still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the frying tray. Make sure you clean the frying tray properly after every use.
Fresh fries are fried unevenly.	Use the wrong type potato	Use fresh potatoes and make sure that they stay solid during frying.
	Did not rinse the potato sticks properly before frying them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch.
Fresh fries are not crispy	It depends on the amount of oil and wetness of the fries	Make sure dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

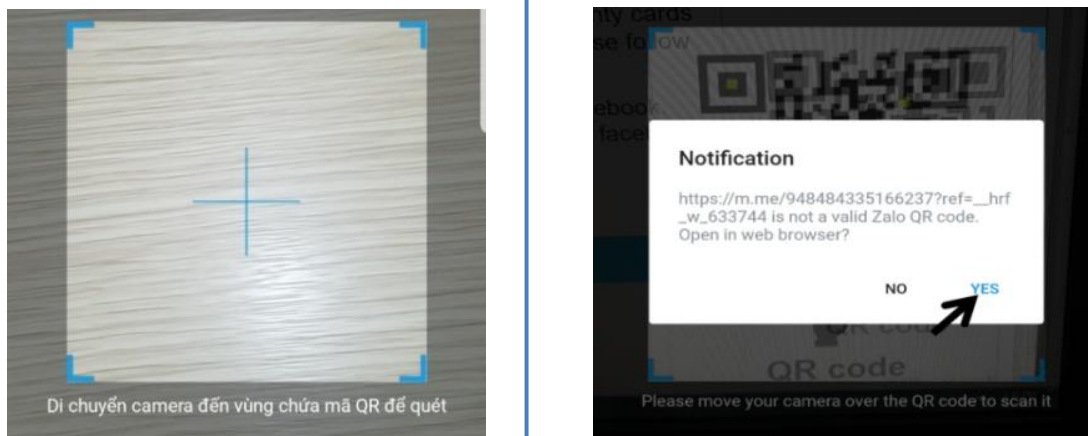
INSTRUCTION FOR SCANING QR CODE

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

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

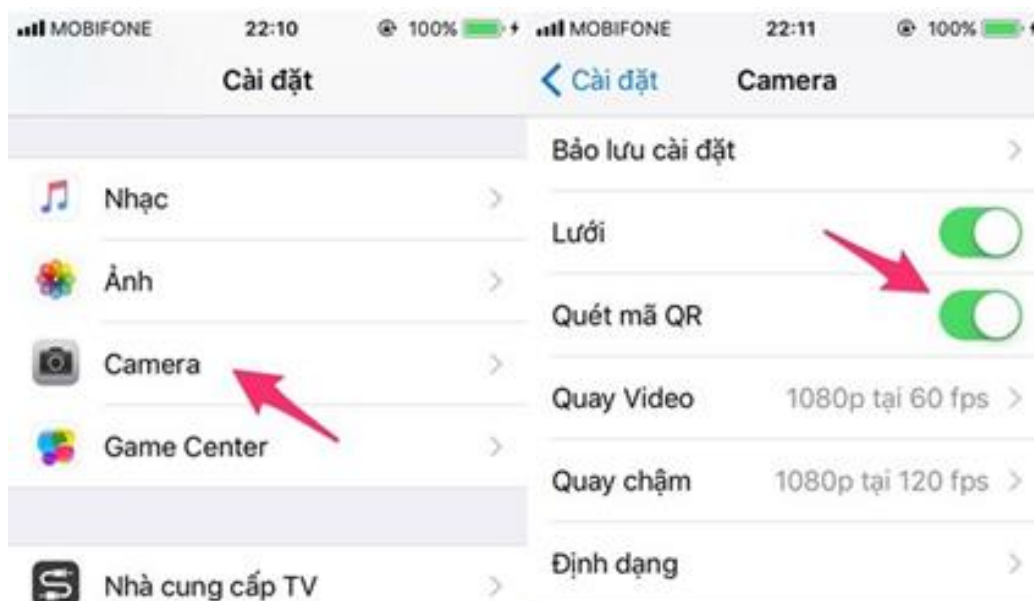


- Move the camera to QR code
- Click “ Yes ” to redirect to the warranty registration page

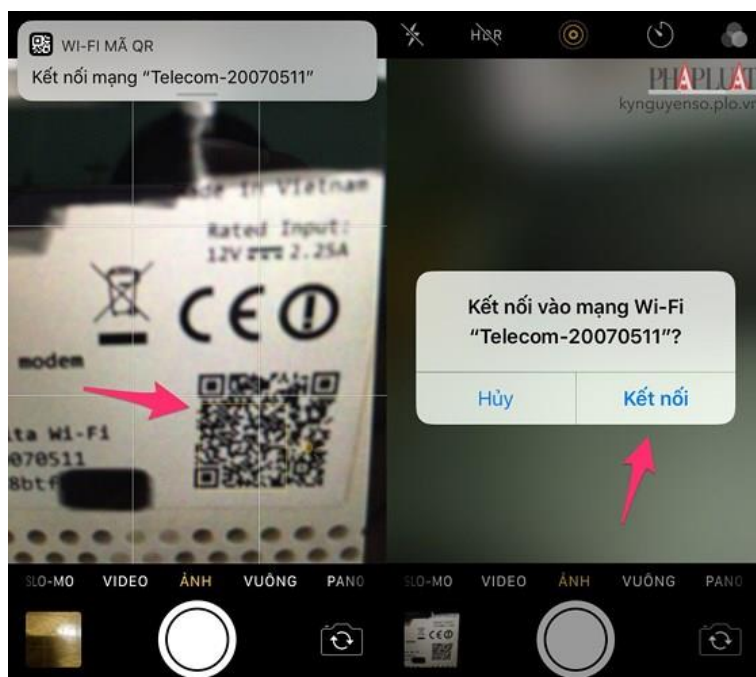


Method 2: Scan QR code on iphone with iOS11.

- Activate scanning QR code by camera: Go to Settings > Camera > Scan QR Code).



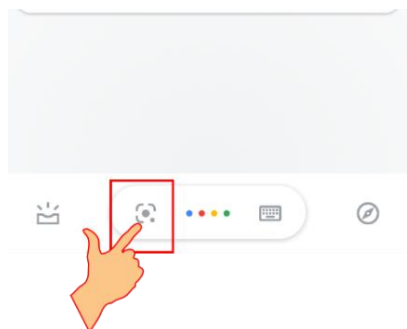
- After completed install, open camera and move the camera to QR code, then you will receive a notification, please click "Connect" and follow the instructions.



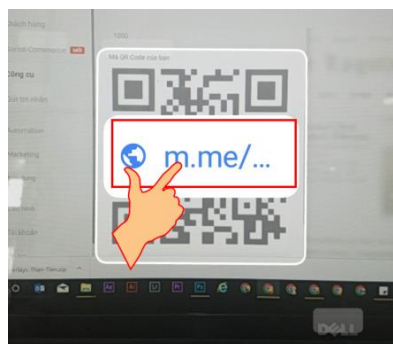
Method 3: Scan QR code on Android with Google Assistant

Instructions for using Google Assistant on Android.

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

North: Xam Thi Village, Hong Van Commune, Thuong Tin District, Hanoi

Hotline: 1900 1738

Website: www.MishioVietnam.com

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:

1. Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Kiểm tra xem điện áp nguồn ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp cục bộ của gia đình bạn hay không trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện.
3. Không chạm vào bề mặt nóng của nồi khi nồi đang hoạt động.
4. Để tránh bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc nồi vào nước hoặc chất lỏng khác.
5. Cần giám sát chặt chẽ khi nồi được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
6. Rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nồi nguội hoàn toàn trước khi tháo lắp.
7. Không sử dụng nồi khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng hoặc khi nồi có dấu hiệu hư hỏng, rò rỉ. Mang nồi đến trung tâm bảo hành hoặc đại lý dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng.
8. Không che phủ lỗ thoát hơi và lỗ hút gió khi nồi đang hoạt động.
9. Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây ra tai nạn và thương tích.
10. Không sử dụng nồi ngoài trời. Chỉ sử dụng trong nhà.
11. Không treo dây nguồn lên trên cạnh bàn hoặc các vật sắc nhọn hoặc đặt lên trên bề mặt nóng.
12. Không để thiết bị hoạt động mà không có sự giám sát. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển nồi chiên có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
13. Không đặt và sử dụng nồi trên hoặc gần khí gas, đầu đốt điện hoặc trong lò sưởi.
14. Không được kết nối nồi chiên với các loại công tắc hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt để tránh xảy ra tình huống nguy hiểm. Để ngắt kết nối, hãy tắt thiết bị, sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường.
15. Không đặt nồi chiên lên trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm. Các bề mặt tiếp cận có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
16. Không đặt nồi sát vào tường hoặc các thiết bị khác. Phải có ít nhất 10 cm không gian trống xung quanh mặt trái / phải và mặt trên của nồi. Không đặt bất cứ vật gì lên trên nồi chiên.
17. Không khí nóng sẽ thoát ra ngoài thông qua lỗ thoát hơi trong suốt quá trình chiên. Vui lòng giữ tay và mặt của bạn ở một khoảng cách an toàn với lỗ thoát hơi để tránh bị bỏng do không khí nóng thoát ra.
18. Đảm bảo các nguyên liệu khi đã được nấu chín bằng nồi chiên không dầu phải có màu vàng thay vì sẫm hoặc nâu. Loại bỏ những phần bị cháy trước khi sử dụng.
19. Đảm bảo đặt và sử dụng nồi trên bề mặt bàn nằm ngang, ổn định và bằng phẳng.
20. 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.
21. Nồi cần khoảng 30 phút để làm nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
22. 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.
23. Để tránh nguy hiểm do sơ ý đặt lại bộ cắt nhiệt, nồi chiên này không được cung cấp thiết bị chuyển

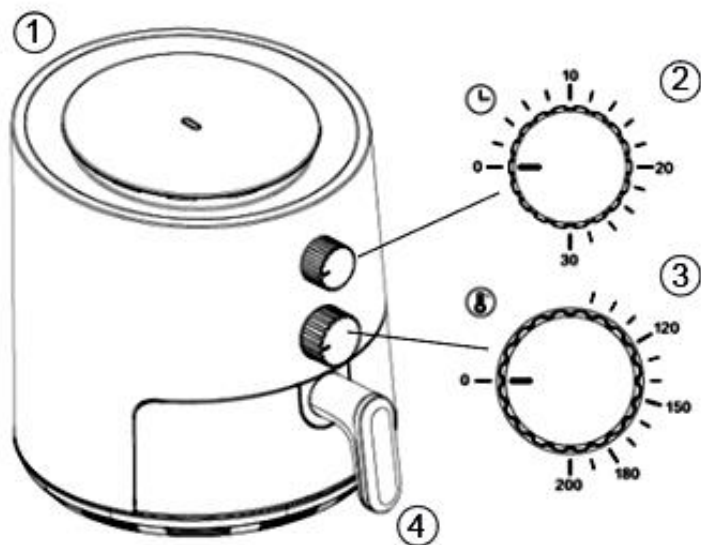
mạch bên ngoài, hoặc kết nối với mạch điện thường xuyên được bật/tắt.

24. Không sử dụng nồi chiên cho mục đích khác với mục đích sử dụng được mô tả trong sách hướng dẫn sử dụng này.
25. Rút phích cắm của nồi chiên ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bay ra từ nồi. Chờ cho đến khi khói bay ra hết trước khi lấy khay chiên ra khỏi nồi.
26. Không vệ sinh nồi bằng miếng cọ rửa kim loại. Các mảnh kim loại có thể rơi ra khỏi miếng cọ rửa và chạm vào các bộ phận điện, gây nguy cơ điện giật.
27. Không cho các nguyên liệu có kích thước quá to hoặc đồ dùng bằng kim loại vào trong nồi chiên vì chúng có thể gây ra hỏa hoạn hoặc nguy cơ điện giật.
28. Có thể xảy ra hỏa hoạn nếu các lỗ thoát hơi của nồi chiên bị che phủ hoặc nồi chiên chạm vào vật liệu dễ cháy, như rèm, màn, tường, hoặc những thứ tương tự, khi đang hoạt động. Không đặt bất kỳ vật dụng nào lên trên nồi khi nó đang hoạt động.
29. Không đặt các vật liệu sau vào nồi chiên: giấy, bìa cứng, nhựa và các vật liệu tương tự.
30. Chiều cao của nguyên liệu đặt trong khay chiên phải tuân theo hướng dẫn --- Không đổ đầy nguyên liệu vượt quá 4/5 chiều cao khay chiên.

Thông Số Kỹ Thuật

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu mini
Model	MK-320
Điện áp hoạt động	220-240V / 50-60Hz
Công suất	700W
Kích thước sản phẩm	25.3 x 20.7 x 21.6 cm

THÔNG TIN SẢN PHẨM



1. Thân nồi
2. Núm vặn điều chỉnh thời gian
3. Núm vặn điều chỉnh nhiệt độ
4. Tay cầm
5. Khay chiên
6. Vỉ nướng

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Trước khi sử dụng lần đầu

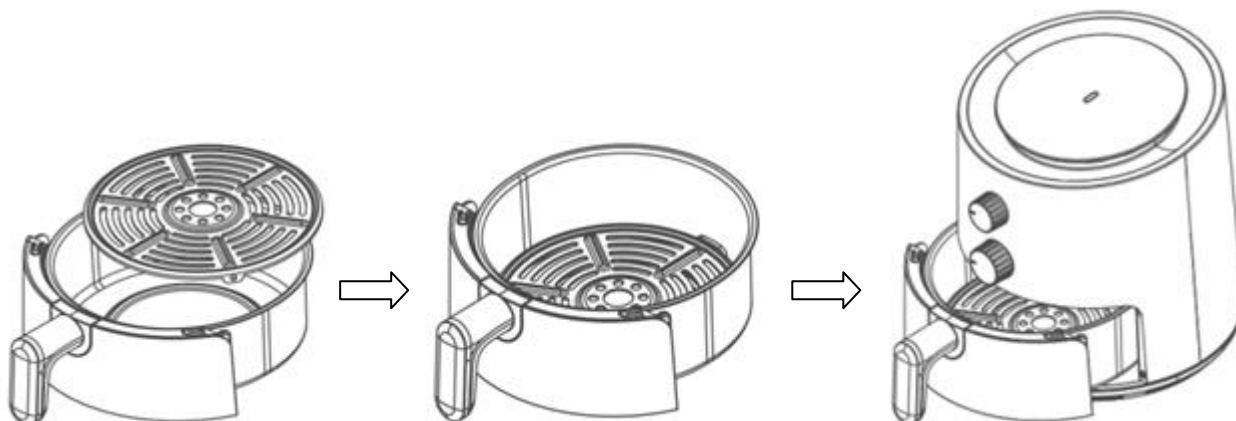
1. Tháo bỏ toàn bộ nhãn dán và bao bì ra khỏi thiết bị.
2. Rửa sạch khay chiên và vỉ nướng bằng miếng bọt biển được nhúng qua nước ấm cùng với một ít nước rửa chén. Làm khô các phụ kiện trước khi lắp đặt vào nồi chiên không dầu.
3. Lau bên trong và bên ngoài của nồi chiên bằng khăn ẩm. Không nhúng nồi chiên vào nước hoặc các chất lỏng khác.

Thận trọng

1. Không đặt nồi sát vào tường hoặc các thiết bị khác. Phải có ít nhất 10 cm không gian trống xung quanh mặt trái / phải và mặt trên của nồi.
2. Không đặt, phủ bất cứ vật gì lên trên nồi chiên.
3. Nồi chiên này làm chín thức ăn bằng không khí nóng. KHÔNG đổ đầy dầu vào khay chiên.

Hướng dẫn vận hành

1. Cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên. Sau đó đặt vỉ nướng vào trong khay chiên.
2. Cho các nguyên liệu đã được sơ chế vào khay chiên.
3. Đẩy khay chiên trở lại vào nồi.



4. Kết nối phích cắm của nồi chiên với ổ cắm điện trên tường được nối đất.
5. Sau khi kết nối nguồn điện, đèn sẽ sáng khi bạn xoay núm điều chỉnh thời gian để hẹn giờ nấu.
6. Hẹn giờ:
 - Xoay núm điều chỉnh thời gian, bộ hẹn giờ sẽ phát ra tiếng bíp, đồng thời quạt bắt đầu hoạt động, đèn báo sáng. Bạn hãy điều chỉnh thời gian đến thời gian cần nấu, trong khoảng từ 0-30 phút. Sau đó nồi chiên sẽ bắt đầu hoạt động.
 - Khi hết thời gian nấu, bộ hẹn giờ sẽ báo hiệu đã nấu xong và nồi chiên ngừng hoạt động.

Lưu ý: Trong quá trình nấu, người dùng có thể kéo khay chiên ra để kiểm tra hoặc thêm nước, gia vị, ... Khi kéo khay chiên ra nồi chiên sẽ không ngừng hoạt động, đây là hiện tượng bình thường, ống gia nhiệt và quạt vẫn sẽ tiếp tục hoạt động. Hãy chú ý đến luồng khí nóng trong khay chiên và nồi chiên để tránh bị bỏng.

7. Cài đặt nhiệt độ nấu:

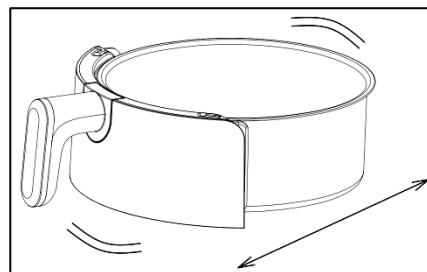
- Nhiệt độ có thể điều chỉnh nằm trong khoảng từ 90°C to 200°C. Vui lòng xoay núm điều chỉnh nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ đến nhiệt độ mong muốn.
- Bộ điều chỉnh nhiệt sẽ tự động kiểm soát nhiệt độ của nồi chiên trong phạm vi nhiệt độ mà bạn chỉ định cho đến khi ngắt kết nối bộ hẹn giờ.

Lưu ý: Khi bộ hẹn giờ ngừng hoạt động, núm điều chỉnh nhiệt sẽ vẫn ở vị trí đã chỉ định.

Menu	Thời gian mặc định (phút)	Nhiệt độ mặc định (°C)	Lượng nguyên liệu (g)
Khoai tây chiên tươi	25	180°C	150g
Khoai tây chiên đông lạnh	30	180°C	150g
Cá	12	200°C	150g
Thịt Bò	25	180°C	200g
Gia cầm	25	200°C	200g
Gà tấm cơm	20	200°C	200g

Lưu ý: Thông tin bên trên chỉ mang tính chất tham khảo, bạn có thể cài đặt tùy theo ý mình.

8. Một số nguyên liệu cần được lắc trong khi chiên.
Một số thực phẩm yêu cầu cần phải lắc đều giữa chừng khi nấu.
Để lắc thực phẩm đúng cách, hãy giữ tay cầm của khay chiên, sau đó kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên và lắc. Khi nguyên liệu đã được lắc đều, hãy đặt khay trở lại vào nồi chiên không dầu.
9. Khi bạn nghe thấy tiếng chuông báo, quá trình nấu đã kết thúc.
Sử dụng tay cầm để kéo khay chiên ra khỏi nồi và đặt nó lên trên bề mặt chịu nhiệt.



Thận trọng: Hãy cẩn thận với không khí nóng mặc dù nguồn điện đã bị ngắt.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt nồi chiên theo cách thủ công. Để tắt nồi, hãy vặn núm điều chỉnh thời gian nấu về 0.

10. Kiểm tra xem nguyên liệu đã chín hay chưa.
Nếu nguyên liệu vẫn chưa chín, hãy đặt khay chiên trở lại nồi và cài đặt thời gian nấu thêm vài phút để nồi tiếp tục hoạt động.
11. Lấy thức ăn ra khỏi khay chiên và cho lên đĩa hoặc tô. Sau khi nấu xong, bạn có thể ngay lập tức nấu món khác mà không cần phải chờ đợi.

Lưu ý: Không lật ngược khay chiên vì dầu và mỡ thừa trong khay chiên sẽ chảy ngược trở lại vào thực phẩm.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Vệ sinh

CẢNH BÁO: Không được nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc nồi chiên vào nước hoặc chất lỏng khác. Không cắm điện hoặc vận hành bảng điều khiển của nồi chiên bằng tay ướt.

Vệ sinh nồi chiên sau mỗi lần sử dụng hoặc giữa một số mẻ lớn.

Rút phích cắm của nồi chiên và đảm bảo nồi chiên nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.

Sau khi nồi đã nguội hoàn toàn, làm sạch khay chiên và vỉ nướng bằng bàn chải mềm để loại bỏ thức ăn còn sót lại.

Khay chiên và vỉ nướng được phủ lớp chống dính. Không sử dụng miếng chùi bằng kim loại hoặc vật liệu có tính mài mòn để làm sạch khay chiên và vỉ nướng vì điều này có thể làm hỏng lớp phủ chống dính.

Vệ sinh khay chiên và vỉ nướng bằng miếng bọt biển không ăn mòn, nước nóng và chất tẩy rửa nhẹ.

Lưu ý: Lấy khay chiên và vỉ nướng ra khỏi nồi chiên và đặt trên bề mặt chịu nhiệt sẽ giúp làm mát nồi chiên nhanh hơn.

Nếu bạn rửa khay chiên và vỉ nướng trong máy rửa chén, hãy xếp chúng lên giá trên cùng.

Lời khuyên: Nếu thức ăn bị dính lại trong khay chiên và vỉ nướng, hãy ngâm chúng trong nước ấm khoảng 10 phút để làm sạch dễ dàng hơn.

Dùng khăn ẩm để lau bên ngoài nồi chiên.

Làm sạch bên trong nồi chiên bằng khăn ẩm có tắm nước rửa chén và lau khô bằng khăn mềm.

Bảo quản

Rút phích cắm của thiết bị và để nguội hoàn toàn.

Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận được làm sạch và khô.

Bảo quản thiết bị ở nơi sạch sẽ và khô ráo.

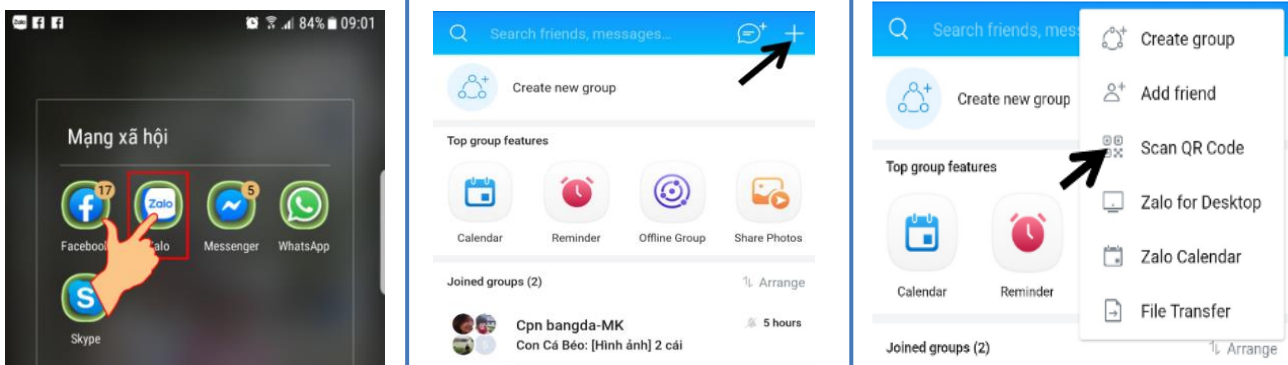
XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Nồi không hoạt động	Nồi chưa được cắm điện.	Cắm chặt dây nguồn của nồi vào ổ cắm điện trên tường.
	Không cài đặt thời gian nấu.	Xoay nút hẹn giờ để cài đặt thời gian nấu.
Thức ăn không chín	Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên.	Chia nguyên liệu thành nhiều lần nấu.
	Nhiệt độ quá thấp.	Tăng nhiệt độ nấu.
	Thời gian nấu quá ngắn.	Hẹn giờ nấu thêm vài phút.
Thức ăn chín không đều	Một số loại nguyên liệu sẽ cần được lắc đều trong khi nấu.	Trong quá trình nấu, kéo khay ra và lắc nó để tách các nguyên liệu bị xếp chồng lên nhau, sau đó đẩy khay trở lại vào nồi để tiếp tục
Thức ăn chiên không giòn	Một số nguyên liệu phải được chiên 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.	Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên.	Lượng nguyên liệu trong khay không được vượt quá 4/5 chiều cao khay.
	Vỉ chiên chưa được đặt vào trong khay đúng cách.	Điều chỉnh lại vị trí của vỉ chiên.
Có khói bốc ra từ nồi chiên.	Chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ.	Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ, một lượng lớn dầu sẽ bị chảy ra khay chiên. Dầu tạo ra khói trắng và khay chiên có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến nồi hoặc kết quả nấu.
	Trong khay chiên vẫn còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ trong khay khi nóng lên. Đảm bảo bạn vệ sinh khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên tươi chiên không đều.	Sử dụng sai loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo rằng chúng vẫn cứng trong khi chiên.
	Không rửa sạch khoai tây trước khi chiên.	Rửa sạch que khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột.
Khoai tây tươi chiên không giòn.	Điều này tùy phụ thuộc vào lượng dầu và độ ướt của khoai tây chiên.	Đảm bảo làm khô khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu.
		Cắt nhỏ que khoai tây để có kết quả giòn hơn.
		Thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.

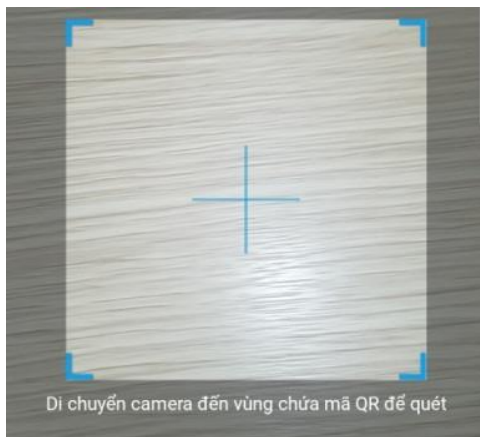
HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR BẢO HÀNH

Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

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

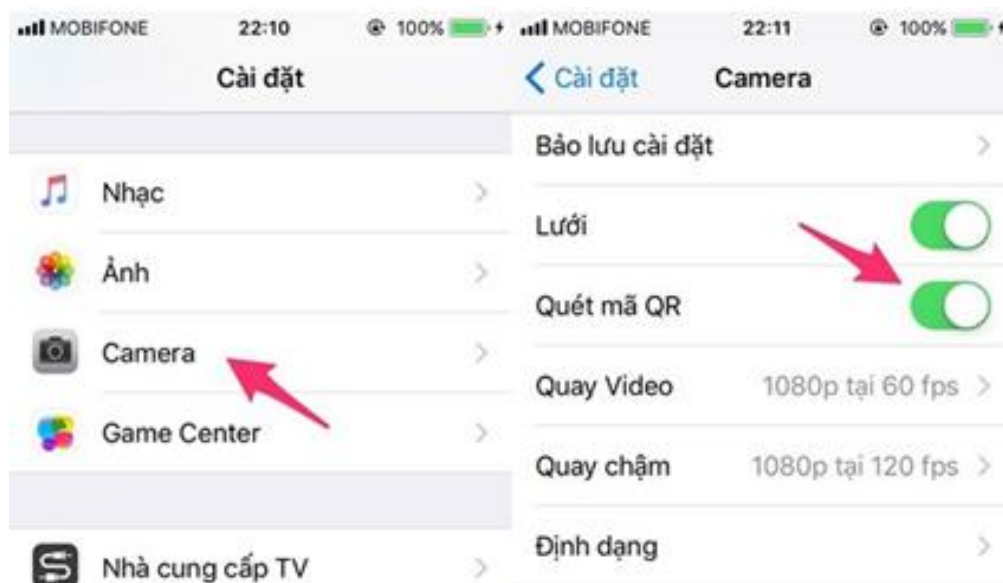


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “ Có ” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành

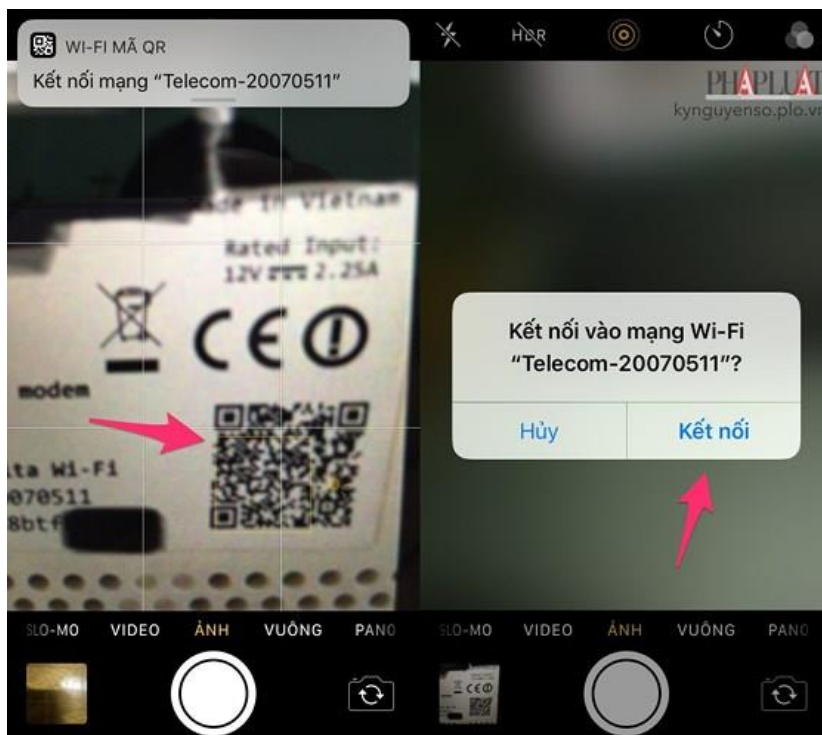


Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

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



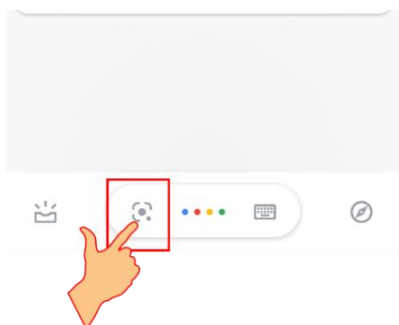
- Sau khi cài đặt xong bạn mở phần mềm chụp hình ra và chuyển camera đến mã QR sau đó bạn sẽ nhận được thông báo, bạn hãy click vào “ Kết nối ” và làm theo hướng dẫn.



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 hoạ



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



Kích vào nút “Bắt đầu” và làm theo hướng dẫn



TRUNG TÂM BẢO HÀNH VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

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

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

Hotline: 1900 1738

Website: www.MishioVietnam.com