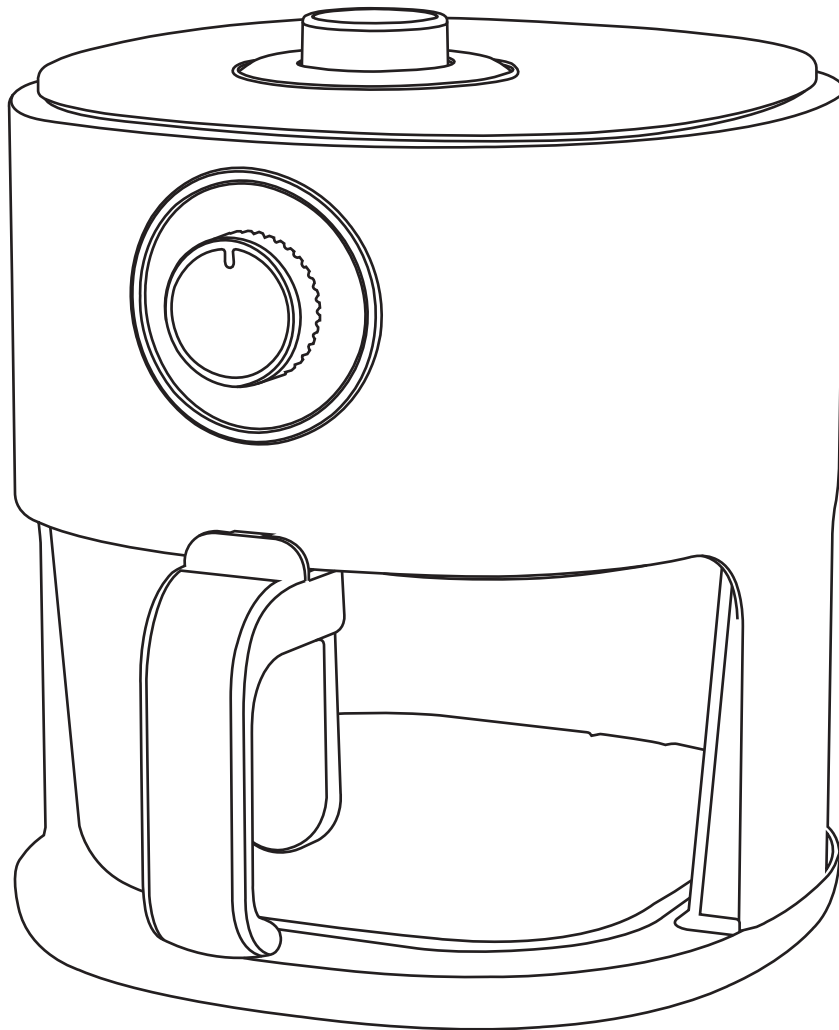


**MISHIO**

早過ぎる - 美味しすぎる

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG USER MANUAL

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU RAPID AIR FRYER



Model: MK349

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.

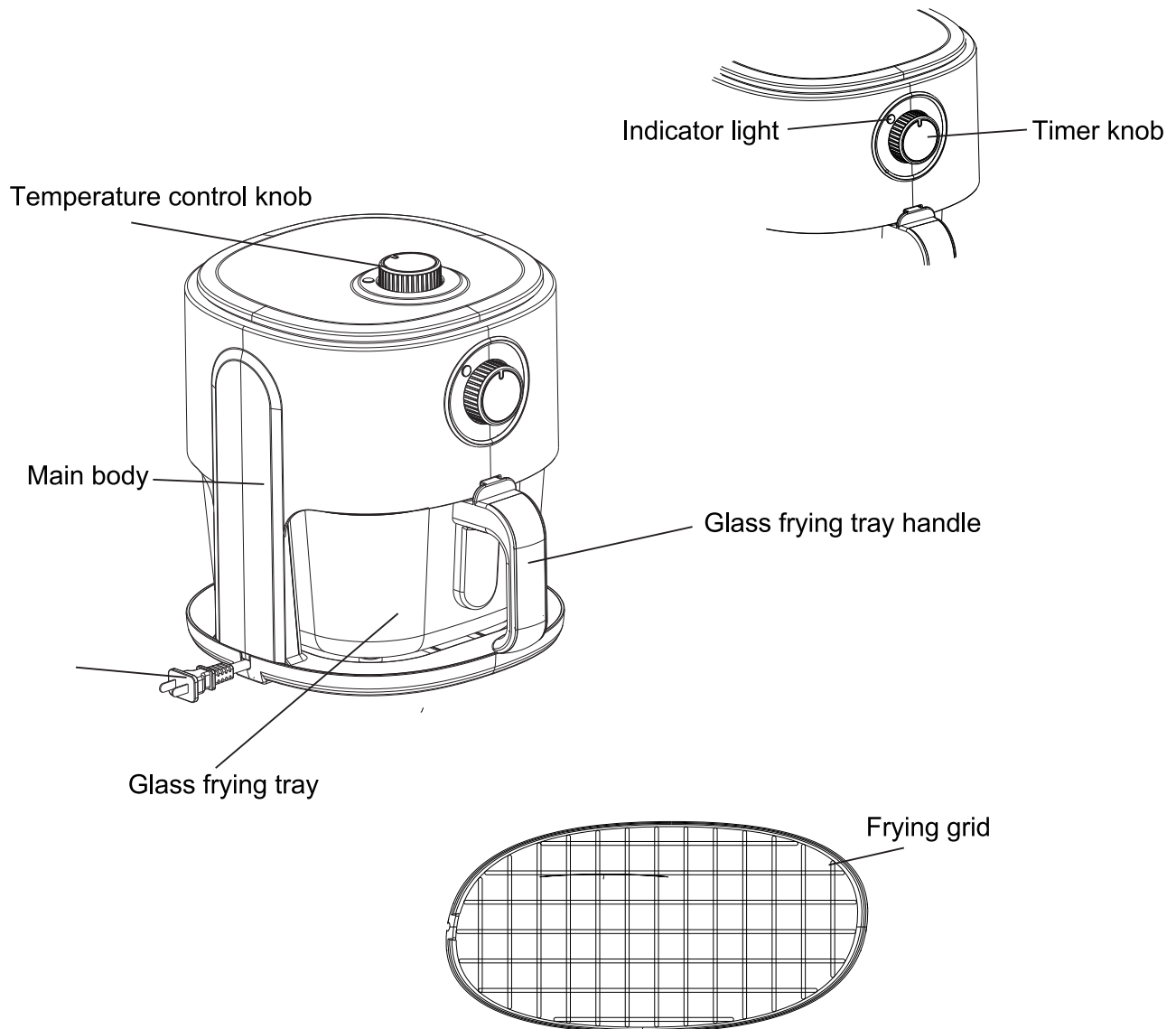
IMPORTANT SAFEGUARDS

To ensure user safety, and avoid injury and property loss to you and others, please follow the following safety precautions. Non-compliance with safety warnings and improper use may lead to the happening of accidents.

1. This product is prohibited from use under the following circumstances:
 - Used by unattended children and disabled persons.
 - Children playing with the equipment.
2. It is strictly prohibited to put the product close to combustibles. During use, pay attention to keeping a certain safe distance from curtains, curtain walls, carpets, towels, plastic paper, and other combustibles or similar articles to avoid fire.
3. During air frying, hot steam is released from the air outlet opening. Keep your hands and face distance from the steam and from the air outlet opening. Also, be careful of hot steam and air when you remove fry pan from the appliance.
4. Do not cover the air vent with a cloth during work to avoid accidents or product damage.
5. Except for maintenance technicians, no one is allowed to disassemble or repair the product to avoid fire, electric shock, and injury.
6. Do not use the voltage except AC 220-240V~ to avoid fire and electric shock. Do not use the power cord plug or the damaged cord body.
7. Do not operate in the following ways to avoid fire or electric shock caused by damage to the power line, to avoid the power line being strongly bent, close to high temperature, tied, and loaded with heavy objects.
8. Do not plug or unplug the plug with wet hands to avoid electric shock and injury.
9. During work, do not move, shake or touch the high-temperature surface to avoid scalding.
10. Do not allow children to operate and use the product alone. Put the product in a place where infants cannot touch it to avoid electric shock, scald, and other dangerous accidents.
11. To use safely, the power socket you use should have a reliable grounding wire and be grounded, make sure to avoid sharing the same socket with other electrical appliances and keep away from flammable and explosive materials.
12. Do not leave the product work under unattended circumstances. Please unplug the power cord to prevent fire and other hazards caused by scorched food materials.
13. Never fill the frying tray with oil at it may cause a fire hazard.
14. If you need to repair or change parts, please go to the designated and professional maintenance network to avoid improper maintenance or improper selection of accessories that influence the use.
15. Extreme caution must be used when moving unit containing hot oil or other hot liquids.
16. Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 10cm(3 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.
17. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
18. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
19. This product is only suitable for indoor baking food, and only for family use, and not suitable for other commercial and industrial uses.
20. To disconnect, please turn the timer knob and the temperature knob to 0, then remove plug from the wall outlet.
21. Do not use corrosive cleaners or sharp metal tools to clean the glass bucket, please do not scratch the glass or knock the edge of the glass to avoid damaging the glass surface or making the glass explode.

22. The product must be used on a stable and heat-resistant table to avoid product damage or accident.
23. When the product is used, users can only touch the specified operation to prevent scalding.
24. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
25. 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.
26. Do not insert pins, wires, or other objects into the exhaust holes of the product to avoid electric shock.
27. When unplugging the plug, users should hold the plug and pull it out. Do not pull or twist the power cord to prevent the power line from being damaged and avoid the risk of electric leakage.
28. Once the failure of the product occurs or the product is damaged, please stop using it and send it after-sales service point of our company for maintenance, do not repair by yourself to avoid danger.
29. This product is not intended to be used by people (including children) who have physical, sensory, or mental defects or lack of experience of use and knowledge unless there is a person who can be responsible for their safety or supervise and guide them on the use of the appliance. Take care of the children to ensure that they do not play with this product.
30. Tips
- Before the first use, please take out the frying tray and frying grid, clean them with detergent and put them back to the main body. Start the airfryer and preheat it for 5 minutes to eliminate the damage that comes from the process of packaging or transportation.
 - There may be a small amount of smoke or slight abnormal sound when starting to use, and it is a common phenomenon.
 - Please use the original accessories of this product.

GENERAL DESCRIPTION



Product technical data

Product name	Rapid Air Fryer
Model	MK349
Rated voltage	220-240V
Rated frequency	50-60Hz
Rated power	1200W
Max. capacity	6.0L
Actual capacity	4.5L
Product dimension (L x H x D)	285 x 250 x 280 mm
Net weight	Approx: 4.0 Kgs

INSTRUCTION BEFORE USE

Before using this air fryer, please make sure:

1. Take out all parts from the packing box and clean them with a soft cloth and neutral detergent. The main machine cannot be placed at the water inlet for cleaning (Fig. 1) but can be cleaned with a soft cloth (Fig. 2). After all the parts are completely wiped dry, they can start to be used.



Figure 1

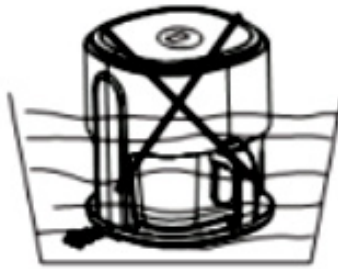


Figure 2



Figure 3

2. Place the air fryer on a flat tabletop (Fig. 3) to ensure that the power cord has sufficient length to be inserted into the socket (Fig. 4), and the air around the product should be kept circulating without approaching combustible (air fryers cannot be placed in the closet or used outdoors).

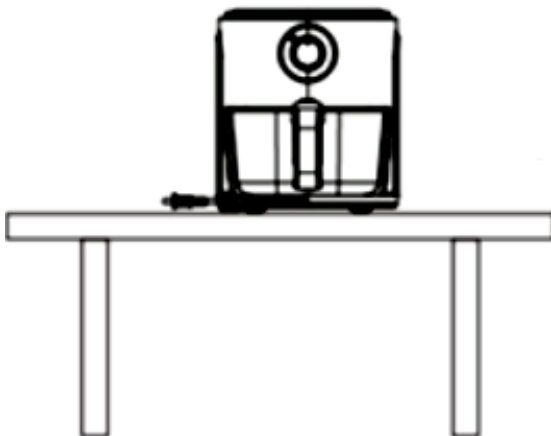


Figure 4

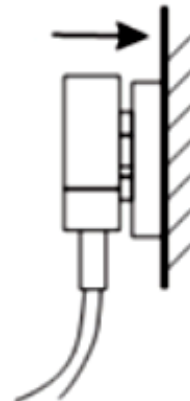


Figure 5

3. When the air fryer is working, hands shall not touch the hot surface, and human activities shall be at least more than 10cm away from the hot surface to avoid scalding.

4. When using it for the first time, it is recommended that the timer knob should be rotated to preheat for 5 minutes to remove residual oil fume.

When used for the first time, you may smell a peculiar smell, and it is a normal phenomenon, not the air explosion of the air fryer fault.

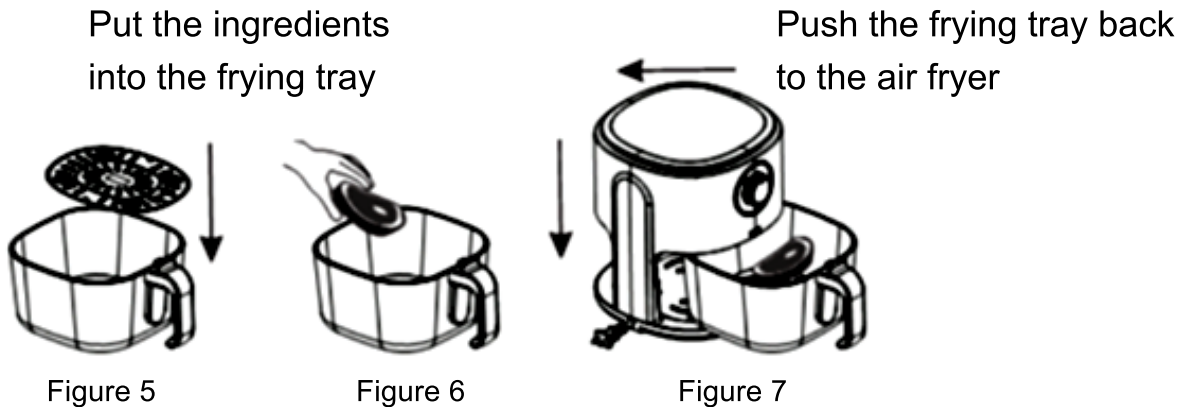
OPERATING INSTRUCTION

1. Connect the plug with an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying tray out from the air fryer and put the frying grib into (Fig. 5).
3. Fill the ingredients into the frying tray (Fig. 6).

Note: Never put too much ingredients into the frying tray (see section “Settings” in this chapter), as it may effect on the frying result of the food.

4. Push the frying tray back into the air fryer (Fig. 7).

Caution: Do not touch the frying tray during and in short-time after using, as it become very hot. Only hold the frying tray by the handle.



5. Turn the temperature knob to the proper temperature. See section “Settings” in this chapter to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient and turn the timer knob at the expected position. The airfryer will start cooking and the timer starts counting down the setting time.

Add extra 5 minutes for preheating if the appliance is cool.

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer switch set 5 minutes and wait until you hear the sound, then fill the frying tray and turn the timer switch set the expected time.

7. Some ingredients need to be shaken during the frying.
Shake the ingredients well while cooking to let the spices evenly penetrate them, making the food taste better (see section “Settings”).
Tip: If you set half time of the expected frying time, you should shake the ingredients after you hearing the timer bell ringing, then you should push the frying tray back into the appliance, and set another half time for keep frying.
8. When you hear the timer bell ringing (final ringing), the frying process is finished. Pull the frying tray out from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

The appliance has a safety protection function, the power will be automatically cut off once the fry pan was pulled out.

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

Note: You can also switch off the appliance manually. To do it, please turn the timer knob back to 0.

9. Check if the ingredients are ready or not.
If the ingredients are not ready yet, simply push the frying tray back into the appliance and set the timer with a few extra minutes and keep frying.
10. Take out the ingredients, and the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

Do not turn the frying tray upside down, as the collected oil and fat of the frying tray will flow into the ingredients.

The frying tray and the ingredients are very hot after air frying.

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 cannot guarantee to be 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.
- Shake smaller ingredients at halfway during the frying time for the better frying result and can avoid unevenly fried effect.
- 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 fried in the Air Fryer.
- The optimal capacity for frying crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to fry quickly and easily.
- 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.
- You can also use the Air Fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C and up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		

Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
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	20	160		Use baking tin/oven dish

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Cleaning

Notice! Damage hazard

Never use metal scouring pads, abrasive cleaners, steel wool pads, or gritty washcloths to clean any part of the air fryer.

Clean the appliance after each use.

Make sure the appliance is turned off, cool down and disconnected from the power supply before any cleaning and maintenance.

Note: Remove the frying tray from the air fryer in order to let the appliance cool down quickly.

Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

Clean the frying tray, frying grid with water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Clean the inside of the appliance with a dry soft cloth.

Clean the heating element with a dry cleaning brush to remove any food residues.

2. Storage

Make sure all parts are clean and dry.

Store the product at dry and ventilated place.

TROUBLESHOOTING PROBLEMS

Problem	Reason analyzer	Solution
The air fryer doesn't work.	The power does not plug in.	Insert the power cord into the grounding socket.
	The internal wire is loose.	Contact the customer service center.
	The frying tray is not pushed back in the right place.	Push the frying tray into the micro-switch seat.
The fan does not rotate.	The air fryer has not connected to the power supply.	Only start after inserting the power plug.
	The electrical machine is damaged or others.	Send it to the customer service center.
The food is not cooked well.	The amount of ingredient is too much.	Reduce the ingredients to the reasonable quantity.
	The frying time is too short.	Push the frying tray back to the air fryer and add more time.
The ingredients are fried unevenly.	Some ingredients need to be shaken during frying.	Pull out the frying tray and shake the ingredients.
The frying tray cannot smoothly put into the air fryer.	The silica gel of the frying tray is not adjusted properly.	Correctly install the frying tray mat.
	There is dry residue in the frying tray.	Clean the objects inside the frying tray.
	Too much ingredients.	Do not put too many ingredients into the frying tray each cooking time. Divides it into some small batches.
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 fry pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the fry pan. Make sure you clean the fry pan 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.
Fried snacks 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.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Để đảm bảo an toàn cho người sử dụng, tránh thương tích và tổn thất tài sản cho bạn và những người khác, vui lòng tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn sau đây. Việc không tuân thủ các cảnh báo an toàn và sử dụng sản phẩm không đúng cách có thể dẫn đến tai nạn nghiêm trọng.

- Sản phẩm này bị cấm sử dụng trong các trường hợp sau:
 - Được sử dụng bởi trẻ em không có người giám sát và người tàn tật.
 - Trẻ em sử dụng sản phẩm để chơi đùa.
- Nghiêm cấm để sản phẩm gần các chất dễ cháy. Trong quá trình sử dụng, chú ý giữ khoảng cách an toàn nhất định với rèm cửa, thảm, khăn tắm, giấy, ni lông, các vật dụng dễ bắt lửa hoặc các vật dụng tương tự để tránh hỏa hoạn.
- Trong khi chiên, hơi nước nóng sẽ bay ra từ lỗ thoát khí. Vui lòng không đưa tay và mặt vào sát hơi nước nóng để tránh bị bỏng. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước và không khí nóng khi bạn lấy khay chiên ra khỏi nồi.
- Không che phủ lỗ thoát hơi trong khi nồi chiên đang hoạt động để tránh bị tai nạn hoặc gây hư hỏng sản phẩm.
- Ngoại trừ kỹ thuật viên bảo trì, không được tự ý tháo rời hoặc sửa chữa sản phẩm để tránh hỏa hoạn, điện giật và thương tích.
- Không sử dụng điện áp ngoại trừ AC220-240V ~ để tránh hỏa hoạn và điện giật. Không sử dụng phích cắm dây nguồn khi bị hư hỏng.
- Không vận hành nồi chiên theo những cách sau đây để tránh cháy nổ, điện giật do làm hỏng đường dây điện: không bẻ cong, cuộn hay gấp dây nguồn, không treo dây nguồn trên các vật sắc nhọn, không để gần nơi có nhiệt độ cao, buộc, và chèn nhiều vật nặng vào dây nguồn.
- Không cầm hoặc rút phích cắm điện bằng tay ướt để tránh điện giật và thương tích.
- Trong quá trình làm việc, không di chuyển, lắc hoặc chạm vào các bề mặt đang nóng của nồi chiên để tránh bị bỏng.
- Không để trẻ em vận hành và sử dụng sản phẩm một mình. Đặt sản phẩm ở nơi trẻ nhỏ không thể chạm vào để tránh bị điện giật, bỏng nước và các tai nạn nguy hiểm khác.
- Để sử dụng an toàn, ổ cắm điện bạn sử dụng cần phải được nối đất, tránh dùng chung ổ cắm với các thiết bị điện khác và tránh xa các vật liệu dễ cháy, nổ.
- Không để nồi chiên hoạt động trong trường hợp không được giám sát. Vui lòng rút dây nguồn để tránh hỏa hoạn và các nguy cơ khác do nguyên liệu thực phẩm bị cháy xém.
- Không được đổ đầy dầu vào khay chiên vì nó có thể gây cháy.
- Nếu bạn cần sửa chữa hoặc thay đổi phụ tùng, vui lòng mang sản phẩm đến trung tâm bảo hành được chỉ định để tránh bảo dưỡng không đúng cách hoặc lựa chọn phụ kiện không phù hợp làm ảnh hưởng đến việc sử dụng sản phẩm.
- Phải hết sức thận trọng khi di chuyển nồi có chứa dầu nóng hoặc các thực phẩm nóng khác.
- Không đặt nồi sát vào tường hoặc các thiết bị khác. Phải có ít nhất 10 cm (3 inch) không gian trống xung quanh mặt trái / phải và mặt trên của nồi. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên nồi chiên.
- 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.
- 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.
- Sản phẩm này chỉ thích hợp để chiên nướng thực phẩm trong nhà, và chỉ sử dụng cho gia đình, không thích hợp cho các mục đích thương mại và công nghiệp khác.
- Để ngắt kết nối với nguồn điện, hãy xoay nút hẹn giờ và nút điều chỉnh nhiệt về 0, sau đó rút phích cắm điện của nồi ra khỏi ổ cắm trên tường.
- Không dùng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để lau khay chiên bằng

thủy tinh. Không làm xước kính hoặc đập vào mép kính để tránh làm hỏng mặt kính hoặc làm kính bị nổ.

22. Sản phẩm phải được đặt và sử dụng trên bề mặt bàn bằng phẳng, ổn định và chịu nhiệt để tránh xảy ra hư hỏng hoặc tai nạn.

23. Khi nồi chiên đang được sử dụng, người dùng chỉ có thể chạm vào tay cầm của khay chiên để tránh bị bỏng.

24. Nồi cần khoảng 30 phút để làm nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.

25. 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.

26. Không cắm chốt, dây điện hoặc các vật khác vào lỗ thoát hơi của sản phẩm để tránh bị điện giật.

27. Khi rút phích cắm, người dùng nên cầm phích cắm và rút ra. Không kéo hoặc xoắn dây điện để tránh làm hỏng đường dây điện và tránh nguy cơ rò rỉ điện.

28. Khi sản phẩm xảy ra lỗi hoặc bị hư hỏng, vui lòng ngừng sử dụng và gửi đến trung tâm bảo hành của công ty chúng tôi để bảo trì, không tự ý sửa chữa để tránh nguy hiểm.

29. 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.

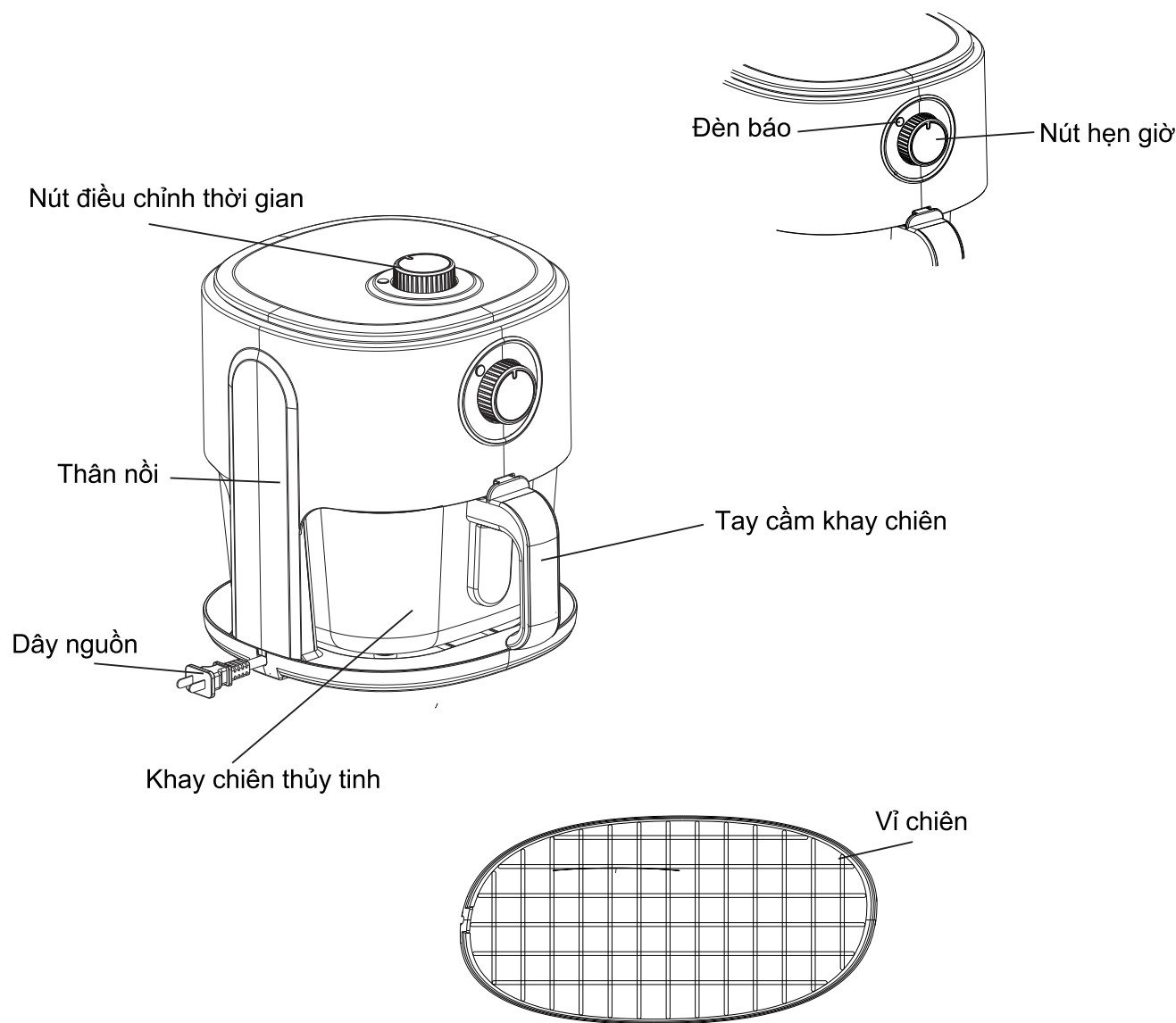
30. Lời khuyên:

- Trước lần sử dụng đầu tiên, vui lòng lấy khay chiên và vỉ chiên ra, rửa sạch bằng chất tẩy rửa và lắp trở lại vào thân nồi. Khởi động nồi chiên và làm nóng nồi chiên trong 5 phút trước khi sử dụng để loại bỏ hư hỏng do quá trình đóng gói hoặc vận chuyển.

- Có thể có một ít khói hoặc âm thanh nhẹ bất thường khi bắt đầu sử dụng, tuy nhiên đó là hiện tượng phổ biến, không ảnh hưởng đến sản phẩm.

- Vui lòng chỉ sử dụng các phụ kiện ban đầu của sản phẩm này.

MÔ TẢ SẢN PHẨM



Thông tin kỹ thuật

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu
Model	MK349
Điện áp hoạt động	220-240V
Tần số hoạt động	50-60Hz
Công suất	1200W
Dung tích khoang nồi	6.0 Lít
Dung tích khả dụng	4.5 Lít
Kích thước sản phẩm (DxRxH)	285 x 250 x 280 mm
Trọng lượng	Xấp xỉ: 4.0 Kg

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng nồi chiên không dầu này, vui lòng đảm bảo:

1. Lấy tất cả các bộ phận ra khỏi hộp và làm sạch chúng bằng vải mềm cùng với một ít chất tẩy rửa trung tính. Phần thân nồi không thể rửa được trong nước (Hình 1) nhưng có thể được làm sạch bằng vải mềm (Hình 2). Sau khi tất cả các bộ phận đã được lau khô hoàn toàn, nồi chiên đã sẵn sàng để có thể sử dụng.



Hình 1

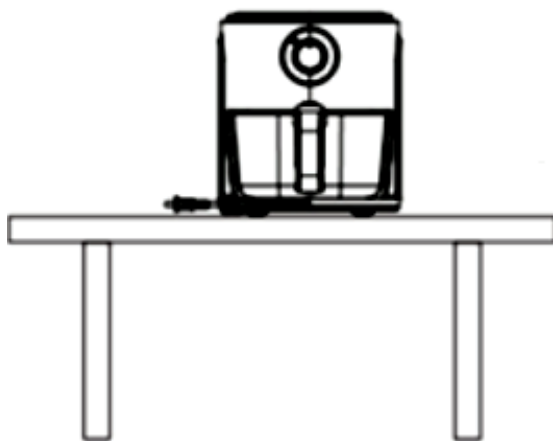


Hình 2

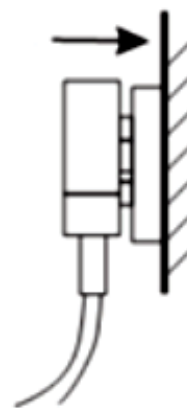


Hình 3

2. Đặt nồi chiên không dầu trên mặt bàn bằng phẳng (Hình 3), đảm bảo rằng khoảng cách từ nồi chiên đến ổ cắm điện phù hợp để dây nguồn có thể cắm chắc chắn vào ổ cắm điện trên tường (Hình 4). Phải có ít nhất 10 cm (3 inch) không gian trống xung quanh mặt trái / phải và mặt trên của nồi chiên để luồng không khí xung quanh nồi có thể lưu thông tốt. Không đặt nồi chiên gần bếp lửa hoặc gần các vật dụng dễ cháy (không đặt nồi chiên không dầu trong tủ quần áo hoặc sử dụng nó ngoài trời).



Hình 4



Hình 5

3. Khi nồi chiên không dầu đang hoạt động, không được chạm tay vào bề mặt nóng, và các hoạt động của con người phải cách các bề mặt nóng ít nhất hơn 10cm để tránh bị bỏng.

4. Trước khi sử dụng, hãy xoay nút hẹn giờ để làm nóng nồi trong 5 phút. Việc này giúp loại bỏ hết khói dầu còn sót lại.

Khi sử dụng lần đầu tiên, bạn có thể ngửi thấy mùi đặc biệt phát ra từ nồi chiên, tuy nhiên đó là hiện tượng bình thường, không phải lỗi cháy nổ của nồi chiên không dầu.

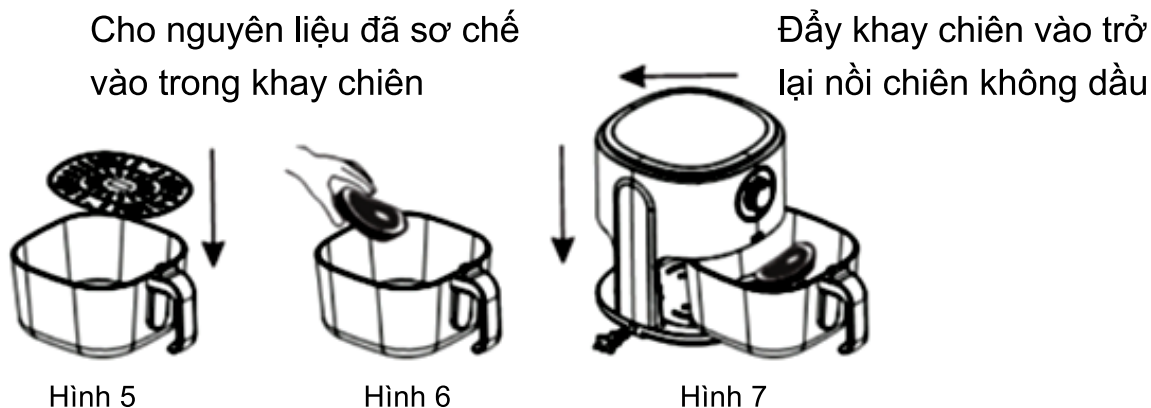
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Kết nối phích cắm với ổ cắm trên tường được nối đất.
2. Cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên không dầu và đặt vỉ chiên vào (hình 5).
3. Cho các nguyên liệu đã được sơ chế vào khay chiên (Hình 6).

Lưu ý: Không cho quá nhiều nguyên liệu vào khay chiên (xem phần “Cài đặt”), vì nó có thể ảnh hưởng đến kết quả chiên của thực phẩm.

4. Đẩy khay chiên trở lại vào nồi (Hình 7).

Thận trọng: Không chạm vào vỉ chiên, khay chiên ngay sau khi sử dụng, vì nó rất nóng, có thể gây bỏng nặng. Giữ và kéo khay chiên ra khỏi nồi bằng tay cầm.



5. Xoay nút điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ thích hợp. Xem phần “Cài đặt” trong chương này để xác định nhiệt độ phù hợp cho từng loại nguyên liệu.
6. Xác định thời gian nấu cho từng nguyên liệu và xoay nút hẹn giờ đến vị trí thời gian nấu phù hợp. Nồi chiên không dầu sẽ bắt đầu hoạt động và bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian cài đặt.

Làm nóng nồi khoảng 5 phút trước khi nấu nếu nồi đang nguội.

Lưu ý: Nếu muốn, bạn cũng có thể làm nóng nồi trước khi nấu mà không cần có bất kỳ nguyên liệu nào bên trong. Trong trường hợp đó, hãy cài đặt thời gian nấu là 5 phút và đợi cho đến khi chuông báo vang lên, sau đó cho nguyên liệu vào khay chiên và hẹn thời gian nấu dự kiến.

7. Một số nguyên liệu cần được lắc trong quá trình chiên.

Lắc nguyên liệu trong khi nấu để gia vị thấm đều vào nguyên liệu, giúp cho thức ăn được ngon hơn (xem phần “Cài đặt”).

Lời khuyên: Đối với những nguyên liệu cần lắc, bạn nên cài đặt thời gian nấu thành một nửa, cho đến khi nghe thấy tiếng chuông báo thì kéo khay chiên ra khỏi nồi và lắc đều các nguyên liệu. Sau đó, đẩy khay chiên trở lại vào nồi và cài đặt tiếp một nửa thời gian nấu còn lại.

8. Khi bạn nghe thấy 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.

Nồi có chức năng bảo vệ an toàn, nguồn điện sẽ tự động bị ngắt khi khay chiên được rút ra khỏi nồi chiên.

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

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt nồi theo cách thủ công. Để tắt nồi, hãy vặn nút cài đặt thời gian nấu về 0.

9. Kiểm tra xem nguyên liệu đã chín hay chưa. Nếu chưa, vui lòng đẩy khay chiên trở vào lại nồi và hẹn giờ thêm vài phút.

10. Lấy nguyên liệu ra và nồi chiên không dầu ngay lập tức đã sẵn sàng để chuẩn bị một mẻ khác.

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

Khay chiên và các bề mặt của nồi chiên sẽ rất nóng sau khi nấu.

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 cài đặt này là tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.

Lời khuyên:

- Tùy thuộc vào kích thước, số lượng thì thời gian nấu sẽ khác nhau. 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;
- Lắc 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.
- Không nấu các nguyên liệu béo ngậy như xúc xích, mỡ trong nồi chiên không dầu.
- Đồ ăn nhẹ có thể chiên được trong nồi chiên không dầu.
- Lượng khoai tây tối thiểu cần cho một mẻ chiên giòn là 500 gram.
- Sử dụng bột làm sẵn để chiên một cách nhanh chóng và dễ dàng.
- Đặt một cái khay sắt hoặc đĩa sứ vào khay 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 150⁰C trong tối đa 10 phút.

	Lượng nguyên liệu tối đa – tối thiểu (g)	Thời gian (Phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Ghi chú
Khoai tây chiên					
Khoai tây đông lạnh loại mỏng	300-700	9-16	200	Có	
Khoai tây đông lạnh loại dày	300-700	11-20	200	Có	
Khoai tây chiên tự làm (8×8mm)	300-800	16-10	200	Có	Thêm ½ thìa cafe dầu
Khoai tây chiên cắt miếng	300-800	18-22	180	Có	Thêm ½ thìa cafe dầu
Khoai tây viên	300-750	12-18	180	Có	Thêm ½ thìa cafe dầu
Rosti	250	15-18	180	Có	
Khoai tây nghiền	500	15-18	200	Có	
Các loại thịt					
Thịt bò	100-500	8-12	180		
Sườn heo	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		

Xúc xích cuộn	100-500	13-15	200		
Đùi gà	100-500	18-22	180		
Ức gà	100-500	10-15	180		
Thức ăn nhẹ					
Chả giò	100-400	8-10	200	Có	Làm nóng nồi trước
Gà cốm đông lạnh	100-500	6-10	200	Có	Làm nóng nồi trước
Cá đông lạnh	100-400	6-10	200		Làm nóng nồi trước
Bánh mì đông lạnh vụn phô mai	100-400	8-10	180		Làm nóng nồi trước
Rau củ nhồi thịt	100-400	10	160		
Bánh nướng					
Bánh bông lan	300	20-25	160		Cần lót giấy bạc
Bánh quy	400	20-22	180		Cần lót giấy bạc
Bánh muffin	300	15-18	200		Cần lót giấy bạc
Bánh ngọt khác	400	20	160		Cần lót giấy bạc

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Vệ sinh

Lưu ý! Nguy cơ điện giật

Không được sử dụng miếng cọ rửa bằng kim loại, chất tẩy rửa có tính ăn mòn, miếng len thép hoặc khăn vải thô để làm sạch bất kỳ bộ phận nào của nồi chiên.

Vệ sinh nồi sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.

Đảm bảo rằng nồi chiên đã được tắt, làm mát và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi tiến hành vệ sinh và bảo dưỡng.

Lưu ý: Tháo khay chiên ra khỏi nồi chiên để nồi có thể nguội nhanh hơn.

Lau sạch bên ngoài nồi bằng khăn ẩm.

Làm sạch khay chiên, vỉ chiên bằng nước sạch, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn.

Lau sạch bên trong nồi chiên bằng khăn mềm khô và sạch.

Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải khô để loại bỏ cặn thức ăn.

2. Bảo quản

Đảm bảo tất cả các bộ phận của nồi chiên không dầu đã được vệ sinh sạch sẽ và khô ráo.

Bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo và thoáng mát.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Nồi chiên không hoạt động.	Chưa cắm điện	Kết nối dây nguồn của nồi chiên với ổ cắm điện được nối đất.
	Dây kết nối bên trong bị lỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành.
	Khay chiên chưa được đặt vào nồi đúng cách.	Kéo khay chiên ra và đẩy nó trở lại vào nồi chiên sao cho khớp.
Quạt bên trong nồi chiên không hoạt động.	Nồi chiên không dầu chưa được kết nối với nguồn điện.	Chỉ vận hành nồi chiên sau khi đã kết nối với nguồn điện.
	Bộ phận điện tử bên trong nồi chiên bị hư hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành.
Thực phẩm không chín.	Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên.	Chia nguyên liệu thành nhiều lần nấu.
	Thời gian nấu quá ngắn.	Đẩy khay chiên trở lại nồi chiên không dầu và thêm thời gian nấu.
Thực 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.
Không thể đẩy khay chiên vào nồi chiên không dầu một cách trơn tru.	Miếng silica của khay chiên chưa được điều chỉnh đúng cách.	Điều chỉnh lại miếng lót của khay chiên.
	Có cặn bẩn trong khay chiên.	Vệ sinh sạch sẽ cặn bẩn trong khay.
	Có quá nhiều nguyên liệu.	Không cho quá nhiều nguyên liệu vào khay chiên mỗi lần nấu. Chia nó thành một số mẻ nhỏ.
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.

NEW PRODUCTS / SẢN PHẨM MỚI



HOME APPLIANCES
ĐỒ ĐIỆN GIA DỤNG

WWW.MISHIOVIETNAM.COM



MODEL: MK-319
26L MULTIFUNCTION STEAM AIR FRYER
NỒI CHIÊN HƠI NƯỚC ĐA NĂNG 26 LÍT



MODEL: MK-281
12L RAPID AIR FRYER
NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 12 LÍT



MODEL: MK-320
MINI AIR FRYER
NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MINI



MODEL: MK-221
5L RAPID AIR FRYER
NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU ĐIỆN TỬ 5 LÍT



MODEL: MK-218
ELECTRIC COOKER
BẾP ĐIỆN TỬ (TẶNG NỒI NẤU LẤU)



MODEL: MK-341
ELECTRIC KETTLE
BÌNH ĐUN NƯỚC SIÊU TỐC



MODEL: MK-342
ELECTRIC OVEN
LÒ NƯỚNG ĐIỆN



MODEL: MK-317
ELECTRIC LUNCH BOX
HỘP HÂM NÓNG THỰC PHẨM



MODEL: MK-135
MEAT GRINDER
MÁY XAY THỊT



MODEL: MK-307
MULTIFUNCTION VACUUM BLENDER
MÁY LÂM SỮA HẠT CHÂN KHÔNG



MODEL: MK-313
SLOW JUICER
MÁY ÉP CHẬM



MODEL: MK-310
EVAPORATIVE AIR COOLER
MÁY LÂM MÁT KHÔNG KHÍ



MODEL: MK-318
20L MULTIFUNCTION STEAM AIR FRYER
NỒI CHIÊN HẤP ĐA NĂNG 20 LÍT



MODEL: MK-323
MULTIFUNCTION FOOD PROCESSOR
MÁY XAY ÉP ĐA NĂNG



MODEL: MK-316
MULTIFUNCTION GRAIN MILK MAKER
MÁY LÂM SỮA HẠT ĐA NĂNG



MODEL: MK-308
CLOTHES DRYER
MÁY SẤY QUẦN ÁO



HEALTH, FURNITURE
SỨC KHỎE, NỘI THẤT

WWW.KACHIVIETNAM.COM



MODEL: MK-171
RELAXING FOLDING CHAIR
GHẾ XẾP THƯ GIẢN



MODEL: MK-232
FOLDING CHAIR WITH MATTRESS
GHẾ XẾP THƯ GIẢN KÈM NỆM



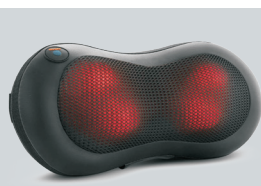
MODEL: MK-298
FOLDING CHAIR
GHẾ XẾP ĐƠN MẪY



MODEL: MK-234
FOLDING CHAIR WITH HAND MASSAGE
GHẾ XẾP MASSAGE TAY



MODEL: MK-344
FOOT BATH MASSAGE
Bồn ngâm chân massage



MODEL: MK-343
MULTIFUNCTION MASSAGE PILLOW
Gối massage đa năng



MODEL: BLS-2009A
AUTOMATIC BLOOD PRESSURE MONITOR
Máy đo huyết áp tự động



MODEL: RAK268
ELECTRIC BLOOD PRESSURE MONITOR
Máy đo huyết áp điện tử



MODEL: MK-223
SMART DIGITAL SCALE
Cân điện tử thông minh



MODEL: MK-315
DIGITAL SCALE
Cân điện tử



MODEL: JXB-315
INFRARED THERMOMETER
Nhiệt kế hồng ngoại



MODEL: MK-309
ELECTRIC TOOTHBRUSH
Bàn chải đánh răng điện



AIRBIKE
SPORT

SPORTS
THỂ THAO

WWW.AIRBIKESPORT.COM



MODEL: MK-98
AIR BIKE
Xe đạp tập thể dục



MODEL: MK-283
AIR BIKE
Xe đạp tập thể dục



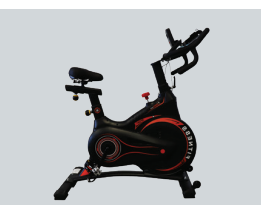
MODEL: MK-299
AIR BIKE
Xe đạp tập thể dục cao cấp



MODEL: MK-305
AIR BIKE
Xe đạp tập thể dục



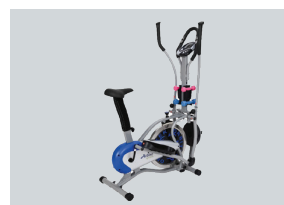
MODEL: MK-288
MAGNETIC SPINNING BIKE
Xe đạp tập phanh từ trường



MODEL: MK-290
SPIN BIKE
Xe đạp tập spin bike



MODEL: MK-294
SPIN BIKE
Xe đạp tập spin bike



MODEL: ORBITREK 2085
FULL BODY ORBITRAC BIKE
Xe đạp tập kết hợp toàn thân



MODEL: MK-272
ELECTRICAL TREADMILL
Máy chạy bộ đơn năng



MODEL: MK-277
MULTIFUNCTION ELECTRICAL TREADMILL
Máy chạy bộ đa năng



MODEL: MK-301
ELECTRICAL TREADMILL
Máy chạy bộ đơn năng



MODEL: MK-304
MULTIFUNCTION ELECTRICAL TREADMILL
Máy chạy bộ đa năng



MODEL: MK-327
4D MASSAGE CHAIR
Ghế massage 4D



MODEL: MK-331
MASSAGE CHAIR
Ghế massage



MODEL: MK-335
MASSAGE CHAIR
Ghế massage



MODEL: MK-337
LUXURY MASSAGE CHAIR
Ghế massage cao cấp