

# NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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



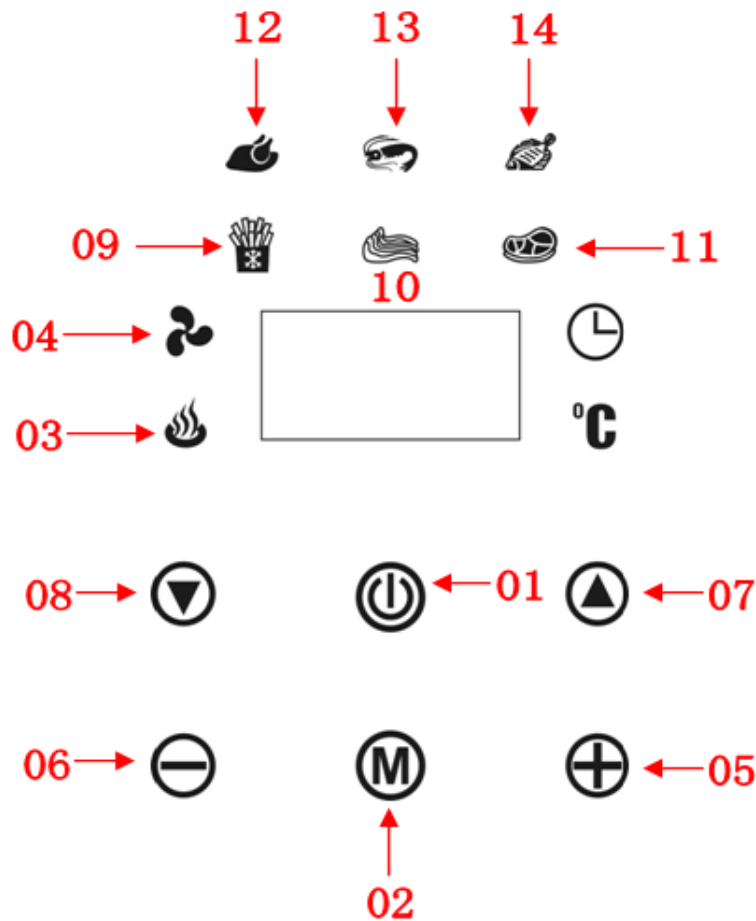
**MODEL: MK-165**

# NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

## GIỚI THIỆU

Nồi chiên không dầu **Mishio MK-165** cho phép bạn chuẩn bị các loại thực phẩm và đồ ăn nhẹ yêu thích một cách lành mạnh hơn. Nồi chiên không dầu sử dụng luồng không khí nóng với công nghệ lưu thông không khí tốc độ cao (rapid air) và thiết kế rổ chiên có kích thước lớn để chiên, nấu nhiều món ăn ngon một cách lành mạnh, nhanh chóng và dễ dàng. Thực phẩm của bạn sẽ được làm nóng đều từ mọi phía cùng một lúc và không cần thêm dầu vào hầu hết các loại thực phẩm.

## MÔ TẢ BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Khoai tây chiên



Tôm



Làm nóng



Thịt sườn



Bít-tết



Cá

# NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165



Quạt



Nguồn



Menu



Giảm

(Nhiệt độ)



Tăng

(Nhiệt độ)



Giảm

(Hẹn giờ)



Tăng

(Hẹn giờ)



Gà

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  $5^{\circ}\text{C}$  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  $5^{\circ}\text{C}$  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  $200^{\circ}\text{C}$  (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

## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

và tuần hoàn từ 09 đến 14. Nếu chảo 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 chảo 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 chảo 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 chảo chiên để tránh gây hư hỏng và cháy nồi.
- Không được chạm vào phần bên trong của nồi, khay chiên và chảo 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.


## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

- 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 chiên 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 được 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.

## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

- Đặt chảo chiên vào nồi đúng cách.

**Lưu ý:** Chảo 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 chảo 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 chảo chiên ra khỏi nồi và cho nguyên liệu vào chảo 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 chảo chiên trở lại vào nồi chiên đúng cách. Không được vận hành nồi khi không gắn chảo chiên. Nếu chảo chiên không được gắn vào nồi đúng cách, nồi sẽ không hoạt động.

**Thận trọng:** Không chạm vào chảo 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 chảo 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 Quay “” 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 lắc trong thời gian nấu (xem phần “Cài đặt” bên dưới). Để lắc các nguyên liệu, kéo chảo chiên ra khỏi nồi bằng tay cầm và lắc nó. Sau đó đẩy chảo trở lại vào nồi chiên không dầu và tiếp tục nấu.

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

**Mẹo:** Để giảm trọng lượng, bạn có thể lấy rổ ra khỏi khay và chỉ lắc 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 lắc 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 lắc.

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 chảo chiên (ví dụ: khoai tây chiên), nhấn nút nhả rổ và nhấc rổ ra khỏi khay

## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

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.
- 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. 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.

	KHỐI LƯỢNG TỐI THIỂU – TỐI ĐA (GR)	THỜI GIAN (PHÚT)	NHIỆT ĐỘ (°C)	LẮC	GHI CHÚ
<b>KHOAI TÂY CỦ VÀ KHOAI TÂY CHIÊN</b>					
Khoai tây chiên đông lạnh loại mỏng	300-700	9-16	200	Lắc	
Khoai tây chiên đông lạnh loại dày	300-700	11-20	200	Lắc	
Khoai tây chiên làm tại nhà (8x8mm)	300-800	16-20	200	Lắc	Thêm ½ muỗng canh dầu
Khoai tây thái que làm tại nhà	300-800	18-22	180	Lắc	Thêm ½ muỗng canh dầu



## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

Khoai tây vuông	300-750	12-18	200	Lắc	Thêm ½ muỗng canh dầu
Khoai tây chiên kiểu Thụy Sĩ (Rosti)	250	15-18	180	Lắc	
Khoai tây nghiền	500	15-18	200	Lắc	
<b>THỊT VÀ THỊT GIA CẦM</b>					
Bít-tết	100-500	8-12	180		
Thịt sườn heo	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Xúc xích	100-500	13-15	200		
Đùi gà	100-500	18-22	180		
Ức gà	100-500	10-15	180		
<b>SNACK</b>					
Chả giò	100-400	8-10	200	Lắc	
Thịt gà viên tẩm bột đông lạnh	100-500	6-10	200	Lắc	
Cá tẩm bột	100-400	6-10	200		
Bánh mì phô mai	100-400	8-10	180		
Rau củ nhồi	100-400	10	160		
<b>CÁC LOẠI BÁNH</b>					
Bánh bông lan	300	20-25	160		Sử dụng khay nướng
Bánh Quiche	400	20-22	180		Sử dụng khay hoặc đĩa nướng
Bánh Muffin	300	15-18	200		Sử dụng khay nướng
Snack ngọt	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.
- Gắp 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.

## LÀM SẠCH

- 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.

## BẢO QUẢN

- Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội hoàn toàn.
- Đảm bảo rằng các bộ phận của nồi đã được vệ sinh sạch sẽ và khô ráo.
- Bảo quản nồi chiên 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.	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	Lượng nguyên liệu trong rổ chiên	Chia nhỏ nguyên liệu thành nhiều lần

## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

<b>nấu chín</b>	quá lớn hoặc quá nhiều. Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	nấu. Điều chỉnh nhiệt độ theo bảng hướng dẫn trên
	Thời gian hẹn giờ quá ngắn	Điều chỉnh thời gian theo bảng hướng dẫn trên.
<b>Các nguyên liệu được nấu chín không đồng đều.</b>	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.
<b>Các nguyên liệu không giòn sau khi chiên</b>	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.
<b>Không thể gắp khay chiên vào nồi</b>	Có quá nhiều nguyên liệu trong rổ chiên. Rổ chiên chưa được gắn đúng cách vào khay chiên. Tay cầm bị kẹt.	Không cho lượng nguyên liệu quá đầy hoặc vượt mức tối đa cho phép vào rổ Nhấn rổ chiên xuống khay cho đến khi bạn nghe thấy tiếng click. Đẩy tay cầm sang vị trí nằm ngang.
<b>Khói trắng bay ra khỏi nồi</b>	Bạn đang chiên, nấu các nguyên liệu có dầu mỡ. Nồi chưa được vệ sinh sạch sẽ dẫn đến lượng dầu thừa từ lần nấu trước vẫn còn đọng trong khay.	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. Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay. Vui lòng làm sạch khay sau mỗi lần sử dụng.
<b>Khoai tây chiên chín không đều.</b>	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.
<b>Khoai tây chiên không giòn.</b>	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.

## DỊCH VỤ & THÔNG BÁO QUAN TRỌNG

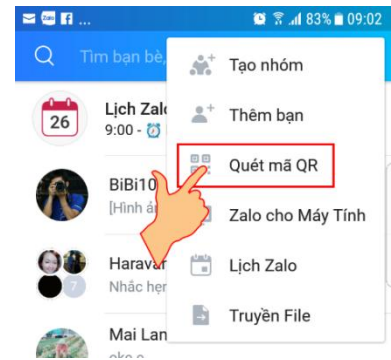
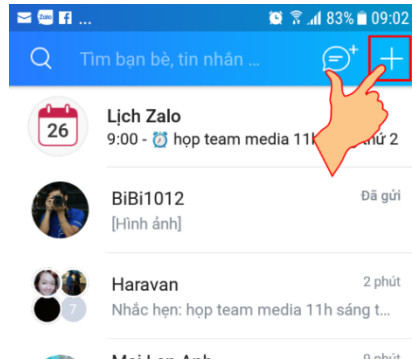
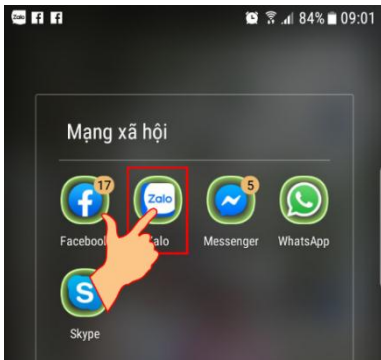
Nếu dây nguồn bị hỏng, hãy liên hệ với nhà sản xuất, trung tâm bảo hành, đại lý dịch vụ phân phối sản phẩm hoặc người có trình độ chuyên môn để thay thế và sửa chữa, tránh gây nguy hiểm.

**Cảnh báo: Thiết bị này không dành cho người (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn.**

## 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”

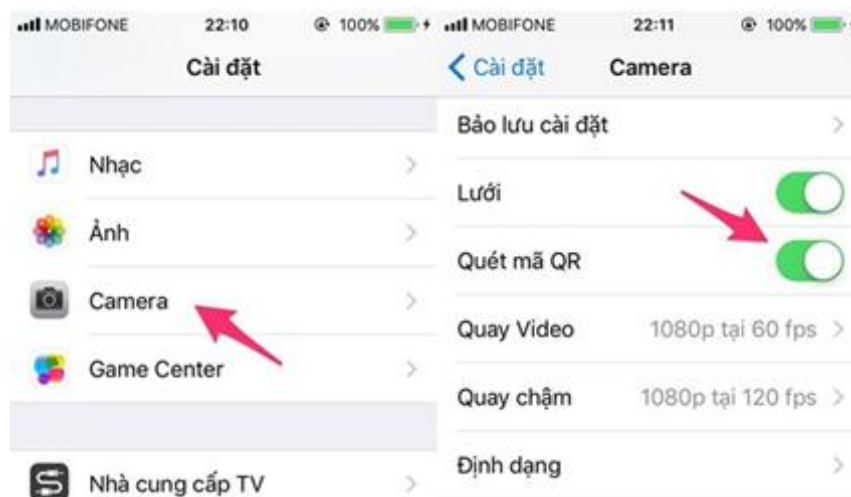


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “Có” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành



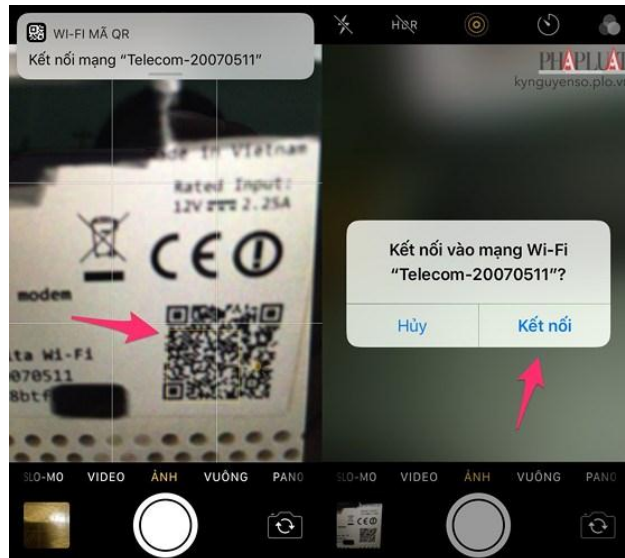
### Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

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



## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

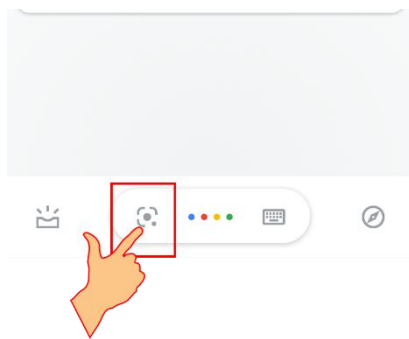
- Sau khi cài đặt xong bạn mở phần mềm chụp hình ra và chuyển camera đến mã QR sau đó bạn sẽ nhận được thông báo, bạn hãy click vào “ Kết nối ” và làm theo hướng dẫn



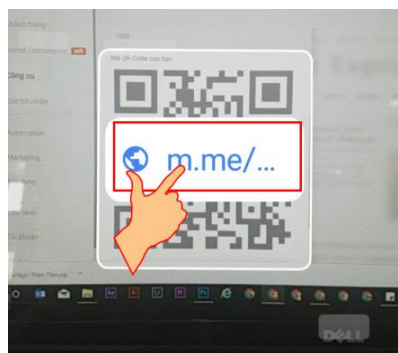
### Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant

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

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 Thương Tín. Hà Nội

Hotline: 1900 1738

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

## **MỘT SỐ CÔNG THỨC NẤU ĂN VỚI NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU**

### **Bánh Scone dâu tây**



**Nguyên liệu:**

- 240 gr bột mì đa dụng
- 50 gr đường
- 8 gr bột nở
- 1 gr muối
- 85 gr bơ nhạt lạnh cắt miếng nhỏ
- 84 gr dâu tây tươi, cắt nhỏ
- 120 ml kem tươi có hàm lượng chất béo cao
- 2 quả trứng
- 10 ml tinh chất vani
- 5 ml nước

*Khẩu phần: 6 phần*

Thời gian chuẩn bị: 10 phút

Thời gian nấu: 12 phút

- 1 Trộn đều bột mì, đường, bột nở và muối.
- 2 Dầm nhỏ bơ cùng với bột bằng dụng cụ nghiền hoặc máy trộn bột cầm tay ở tốc độ thấp cho đến khi bơ và bột trộn thành những miếng vụn nhỏ.
- 3 Trộn đều dâu tây vào hỗn hợp.
- 4 Đánh tan kem tươi cùng với 1 quả trứng và tinh chất vani.
- 5 Trộn nhẹ nhàng hỗn hợp kem tươi vào hỗn hợp bột cho đến khi hòa quyện thành một khối bột. Cán mỏng bột đến khi đạt độ dày 38 mm.
- 6 Dùng dụng cụ cắt bánh thành những hình tròn nhỏ.
- 7 Đánh tan một quả trứng với nước. Phết lên bề mặt bánh.
- 8 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio. Điều chỉnh nhiệt độ lên 175°C và ấn nút nguồn để bắt đầu.
- 9 Lót rổ chiên bằng giấy nến.
- 10 Đặt từng chiếc bánh lên phía trên giấy nến và điều chỉnh thời gian 12 phút, cho đến khi bánh vàng đều.

## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

### Thịt viên kiểu Ý



#### Nguyên liệu:

227 gr thịt bò xay nhuyễn (75/25)  
28 gr bột chiên xù hoặc vụn bánh mì  
30 ml sữa tươi                      3 gr bột tỏi  
2 gr bột hành                      2 gr lá oregano khô  
2 gr lá mùi tây khô              Sốt marinara  
Muối, tiêu                          1 quả trứng  
15 gr phô mai Parmesan bào mịn  
½ muỗng canh nhỏ dầu

Khẩu phần: 1- 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 15 phút

Thời gian nấu: 8 phút

- 1 Trộn đều thịt bò xay, sữa, trứng các loại gia vị, tiêu, muối và phô mai.
- 2 Nặn thịt thành viên tròn nhỏ, cỡ trung. Để vào ngăn đá khoảng 10 phút.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio.
- 4 Lấy thịt viên ra khỏi ngăn đá, trộn đều với dầu ăn và đặt vào rổ chiên.
- 5 Điều chỉnh nhiệt độ lên đến 205°C và hẹn thời gian nấu 8 phút.
- 6 Rưới sốt marinara, rắc thêm phô mai parmesan cắt sợi lên phía trên và thưởng thức.

### Gà nướng thảo mộc



#### Nguyên liệu:

3 đùi gà nguyên xương và da  
3 tỏi gà nguyên xương và da  
30 ml dầu ôliu  
20 gr bột tỏi  
6 gr muối  
1 gr tiêu đen  
1 gr xạ hương khô  
1 gr hương thảo mộc khô  
1 gr ngải giấm

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 35 phút

Thời gian nấu: 20 phút

- 1 Xoa đều thịt gà với dầu ôliu và các loại gia vị.
- 2 Ướp thịt trong vòng 30 phút.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio.
- 4 Xếp đều thịt gà vào rổ chiên.
- 5 Chọn chế độ nấu "Gà", điều chỉnh nhiệt độ lên đến 195°C và hẹn thời gian nấu 20 phút và ấn nút nguồn để Bắt đầu.

## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

### Thịt cốt lết phong cách Bắc Carolina



#### Nguyên liệu:

2 miếng thịt cốt lết không xương  
15 ml dầu thực vật  
25 gr đường nâu  
6 gr ớt bột Hungari  
2 gr mù tạt  
2 gr hạt tiêu đen mới xay  
3 gr bột hành  
3 gr bột tỏi  
Tiêu, muối

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút

Thời gian nấu: 10 phút

- 1 Xoa đều dầu lên 2 miếng thịt.
- 2 Trộn đều các loại gia vị và ướp trong vòn 10 phút.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio.
- 4 Xếp đều thịt vào rổ chiên.
- 5 Chọn chế độ nấu "Bít-tết", hẹn thời gian nấu 10 phút và ấn nút nguồn để Bắt đầu.
- 6 Gắp thịt ra khỏi rổ chiên sau khi nồi đã tắt, để thịt nghỉ 5 phút trước khi thưởng thức.

### Cá hồi bơ sốt chanh



#### Nguyên liệu:

2 miếng cá hồi phi lê 100 gr  
10 ml dầu thực vật  
30 gr bơ  
30 ml nước cốt chanh tươi  
1 nhánh tỏi băm nhỏ  
6 ml sốt Worcestershire  
Tiêu, muối

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút

Thời gian nấu: 8 phút

- 1 Ướp cá hồi với tiêu muối.
- 2 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio ở 175°C.
- 3 Quét một lớp mỏng dầu ăn lên miếng cá và xếp đều vào rổ chiên
- 4 Chọn chế độ nấu "Cá", hẹn thời gian nấu 8 phút và ấn nút nguồn để Bắt đầu
- 5 Trộn đều bơ, nước cốt chanh, tỏi và sốt Worcestershire trong một chiếc nồi nhỏ và đun ở nhiệt độ thấp trong 1 phút.
- 6 Gắp cá ra khỏi rổ chiên. Thưởng thức cùng cơm trắng và rưới sốt bơ chanh lên trên.



## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

### Tôm sốt Cajun



#### Nguyên liệu:

6 gr muối  
2 gr sốt ớt paprika  
2 gr bột tỏi  
2 gr gia vị Ý  
1 gr bột hành  
1 gr tiêu đen  
454 gr tôm to bóc vỏ và làm sạch  
30 ml dầu ôliu  
Chanh xanh cắt miếng

2 gr bột ớt  
1 gr ớt cayenne  
1 gr lá xạ hương khô

Khẩu phần: 2-3 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút

Thời gian nấu: 5 phút

- 1 Trộn đều các loại gia vị và để riêng.
- 2 Trộn đều tôm với dầu ôliu. Sau đó rắc gia vị đã trộn đều lên bề mặt tôm.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio.
- 4 Xếp đều tôm vào rổ chiên
- 5 Chọn chế độ "Tôm", hẹn thời gian nấu 5 phút và ấn nút nguồn để Bắt đầu.
- 6 Lắc rổ chiên giữa quá trình nấu.
- 7 Trang trí cùng chanh tươi cắt miếng và bắt đầu thưởng thức.

### Bánh mì nướng phô mai



#### Nguyên liệu:

43 gr bơ quay chảy  
4 lát bánh mì trắng  
57 gr phô mai cheddar dạng khối, cắt nhỏ

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút

Thời gian nấu: 5 phút

- 1 Dùng chổi phết đều bơ lên mỗi mặt bánh mì.
- 2 Kẹp phô mai vào giữa 2 lát bánh mì.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu Mishio ở 175°C.
- 4 Xếp bánh mì vào rổ chiên. Hẹn thời gian 5 phút và ấn bắt đầu
- 5 Cắt chéo và thưởng thức.

## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MISHIO MK-165

### Khoai tây nướng kiểu Pháp



#### Nguyên liệu:

- 2 củ khoai tây thái thành sợi dài cỡ 76 x 25 mm
- 1 lít nước lạnh để ngâm khoai
- 15 ml dầu ăn
- 3 gr bột tỏi
- 2 gr bột ớt paprika
- Tiêu, Muối
- Sốt cà ketchup hoặc sốt salad

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 30 phút

Thời gian nấu: 28 phút

- 1 Gọt vỏ và thái khoai tây thành sợi dài cỡ 76x25mm và ngâm nước trong 15 phút.
- 2 Rửa sạch khoai tây bằng nước lạnh và thấm khô.
- 3 Thêm dầu ăn và gia vị vào khoai tây, trộn đều.
- 4 Chọn chế độ làm nóng nồi chiên ở 195°C và ấn bắt đầu.
- 5 Xếp khoai vào rổ chiên và chọn chế độ “Khoai tây chiên”. Điều chỉnh thời gian 28 phút. Chú ý lắc rổ giữa thời gian nấu để khoai chín đều.
- 6 Lấy khoai ra và rắc tiêu muối. Thưởng thức cùng sốt cá ketchup hoặc sốt salad.

### Thịt cừu Shawarma xiên nướng



#### Nguyên liệu:

- 300 gr thịt cừu xay
- 2 gr thì là
- 2 gr bột ớt paprika
- 3 gr bột tỏi
- 2 gr bột hành
- 1 gr bột quế
- 1 gr nghệ
- 1 gr hạt thì là
- 1 gr hạt mù tạt xay

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 12 phút

Thời gian nấu: 8 phút

- 1 Trộn đều tất cả nguyên liệu trong 1 chiếc bát lớn.
- 2 Xiên từng xiên thịt cỡ 85 gr vào que tre, sau đó đặt vào tủ đông trong 10 phút.
- 3 Làm nóng nồi chiên không dầu.
- 4 Đặt thịt xiên vào rổ chiên đã được làm nóng, chọn chế độ “Bít-tết”. Điều chỉnh 8 phút và nhấn nút nguồn để bắt đầu.
- 5 Thưởng thức với sốt sữa chua chanh vàng hoặc bất kì loại sốt nào bạn thích.

**Cám ơn bạn  
đã lựa chọn chúng tôi!**



**Tham gia**

Tham gia cộng đồng người sử dụng nồi chiên Mishio trên Facebook để tham khảo và download thêm nhiều công thức nấu ăn dành riêng cho nồi chiên không dầu:

[www.Facebook.com/groups/noichienmishio/](http://www.Facebook.com/groups/noichienmishio/)



**Tận hưởng**

Công thức nổi bật, những món ăn ngon hàng tuần  
Phương pháp nấu ăn nhanh-Công thức đơn giản, tiết kiệm thời gian



**Khám phá**

Các sản phẩm mới, ưu đãi hấp dẫn từ Mishio

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