

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 12L



INSTRUCTION MANUAL 12L RAPID AIR FRYER

Model: MK-281

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

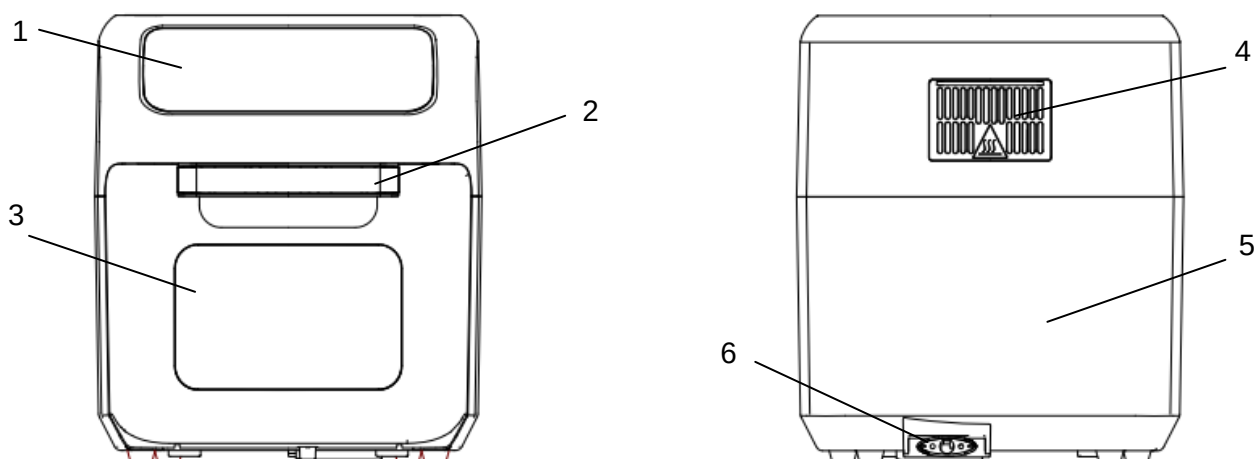
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

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

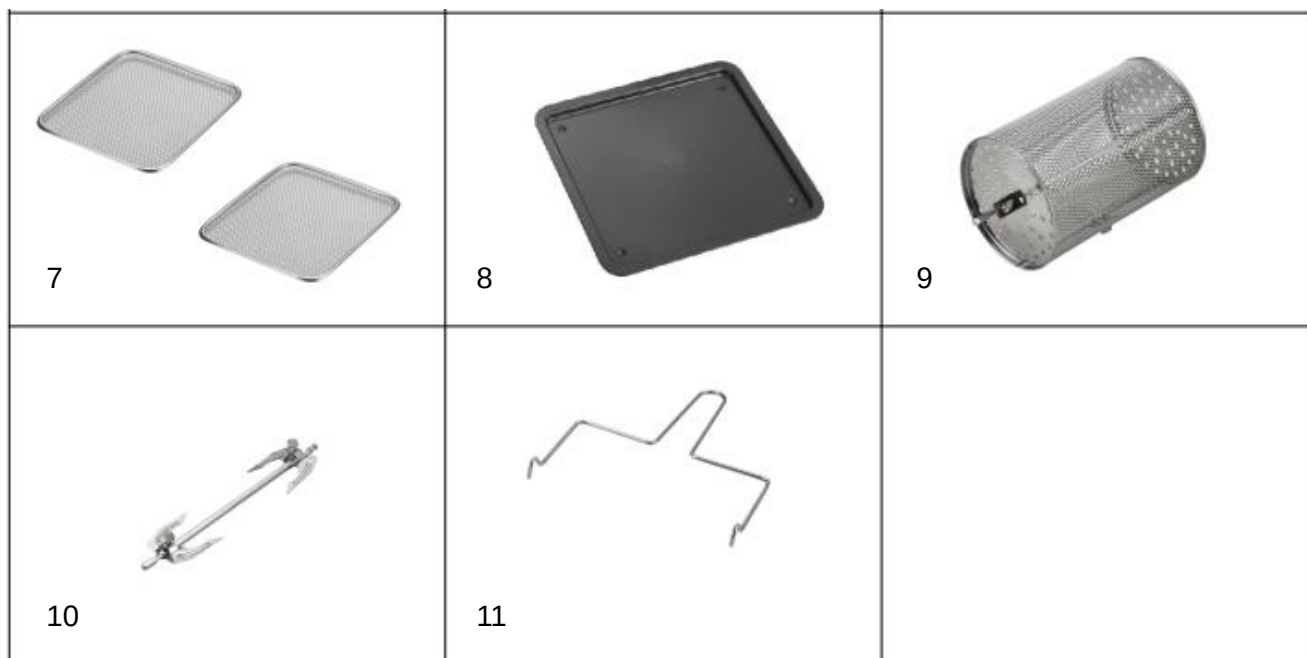
- Read all instructions carefully before using.
- While cooking, the internal temperature of the Unit reaches several hundred degrees celsius. To avoid personal injury, never place hands inside the Unit unless it is thoroughly cooled.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- To prevent food contact with the interior upper screen and heat element, do not overfill the round basket.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Never pour oil into the round Basket. Fire and personal injury could result.
- The use of accessory attachments not recommended may cause injuries.
- This unit is not intended for outdoor use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- Do not place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated over.
- When cooking, do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 12cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- When in operation, air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent. Also avoid the air while removing the round basket from the appliance.
- Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the contents.
- When time has run out, cooking will stop but the fan will continue running for 20 secs to cool down the unit.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children when it is in operation or in the cooling process.
- 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.
- Let the appliance cool down for approximately 30 mins. Before handing, cleaning, or storing.
- Do not use the Air Fryer for any purpose other than described in this manual.

GENERAL DESCRIPTION

PRODUCT STRUCTURE



ACCESSORIES



1. LCD control panel

2. Handle

3. Two layers glass door

4. Air outlet

5. Main body

6. Power cord

7. Crisper tray

8. Driped tray

9. Round basket

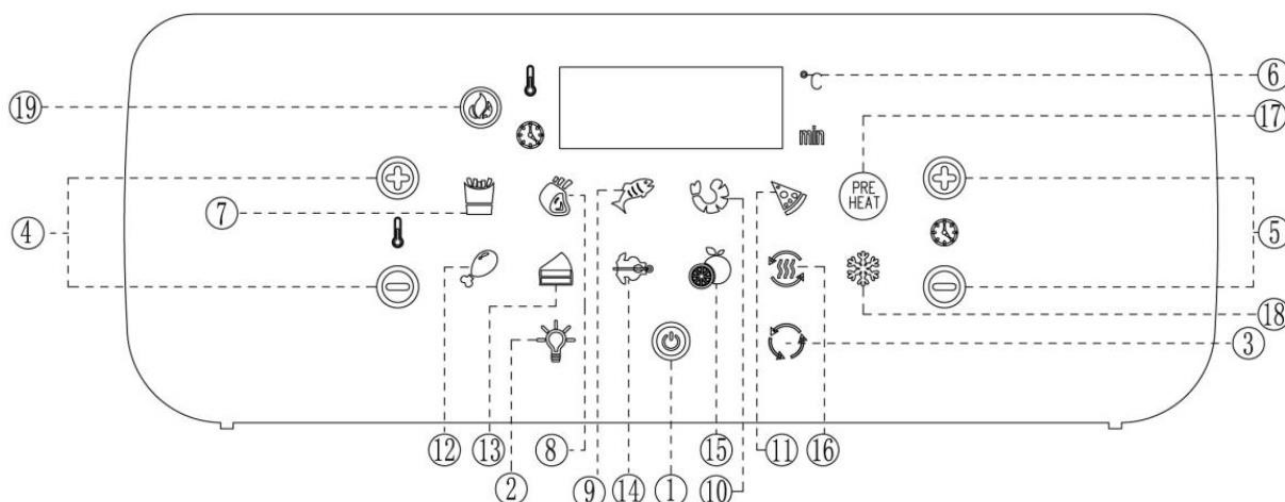
10. Rotisserie Shaft & forks

11. Rotisserie fetch tool

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product name	Rapid air fryer	Model	MK-281
Rated voltage	220-240 V	Product weight	6.80 Kg
Rated Frequency	50-60 Hz	Temperature	80 - 200°C
Power	1800 W	Timer	1 - 90 mins
Capacity	12.0 L	Product size	32 x 34 x 41 cm

OPERATION PANEL DESCRIPTION



No.	Name	Description
1	Power/Start-Stop Button	Once the Unit is plugged in, the Power Button will light up. Selecting the Power Button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the Power Button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 190°C and time of 15 mins. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut down the unit, causing the display to go dark immediately the running light to go dark within 20 secs. The fan will continue running for 20 secs to cool down the Unit.
2	Internal Light	Selecting this button will help you check cooking progress while Unit is in operation. NOTE: Opening the door during the cooking process will pause the Unit. Internal light will illuminate if doors open.
3	Rotation Button	Select this button when cooking anything using the Rotisserie mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.
4	Temperature Control	These buttons enable you to increase or decrease cooking temperature.
5	Time Control	These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 min to 90 mins in all modes except when dehydrating, which uses 30-min intervals and an operating time of 2-24 hrs.
6	Temperature/Time unit	The Digital Numeric Display will switch between Temperature and Time Remaining during the cooking process
7-16	Cooking Presets	Selecting any Preset Button sets the Time and Temperature to the Preset's default value. The cooking process starts automatically 5 secs after the preset has been selected, or the Power Button can be pressed after the Preset Button to start the Oven immediately. You may override these presets with Time and Temperature Buttons.
17	Pre heat	Select this button to heat the pot before cooking.
18	Frozen food	Select this button when the ingredients are frozen.
19	Heating icon	This icon will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 secs once you shut the unit down.

COOKING PRESETS

Preset Button	Temperature	Time
French Fry	200°C	15mins.
Roast	175°C	25mins.
Fish	165°C	15mins.
Shrimp	160°C	12mins.
Chicken	185°C	40mins.
Cake	160°C	30mins.
Dehydrate	30°C	2hours (2-24hours).
Rotisserie	190°C	30mins.
Pizza	180°C	15mins
Reheat	115°C	2hours
Preheat	80°C	5mins
Frozen food	200°C	20mins

Preset Cooking Button Chart: Cooking time for chicken/roast will vary with weight.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built in shut-off the device, that will automatically shut down the Unit when the Timer LED reaches zero. You can manually switch off the appliance by selecting the Power Button. The fan will continue running for about 20 secs to cool down the unit.

OVERHEATING PROTECTION

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the Unit will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the Unit to cool completely before restarting or storing.

BEFORE USING

- Remove all packaging materials include stickers and labels.
- Before initial use and after subsequent use, wash the round basket and other cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the unit with a warm moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the unit for a few minutes to burn off any residue.
- The airfryer may smoke in the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off

within a few minutes.

- NEVER cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.
- NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.
- NEVER use the Oven Door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot Fry Basket could damage the Oven Door or cause the Unit to tip. Personal injury could result.
- ALWAYS use oven mitts when removing hot Crisper Trays.

USING THE APPLIANCE

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Put the ingredients on the crisper tray, on one of the rotisserie accessories, or in the round basket.
3. Put the crisper tray, round basket, or rotisserie spit into the unit and close the air fryer's door.
4. Connect the plug with an earthed wall socket.
5. When the power is connected, press the Power button to start the control panel.
6. Select a preset function or manually set the Temperature and the Time. Refer to the detailed control panel instructions.
7. The Unit will automatically start the cooking cycle a few seconds after a preset function is selected or the Time and/or Temperature are adjusted manually. Alternatively, you can press the Power Button to begin the cooking cycle immediately once the desired cooking time and temperature have been selected.

8. When the cooking program ends, the airfryer will automatic shut-off. Please check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply close the airfryer door and set the timer with a few extra minutes and keep frying.

9. Take out the ingredients, then the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

NOTE: You may open the oven door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress.

NOTE: Consult the Charts in this manual or the Recipe Books to determine the correct settings.

Tips

1. Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
2. Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
3. Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.
4. Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result.
5. Do not fry extremely greasy ingredients such as sausages in the Air Fryer
6. Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the Power Air Fryer Oven Elite.
7. Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
8. Place a baking tin or oven dish in the unit when baking a cake or quiche. A tin tray or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.

Importants

Removing Cooked or Hot Food

When removing cooked or hot food use the rotisserie fetch tool (11) or oven mitts. The fetch tool can also be used with rotisserie spit.

Warnings

- During the cooking process, the round basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down on. Never place the round basket directly on a counter top or table.
- Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to avoid injury.

CLEANING AND STORAGE

1. Cleaning

- Please clean the Air Fryer after each use.
- The Round Basket and other accessories are made of durable stainless steel and dishwasher safe.
- Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.
- Caked-on food should be soaked for easy removal in warm, soapy water.

Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

- Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
- To clean glass, open the door of the Unit. Push the button on the bottom side of the door to push the glass through the top of the door. Grab the tab at the top of the glass and carefully remove the glass from the door.
- Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
- If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

2. Storage

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

TROUBLESHOOTING PROBLEMS

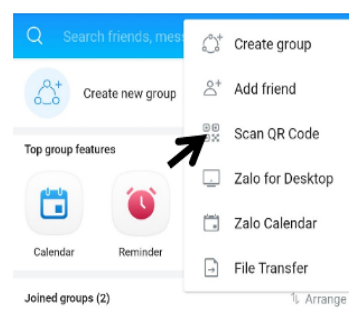
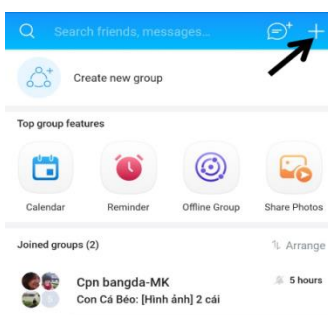
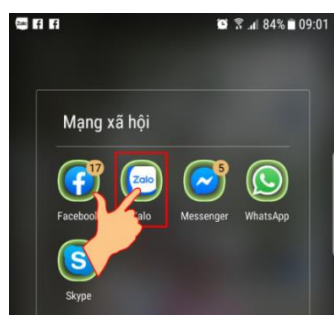
Problem	Possible cause	Solution
The Air Fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the plug with an earthed wall socket.
	You have not turned the unit on by setting the preparation time or temperature.	Set the temperature and time, then check if door is closed.
The ingredients fried are not cooked.	The amount of ingredient is too much.	Reduce the ingredients to the reasonable quantity.
	The frying temperature is too low.	Raise temperature and continue cooking.
	The frying time is too short.	Raise temperature and continue cooking.
The ingredients are fried unevenly	Ingredients need to be shaken during frying.	Open the door and take the round basket out, shake the ingredients then put it back to the airfryer and keep cooking.

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.
Smoke comes out from the appliance.	Using oil or frying greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Air Fryer, a large amount of oil will leak out. The oil produces white smoke and the air fryer may heat up more than usual.
	The fry pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the air fryer. Make sure you clean the round basket properly after every use.
Fresh fries are fried unevenly	Use the wrong type of 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.
E1 display	Broken circuit of the thermal sensor	Contact to customer service center
E2 display	Short circuit the thermal sensor	Contact to customer service center

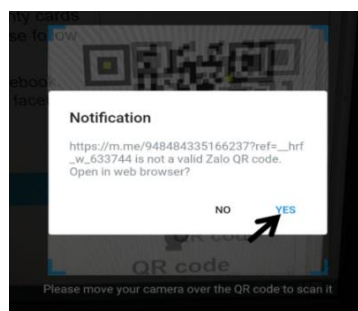
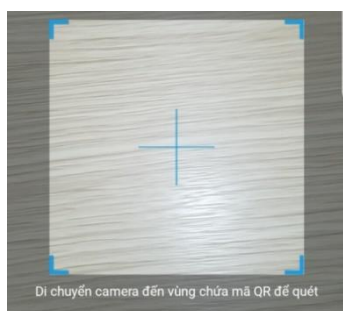
INSTRUCTION OF SCANNING QR CODE

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

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

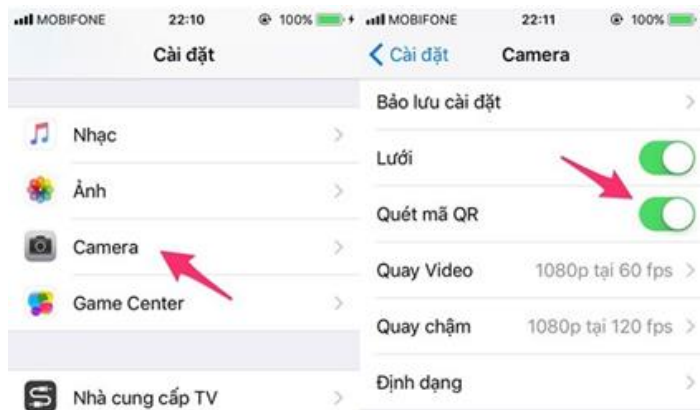


- Move the camera to QR code
- Click "Yes" to redirect to the warranty registration page



Method 2: Scan QR code on iPhone with iOS11.

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



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



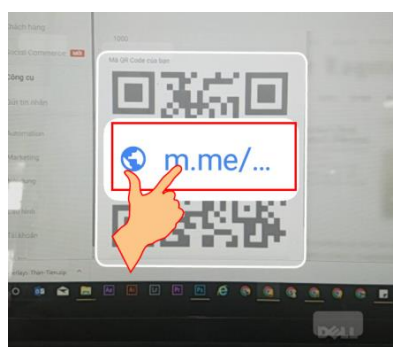
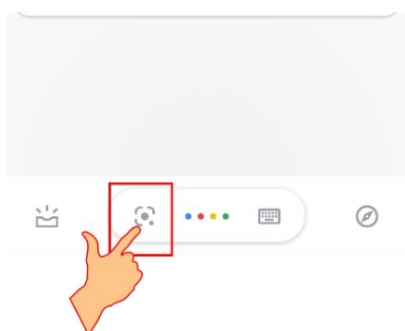
Method 3: Scan QR code on Android with Google Assistant

Instructions for using Google Assistant on Android.

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



TERMS AND CONDITIONS OF PRODUCT RETURN

CONDITIONS OF RETURN - RENEWAL

I. Regulations on return

Customers need to check the status of the goods and can exchange/return the goods in the following cases:

- The goods are not of the correct type or model in the ordered order or as on the website at the time of order.
- Not enough quantity, not enough sets as in the order.
- The product is not working.

Customers are responsible for submitting relevant documents proving the above deficiencies to complete the return/exchange of goods.

II Regulations on the time to notify and return products

- **Time of return notice:** within 7 days after receiving the product in case the product lacks accessories, gifts, or broken.
- **Product delivery time:** within 14 days after receiving the product.
- **Product return location:** Customers can bring products directly to our office/store or by mail.

In case you have comments/complaints related to product quality, please contact our hotline.

III. Conditions of return - renewal

The product is intact, not scratched, scratched, distorted, broken, cracked, impacted, flammable, moldy, or chemical.

- The product has not been open for repair by the user or by a third party.
- Products with full documents: delivery note, warranty card, VAT invoice (if any), manual, catalog ...)
- Goods are confirmed to have technical defects checked by the company's technician.
- Product intact box (no distortion, no tearing box, packaging, foam,..) full of original accessories, full promotional gifts (if any).
- Accessories must be complete and intact.
- If lost accessories or promotions or cases are scratched, fees will be charged depending on the case of the product.

Note: Our company does not accept returns in the following cases.

- You want to change the category for your liking, but the product really does not have any defects.
- You do not operate properly, causing damage to the goods.
- You do not comply with the regulations as required to enjoy the warranty (for example, do not present the warranty card, the company's vouchers when exchanging).
- You self-affect external conditions such as packaging tear, scratches, scratches, breakage, ...
- The goods have been checked, agreed to buy by you, but then you asked to return the goods due to the wrong form (scratches, distortions, yellowing, broken ...).
- Please check the goods and sign the receipt of the status with the Delivery Officer immediately upon receiving the goods. When detecting one of the above cases, you can discuss directly with the Delivery Officer or immediately respond to the customer receiving the customer order.

CONDITIONS FOR HOME SUPPORT

I. Free case

1. Massage chair products are supported for free at home nationwide
2. If the product is newly received and defective because the manufacturer is bulky, the warranty department will let the technician handle it at home for free in Hanoi and Ho Chi Minh City.
3. New products received defective parts, the warranty department will send free parts compensation to customers.

II. Charge case

1. Error caused by the user
2. Home installation service

Travel and accommodation costs, if any + labor costs 250.000 vnd/ half a day – 500.000/day.

WARRANTY CONDITIONS

I. Warranty conditions:

- Purchase invoice or electronic warranty registration is required
- All products must be intact and free from modified erasers.
- Damage to the product due to manufacturer error.
- For innovative non-electric products within 7 days of purchase, if there is a manufacturer fault
- For electrical products, 18-month warranty is free of charge if there is a manufacturer's fault
- For health care products such as scales, blood pressure monitors, blood glucose meters, oil-free fryers with 24-month warranty

II. Warranty refusal cases:

1. Product is out of warranty or without warranty card of the Company.
2. The product is not physically intact, dropped, collided, exploded, and traces of user repairing voluntarily.
3. Products are damaged by natural disasters, lightning, floods, fires, computer viruses, insects, animals, oxidized humid environment, sand and soil, due to improper transportation.
4. Misuse of power source or improperly
5. No warranty accessories such as gifts, accessories, and accessories come with the product depending on the product.
6. Products, components, accessories that are easily scratched, peeling, ... such as fryer, stainless steel pot, rice cooker, ...
7. For high pressure washers, components, accessories such as spray gun, spray body, hose, connector ... will not be covered under warranty.

* **Attention:** Customers must pay shipping cost if any.

III. Warranty period

- Time to receive warranty: from 8H to 17H from Monday to Saturday (except Sunday and holidays, New Year).
- Hotline: 1900.1738

IV. Warranty refund period

- All products of the Company provide free warranty when customers bring to the Company to ensure that there are full warranty cards of the machine still within the warranty period as prescribed.
 - Time to resolve warranty from 5-7 days from the date of receipt except Sunday, holidays and depending on the case of damage.
1. In the case of minor equipment failure, the return time is between 5 and 7 working days from the date of warranty receipt.
 2. In case the device is severely defective, it is necessary to wait for the parts to be replaced, the return time of the device should not exceed 4 weeks (28 days) from the date of receipt of warranty.

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

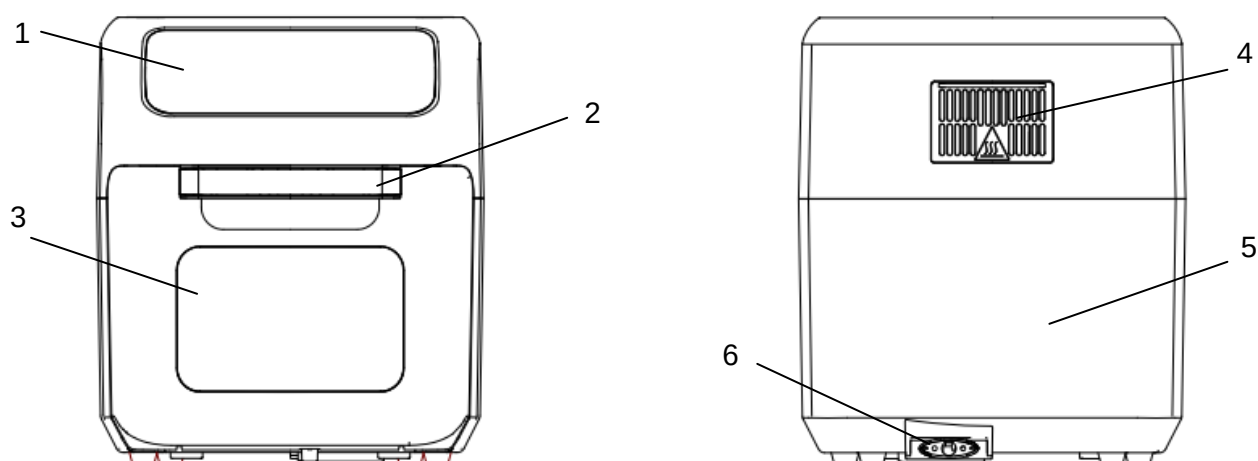
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

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:

- Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng.
- Trong khi nấu, nhiệt độ bên trong của Nồi chiên sẽ đạt tới vài trăm độ C. Để tránh xảy ra thương tích cá nhân, không được đặt tay vào bên trong lòng nồi trừ khi nồi đã nguội hoàn toàn.
- Để tránh bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc nồi chiên vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nồi nguội trước khi tháo lắp các bộ phận.
- Không sử dụng nồi khi dây nguồn, phích cắm bị hỏng, hoặc khi nồi có dấu hiệu bị trục trặc. Mang nồi chiên đến trung tâm bảo hành gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc thay thế.
- Để ngăn thực phẩm tiếp xúc với phía trên bên trong của lòng nồi và các bộ phận nhiệt, không cho thực phẩm vào quá đầy lòng chiên.
- Không che phủ lỗ thoát khí và hút khí khi nồi đang hoạt động.
- Không được đổ dầu vào lòng chiên vì nó có thể gây cháy.
- Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được khuyến nghị có thể gây ra tai nạn và thương tích.
- Nồi chiên này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.
- Không treo dây nguồn lên trên cạnh bàn hoặc các vật sắc nhọn hoặc đặt lên trên bề mặt nóng.
- Không đặt và sử dụng nồi trên hoặc gần khí gas, đầu đốt điện hoặc trong lò sưởi.
- Khi sử dụng, không đặt nồi dựa sát vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác. Để trống ít nhất 12cm ở mặt sau và hai bên và phía trên nồi. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên nồi.
- Khi nồi đang hoạt động, không khí nóng sẽ thoát ra ngoài qua lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với lỗ thoát khí của nồi. Đồng thời tránh hơi nóng bay ra trong khi lấy lòng chiên ra khỏi nồi.
- Nếu nồi chiên phát ra khói đen, hãy rút phích cắm điện ngay lập tức và đợi cho đến khi khói ngừng trước khi lấy thực phẩm ra.
- Khi hết thời gian nấu, nồi chiên sẽ dừng nhưng quạt sẽ vẫn tiếp tục chạy trong vòng 20 giây để làm mát nồi.
- 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 thực phẩm bị cháy trước khi sử dụng.
- Đảm bảo đặt nồi trên bề mặt bàn nằm ngang, ổn định và bằng phẳng.
- Để nồi chiên và dây nguồn của nồi tránh xa tầm tay trẻ em, nhất là khi nồi đang hoạt động hoặc đang trong quá trình làm mát.
- Nồi chiên này không được phép sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng nồi.
- Để nồi chiên nguội đi trong khoảng 30 phút trước khi vệ sinh hoặc cất giữ.
- Không sử dụng Nồi chiên không dầu cho bất kỳ mục đích nào không được mô tả trong sách hướng dẫn này.

MÔ TẢ SẢN PHẨM

CẤU TRÚC SẢN PHẨM



PHỤ KIỆN

 7	 8	 9
 10	 11	

1. Bảng điều khiển

4. Lỗ thoát khí

7. Ví chiên

10. Que xiên thịt

2. Tay cầm

5. Thân chính

8. Khay chiên (khay hứng mỡ)

11. Kẹp gấp

3. Cửa kính 2 lớp

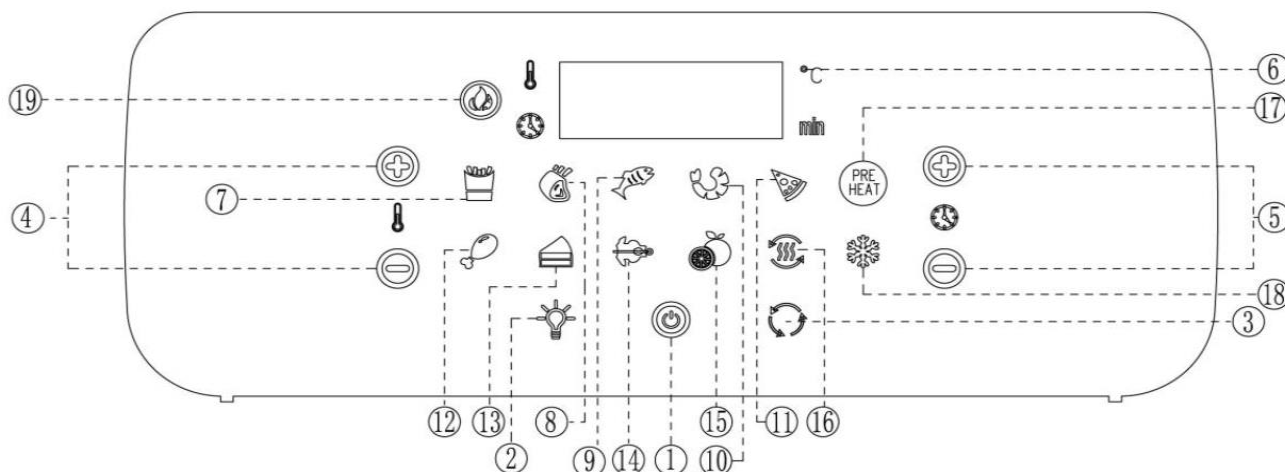
6. Dây nguồn

9. Lồng chiên

THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu	Model	MK-281
Điện áp hoạt động	220-240 V	Trọng lượng	6.80 Kg
Tần số hoạt động	50-60 Hz	Nhiệt độ cài sẵn	80 - 200°C
Công suất hoạt động	1800 W	Thời gian cài sẵn	1 - 90 mins
Dung tích	12.0 Lít	Kích thước sản phẩm	32 x 34 x 41 cm

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Số	Chức năng	Mô tả chức năng
1	Nút nguồn/Bắt đầu/dừng	Sau khi nồi được kết nối với nguồn điện, nút Nguồn sẽ sáng lên. Nhấn nút Nguồn lần đầu sẽ làm cho toàn bộ bảng điều khiển sáng lên. Nhấn nút Nguồn lần thứ hai sẽ kích hoạt quá trình nấu ở nhiệt độ mặc định là 190°C và thời gian là 15 phút. Việc nhấn nút Nguồn bất kỳ lúc nào trong quá trình nấu sẽ làm nồi chuyển ngừng hoạt động, bảng điều khiển sẽ tắt đi ngay lập tức, đèn màn hình sẽ tối đi trong vòng 20 giây. Tuy nhiên, quạt làm mát vẫn sẽ tiếp tục chạy trong 20 giây để làm mát nồi.
2	Đèn bên trong nồi	Nhấn chọn nút này, đèn bên trong lòng nồi sẽ sáng lên giúp bạn kiểm tra được tiến trình nấu trong khi nồi chiên đang hoạt động. LƯU Ý: Việc mở cửa trong quá trình nấu sẽ khiến cho nồi chiên bị tạm dừng hoạt động. Đèn bên trong vẫn sẽ sáng nếu cửa mở.
3	Nút xoay	Nhấn nút này khi nấu bất cứ thứ gì bằng chế độ Rotisserie. Chức năng này có thể được sử dụng với bất kỳ cài đặt trước nào. Biểu tượng sẽ nhấp nháy khi đang sử dụng.
4	Điều chỉnh nhiệt độ	Các nút này cho phép bạn tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu.
5	Điều chỉnh thời gian	Các nút này cho phép bạn lựa chọn thời gian nấu chính xác đến từng phút, từ 1 phút đến 90 phút ở tất cả các chế độ trừ chế độ sấy (chế độ sấy sử dụng khoảng thời gian 30 phút và thời gian hoạt động là 2-24 giờ).
6	Đơn vị nhiệt độ / thời gian	Màn hình sẽ chuyển đổi giữa Nhiệt độ và Thời gian còn lại trong suốt quá trình nấu.
7-16	Chế độ nấu cài sẵn	Việc lựa chọn bất kỳ chế độ nấu được cài đặt trước nào cũng sẽ đặt Thời gian và Nhiệt độ thành giá trị mặc định của chế độ cài đặt sẵn đó. Quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu 5 giây sau khi chế độ nấu được chọn, hoặc bạn có thể nhấn nút Nguồn sau khi chọn chế độ nấu để nồi hoạt động ngay lập tức. Bạn có thể điều chỉnh tăng/giảm thời gian hoặc nhiệt độ của các chế độ này.
17	Làm nóng	Nhấn nút để làm nóng nồi trong 5 phút trước khi nấu các nguyên liệu lạnh.
18	Thực phẩm đông lạnh	Chọn nút này khi nấu các nguyên liệu đông lạnh.
19	Biểu tượng làm nóng	Biểu tượng này sẽ nhấp nháy theo trình tự khi đang nấu và tiếp tục nhấp nháy tối đa 20 giây sau khi bạn tắt nồi.

MENU CÀI ĐẶT SẴN

Menu	Nhiệt độ	Thời gian
Khoai tây chiên	200°C	15 phút.
Thịt nướng	175°C	25 phút.
Cá	165°C	15 phút.
Tôm	160°C	12 phút.
Gà	185°C	40 phút.
Nướng bánh	160°C	30 phút.
Sấy trái cây	30°C	2 giờ (2-24 giờ).
Quay gà	190°C	30 phút.
Pizza	180°C	15 phút
Hâm nóng	115°C	2 giờ
Làm nóng nồi	80°C	5 phút
Thực phẩm đông lạnh	200°C	20 phút

Biểu đồ nấu bằng nút cài sẵn: Thời gian chiên gà hoặc thịt nướng sẽ thay đổi tùy theo khối lượng.

TỰ ĐỘNG NGẮT

Nồi có tích hợp tính năng tự động tắt. Tính năng này sẽ tự động tắt nồi khi thời gian nấu đếm ngược về 0. Bạn có thể tắt nồi theo cách thủ công bằng cách nhấn chọn nút Nguồn. Quạt làm mát vẫn sẽ tiếp tục chạy trong khoảng 20 giây để làm mát nồi chiên.

CHẾ ĐỘ BẢO VỆ QUÁ NHIỆT

Nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong bị lỗi, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt và nồi chiên sẽ không thể hoạt động. Nếu điều này xảy ra, hãy rút dây nguồn, chờ cho đến khi nồi chiên nguội hoàn toàn trước khi khởi động lại hoặc trước khi lưu giữ.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Tháo bỏ toàn bộ bao bì, tem nhãn trước khi sử dụng.
- Trước khi sử dụng lần đầu và sau khi sử dụng vào lần tiếp theo, hãy rửa sạch lồng chiên và các phụ kiện nấu nướng khác. Sau đó, lau bên ngoài và bên trong nồi chiên bằng vải ẩm và ấm cùng với một ít chất tẩy rửa nhẹ. Cuối cùng, làm nóng nồi chiên trong vài phút để làm khô nồi.
- Sẽ có thể có hiện tượng bốc khói trắng trong lần đầu tiên sử dụng. Đây là hiện tượng bình thường,

không phải do nồi bị lỗi và khói sẽ biến mất sau vài phút.

- KHÔNG che phủ các lỗ thông hơi ở phía trên và phía sau của nồi khi đang nấu.
- KHÔNG đổ dầu hoặc chất lỏng vào lòng chiên. Nồi chiên này chỉ hoạt động bằng không khí nóng.
- KHÔNG đặt lòng chiên nóng chứa đầy thức ăn lên trên cửa của nồi chiên. Lòng chiên nóng có thể làm hỏng cửa hoặc khiến nồi chiên bị lật, có thể gây thương tích cho người sử dụng.
- LUÔN LUÔN sử dụng găng tay khi tháo các khay chiên, vì chiên khi còn nóng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Đặt nồi chiên trên bề mặt ổn định, bằng phẳng, nằm ngang và chịu nhiệt.
2. Đặt các nguyên liệu lên trên vỉ chiên, khay chiên, gắn vào que xiên hoặc cho trong lòng chiên.
3. Đặt vỉ chiên, khay chiên và lòng chiên vào nồi chiên và đóng cửa.
4. Kết nối phích cắm với ổ cắm trên tường được nối đất.
5. Khi nồi đã được cắm điện, nhấn nút Nguồn để khởi động bảng điều khiển.
6. Chọn một chức năng cài sẵn hoặc cài đặt nhiệt độ và thời gian theo cách thủ công (tham khảo hướng dẫn chi tiết về bảng điều khiển).
7. Nồi chiên sẽ tự động bắt đầu nấu vài giây sau khi một chức năng cài đặt trước được chọn hoặc khi Thời gian và / hoặc Nhiệt độ được điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhấn nút Nguồn để bắt đầu nấu ngay lập tức sau khi đã chọn được thời gian và nhiệt độ nấu mong muốn.
8. Khi chương trình nấu kết thúc, nồi chiên sẽ tự động tắt. Vui lòng kiểm tra xem thức ăn đã được nấu chín hay chưa.
Nếu thức ăn vẫn chưa chín, chỉ cần cho chúng trở lại vào nồi chiên và hẹn giờ thêm vài phút để tiếp tục chiên.
9. Sau khi thức ăn đã chín, hãy lấy ra khỏi nồi chiên. Sau đó, nồi sẽ ngay lập tức sẵn sàng để chuẩn bị nấu một mẻ khác.

LƯU Ý: Bạn có thể mở cửa nồi để kiểm tra tiến độ bất cứ lúc nào trong quá trình nấu.

LƯU Ý: Tham khảo các Biểu đồ trong sách hướng dẫn này hoặc Sách Công thức để xác định cài đặt chính xác.

Lời khuyên

1. Các nguyên liệu có kích thước nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian nấu ngắn hơn một chút so với những nguyên liệu có kích thước lớn hơn.
2. Tùy thuộc vào lượng nguyên liệu nấu, thời gian nấu sẽ khác nhau.
3. Lật hoặc lắc các loại nguyên liệu 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.
4. Bạn nên bôi một lớp dầu ăn lên khoai tây tươi để khoai tây giòn hơn khi chiên.
5. Không nấu các nguyên liệu béo ngậy như xúc xích, mỡ trong nồi chiên không dầu.
6. Đồ ăn nhẹ như các loại snack cũng có thể chế biến được trong nồi chiên không dầu.
7. Sử dụng bột chiên làm sẵn để chiên một cách nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng có thời gian nấu ngắn hơn so với bột tự làm.
8. 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.

Chú ý

Lấy thức ăn đã chín hoặc thức ăn nóng ra khỏi nồi chiên

Khi lấy thức ăn chín hoặc nóng ra, hãy sử dụng kẹp gấp (11) hoặc găng tay. Kẹp gấp cũng có thể sử dụng để lấy que xiên thịt.

Thận trọng

- Trong quá trình nấu, lồng chiên và các phụ kiện khác sẽ rất nóng. Khi bạn tháo nó ra để kiểm tra tiến độ, hãy đặt chúng trên bề mặt chịu nhiệt. Không được đặt lồng chiên và các khay chiên trực tiếp lên mặt bàn.
- Các phụ kiện sẽ bị nóng lên trong quá trình nấu. Hãy đeo găng tay và xử lý cẩn thận để tránh bị thương.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Vệ sinh

- Vui lòng vệ sinh sạch sẽ Nồi chiên sau mỗi lần sử dụng.
- Lồng chiên và các phụ kiện khác được làm bằng thép không gỉ có độ bền và rất an toàn khi rửa bằng máy rửa chén.
- Không sử dụng các vật liệu hoặc đồ dùng làm sạch có tính mài mòn để vệ sinh các bộ phận này.
- Nếu lồng chiên, khay chiên dính các loại thức ăn thừa khó làm sạch, hãy ngâm chúng trong nước xà phòng ấm một vài phút để dễ dàng vệ sinh hơn.

Rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện trên tường và đảm bảo nồi chiên đã được làm mát hoàn toàn trước khi vệ sinh.

- Lau bên ngoài nồi chiên bằng vải ẩm, ấm và một ít chất tẩy rửa nhẹ.
- Để vệ sinh cửa kính, hãy mở cửa của nồi. Nhấn nút ở phía dưới cùng của cửa để đẩy kính qua phía trên cùng của cửa. Vặn chốt ở trên cùng của kính sau đó cẩn thận tháo kính ra khỏi cửa.
- Làm sạch bên trong nồi chiên bằng nước nóng, chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển không ăn mòn.
- Làm sạch các bộ phận làm nóng bằng bàn chải khô để loại bỏ cặn thức ăn.

2. Bảo quản

- Rút phích cắm của thiết bị và để nguội.
- Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô.
- Bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo và thoáng mát.

XỬ LÝ SỰ CỐ

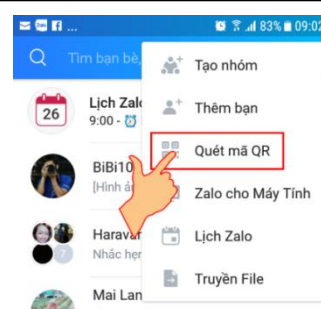
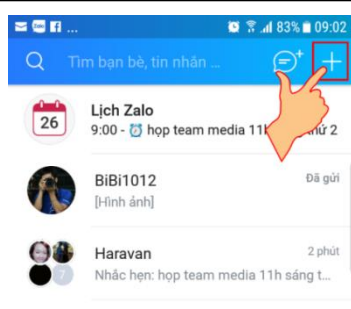
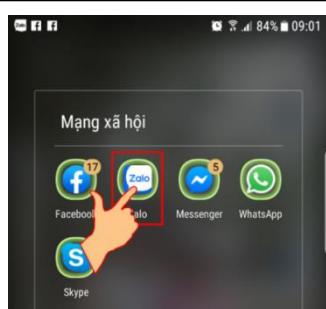
Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Nồi không hoạt động	Nồi chưa được cắm điện.	Cắm chặt dây nguồn của nồi vào ổ cắm điện trên tường.
	Bạn chưa bật thiết bị bằng cách cài đặt thời gian hoặc nhiệt độ nấu.	Cài đặt nhiệt độ và thời gian, sau đó kiểm tra xem cửa nồi đã đóng chưa.
Nguyên liệu không chín	Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên.	Chia nguyên liệu thành nhiều lần nấu.
	Nhiệt độ quá thấp.	Tăng nhiệt độ và tiếp tục nấu.
	Thời gian nấu quá ngắn.	Tăng thời gian và tiếp tục nấu.
Thức ăn chín không đều	Một số loại nguyên liệu sẽ cần được lắc đều trong khi nấu	Mở cửa và lấy lồng chiên ra ngoài, lắc các nguyên liệu sau đó đưa trở lại vào nồi chiên và tiếp tục nấu.
Đồ ăn nhẹ chiên không giòn	Các món ăn nhẹ cần được phết một lớp dầu lên trên	Nên quét nhẹ một ít dầu lên nguyên liệu trước khi nấu để có kết quả giòn hơn.

Cổ 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 chiên 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.
Lỗi E1	Hồng mạch của cảm biến nhiệt	Liên hệ với trung tâm bảo hành
Lỗi E2	Ngắn mạch cảm biến nhiệt	Liên hệ với trung tâm bảo hành

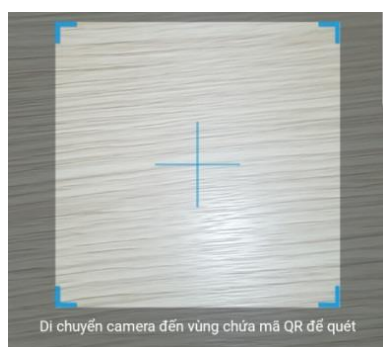
HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

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

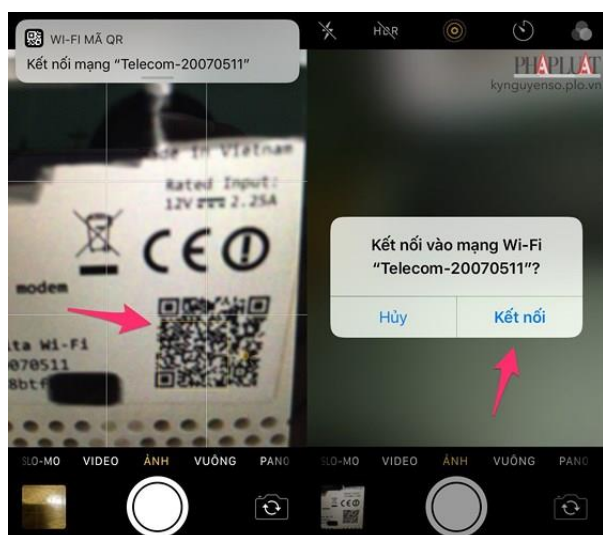
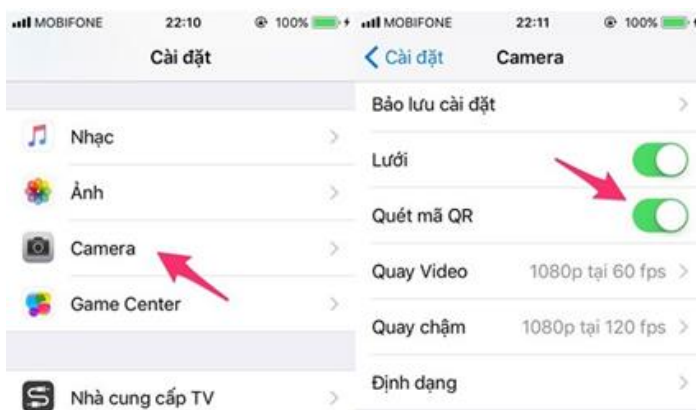


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “ Có ” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành



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

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



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

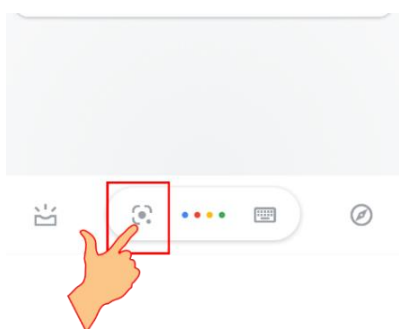
Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant

Hướng dẫn sử dụng Google Assistant trên Hệ điều hành Android.

Bấm giữ nút Home để mở ứng dụng Google Assistant và làm theo hình minh 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



ĐIỀU KIỆN, ĐIỀU KHOẢN ĐỔI TRẢ SẢN PHẨM

ĐIỀU KIỆN ĐỔI TRẢ - ĐỔI MỚI

I. Quy định đổi trả

Quý Khách hàng cần kiểm tra tình trạng hàng hóa và có thể đổi hàng/ trả lại hàng trong những trường hợp sau:

- Hàng không đúng chủng loại, mẫu mã trong đơn hàng đã đặt hoặc như trên website tại thời điểm

đặt hàng.

- Không đủ số lượng, không đủ bộ như trong đơn hàng.
- Sản phẩm không hoạt động.

Khách hàng có trách nhiệm trình giấy tờ liên quan chứng minh sự thiếu sót trên để hoàn thành việc hoàn trả/đổi trả hàng hóa.

II. Quy định về thời gian thông báo và gửi sản phẩm đổi trả

- Thời gian thông báo đổi trả: trong vòng 7 ngày kể từ khi nhận sản phẩm đối với trường hợp sản phẩm thiếu phụ kiện, quà tặng hoặc bể vỡ.
- Thời gian gửi chuyển trả sản phẩm: trong vòng 14 ngày kể từ khi nhận sản phẩm.
- Địa điểm đổi trả sản phẩm: Khách hàng có thể mang hàng trực tiếp đến văn phòng/cửa hàng của chúng tôi hoặc chuyển qua đường bưu điện.

Trong trường hợp Quý Khách hàng có ý kiến đóng góp/kiếu nại liên quan đến chất lượng sản phẩm, Quý Khách hàng vui lòng liên hệ đường dây chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

III. Điều kiện đổi trả - đổi mới

Sản phẩm nguyên vẹn, không bị trầy xước, xước sát, móp méo, rơi vỡ, nứt, va đập, cháy chập, ẩm mốc hoặc hóa chất.

- Sản phẩm không bị mở sửa chữa bởi người dùng hoặc bên người thứ 3.
- Sản phẩm có đầy đủ chứng từ : phiếu giao hàng, phiếu bảo hành, hóa đơn VAT (nếu có), sách hướng dẫn,Catalogue...)
- Hàng hóa được xác nhận bị lỗi kỹ thuật do kỹ thuật viên của cty kiểm tra.
- Sản phẩm còn nguyên hộp (hộp không móp méo, không rách nát, bao bì, xốp mút,..) đầy đủ các phụ kiện đi kèm như ban đầu, đầy đủ quà khuyến mãi (nếu có).
- Phụ kiện phải còn đầy đủ , nguyên vẹn.
- Nếu mất mát các phụ kiện hoặc khuyến mãi kèm theo hoặc vỏ máy bị trầy xước sẽ trừ phí tùy vào trường hợp của sản phẩm.

Lưu ý: Công Ty không chấp nhận đổi trả hàng trong các trường hợp sau:

- Quý khách muốn thay đổi chủng loại do ý thích.
- Quý khách vận hành không đúng chỉ dẫn gây hỏng hóc hàng hóa.
- Quý khách không thực hiện các quy định theo yêu cầu để được hưởng chế độ bảo hành (ví dụ không xuất trình phiếu bảo hành,chứng từ của cty khi đổi trả).
- Quý khách tự làm ảnh hưởng tình trạng bên ngoài như rách bao bì, trầy, xước, vỡ,...
- Hàng hóa đã được Quý khách kiểm tra, đồng ý mua nhưng sau đó Quý khách yêu cầu đổi trả hàng hóa vì lý do sai phạm về hình thức (trầy xước, móp méo, ổ vàng, vỡ...).
- Quý khách vui lòng kiểm tra hàng hóa và ký nhận tình trạng với Nhân viên giao hàng ngay khi nhận được hàng. Khi phát hiện một trong các trường hợp trên, Quý khách có thể trao đổi trực tiếp với Nhân viên giao hàng hoặc phản hồi về ngay nhân viên tiếp nhận đơn hàng của khách hàng.

ĐIỀU KIỆN HỖ TRỢ TẠI NHÀ

I. Trường hợp miễn phí

1. Sản phẩm ghế Massage được hỗ trợ miễn phí tại nhà toàn quốc
2. Sản phẩm mới nhận được và bị lỗi do nhà sản xuất là sản phẩm công kênh thì bộ phận bảo hành sẽ cho kỹ thuật tới xử lý tận nhà miễn phí tại Hà Nội và TP HCM
3. Sản phẩm mới nhận được bị lỗi linh kiện bộ phận bảo hành sẽ gửi bù linh kiện miễn phí tới khách hàng.

II. Trường hợp tính phí

1. Lỗi do người sử dụng
2. Dịch vụ lắp đặt tại nhà

Chi phí đi lại ăn ở nếu có + chi phí nhân công 250k/nửa ngày - 500k/ngày.

ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

I. Điều kiện bảo hành:

- Phải xuất trình hóa đơn mua hàng hoặc đăng ký bảo hành điện tử
- Tất cả sản phẩm phải còn nguyên vẹn và không có dấu hiệu tẩy xóa sửa đổi.
- Sản phẩm hư hỏng do lỗi nhà sản xuất.
- Đối với các sản phẩm không sử dụng điện đổi mới trong 7 ngày mua hàng nếu có lỗi nhà sản xuất
- Đối với các sản phẩm sử dụng điện bảo hành 18 tháng bảo hành miễn phí nếu có lỗi nhà sản xuất
- Đối với các sản phẩm chăm sóc sức khỏe như cân, máy đo huyết áp, máy đo đường huyết, nồi chiên không dầu bảo hành 24 tháng

II. Những trường hợp từ chối bảo hành:

1. Sản phẩm đã hết hạn bảo hành hoặc không có phiếu bảo hành của Công ty.
2. Sản phẩm không còn nguyên vẹn về mặt vật lý, bị rơi rớt, bị va chạm, bị cháy nổ, có dấu vết người dùng tự ý sửa chữa
3. Sản phẩm bị thiên tai, sét đánh, lũ lụt, hỏa hoạn, virus tin học, côn trùng, động vật phá hỏng, môi trường ẩm bị Oxy hóa, bị đất cát nước vào, do vận chuyển không đúng cách.
4. Sử dụng sai nguồn điện hay không đúng cách
5. Không bảo hành các phụ kiện kèm theo như quà tặng.. phụ kiện linh kiện đi kèm theo sản phẩm tùy vào từng sản phẩm.
6. Các sản phẩm, linh kiện, phụ kiện dễ bị trầy xước, bong tróc,... như nồi chiên, nồi inox, lòng nồi cơm,...
7. Đối với các dòng máy phun xịt rửa cao áp, các linh kiện, phụ kiện như súng phun, thân phun, ống dây, đầu nối... sẽ không được áp dụng bảo hành.

*Chú ý: Khách hàng phải thanh toán chi phí vận chuyển nếu có.

III. Thời gian nhận bảo hành

- Thời gian nhận bảo hành: từ 8H đến 17H từ thứ 2 đến thứ 7 (trừ CN và các ngày lễ, tết).
- Hotline : 1900.1738

IV. Thời gian hoàn trả bảo hành

- Tất cả các sản phẩm của Công Ty cung cấp được bảo hành miễn phí khi khách hàng mang đến Công Ty đảm bảo có đầy đủ phiếu bảo hành của máy còn trong thời gian bảo hành theo quy định.
 - Thời gian giải quyết bảo hành từ 5 – 7 ngày kể từ ngày nhận trừ ngày chủ nhật, các ngày lễ và tùy từng trường hợp hư hỏng.
1. Trong trường hợp thiết bị lỗi nhẹ thời gian hoàn trả từ 5 đến 7 ngày làm việc kể từ ngày nhận bảo hành.
 2. Trong trường hợp thiết bị lỗi nặng cần phải đợi linh kiện để thay thế thì gian hoàn trả thiết bị không quá 4 tuần(28 ngày) làm việc kể từ ngày nhận bảo hành.

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