

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



INSTRUCTION MANUAL

RAPID AIR FRYER

Model: MK-268

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

must pay shipping cost if any.

Warranty: from 8H to 17H from Monday to Saturday (except Sunday and holidays,

Warranty Period
The Company provide free warranty when customers bring to the Company to
return full warranty cards of the machine still within the warranty period as

Warranty from 5-7 days from the date of receipt except Sunday, holidays and
in case of damage.

In case of equipment failure, the return time is between 5 and 7 working days from the
date of receipt.

If the equipment is severely defective, it is necessary to wait for the parts to be replaced, the
replacement time should not exceed 4 weeks (28 days) from the date of receipt of warranty.

CENTER
13, Highway 13, Vinh Phu, Thuan An, Binh Duong Province.
Hong Van Commune, Thuong Tin District, Hanoi

stnam.com

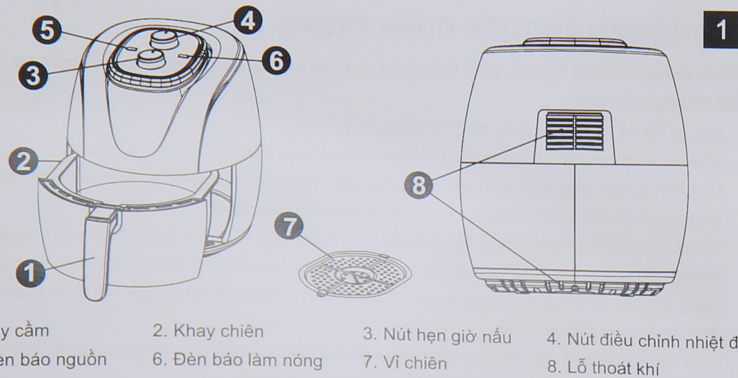
VI

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

When using electrical appliances, you must always follow the safety measures to prevent accidents.
Please read the following instructions:

- Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng.
- Không chạm vào bề mặt nóng của nồi khi nồi đang hoạt động.
- Để tránh bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc nồi vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Cần giám sát chặt chẽ khi nồi được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
- Rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nồi nguội hoàn toàn trước khi tháo lắp.
- Không sử dụng nồi khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng hoặc khi nồi có dấu hiệu hư hỏng, rò rỉ.
Mang nồi đến trung tâm bảo hành hoặc đại lý dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa
chữa hoặc thay thế phụ tùng.
- Đảm bảo rằng tất cả các nguyên liệu trong nồi không được tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
- Không che phủ lỗ thoát khí và hút khí khi nồi đang hoạt động.
- Không được đổ đầy dầu vào khay chiên vì nó có thể gây cháy.
- Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây ra tai nạn
và thương tích.
- Không sử dụng nồi 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.
- Phải hết sức thận trọng khi di chuyển nồi có chứa dầu nóng hoặc các thực phẩm nóng khác.
- Để ngắt kết nối với nguồn điện, hãy xoay bộ hẹn giờ và bộ điều nhiệt về 0, sau đó rút phích cắm
điện của nồi ra khỏi ổ cắm trên tường.
- 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.
- 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.
- 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.
- Đảm bảo đặt nồi trên bề mặt bàn nằm ngang, ổn định và bằng phẳng.
- 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.
- Nồi cần khoảng 30 phút để làm nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
- 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 tránh nguy hiểm do sơ ý đặt lại bộ cắt nhiệt, nồi chiên này không được cung cấp thiết bị chuyển
mạch bên ngoài, hoặc kết nối với mạch điện thường xuyên được bật/tắt.

MÔ TẢ SẢN PHẨM



1. Tay cầm 2. Khay chiên 3. Nút hện giờ nấu 4. Nút điều chỉnh nhiệt độ
5. Đèn báo nguồn 6. Đèn báo làm nóng 7. Vĩ chiên 8. Lỗ thoát khí

THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Điện áp	220-240 V	Trọng lượng	3.95 Kg
Tần số hoạt động	50-60 Hz	Nhiệt độ	80 - 200°C
Công suất	1500 W	Thời gian	0 - 30 phút
Dung tích	5.0 Lit	Kích thước sản phẩm	34.2 x 28.8 x 34.5 cm

TỰ ĐỘNG NGẮT

Thiết bị có bộ hẹn giờ tích hợp, nồi sẽ tự động tắt khi bộ hẹn giờ đếm ngược về 0. Bạn có thể tắt nồi theo cách thủ công bằng cách xoay nút hẹn giờ về 0 theo ngược chiều kim đồng hồ.

TRƯỜNG ĐIỆN TỪ (EMF)

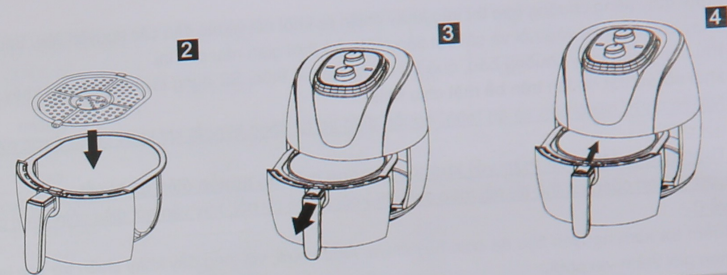
Sản phẩm này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến Trường Điện Từ (EMF). Dưới sự xử lý thích hợp, không gây hại cho cơ thể con người.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Tháo bỏ toàn bộ bao bì, tem nhãn trước khi sử dụng.
- Làm sạch vỉ và khay chiên bằng nước sạch và nước rửa chén. Những bộ phận này có thể được làm sạch bằng máy rửa chén. Lưu ý: chỉ sử dụng miếng bọt biển để vệ sinh.
- Lau bên trong và bên ngoài nồi bằng vải khô. Không được đổ đầy dầu hoặc mỡ vào khay chiên vì đây là nồi chiên hoạt động bằng luồng không khí nóng.

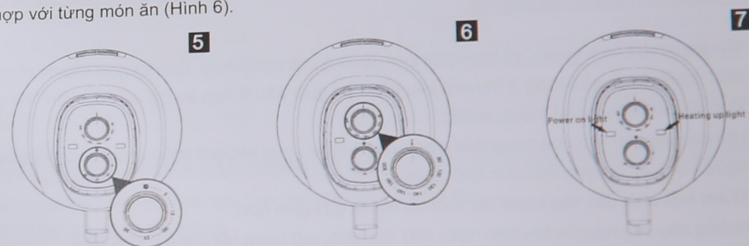
CHUẨN BỊ

- Đặt nồi chiên trên bề mặt ổn định, nằm ngang và bằng phẳng.
- Không đặt nồi trên bề mặt không chịu nhiệt.**
- Đặt vỉ chiên vào khay chiên. (Hình 2).
- Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào khay.
- Không che phủ nồi bằng bất kỳ vật gì, nếu không luồng không khí sẽ bị gián đoạn.**



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Kết nối phích cắm với ổ cắm trên tường được nối đất.
- Cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên (Hình 3)
- Cho các nguyên liệu đã được sơ chế vào khay chiên.
Lưu ý: Không cho lượng nguyên liệu vượt quá vạch "MAX" của khay chiên (xem phần "Cài đặt"), vì nó có thể ảnh hưởng đến kết quả chiên của thực phẩm.
- Đẩy khay chiên trở lại vào nồi (Hình 4)
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.
- Vặn nút điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ thích hợp. Xem phần "Cài đặt" để điều chỉnh nhiệt độ phù hợp với từng món ăn (Hình 6).



- Xác định thời gian nấu cần thiết cho từng loại nguyên liệu (xem phần "Cài đặt").
- Xoay nút hẹn giờ tới vị trí thời gian nấu cần hẹn (hình 5).
Làm nóng nồi khoảng 3 phút trước khi nấu nếu nồi 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 3 phút và đợi cho đến khi đèn làm nóng tắt, sau đó cho nguyên liệu vào khay chiên và hẹn thời gian nấu dự kiến.
 - Đèn báo nguồn và đèn làm nóng sẽ sáng lên. (Hình 7)
 - Bộ đếm thời gian bắt đầu đếm ngược thời gian cài đặt.
 - Trong quá trình chiên bằng không khí nóng, đèn làm nóng sẽ sáng và tắt theo thời gian. Điều này là bình thường và nó cho biết rằng bộ điều nhiệt đang hoạt động tốt và kiểm soát nhiệt độ thường xuyên.
 - Khay chiên sẽ thu dầu và mỡ từ các nguyên liệu trong quá trình chiên.
- Một số nguyên liệu cần được lóc trong khi 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").
Mẹo: Đối với những nguyên liệu cần lóc, 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.
9. 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 điều chỉnh thời gian nấu về 0.

10. 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.
11. Để lấy các thực phẩm nhỏ (ví dụ như khoai tây chiên) ra khỏi khay chiên.

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.

12. Lấy thức ăn ra khỏi khay chiên và cho lên đĩa hoặc tô. Sau khi nấu xong, bạn có thể ngay lập tức nấu món khác mà không cần phải chờ đợi.

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 nhân 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 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 150°C 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 (8x8mm)	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

KHOAI TÂY CHIÊN TỰ LÀM

Để làm khoai tây chiên tại nhà, hãy làm theo các bước dưới đây.

- Khoai tây gọt vỏ và cắt miếng.
 - Rửa sạch sau đó thấm khô và cho vào tô.
 - Thêm 1/2 thìa cafe dầu ô liu vào tô chứa khoai tây và trộn cho đến khi khoai tây được phủ một lớp dầu đều.
 - Sau đó cho khoai tây chiên vào khay chiên.
- Lưu ý: Không nghiêng tô để cho khoai tây vào khay chiên một lượt, tránh để dầu thừa trong tô tràn vào khay chiên.
- Thực hiện cài đặt nồi và các bước chiên theo hướng dẫn phía trên.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Vệ sinh

Vệ sinh nồi sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.

Không vệ sinh khay chiên, vỉ chiên và bên trong của nồi chiên với các dụng cụ vệ sinh bằng kim loại hoặc các chất tẩy rửa có tính ăn mòn, vì điều này có thể làm hỏng lớp phủ chống dính của chúng.

- Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường và chờ nồi nguội hoàn toàn.
- Lưu ý: Tháo khay chiên ra khỏi nồi chiên để nồi có thể nguội nhanh hơn.
- Lau sạch bên ngoài nồi bằng khăn ẩm.

- Vệ sinh vỉ và khay chiên bằng nước, nước rửa chén và một miếng bọt biển không mài mòn.
Lưu ý: có thể rửa khay và vỉ chiên bằng máy rửa chén.
- Lau sạch bên trong nồi bằng khăn khô.
- 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.

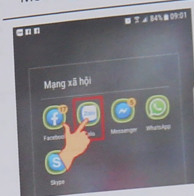
XỬ LÝ SỰ CỐ

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.
	Không cài đặt thời gian nấu.	Xoay nút hẹn giờ để cài đặt thời gian nấu
Thức ăn không chín	Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên.	Chia nguyên liệu thành nhiều lần nấu.
	Nhiệt độ quá thấp.	Cài đặt nhiệt độ thích hợp cho từng loại nguyên liệu (Xem phần "Cài đặt")
	Thời gian nấu quá ngắn.	Cài đặt thời gian thích hợp cho từng loại nguyên liệu (Xem phần "Cài đặt").
Thức ăn chín không đều	Một số loại nguyên liệu sẽ cần được lắc đều trong khi nấu	Trong quá trình nấu, kéo khay ra và lắc nó để tách các nguyên liệu bị xếp chồng lên nhau, sau đó đẩy khay trở lại vào nồi để tiếp tục (Xem phần "Cài đặt").
Thức ăn chiên không giòn	Một số nguyên liệu phải được chiên cùng dầu ăn.	Quét một lớp dầu mỏng lên bề mặt của nguyên liệu trước khi chiên nấu.
Không thể đẩy khay vào lại nồi.	Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên	Lượng nguyên liệu trong khay không được vượt quá mức tối đa.
	Vỉ chiên chưa được đặt vào trong khay đúng cách.	Điều chỉnh lại vị trí của vỉ chiên
Có khói bốc ra từ nồi chiên.	Chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ.	Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ, một lượng lớn dầu sẽ bị chảy ra khay chiên. Dầu tạo ra khói trắng và khay chiên có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến nồi hoặc kết quả nấu.
	Trong khay chiên vẫn còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước	Khói trắng là do dầu mỡ trong khay khi nóng lên. Đảm bảo bạn vệ sinh khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên tươi chiên không đều	Sử dụng sai loại khoai tây	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo rằng chúng vẫn cứng trong khi chiên.
	Không rửa sạch khoai tây trước khi chiên	Rửa sạch que khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột.
Khoai tây tươi chiên không giòn	Điều này tùy phụ thuộc vào lượng dầu và độ ướt của khoai tây chiên	Đảm bảo làm khô khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu.
		Cắt nhỏ que khoai tây để có kết quả giòn hơn.
		Thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.

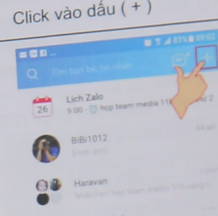
HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

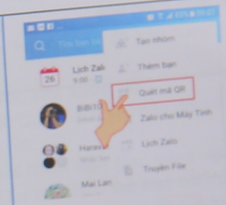
- Mở ứng dụng Zalo.



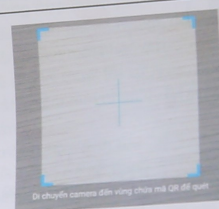
- Click vào dấu (+)



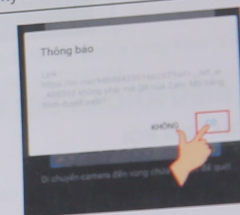
- Click vào "Quét mã QR"



- Di chuyển vùng quét đến mã QR

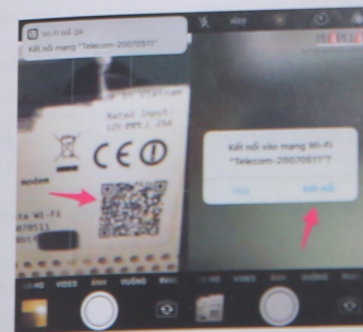
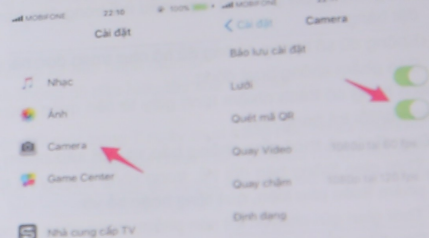


- Click vào "Có" để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành



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

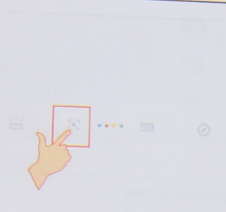
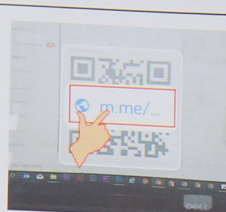
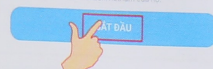
- Hướng dẫn kích hoạt chức năng quét mã QR bằng camera: Vào Settings (cài đặt) > Camera (máy ảnh) > Scan QR Code (quét mã QR).



- 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 Android với Google Assistant

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

<p>Bấm giữ nút Home để mở ứng dụng Google Assistant và làm theo hình minh họa</p>	<p>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</p>	<p>Kích vào nút "Bắt đầu" và làm theo hướng dẫn</p>
		<p>Giới thiệu</p> <p>"Chào bạn! Vui lòng cho chúng tôi biết số điện thoại của bạn để tổng đài viên liên hệ hỗ trợ bạn." (text partially obscured)</p> <p>Khi bạn nhận được ĐẶT ĐẦU, Nhân viên Khách Hàng sẽ thấy thông tin thông tin của bạn và gửi bạn địa chỉ mua hàng mới nhất: nhankhach@vietnam.com.vn</p> 

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 sạt, 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

- Sản phẩm ghế Massage được hỗ trợ miễn phí tại nhà toàn quốc
- 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
- 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

- Lỗi do người sử dụng
 - 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, nổi chẩn không dấu bảo hành 24 tháng

II. Những trường hợp từ chối bảo hành:

- Sản phẩm đã hết hạn bảo hành hoặc không có phiếu bảo hành của Công ty
- 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
- 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 đặt cát nước vào, do vận chuyển không đúng cách.
- Sử dụng sai nguồn điện hay không đúng cách
- 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.
- Các sản phẩm, linh kiện, phụ kiện dễ bị trầy xước, bong tróc,... như nồi chiên, nồi inox, lồng nồi com,...
- 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.