

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

USER'S MANUAL

NỒI CHIÊN HƠI NƯỚC 26L

26L STEAM AIR FRYER

Model: MK-319



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

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

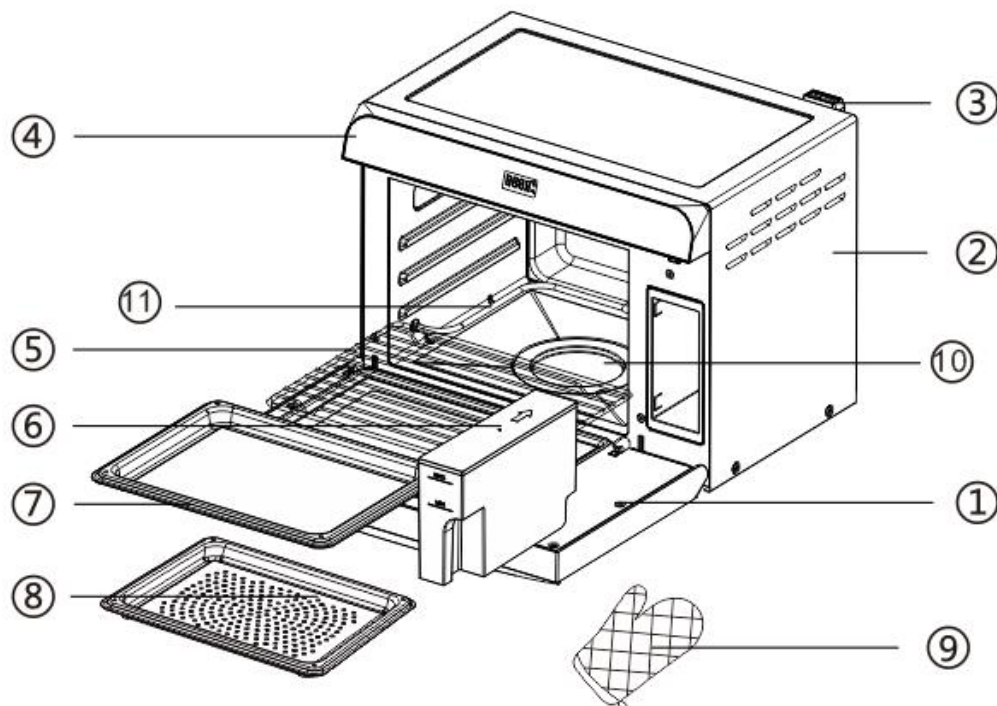
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions carefully before using.
2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
5. Unplug when not in use and before clearing. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. It is recommended to fill the water tank up to the maximum gradation with distilled water. Make sure the water tank is properly inserted in place before operating to avoid a lack of water in the oven when it works.
7. Avoid opening the oven door frequently during the cooking process to avoid loss of steam.
8. If it is necessary to open the oven door during the cooking process, please keep a reasonable distance from the oven door to avoid close contact with high-temperature steam.
9. Insulated gloves should be worn when retrieving food or containers from the oven to avoid being hurt by high temperatures.
10. After the reheating of milk or baby food, please mix the food well and check the temperature before feeding to avoid burn injuries.
11. 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.
12. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
14. Do not let the appliance operate unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. The back steam exhaust port will discharge high-temperature steam during operation. Do not approach the back exhaust port to avoid scald.
16. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove the plug from the wall outlet.
17. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use.
18. Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 10 cm of free space for the back side. Left/right sides and the upper side of the appliance. Do not place anything on top of appliance.
19. Hot air is released through the air outlet in the boiler. Please keep your hands and face at a safe distance from the air outlet in the basket, so as to avoid scalding caused by the hot air released from the air outlet in the basket.
20. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
21. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before remove the pan from the appliance.

GENERAL DESCRIPTION

Product detail



- 1. Glass door
- 2. Main body
- 3. Exhaust vent
- 4. Control panel

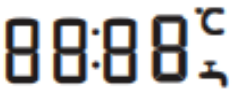
- 5. Wire rack
- 6. Water tank
- 7. Bake tray
- 8. Steam tray

- 9. Anti-scald gloves
- 10. Steam plate
- 11. Heating tube

Control panel and display



Icon	Name	Function introduce
	Power Switch	1.Turn on or turn off the power 2.Cancel current setting
	Steam	1.Select “steam” function 2.Use with 、、、
	Up Grill	1.Select “Up Grill ” function 2.Use with 、、、
	Down Grill	1.Select “Down Grill ” function 2.Use with 、、、

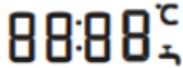
	Grill	1.Select “Grill ” function 2.Use with  、   、 
	Convection	1.Select “Convection ” function 2.Use with  、   、 
	Display	1.  Display temp and time 2.  Temp Icon 3.  Lack of water
	Steam Grill	1.Select “ Steam Grill ” function 2.Use with  、   、 
	Menu	1.Select “ Menu” function, Menu code 01-50 2.Use with  、   、 
	Temperature /time	1. Display temp and time 2. Use with   to adjust time and temp
	Up	1. Increase Menu 2. Increase time and temperature
	Down	1. Decrease Menu 2. Decrease time and temperature
	Start /Pause	1. Press once to start cooking 2. Press another time to pause ongoing procedure 3. Press twice in a row to cancel ongoing working

Product technical data

Model	MK-319
Voltage and frequency	220-240V 50-60Hz
Input power (Max)	2000W
Grilling power	1200W
Steaming power	800W
Product dimension (Lx H x D)	490 x 470 x 376 mm
Capacity	26 Liters
Water tank volume	1.3 Liter
Net weight	Approx: 14.60 Kgs

USING YOUR AIR FRYER

A. First power on

1. Plug in the power cord, power icon “” flashes, enter into standby mode.
2. Press power button “”, all button icons are light on, buzzer gives "BEEP" sound. The display show “” and enter into operation mode.
3. If there is no command for 30 seconds in operation mode, the air fryer will turn to standby mode.
4. And in standby mode, if there is no command for 3 minutes, all icons and the display screen will turn off.

B. Switch on method

Method 1: Press Power switch -> Select function -> Set temperature -> Set time -> Start.

Method 2: Press Power switch -> Select function -> Start (the air fryer will working under default temp and time).

Remark: Icon Start/Pause “” will keep flash while the machine is working.

C. Steam / Up grill / Down grill / Grill / Convection grill / Steam grill function

1. Method 1: Hold the power switch “”, the display screen and all function icons are light on. Select the functions (Steam / Up grill / Down grill / Grill / Convection / Steam grill) on the control panel, the icon function you have chosen will flash. Then press Start/Pause button, icon “” to start working under default temperature and time.
2. Method 2: Hold the power switch “”, the display screen and all function icons are light on. Select the functions (Steam / Up grill / Down grill / Grill / Convection / Steam grill) on the control panel, the icon function you have chosen will flash. Press the Temperature/Time button, icon “”, then use “” or “” button to increase or decrease the temperature and time. Finally, press the Start/Pause button, icon “” to start working.

For example: If you choose the Steam Grill function, the icon “” will flash after you press it.

Note: You could press the Temperature/Time button “” to adjust the time and temperature when machine is working, after 5 seconds will enter new setting of time and temperature, you do not need to press Start/Pause button “” again.

D. Menu function

Hold the power switch “”, the display screen and all function icons are light on, press the Menu

function, icon “” will flash, the display screen will show menu code from 01-50. Then use “↑” or “↓” button to choose the desired menu and press the Start/Pause button “” to start working.

Remark: Except for “Fermentation” other menu’s temp and time are fixed value, can’t be adjusted.

Code	Name	Function	Temp.	Time
01	Steamed Fish	Steam	100°C	16mins
02	Steamed Egg	Steam	100°C	20mins
03	Steamed Rice	Steam	100°C	30mins
04	Steamed Vegetables	Steam	100°C	15mins
05	Dim Sum	Steam	100°C	15mins
06	Steamed Mud Crab	Steam	115°C	25mins
07	Bird’s Nest	Steam	105°C	50mins
08	Chiffon Cake	Grill	130°C	50mins
09	Baked Sweet Potato	Grill	200°C	45mins
10	Pizza	Grill	180°C	20mins
11	Grilled Steak	Grill	230°C	20mins
12	Roasted Chicken	Grill	230°C	40mins
13	Steamed &Grilled Sausage	Grill & Steam	180°C	12mins
14	Steamed &Grilled Chicken Leg	Grill & Steam	230°C	25mins
15	Steamed &Grilled Pork Belly	Grill & Steam	230°C	18mins
16	Steamed Pork Ribs	Steam	115°C	20mins
17	Steamed Tofu with Minced pork	Steam	100°C	15mins
18	White Fungus Soup with Lotus Seeds	Steam	100°C	60mins
19	Steamed Pork with Rice flour	Steam	100°C	60mins
20	Steamed Egg, Tofu with Shrimp	Steam	100°C	12mins
21	Steamed Eggplant	Steam	100°C	25mins
22	Steamed Snow Pear with Lily Bulb	Steam	100°C	60mins
23	Steamed Scallop with Vermicelli	Steam	100°C	12mins
24	Steamed Pumpkin with Garlic	Steam	100°C	25mins
25	Steamed Shrimps	Steam	100°C	10mins
26	Cookies	Grill	150°C	30mins
27	Swiss Roll	Grill	130°C	30mins
28	Coconut Bread	Grill	140°C	25mins
29	Grilled Corn	Grill	200°C	25mins
30	Roasted Nuts	Grill	180°C	20mins
31	Barbecue Ribs	Grill	230°C	20mins
32	Grilled Meat Skewers	Grill	230°C	20mins
33	Grilled Chicken Wings	Grill	230°C	20mins
34	Steamed Rice with Vegetables	Steam	100°C	50mins
35	Steamed Glutinous Rice with Pork Ribs	Steam	115°C	50mins
36	Steamed Luffa with Shrimps	Steam	100°C	18mins
37	Steamed Fish Head	Steam	105°C	25mins

38	Steamed Fish Fillet	Steam	100°C	10mins
39	Lemon Madeleine	Grill	150°C	20mins
40	Steamed Pork Patty	Steam	100°C	12mins
41	Steamed Pork Slice with Pickled Mustard	Steam	115°C	20mins
42	Steamed Chicken with Mushroom	Steam	115°C	25mins
43	Steamed Pork with Taro	Steam	115°C	60mins
44	Steamed Turtle with lotus Leaf	Steam	115°C	25mins
45	Steamed Abalone	Steam	105°C	12mins
46	Fermentation	Steam	40°C	30mins - 24hours
47	Defrost	Steam	50°C	60mins
48	Dry	Grill	70°C	60mins
49	Steam Sterilize	Grill & Steam	105°C	15mins
50	Deodorization and Degreasing	Steam	100°C	30mins

E. Temperature & Time setting

Press Temp./Timer button, icon “” to flash the corresponding value of “88:88” on display screen , and then press “” or “” to adjust the Temperature. Press “” again to switch the time setting, and corresponding value of “88:88” flashes and then press “” or “” to adjust time.

Temperature setting as follow

Steam: 40-115°C, press “” or “” to increase or decrease 5°C each time. Long press “” or “” to increase or decrease the temperature continuously.

Grill: 40-230°C, press “” or “” to increase or decrease 10°C each time. Long press “” or “” to increase or decrease the temperature continuously.

Steam Grill: 120-230°C, press “” or “” to increase or decrease 10°C each time. Long press “” or “” to increase or decrease the temperature continuously.

Up Grill: 120-180°C, press “” or “” to increase or decrease 5°C each time. Long press “” or “” to increase or decrease the temperature continuously.

Down Grill: 100-150°C, press “” or “” to increase or decrease 5°C each time. Long press “” or “” to increase or decrease the temperature continuously.

Convection: 40-230°C, press “” or “” to increase or decrease 10°C each time. Long press “” or “” to increase or decrease the temperature continuously.

Time setting as follow

From 0-30 mins, press “” or “” to increase or decrease 1 min each time.

From 30-300 mins, press “” or “” to increase or decrease 5 mins each time.

F. Start / Pause button

Select the cooking mode to set the temperature and time, then press Start/Pause button, icon “” to start working. Press icon “” again to pause. Press “” 2 times to cancel the current working mode, the air fryer will go back to function selection step.

Note: During the cooking process, the start/pause icon “” will keep flashing, indicating that the air fryer is in working condition.

When the door opened and then closed during the cooking process, the air fryer pauses at this time and needs to be restarted by pressing the “” key.

G. Lack of water

If the icon “” lights up and the buzzer emits DE-DE sound during cooking, the air fryer will stop cooking to remind the user that the water tank is lack of water. After adding water, press Start/Pause button, icon “” to continue the cooking, the icon “” light is off and the buzzer sound disappears.

CLEANING AND MAINTENANCE

Notice! Damage hazard

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

1. Make sure the appliance is turned off, and disconnected from the power supply before any cleaning and maintenance.
2. Do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, or gritty washcloths, etc. to clean the oven machine, cavity and accessories, use a sponge or soft cloth with mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner for cleaning. Make sure the oven cavity is dried.
3. It is recommended to use distilled water for cooking
4. It is important to empty the water tank and water drip tray after each use. You can take out the water tank and water drip tray to clean and put back when fully dried.
5. Open the oven door for 10-15 minutes to air dry the oven cavity and door frame after each use.
6. If the appliance will not be used for long time, please disconnect it from the power supply. Keep the oven cavity, water tank and drip tray clean and dry. Put the appliance in a dry environment absent of corrosive gas.
7. Disconnect the appliance from the power supply for lamp replacement. Only use original parts purchased from the manufacturer.
8. Do not use coarse objects or sharp metal tools to scrape the glass door
9. If the oven cavity is very dirty, please use the disinfection mode to dissolve grease before cleaning.
10. When you disposal the appliance, please follow the local environmental protection and recycling regulations.
11. If the appliance is damaged, it should be checked by an authorised dealer or a certified technician.

Clearing Water Scale

1. It is recommended to clean the oven cavity with hot water and mild detergent after each use.
2. If you find that there is white scale in the steam plate in the cavity and it is not easy to wipe it off, you can use a mixture of vinegar and hot water, or a mixture of citric acid and water, soak it for 15 minutes, and then wipe it with a cloth.

TROUBLESHOOTING PROBLEMS

Problem	Cause	Solution
Nothing appears on the display.	Oven is not connected to power; or the main power switch is not turned on.	Connect the appliance to power supply; turn on the main power switch.
	Defective power cord.	Contact customer service.
Display is not working normally.	Display screen is damaged.	Contact customer service.
	Parts in circuit board are damaged.	
The appliance fails to work.	Power supply is not connected properly.	Connect the power supply again.
	Oven door is not closed properly.	Close the oven door again.
The appliance fails to work.	Water tank is not in correct position.	Reposition the water tank.
	Circuit board is damaged	Contact customer service.
Water or steam leaks from oven door during operation	Oven door is not closed tightly.	Close the oven door again.
	Door sealing ring is damaged.	Contact customer service.
Oven lamp fails to light.	Lamp is damaged.	Contact customer service.
	Master PCB is damaged.	
Fan fails to work.	Fan motor is damaged.	Contact customer service.
	Master PCB is damaged.	
Button fails to work.	Control panel is damaged.	Contact customer service.
	Master PCB is damaged.	
Steam emission is slow or unsmooth, or contains white powdery residues.	Pipe clogged by water scale.	Clear the water scale.
No steam produced.	Water tube is stuffed or damaged.	Contact customer service.
	Water tank is not inserted properly in place.	Insert the water tank again.
	Water pump is damaged.	Contact customer service.

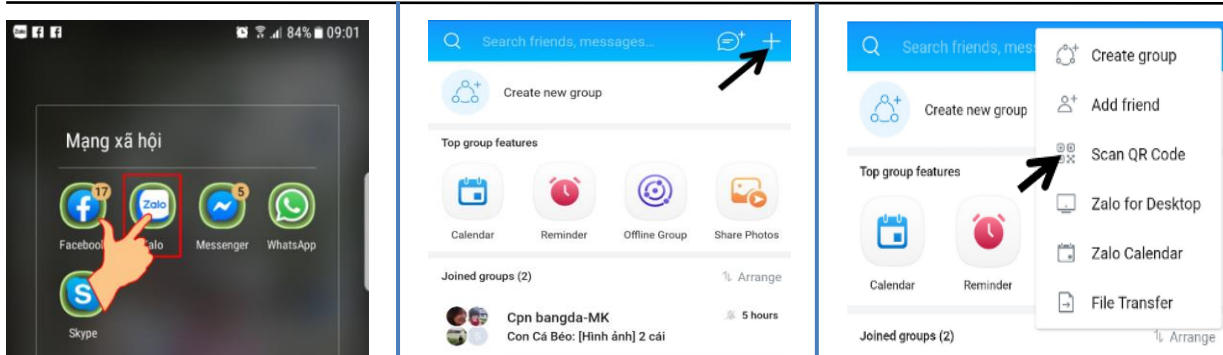
Error code

Code	Describe
E-1	High temperature protection of the cavity higher than 280°C.
E-3	High temperature protection for evaporation plate at the bottom, the temperature cut-out does not reset when temperature is higher than 220°C.
E-4	Open circuit protection for cavity sensor.
E-5	Short circuit protection for cavity sensor.
E-6	Open circuit protection for sensor of evaporation plate.
E-7	Short circuit protection for sensor of evaporation plate.

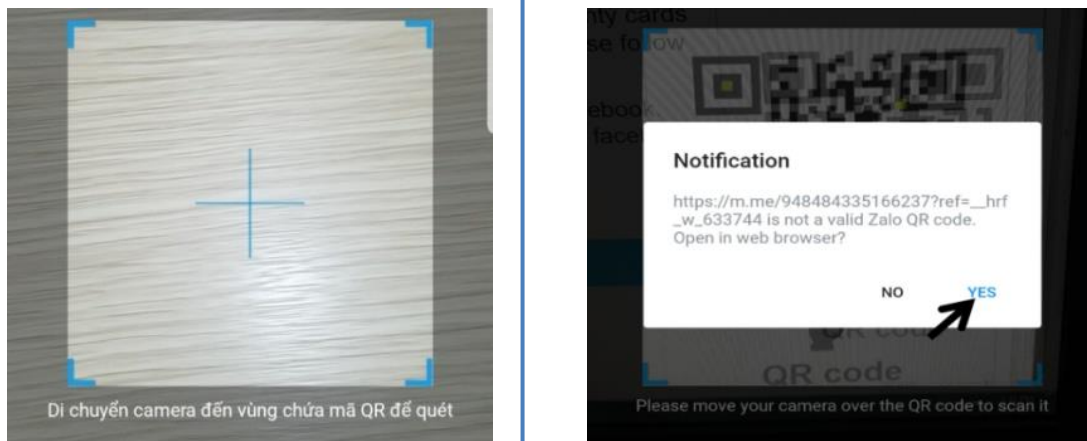
INSTRUCTION OF SCANNING QR CODE

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

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

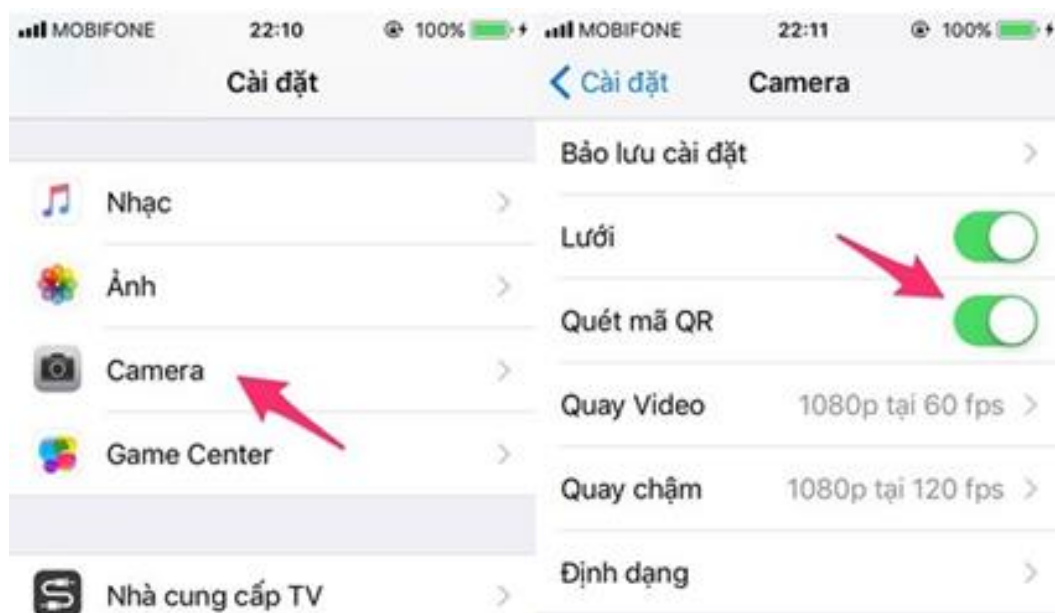


- Move the camera to QR code
- Click “ Yes ” to redirect to the warranty registration page

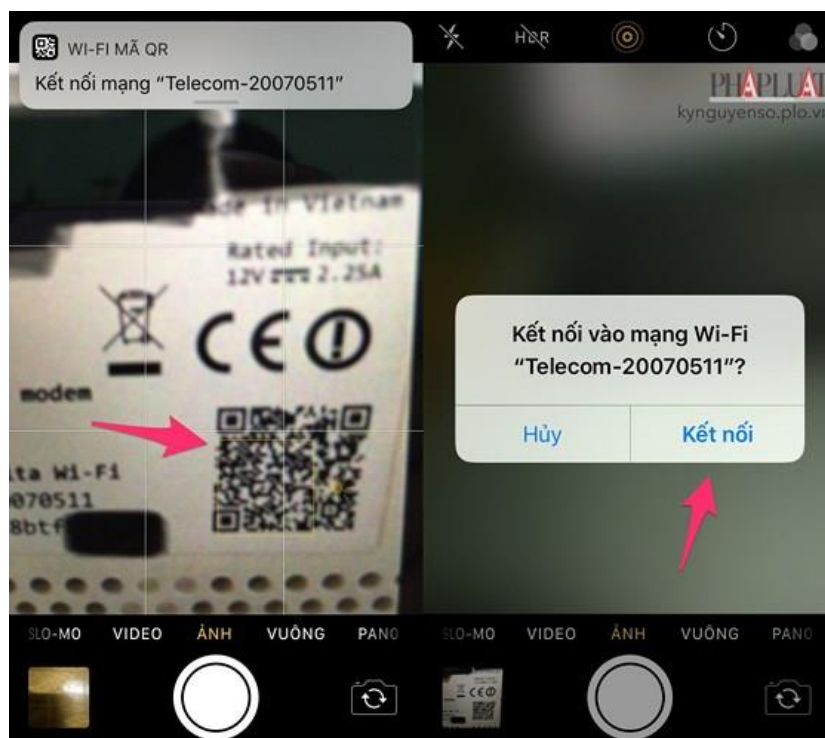


Method 2: Scan QR code on iphone with iOS11.

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



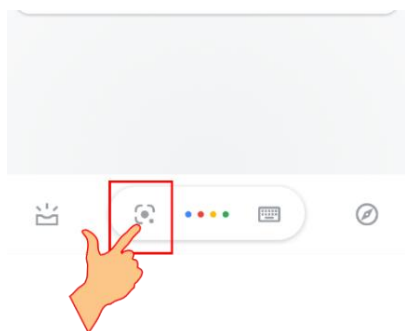
- After completed install, open camera and move the camera to QR code, then you will receive a notification, please click "Connect" and follow the instructions.



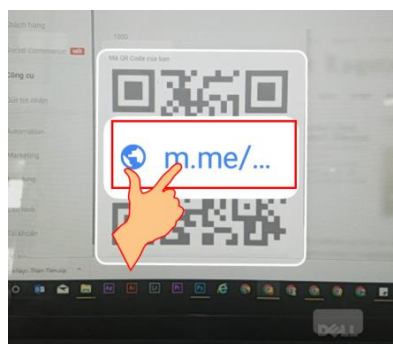
Method 3: Scan QR code on Android with Google Assistant

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



CUSTOMER SERVICE CENTER

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

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

Hotline: 1900 1738

Website: www.MishioVietnam.com

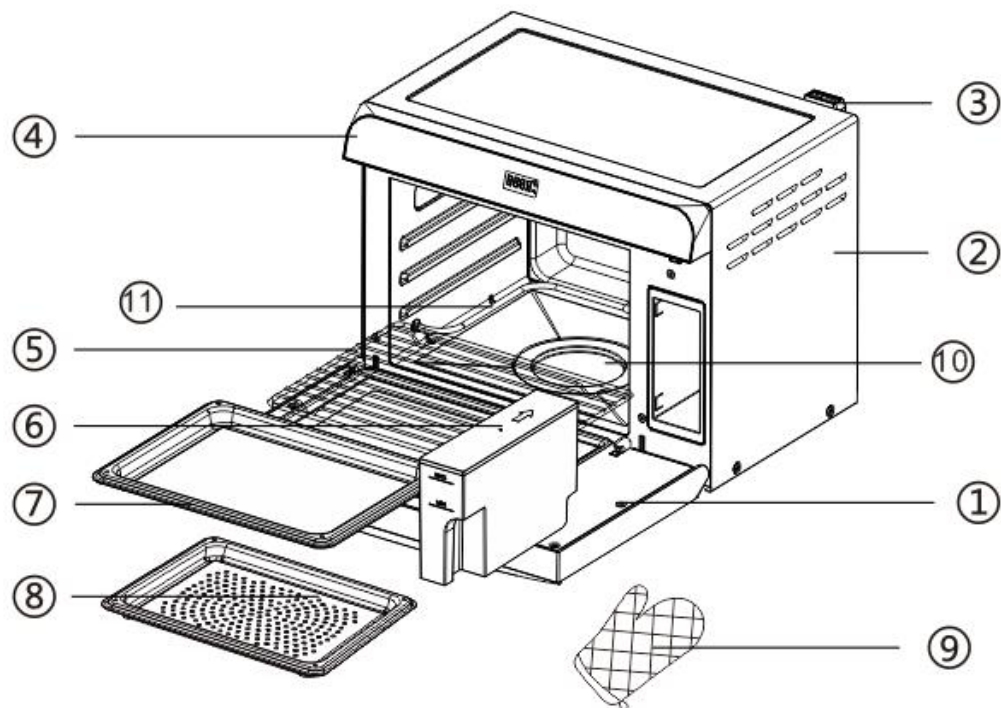
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản bao gồm những điều sau:

1. Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Kiểm tra xem điện áp nguồn ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp cục bộ của gia đình bạn hay không trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện.
3. Để tránh bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc nồi vào nước hoặc chất lỏng khác.
4. Cần giám sát chặt chẽ khi nồi được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
5. Rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nồi nguội hoàn toàn trước khi tháo lắp.
6. Nền đồ đầy nước sạch vào khay chứa nước đến vạch mức tối đa. Đảm bảo rằng khay chứa nước được lắp đúng vị trí trước khi vận hành để tránh tình trạng nồi chiên bị thiếu nước khi đang hoạt động.
7. Không mở nồi chiên thường xuyên trong quá trình nấu để tránh bị thất thoát hơi nước.
8. Nếu cần mở cửa trong quá trình nấu, vui lòng giữ khoảng cách hợp lý với cửa nồi để tránh tiếp xúc gần với hơi nước có nhiệt độ cao.
9. Nên đeo găng tay cách nhiệt khi lấy thực phẩm hoặc hộp đựng ra khỏi nồi chiên để tránh bị thương do nhiệt độ cao.
10. Sau khi hâm nóng sữa hoặc thức ăn cho trẻ, bạn hãy trộn đều thức ăn và kiểm tra nhiệt độ trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.
11. 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.
12. Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây ra tai nạn và thương tích.
13. Không treo dây nguồn lên trên cạnh bàn hoặc các vật sắc nhọn hoặc đặt lên trên bề mặt nóng.
14. Không để thiết bị hoạt động mà không có sự giám sát. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển nồi chiên có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
15. Cửa xả hơi phía sau của nồi chiên sẽ xả hơi ở nhiệt độ cao trong suốt quá trình hoạt động. Không đưa tay hoặc mặt đến gần cửa xả hơi để tránh bị bỏng.
16. Không được kết nối nồi chiên với các loại công tắc hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt để tránh xảy ra tình huống nguy hiểm. Để ngắt kết nối, hãy tắt thiết bị, sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường.
17. Không đặt nồi chiên lên trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm. Các bề mặt tiếp cận có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
18. Không đặt nồi sát vào tường hoặc các thiết bị khác. Phải có ít nhất 10 cm không gian trống xung quanh mặt trái / phải và mặt trên của nồi. Không đặt bất cứ vật gì lên trên nồi chiên.
19. Không khí nóng sẽ thoát ra ngoài thông qua lỗ thoát hơi trong suốt quá trình nấu. Vui lòng giữ tay và mặt của bạn ở một khoảng cách an toàn với lỗ thoát hơi để tránh bị bỏng.
20. Đặt và sử dụng nồi trên bề mặt bàn nằm ngang, ổn định và bằng phẳng.
21. Nồi cần khoảng 30 phút để làm nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh và tháo lắp.
22. Nồi chiên này không được phép sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng nồi.
23. Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác với mục đích sử dụng được mô tả trong sách hướng dẫn sử dụng này.
24. Rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ cho quá trình thoát khói dừng lại trước khi lấy chảo ra khỏi thiết bị.

MÔ TẢ SẢN PHẨM

Chi tiết sản phẩm



1. Cửa kính

2. Thân chính

3. Lỗ thoát hơi

4. Bảng điều khiển
5. Vi nướng

6. Khay chứa nước

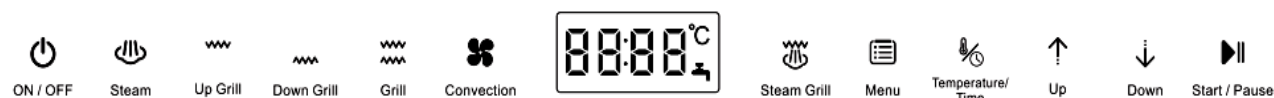
7. Khay nướng

8. Khay hấp
9. Găng tay

10. Lỗ xả hơi nước

11. Ống dẫn nhiệt

Bảng điều khiển và màn hình



Biểu tượng	Chức năng	Mô tả
	Nút nguồn	1. Bật / tắt nguồn điện của bảng điều khiển 2. Hủy cài đặt hiện tại
	Hấp	1. Chức năng hấp 2. Kết hợp với , , ,
	Nướng mặt trên	1. Chức năng Nướng mặt trên 2. Kết hợp với , , ,
	Nướng mặt dưới	1. Chức năng Nướng mặt dưới 2. Kết hợp với , , ,

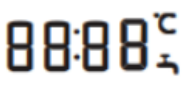
	Nướng 2 mặt	- Chức năng Nướng 2 mặt - Kết hợp với , , , 
	Nướng đối lưu	- Chức năng Nướng đối lưu - Kết hợp với , , , 
	Màn hình hiển thị	 Hiển thị thời gian và nhiệt độ  Biểu tượng nhiệt độ  Báo hiệu thiếu nước
	Nướng và hấp kết hợp	- Chức năng Nướng và hấp kết hợp - Kết hợp với , , , 
	Menu cài sẵn	- Lựa chọn menu nấu cài sẵn: 01-50 - Kết hợp với , , , 
	Cài đặt nhiệt độ / thời gian	- Hiển thị nhiệt độ và thời gian cài đặt hiện tại - Sử dụng   để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ.
	Tăng	- Giảm số menu cài sẵn. - Giảm thời gian và nhiệt độ.
	Giảm	- Tăng số menu cài sẵn. - Tăng thời gian và nhiệt độ.
	Bắt đầu / Tạm dừng	- Nhấn lần đầu để nồi bắt đầu nấu. - Nhấn lần hai để tạm dừng quá trình nấu. - Nhấn hai lần liên tiếp để hủy chế độ nấu.

Thông số kỹ thuật sản phẩm

Model	MK-319
Điện áp	220-240V 50-60Hz
Công suất tối đa	2000W
Công suất nướng	1200W
Công suất hấp	800W
Kích thước sản phẩm	490 x 470 x 376 mm
Dung tích	26 Lít
Dung tích khay chứa nước	1.3 Lít
Trọng lượng tịnh	Xấp xỉ: 14.60 Kg

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

A. Bật nguồn

1. Kết nối nồi chiên với nguồn điện, lúc này biểu tượng nguồn “” sẽ nhấp nháy, nồi chiên sẽ vào chế độ chờ.
2. Nhấn nút nguồn, biểu tượng nguồn “” và các biểu tượng khác trên bảng điều khiển sẽ sáng lên và nồi chiên sẽ phát ra 1 tiếng “Bíp” báo hiệu. Màn hình hiển thị “” cho biết nồi chiên đã vào chế độ sẵn sàng hoạt động.
3. Nếu không có bất kỳ lệnh nào được chọn trong vòng 30 giây ở chế độ hoạt động, nồi chiên sẽ trở về chế độ chờ.
4. Ở chế độ chờ, nếu không có bất kỳ lệnh nào được chọn trong 3 phút, tất cả các biểu tượng trên bảng điều khiển và màn hình sẽ tắt.

B. Các cách vận hành

Cách 1: Nhấn nút nguồn -> Lựa chọn chức năng -> Cài đặt nhiệt độ -> Cài đặt thời gian -> Bắt đầu.

Cách 2: Nhấn nút nguồn -> Lựa chọn chức năng -> Bắt đầu (nồi chiên không dầu sẽ hoạt động theo nhiệt độ và thời gian mặc định của từng chức năng).

Lưu ý: Biểu tượng Bắt đầu / Tạm Dừng “” sẽ nhấp nháy trong suốt quá trình nấu.

C. Sử dụng các chức năng Hấp / Nướng mặt trên / Nướng mặt dưới / Nướng 2 mặt / Nướng đối lưu / Nướng và hấp kết hợp

1. Cách 1: Nhấn giữ nút nguồn “”, màn hình và các biểu tượng trên bảng điều khiển sẽ sáng. Lựa chọn chức năng (Hấp / Nướng mặt trên / Nướng mặt dưới / Nướng 2 mặt / Nướng đối lưu / Nướng và hấp kết hợp) trên bảng điều khiển, biểu tượng của chức năng bạn đã chọn sẽ nhấp nháy. Sau đó nhấn nút Bắt đầu / Tạm dừng “” để nồi bắt đầu hoạt động nhiệt độ và thời gian mặc định.
2. Cách 2: Nhấn giữ nút nguồn “”, màn hình và các biểu tượng trên bảng điều khiển sẽ sáng. Lựa chọn chức năng (Hấp / Nướng mặt trên / Nướng mặt dưới / Nướng 2 mặt / Nướng đối lưu / Nướng và hấp kết hợp) trên bảng điều khiển, biểu tượng của chức năng bạn đã chọn sẽ nhấp nháy. Nhấn nút Cài đặt nhiệt độ / thời gian “”, sau đó sử dụng các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm thời gian và nhiệt độ nấu. Cuối cùng, nhấn nút Bắt đầu / Tạm dừng “” để nồi bắt đầu hoạt động.

Ví dụ: Nếu bạn lựa chọn chức năng Nướng & Hấp kết hợp, biểu tượng “” trên bảng điều khiển sẽ nhấp nháy.

Lưu ý: Có thể nhấn nút Cài đặt nhiệt độ / thời gian, biểu tượng “” để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ trong khi nồi chiên đang hoạt động, sau 5 giây nồi sẽ tự động hoạt động ở thời gian và nhiệt độ mới.

bạn không cần phải nhấn lại nút Bắt đầu “▶||” để nồi tiếp tục hoạt động.

D. Menu cài đặt sẵn

Nhấn nút nguồn “”, màn hình và các biểu tượng trên bảng điều khiển sẽ sáng. Sau đó nhấn nút Menu, biểu tượng “” sẽ nhấp nháy, màn hình hiển thị các số từ 01-50. Sử dụng các nút “” hoặc “” để chọn menu mong muốn và nhấn nút Bắt đầu / Tạm dừng “▶||” để nồi khởi đầu hoạt động.

Lưu ý: Ngoại trừ chế độ “Ủ sữa chua/Lên men bột”, nhiệt độ và thời gian của các menu khác là giá trị cố định, không thể điều chỉnh.

Mã	Chương trình nấu	Chức năng	Nhiệt độ	Thời gian
01	Cá hấp	Hấp	100°C	16 phút
02	Trứng hấp	Hấp	100°C	20 phút
03	Nấu xôi	Hấp	100°C	30 phút
04	Rau củ hấp	Hấp	100°C	15 phút
05	Dim Sum	Hấp	100°C	15 phút
06	Cua hấp	Hấp	115°C	25 phút
07	Chưng yến	Hấp	105°C	50 phút
08	Bánh chiffon	Nướng	130°C	50 phút
09	Khoai lang nướng	Nướng	200°C	45 phút
10	Pizza	Nướng	180°C	20 phút
11	Bò bít tết	Nướng	230°C	20 phút
12	Gà quay	Nướng	230°C	40 phút
13	Xúc xích hấp & nướng	Nướng và Hấp kết hợp	180°C	12 phút
14	Chân gà hấp & nướng	Nướng và Hấp kết hợp	230°C	25 phút
15	Bụng heo hấp & nướng	Nướng và Hấp kết hợp	230°C	18 phút
16	Sườn heo hấp	Hấp	115°C	20 phút
17	Đậu phụ hấp thịt heo băm	Hấp	100°C	15 phút
18	Canh nấm trắng hạt sen	Hấp	100°C	60 phút
19	Thịt lợn hấp bột gạo	Hấp	100°C	60 phút
20	Trứng hấp với tôm và đậu hũ	Hấp	100°C	12 phút
21	Cà tím hấp	Hấp	100°C	25 phút
22	Lê tuyết hấp với củ hoa huệ	Hấp	100°C	60 phút
23	Sò điệp hấp với bún	Hấp	100°C	12 phút
24	Bí đỏ hấp tỏi	Hấp	100°C	25 phút
25	Tôm hấp	Hấp	100°C	10 phút
26	Bánh quy	Nướng	150°C	30 phút
27	Trứng cuộn Thụy Sĩ	Nướng	130°C	30 phút
28	Bánh mì dừa	Nướng	140°C	25 phút
29	Bắp nướng	Nướng	200°C	25 phút
30	Các loại hạt nướng	Nướng	180°C	20 phút
31	Thịt heo nướng	Nướng	230°C	20 phút
32	Thịt xiên nướng	Nướng	230°C	20 phút
33	Cánh gà nướng	Nướng	230°C	20 phút

34	Cơm hấp rau củ	Hấp	100°C	50 phút
35	Sườn heo hấp với gạo nếp	Hấp	115°C	50 phút
36	Tôm hấp ướp	Hấp	100°C	18 phút
37	Đầu cá hấp	Hấp	105°C	25 phút
38	Phi lê cá hấp	Hấp	100°C	10 phút
39	Chanh Madeleine nướng	Nướng	150°C	20 phút
40	Patty thịt heo hấp	Hấp	100°C	12 phút
41	Thịt lợn ướp mù tạt hấp	Hấp	115°C	20 phút
42	Gà hấp nấm	Hấp	115°C	25 phút
43	Thịt lợn hấp khoai môn	Hấp	115°C	60 phút
44	Rùa hấp lá sen	Hấp	115°C	25 phút
45	Bào ngư hấp	Hấp	105°C	12 phút
46	Ủ sữa chua/Lên men bột	Hấp	40°C	30 phút – 24 giờ
47	Rã đông	Hấp	50°C	60 phút
48	Sấy	Nướng	70°C	60 phút
49	Hấp tiết trùng	Nướng và Hấp kết hợp	105°C	15 phút
50	Khử mùi và tẩy dầu mỡ	Hấp	100°C	30 phút

E. Cài đặt thời gian & nhiệt độ

Nhấn nút cài đặt Nhiệt độ/thời gian, biểu tượng “”, màn hình sẽ hiển thị “88:88” và nhấp nháy, Nhấn các nút “” hoặc “” để điều chỉnh nhiệt độ. Sau đó, nhấn nút cài đặt Nhiệt độ/thời gian “” một lần nữa để vào chế độ cài đặt thời gian, màn hình cũng sẽ hiển thị “88:88” và nhấp nháy. Tiếp tục nhấn các nút “” hoặc “” để điều chỉnh thời gian.

Cài đặt nhiệt độ

Chế độ Hấp: 40-115°C, nhấn các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm 5°C mỗi lần nhấn. Nhấn giữ các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm nhiệt độ liên tục.

Nướng 2 mặt cùng lúc: 40-230°C, nhấn các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm 10°C mỗi lần nhấn. Nhấn giữ các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm nhiệt độ liên tục.

Nướng & Hấp kết hợp: 120-230°C, nhấn các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm 10°C mỗi lần nhấn. Nhấn giữ các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm nhiệt độ liên tục.

Nướng mặt trên: 120-180°C, nhấn các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm 5°C mỗi lần nhấn. Nhấn giữ các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm nhiệt độ liên tục.

Nướng mặt dưới: 100-150°C, nhấn các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm 5°C mỗi lần nhấn. Nhấn giữ các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm nhiệt độ liên tục.

Nướng đối lưu: 40-230°C, nhấn các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm 10°C mỗi lần nhấn. Nhấn giữ các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm nhiệt độ liên tục.

Cài đặt thời gian

Từ 0-30 phút, nhấn các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm 1 phút mỗi lần nhấn.

Từ trên 30-300 phút, nhấn các nút “” hoặc “” để tăng hoặc giảm 5 phút mỗi lần nhấn.

F. Bắt đầu / Tạm dừng

Chọn chế độ nấu sau đó cài đặt nhiệt độ và thời gian, nhấn nút Bắt đầu / Tạm dừng, biểu tượng “” để nồi bắt đầu hoạt động. Nhấn lại nút “” để tạm dừng. Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng “” 2 lần liên tiếp để hủy chế độ nấu hiện tại, nồi chiên sẽ trở lại bước chọn chế độ nấu.

Lưu ý: Trong suốt quá trình nấu, biểu tượng Bắt đầu / Tạm dừng “” sẽ nhấp nháy liên tục, cho biết rằng nồi chiên đang trong tình trạng hoạt động.

Khi mở và đóng cửa kính trong suốt quá trình nấu, nồi chiên sẽ tạm dừng hoạt động và bạn cần phải nhấn nút Bắt đầu / Tạm dừng “” để nồi tiếp tục hoạt động.

G. Báo thiếu nước

Nếu biểu tượng “” sáng lên và nồi chiên phát ra tiếng “Bíp – Bíp” trong quá trình nấu, nồi chiên sẽ dừng hoạt động để nhắc nhở người dùng rằng khay chứa nước đang bị thiếu nước. Sau khi thêm nước vào khay chứa, nhấn nút Bắt đầu / Tạm dừng “” để nồi tiếp tục nấu. Biểu tượng “” sẽ tắt và âm thanh báo hiệu cũng sẽ ngừng.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Lưu ý! Nguy cơ điện giật

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

1. Đảm bảo rằng nồi chiên đã được tắt và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi tiến hành vệ sinh và bảo dưỡng.
2. Không sử dụng miếng cọ rửa bằng kim loại, chất tẩy rửa có tính ăn mòn, miếng len thép, hoặc khăn có sạn, v.v. để lau bên ngoài, bên trong và các phụ kiện của nồi chiên, hãy sử dụng miếng bọt biển hoặc vải mềm có tấm chất tẩy rửa nhẹ hoặc khăn giấy với chất tẩy rửa kính dạng xịt để làm sạch. Lau khô bên trong nồi chiên sau khi vệ sinh.
3. Nên sử dụng nước cất để nấu ăn.
4. Điều quan trọng là phải đổ hết nước thừa trong khay chứa nước và khay hứng nước nhỏ giọt sau mỗi lần sử dụng. Bạn có thể lấy ngăn chứa nước và khay hứng nước nhỏ giọt ra để vệ sinh và đặt trở lại vào nồi khi chúng đã khô hoàn toàn.
5. Mở cửa nồi chiên trong 10-15 phút để làm khô bên trong nồi chiên và khung cửa sau mỗi lần sử dụng.
6. Nếu nồi chiên không được sử dụng trong một thời gian dài, vui lòng ngắt kết nối nồi khỏi nguồn điện. Giữ cho bên trong nồi, khay chứa nước và khay hứng nước nhỏ giọt sạch sẽ và khô ráo. Đặt nồi chiên trong môi trường khô ráo không có khí ăn mòn.
7. Ngắt kết nối nồi chiên khỏi nguồn điện khi muốn thay thế đèn. Chỉ sử dụng các bộ phận gốc được mua từ nhà sản xuất.
8. Không dùng vật thô cứng hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để cạo cửa kính.
9. Nếu bên trong lòng nồi chiên bị bẩn, vui lòng sử dụng chế độ tiết trùng để làm tan dầu mỡ trước khi làm sạch.
10. Khi bạn vứt bỏ nồi chiên, vui lòng tuân theo các quy định về tái chế và bảo vệ môi trường của địa phương.
11. Nếu thiết bị bị hư hỏng, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành để được hướng dẫn sửa chữa và thay thế.

Vệ sinh cạn nước

1. Nên vệ sinh bên trong lòng nồi chiên bằng nước ấm và chất tẩy rửa nhẹ sau mỗi lần sử dụng.
2. Nếu thấy cạn nước màu trắng trong, không dễ lau sạch, bạn có thể dùng hỗn hợp giấm và nước nóng, hoặc hỗn hợp axit xitric và nước để lau vùng bị ố và ủ trong vòng 15 phút, sau đó lau lại bằng vải sạch.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Không có gì xuất hiện trên màn hình.	Nồi chiên chưa được kết nối với nguồn điện; hoặc công tắc nguồn chính chưa được bật.	Kết nối nồi chiên với nguồn điện; bật nút nguồn.
	Dây nguồn bị lỗi.	Liên hệ trung tâm bảo hành.
Màn hình không hoạt động bình thường	Màn hình hiển thị bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành.
	Các bộ phận trong bảng mạch bị hư hỏng.	
Nồi chiên không hoạt động.	Nguồn điện không được kết nối đúng cách.	Kết nối lại với nguồn điện.
	Cửa kính chưa được đóng đúng cách.	Đóng cửa kính lại.
	Khay chứa nước không lắp đúng vị trí.	Tháo ra và lắp lại khay.
	Bảng mạch bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành.
Nước hoặc hơi nước bị rò rỉ trong quá trình nấu	Cửa chưa được đóng kín.	Mở ra và đóng chặt cửa lại.
	Vòng đệm của cửa bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành.
Đèn trong khoang không sáng.	Đèn bị hỏng	Liên hệ trung tâm bảo hành.
	Bo mạch chính bị hỏng.	
Quạt không hoạt động.	Động cơ quạt bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành.
	Bo mạch chính bị hỏng.	
Các nút nhấn không hoạt động.	Bảng điều khiển bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành.
	Bo mạch chính bị hỏng.	
Hơi nước tỏa ra chậm hoặc ít, hoặc có cặn bột màu trắng.	Đường ống bị tắc do cặn nước.	Vệ sinh cặn nước bám trong đường ống trước khi sử dụng.
Không có hơi nước được tạo ra.	Ống nước bị kẹt hoặc bị hư hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành.
	Khay chứa nước không lắp đúng vị trí.	Tháo ra và lắp lại khay.
	Bơm nước bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành.

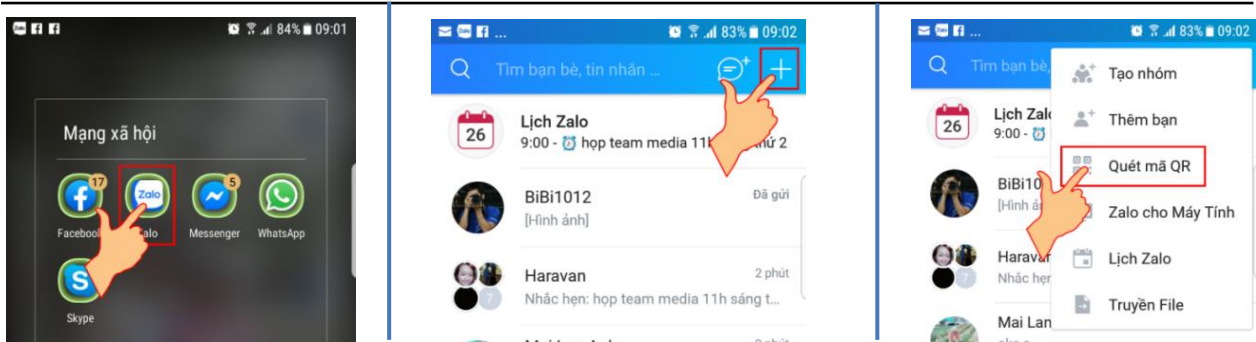
Mã lỗi

Mã	Mô tả
E-1	Chế độ bảo vệ quá nhiệt: Nhiệt độ bên trong nồi cao hơn 280°C.
E-3	Chế độ bảo vệ quá nhiệt cho tấm thoát hơi ở phía dưới, khi nhiệt độ cao hơn 220°C.
E-4	Bảo vệ hở mạch cho cảm biến ở bên trong nồi.
E-5	Bảo vệ ngắn mạch cho cảm biến ở bên trong nồi.
E-6	Bảo vệ hở mạch cho cảm biến của tấm bay hơi.
E-7	Bảo vệ ngắn mạch cho cảm biến của tấm bay hơi.

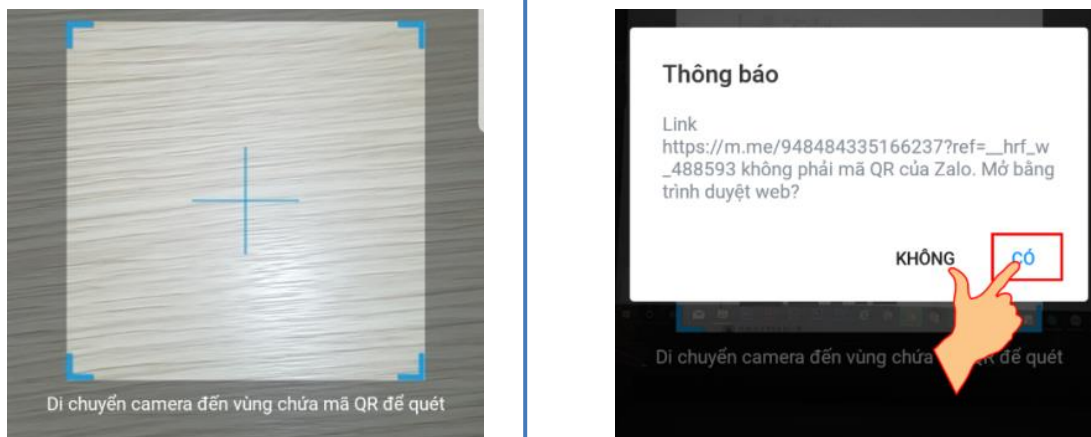
HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR BẢO HÀNH

Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

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

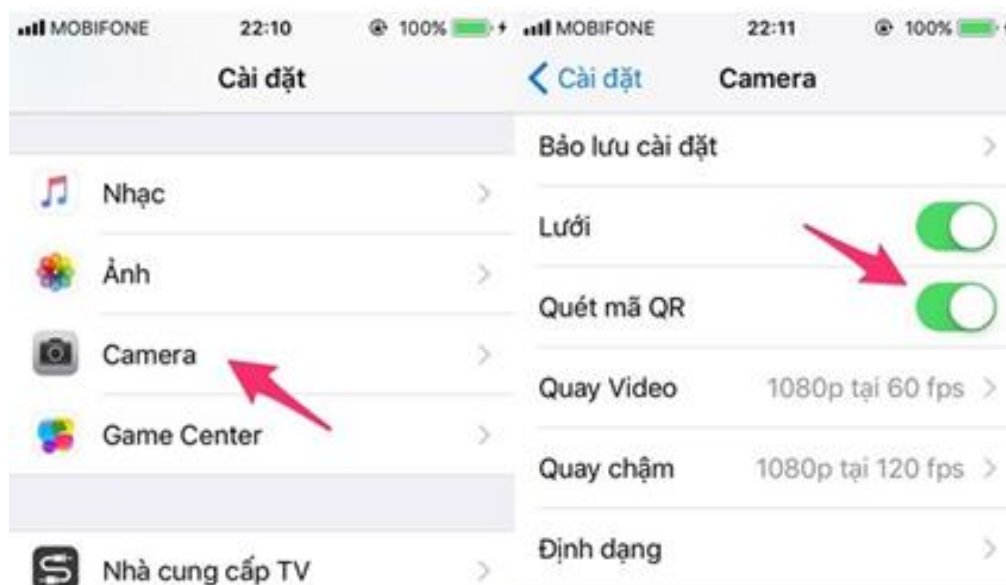


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “ Có ” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành

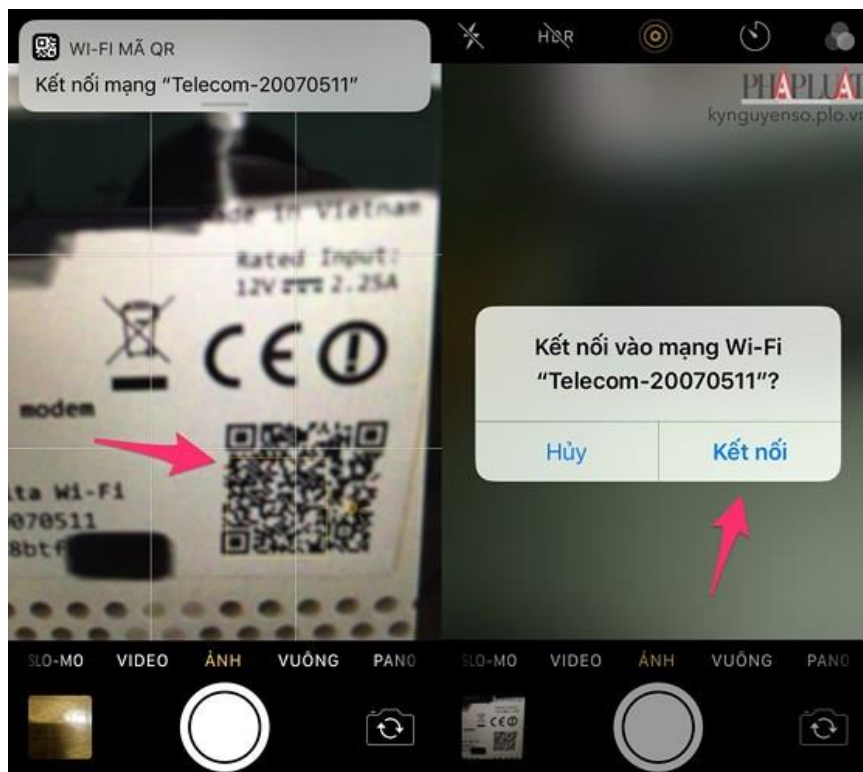


Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

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



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



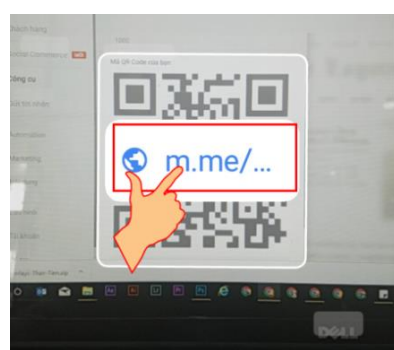
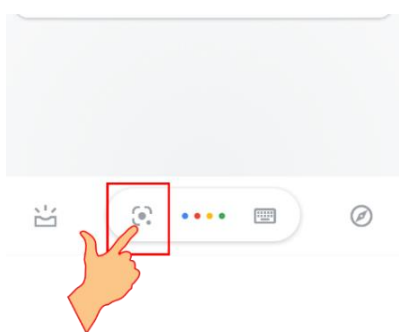
Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant

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

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

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

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



TRUNG TÂM BẢO HÀNH VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

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

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

Hotline: 1900 1738

Website: www.MishioVietnam.com