

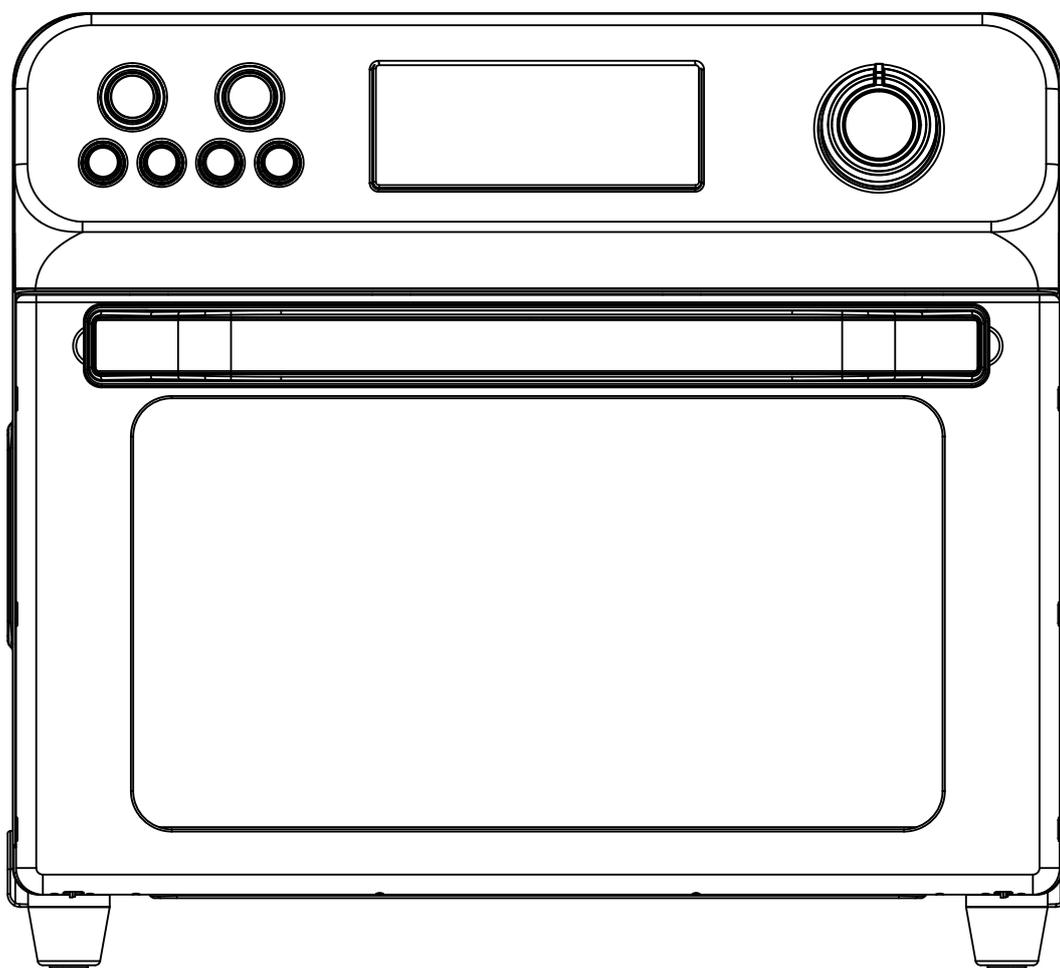
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

USER'S MANUAL

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU ĐA NĂNG

MULTI-FUNCTION AIR FRYER

Model: MK-314



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:

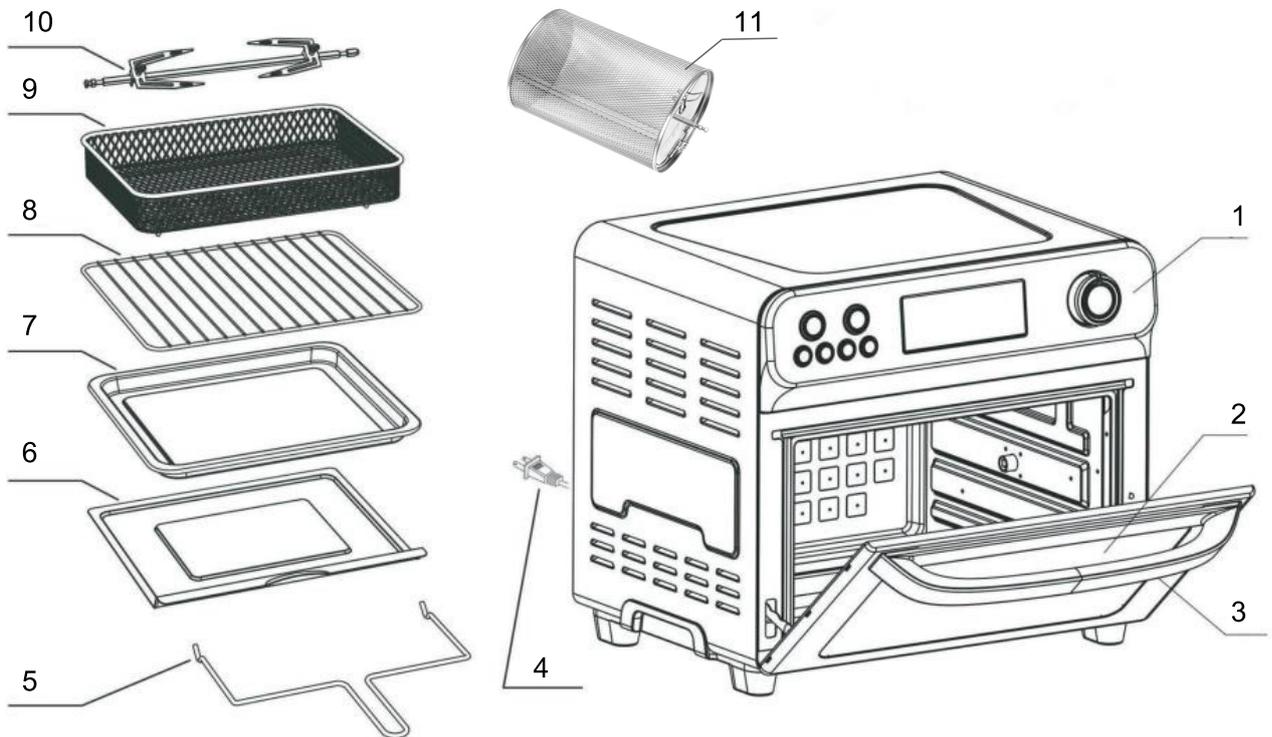
1. Read all instructions carefully before using.
2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
3. Do not touch hot surfaces.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
6. Unplug when not in use and before clearing. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. 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.
8. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
9. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
10. Not intended for outdoor use.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
12. Do not let the appliance operate unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated over.
14. 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.
15. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use.
16. Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 12cm (4 inches) of free space for the back side. Left/right sides and the upper side of the appliance. Do not place anything on top of appliance.
17. 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.
18. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
19. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
20. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
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. In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
24. Do not use appliance for other than intended use.
25. 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.
26. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
27. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
28. A fire may occur if the air fryer is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
29. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
30. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the air fryer.

Technical Specifications

Product name	Multi-function Air Fryer
Model	MK-314
Voltage	220-240V / 50-60Hz
Rated power	1700W
Capacity	24 Liters
Product size	41 x 40.5 x 37 cm

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

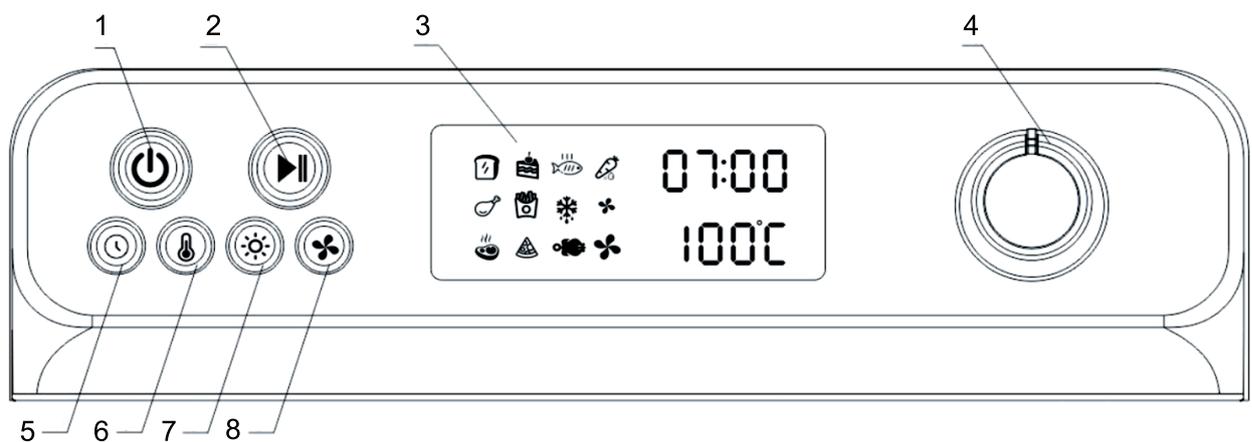


- 1. Control panel
- 2. Glass door
- 3. Door handle
- 4. Power cord
- 5. Fetch rack

- 6. Crumb tray
- 7. Bake tray
- 8. Oven rack
- 9. Air fryer basket
- 10. Rotisseries

- 11. Rolling cage

Control panel



- 1. Power On/Off button
- 2. Start / Pause
- 3. LED display
- 4. Adjusting knob

- 5. Time control button
- 6. Temperature control button
- 7. Light button
- 8. Fan speed button

USING YOUR AIR FRYER OVEN

Before using for the first time

1. Remove all packaging stickers, and labels from the unit.
2. Wash the Fry Basket, Oven Rack, Baking Pan, and Crumb Tray with hot water, some dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge. Dry before placing trays into Air Fryer Oven.
3. Place the Crumb Tray in the bottom of the Air Fryer Oven.

Caution

1. **Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 12cm (4 inches) of free space for the back side. Left/right sides and the upper side of the appliance.**
2. **Do not place anything on top of the appliance.**

Product features

1. The adjusting knob can be rotated clockwise or anticlockwise to quickly switch modes and adjust time and temperature.
2. Highlight LED display, clear operation, real-time display of the temperature and remaining time.
3. **Fan Speed Button**
The oven has two speed fan working: low or high. One fan speed light is on when fan works at low speed, while two fan speed lights on under high fan speed works.
4. **Power On/Off Button**
Use to start or stop the air fryer after set well.
5. **Light button**
Press the light button throughout the cooking process to observe cooking if desired. Press the light button again to turn it off. The light will turn off after one minute.

Operating instruction

1. After connecting to the power source, the control panel enter to standby mode, the buzzer will give a beep. The Temperature LED Display shows "OFF" at temperature position.
2. Power on
Short press the POWER button to start the machine, and the LED screen will light up. The default mode is bread mode. It is shown as follows:



The bread symbol flashes, all other symbols are on, and the duration, temperature and fan speed (Low speed shows small blade symbol and High speed shows strong wind blade symbol) are shown in the table below. The above process is defined as the boot screen. To choose the working mode, turn the adjusting knob to anticlockwise, the flashing icon will move to the left, and turn the adjusting knob to

clockwise, the flashing icon will move to the right. After the choosing the working mode, press the Start button, icon “” to start, and press again to enter the pause process.

During mode operation:

1. Temperature display set temperature, time display minutes countdown. Return to the boot screen when returning to 0.
2. Press the Fan speed button, icon “” to switch the wind speed. The preset program of High wind is not allowed to adjust to Low wind speed.
3. Press the Light button, icon “” to turn the halogen lamp on or off. If you do not turn OFF the halogen lamp for 60s, it will automatically turn OFF.
4. Press the time button, icon “” to adjust the duration in the preset program, clockwise rotation +1min, the maximum 60min, counterclockwise rotation -1min, the minimum 0min. Every time you adjust the buzzer drop short tone.
5. After pressing the temperature button, icon “” the temperature control temperature in the preset program can be adjusted by clockwise rotation of +5°C, the maximum is 230°C, counterclockwise rotation of -5°C, the minimum is 60°C. Each adjustment of a buzzer drop short tone; Cake, dry, thaw mode, only allowed in the program set temperature down.
The process of running and pausing after pressing the mode: the time screen flashes and the buzzer drops three times every 1min to remind the user.

Smart program

The oven designed several smart programs as bellow chart show. Smart programs control cooking times and temperatures automatically. Select a smart program, with function select knob, display show the time and temperature accordingly, the icon will be light on. Press start button, oven work according selected smart program.

When intelligent function, the power light is White breath flash;

When Toast function, the light will be Blue breath flash;

Function	Default temp. (°C)	Default time (min)	Default speed	Synchronous motor
Bread	200	5	High	OFF
Cake	140	40	Low	OFF
Fish	200	25	High	ON
Dehydrate	70	240	High	OFF
Chicken	200	20	High	OFF
French Fry	190	20	High	ON
Warm	60	30	Low	OFF
Steak	200	12	High	OFF
Pizza	200	7	High	OFF
Rotisserie	180	45	High	ON

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

WARNING: Never immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

Clean the appliance after every use.

Always unplug the appliance and let it cool down completely before cleaning.

Never use abrasive utensils or corrosive products to clean the appliance.

Apply a cleansing agent to a cloth and wipe down the exterior.

Apply a mild liquid soap solution to a damp cloth or sponge and wipe down interior. Remove any residue with a damp cloth.

Clean accessories in dish washer, or hand wash with a nylon scoring pad or brush in warm, soapy water.

Storage

Unplug the appliance and let it cool down.

Make sure all parts are clean and dry.

Store the appliance in a clean and dry place.

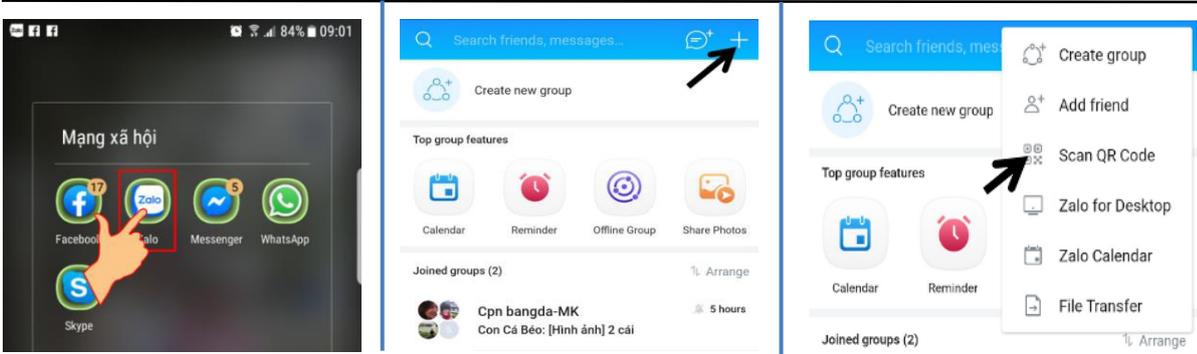
TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The device can't work	Ensure the unit is plugged into a dedicated power outlet.
The food are not cooked	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	Adjust the temperature higher.
	Adjust the cooking time.
The food are not fried evenly	Turn over food halfway through cooking process.
	Cook similar sized foods together.
White smoke comes out	During cooking the greasy ingredients, a lot of oil will leak to the basket. Oil will produce white smoke at high temperatures. It will not affect the cooking.
	Clean the Air Fryer Oven and accessories after each use to remove greasy residue.
French Fries are not cooking evenly	Ensure the French fries are dry and in small size with oil on the surface.
	Blanch the potatoes before frying.
	Use firm, fresh potatoes cut into sticks.
Fries are not crispy	Remove excess water from potatoes.
	Cut potatoes into more narrow strips.
	Mist with a little more oil.

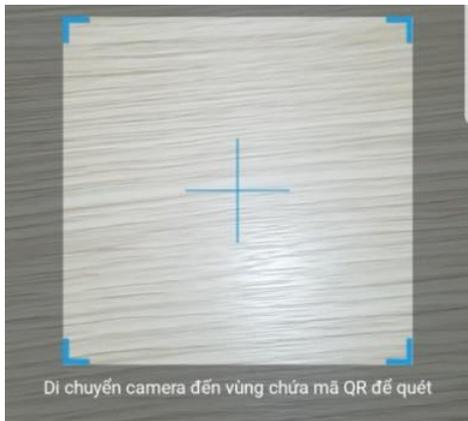
INSTRUCTION FOR SCANNING QR CODE

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

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

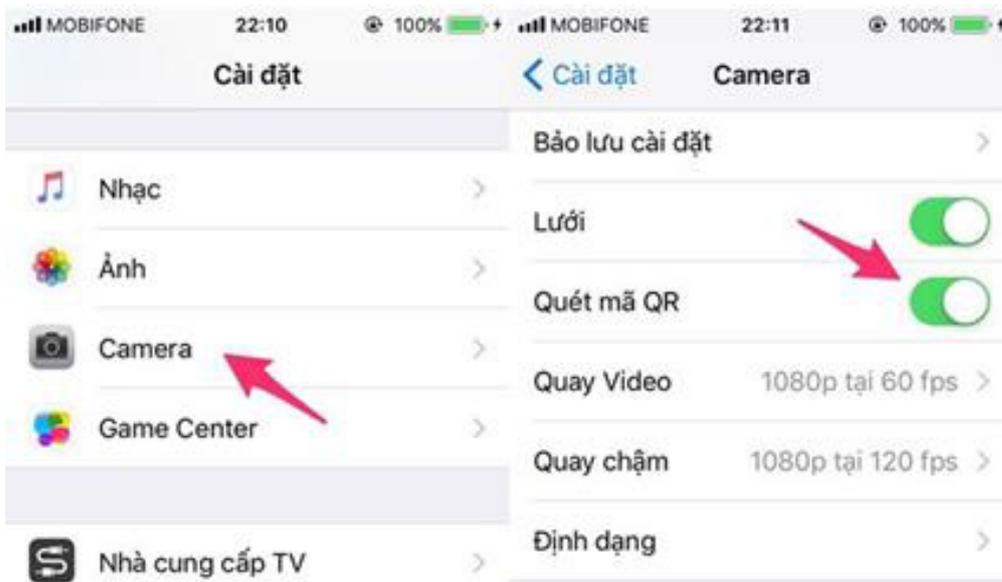


- Move the camera to QR code
- Click "Yes" to redirect to the warranty registration page

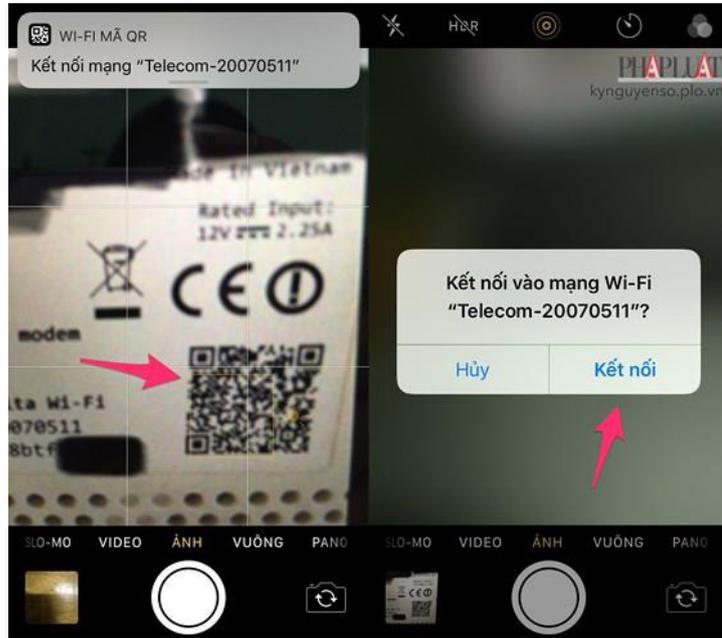


Method 2: Scan QR code on iphone with iOS11.

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



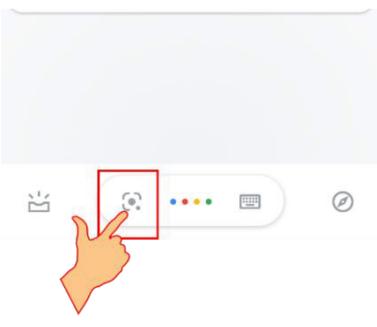
- After completed install, open camera and move the camera to QR code, then you will receive a notification, please click "Connect" and follow the instructions.



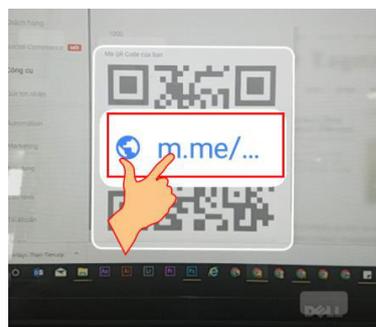
Method 3: Scan QR code on Android with Google Assistant

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



TERM & CONDITION 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 HCMC.

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:

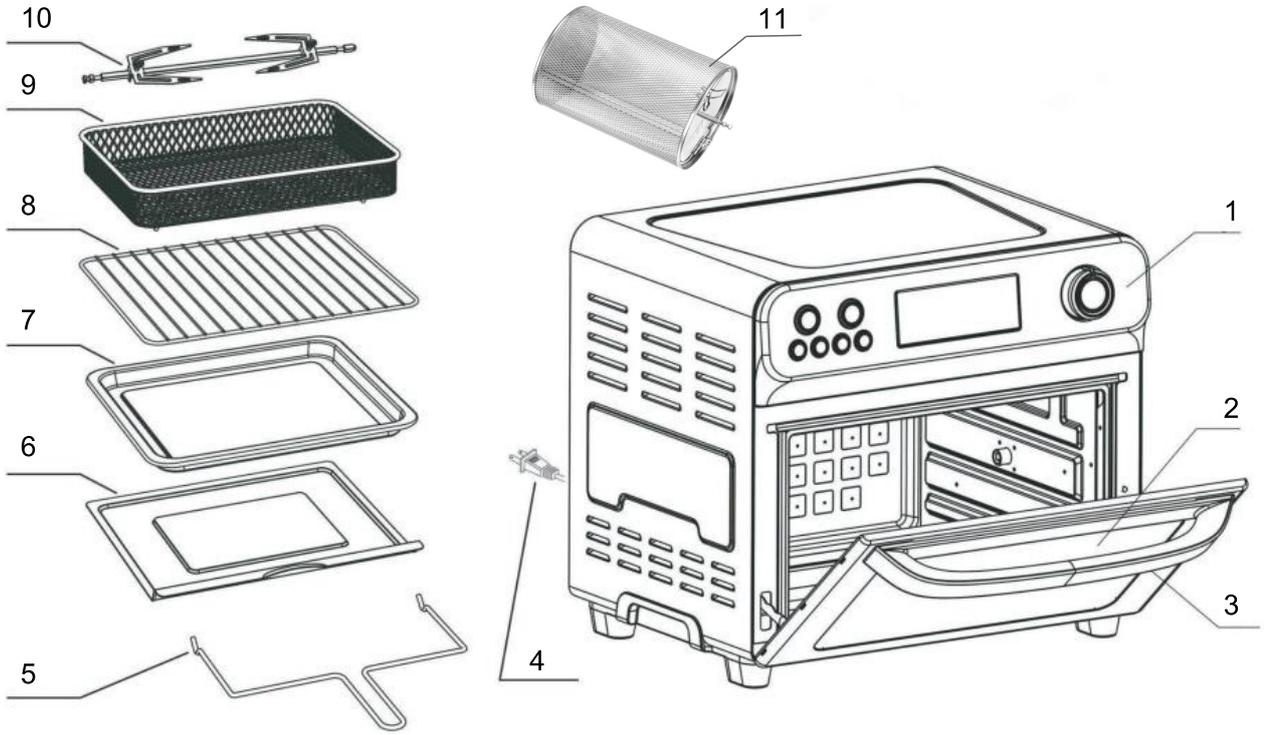
1. Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Kiểm tra xem điện áp nguồn ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp cục bộ của gia đình bạn hay không trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện.
3. Không chạm vào bề mặt nóng của nồi khi nồi đang hoạt động.
4. Để tránh bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc nồi vào nước hoặc chất lỏng khác.
5. Cần giám sát chặt chẽ khi nồi được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
6. Rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nồi nguội hoàn toàn trước khi tháo lắp.
7. 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.
8. Không che phủ lỗ thoát hơi và lỗ hút gió khi nồi đang hoạt động.
9. Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây ra tai nạn và thương tích.
10. Không sử dụng nồi ngoài trời. Chỉ sử dụng trong nhà.
11. Không treo dây nguồn lên trên cạnh bàn hoặc các vật sắc nhọn hoặc đặt lên trên bề mặt nóng.
12. 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.
13. Không đặt và sử dụng nồi trên hoặc gần khí gas, đầu đốt điện hoặc trong lò sưởi.
14. 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.
15. 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.
16. Không đặt nồi sát vào tường hoặc các thiết bị khác. Phải có ít nhất 12 cm (4 inch) không gian trống xung quanh mặt trái / phải và mặt trên của nồi. Không đặt bất cứ vật gì lên trên nồi chiên.
17. Không khí nóng sẽ thoát ra ngoài thông qua lỗ thoát hơi trong suốt quá trình chiên. Vui lòng giữ tay và mặt của bạn ở một khoảng cách an toàn với lỗ thoát hơi để tránh bị bỏng do không khí nóng thoát ra.
18. 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.
19. Đảm bảo đặt và sử dụng nồi trên bề mặt bàn nằm ngang, ổn định và bằng phẳng.
20. 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.
21. Nồi cần khoảng 30 phút để làm nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
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. 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.
24. Không sử dụng nồi chiên cho mục đích khác với mục đích sử dụng được mô tả trong sách hướng dẫn sử dụng này.
 25. Rút phích cắm của nồi chiên ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bay ra từ nồi. Chờ cho đến khi khói bay ra hết trước khi lấy khay chiên ra khỏi nồi.
 26. Không vệ sinh nồi bằng miếng cọ rửa kim loại. Các mảnh kim loại có thể rơi ra khỏi miếng cọ rửa và chạm vào các bộ phận điện, gây nguy cơ điện giật.
 27. Không cho các nguyên liệu có kích thước quá to hoặc đồ dùng bằng kim loại vào trong nồi chiên vì chúng có thể gây ra hỏa hoạn hoặc nguy cơ điện giật.
 28. Có thể xảy ra hỏa hoạn nếu các lỗ thoát hơi của nồi chiên bị che phủ hoặc nồi chiên chạm vào vật liệu dễ cháy, như rèm, màn, tường, hoặc những thứ tương tự, khi đang hoạt động. Không đặt bất kỳ vật dụng nào lên trên nồi khi nó đang hoạt động.
 29. Không đặt các vật liệu sau vào nồi chiên: giấy, bìa cứng, nhựa và các vật liệu tương tự.
 30. Không bọc khay chiên hoặc bất kỳ bộ phận nào của nồi chiên bằng giấy kim loại. Điều này sẽ gây ra hiện tượng quá nhiệt của nồi chiên.

Thông Số Kỹ Thuật

Tên sản phẩm	Nồi Chiên Không Dầu Đa Năng
Model	MK-314
Điện áp hoạt động	220-240V / 50-60Hz
Công suất	1700W
Dung tích	24 Lít
Kích thước sản phẩm	41 x 40.5 x 37 cm

THÔNG TIN SẢN PHẨM

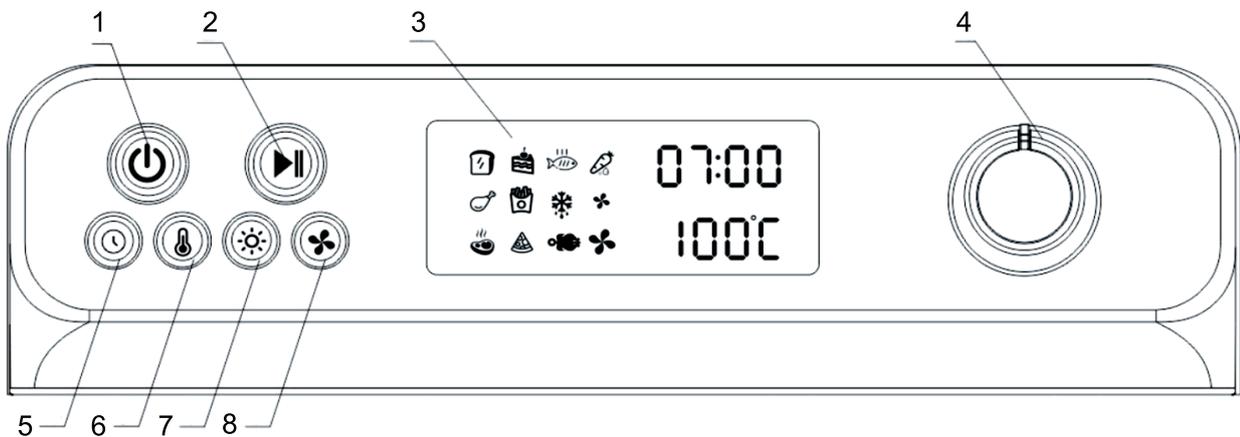


- 1. Bảng điều khiển
- 2. Cửa kính
- 3. Tay cầm
- 4. Dây nguồn
- 5. Kẹp gấp khay

- 6. Khay hứng dầu
- 7. Khay nướng
- 8. Ví nướng
- 9. Rổ chiên khoai tây
- 10. Que xiên thịt

- 11. Lồng chiên

Bảng điều khiển



- 1. Nút Bật/Tắt nguồn
- 2. Bắt đầu / Tạm dừng
- 3. Màn hình LED
- 4. Nút vặn điều chỉnh

- 5. Điều chỉnh thời gian
- 6. Điều chỉnh nhiệt độ
- 7. Bật/Tắt đèn
- 8. Điều chỉnh tốc độ quạt

SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Trước khi sử dụng lần đầu

1. Tháo bỏ toàn bộ nhãn dán và bao bì ra khỏi thiết bị.
2. Rửa sạch rổ chiên, vỉ nướng, khay nướng và khay hứng dầu bằng nước nóng cùng với một ít nước rửa chén và một miếng bọt biển không mài mòn. Làm khô các phụ kiện trước khi lắp đặt vào nồi chiên không dầu.
3. Đặt khay hứng dầu vào bên trong và dưới đáy của lòng nồi chiên.

Thận trọng

1. Không đặt nồi sát vào tường hoặc các thiết bị khác. Phải có ít nhất 12 cm (4 inch) không gian trống xung quanh mặt trái / phải và mặt trên của nồi.
2. Không đặt bất cứ vật gì lên trên nồi chiên.

Tính năng sản phẩm

1. Nút điều chỉnh có thể xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ để chuyển nhanh các chế độ và điều chỉnh thời gian, nhiệt độ.
2. Màn hình LED nổi bật, hoạt động rõ ràng, hiển thị nhiệt độ nấu và thời gian nấu còn lại.
3. **Nút điều chỉnh tốc độ quạt**
Có hai tốc độ hoạt động của quạt là Thấp hoặc Cao. Khi quạt hoạt động ở tốc độ thấp, có một đèn báo sẽ sáng. Khi hoạt động ở tốc độ cao, hai đèn báo sẽ sáng cùng lúc.
4. **Nút Bật / Tắt nguồn**
Sử dụng để khởi động hoặc dừng nồi chiên khi nó đang hoạt động.
5. **Nút bật/tắt đèn bên trong lòng nồi**
Nhấn nút này để bật đèn trong suốt quá trình nấu, giúp quan sát thức ăn dễ dàng hơn nếu muốn. Nhấn lại nút này để tắt. Đèn sẽ tắt sau một phút.

Hướng dẫn vận hành

1. Sau khi kết nối nồi chiên với nguồn điện, bảng điều khiển vào chế độ chờ, nồi sẽ phát ra tiếng bíp báo hiệu. Màn hình hiển thị "OFF" ở vị trí hiển thị nhiệt độ nấu.
2. Bật nguồn
Nhấn nút nguồn để khởi động nồi chiên và màn hình LED sẽ sáng lên. Chế độ mặc định là chế độ Nướng bánh mì (biểu tượng bánh mì nhấp nháy), màn hình hiển thị như sau:



Biểu tượng bánh mì sẽ nhấp nháy, tất cả các biểu tượng khác cũng đều bật. Thời lượng, nhiệt độ và tốc độ quạt (Tốc độ thấp hiển thị biểu tượng cánh quạt nhỏ và Tốc độ cao hiển thị biểu tượng cánh quạt lớn) của từng chương trình nấu được hiển thị trong bảng bên dưới. Quá trình trên được định nghĩa là màn hình khởi động. Để lựa chọn chế độ nấu, xoay nút điều chỉnh ngược chiều kim đồng hồ, biểu tượng nhấp nháy sẽ di chuyển sang trái và xoay nút điều chỉnh theo chiều kim đồng hồ, biểu tượng

nhấp nháy sẽ di chuyển sang phải. Khi biểu tượng nấu phù hợp nhấp nháy, nhấn nút Bắt đầu, biểu tượng “▶”, để nồi bắt đầu nấu, và nhấn lại để tạm dừng.

Trong khi vận hành các chế độ nấu:

1. Nhiệt độ được hiển thị là nhiệt độ cài đặt, thời gian hiển thị là thời gian nấu đếm ngược theo phút. Nồi sẽ tự động quay lại màn hình khởi động khi thời gian nấu trở về 0.
2. Nhấn nút điều chỉnh tốc độ quạt, biểu tượng “” để chuyển đổi tốc độ gió. Các chương trình nấu được cài sẵn là hoạt động với tốc độ quạt lớn sẽ không thể điều chỉnh thành tốc độ quạt thấp.
3. Nhấn nút bật/tắt đèn, biểu tượng “” để bật hoặc tắt đèn halogen. Nếu bạn không tắt đèn trong 60 giây, đèn sẽ tự động TẮT.
4. Nhấn nút điều chỉnh thời gian, biểu tượng “” để điều chỉnh thời gian nấu đối với các chương trình nấu đã được cài sẵn, xoay núm điều chỉnh theo chiều kim đồng hồ để tăng thêm 1 phút, tối đa 60 phút, xoay ngược chiều kim đồng hồ để giảm 1 phút, tối thiểu 0 phút.
5. Nhấn nút điều chỉnh nhiệt độ, biểu tượng “”, để điều chỉnh nhiệt độ nấu đối với các chương trình nấu đã được cài sẵn, xoay núm điều chỉnh theo chiều kim đồng hồ để tăng thêm 5°C, tối đa là 200°C, xoay ngược chiều kim đồng hồ để giảm 5°C, tối thiểu là 60°C. Các chương trình nấu như Nướng bánh, sấy khô, rã đông chỉ được phép điều chỉnh nhiệt độ giảm xuống, không thể tăng nhiệt độ.

Quá trình chạy và tạm dừng: màn hình thời gian sẽ nhấp nháy và chuông báo sẽ phát ra 3 tiếng mỗi phút để nhắc nhở người dùng.

Chương trình nấu cài sẵn

Nồi chiên này được cài đặt sẵn một số chương trình nấu thông minh như bảng dưới đây. Các chương trình này kiểm soát thời gian và nhiệt độ nấu một cách tự động. Sau khi lựa chọn chương trình nấu cài sẵn, biểu tượng sẽ sáng, màn hình hiển thị thời gian và nhiệt độ mặc định của chương trình đó. Nhấn nút Bắt đầu, nồi chiên hoạt động theo chương trình nấu đã chọn.

Đối với các chế độ nấu cài sẵn, đèn nguồn sẽ là đèn màu trắng.

Đối với chế độ Nướng, đèn nguồn sẽ là đèn màu xanh.

Chức năng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt	Động cơ đồng bộ
Bánh mì	200	5	Cao	TẮT
Nướng bánh	140	40	Thấp	TẮT
Cá	200	25	Cao	BẬT
Sấy	70	240	Cao	TẮT
Gà	200	20	Cao	TẮT
Khoai tây chiên	190	20	Cao	BẬT
Giữ ấm	60	30	Thấp	TẮT
Bò	200	12	Cao	TẮT
Pizza	200	7	Cao	TẮT
Rotisserie	180	45	Cao	BẬT

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Vệ sinh

CẢNH BÁO: Không được nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc nồi chiên vào nước hoặc chất lỏng khác.

Không cắm điện hoặc vận hành bảng điều khiển của nồi chiên bằng tay ướt.

Vệ sinh nồi chiên sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.

Luôn luôn rút phích cắm của nồi ra và để nồi nguội hẳn trước khi vệ sinh.

Không sử dụng miếng chùi có tính mài mòn hoặc các sản phẩm ăn mòn để làm sạch nồi chiên.

Khi nồi chiên bị bẩn, thấm chất tẩy rửa vào một miếng vải mềm và lau sạch bên ngoài nồi.

Thấm dung dịch xà phòng lỏng nhẹ vào khăn ẩm hoặc miếng bọt biển để lau sạch bên trong.

Các phụ kiện có thể rửa bằng máy rửa bát, hoặc rửa tay bằng bàn chải hoặc miếng chùi nylon trong nước xà phòng ấm.

Bảo quản

Rút phích cắm của thiết bị và để nguội.

Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận sạch sẽ và khô ráo.

Bảo quản thiết bị ở nơi sạch sẽ và khô ráo.

XỬ LÝ SỰ CỐ

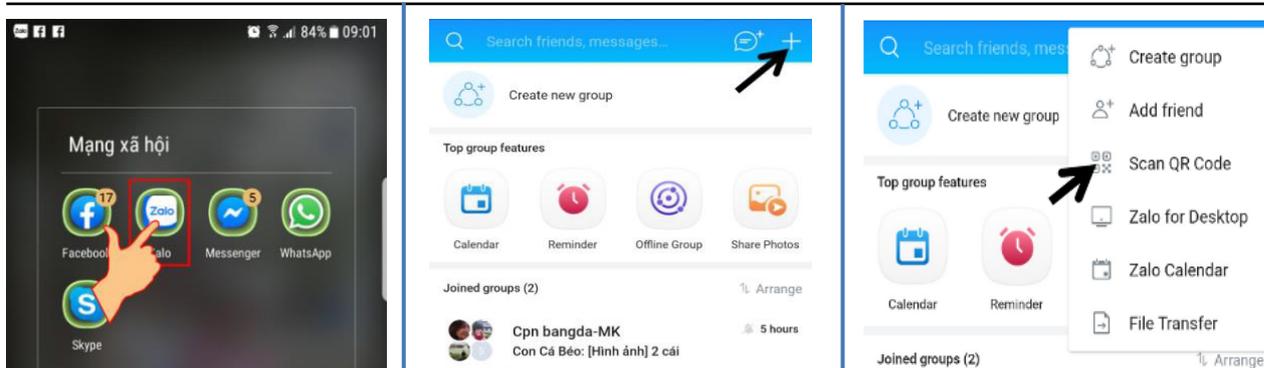
XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Giải pháp
Nồi không hoạt động	Đảm bảo thiết bị được cắm vào ổ cắm điện chuyên dụng.
Thức ăn chưa được nấu chín	Cho các mẻ nguyên liệu nhỏ hơn vào rổ. Các mẻ nhỏ hơn sẽ được chiên đều hơn.
	Điều chỉnh nhiệt độ cao hơn.
	Điều chỉnh thời gian nấu.
Thức ăn được chiên không đều	Đảo thức ăn giữa chừng trong quá trình nấu
	Nấu các loại thực phẩm có kích thước tương tự với nhau.
Có khói trắng thoát ra	Trong quá trình nấu, các nguyên liệu có dầu mỡ sẽ chảy ra nhiều dầu. Dầu sẽ tạo khói trắng ở nhiệt độ cao. Điều này không ảnh hưởng đến việc nấu nướng.
	Vệ sinh nồi chiên không dầu và các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng để loại bỏ cặn dầu mỡ.
Khoai tây chiên không chín đều	Đảm bảo khoai tây chiên khô và có kích thước nhỏ và đã được quét một lớp dầu lên trên bề mặt.
	Chần qua khoai tây trước khi chiên.
	Dùng khoai tây tươi, chắc và cắt thành que.
Khoai tây chiên không giòn	Để ráo khoai tây trước khi chiên.
	Cắt khoai tây thành các que mỏng hơn.
	Quét một lớp dầu lên khoai tây trước khi chiên.

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”

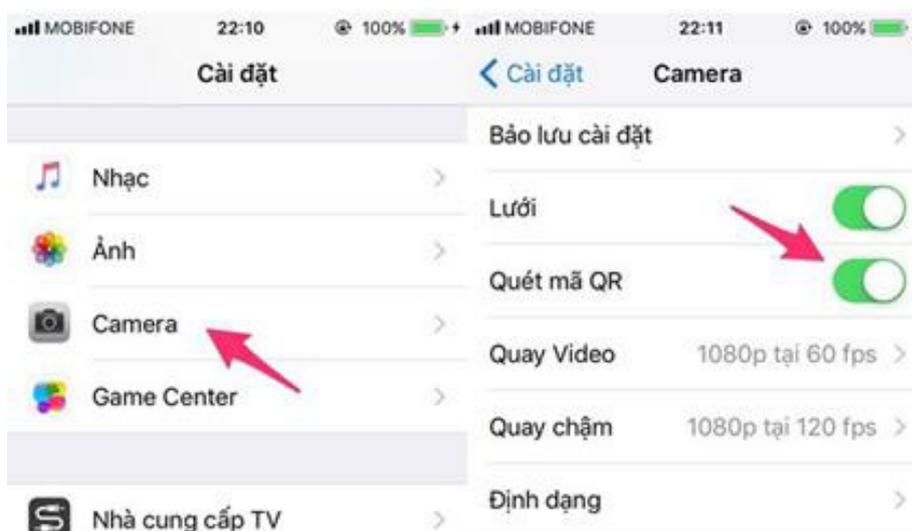


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “ Có ” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành

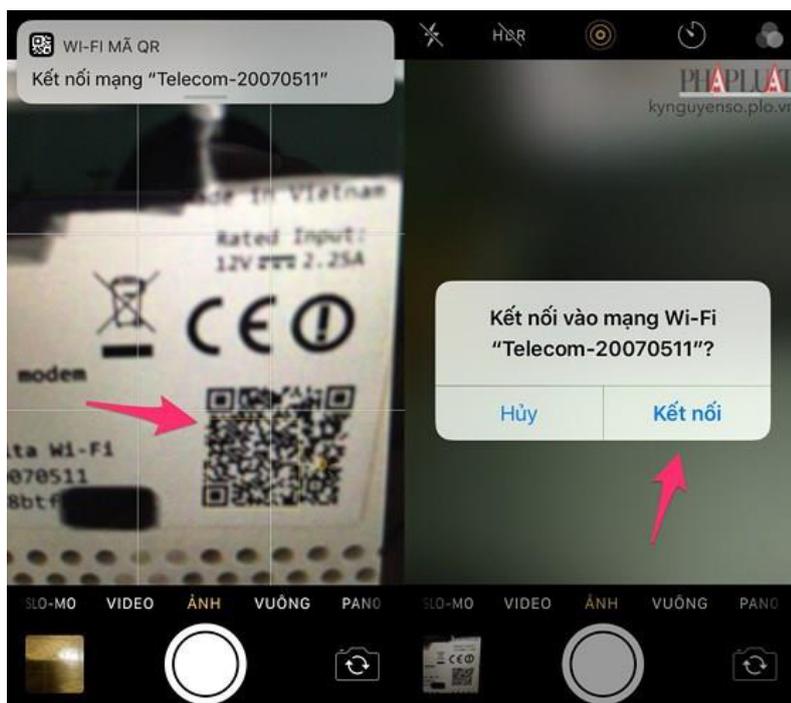


Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

- 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.



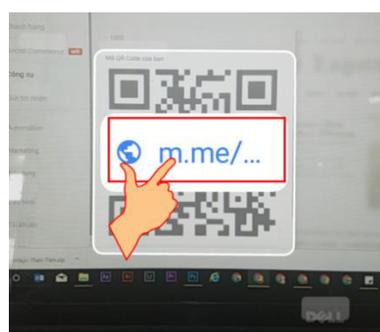
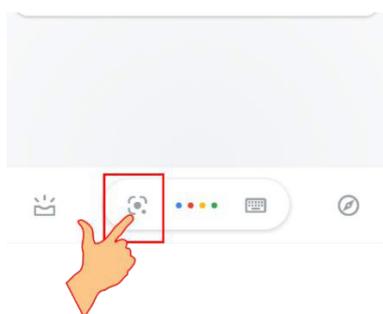
Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant

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



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/ khiếu 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 thời 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