



INSTRUCTION MANUAL

Model: UE-800

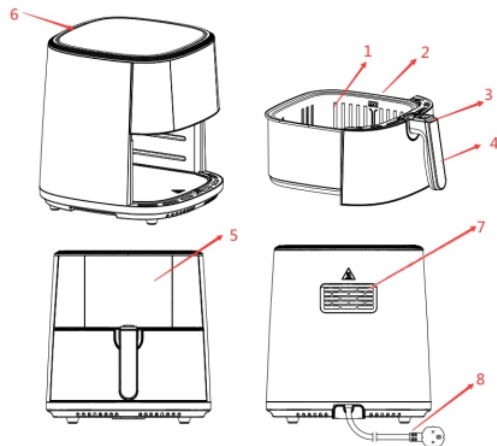


www.unie.com.vn

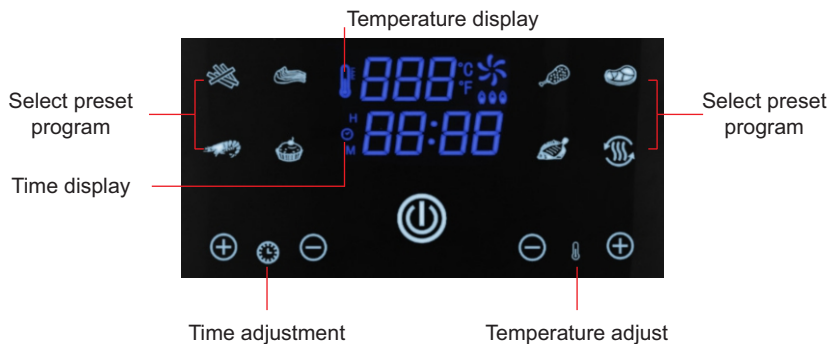
INTRODUCTION

This all now Air Fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a tpo grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the aAir Fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

GENERAL DESCRIPTION(FIG.1)



- | | |
|-----------|---------------------------|
| 1. Pan | 5. Screen (control panel) |
| 2. Basket | 6. Air inlet |
| 3. Button | 7. Air outlet |
| 4. Handle | 8. Main cord |



IMPORTANT

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

DANGER

- Do not immersing the honsing in water or rinsing under the tap due to the multi electrical and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the oil catch plate with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and form the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as restaurants, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built-in timer; it will automatically shut down the appliance when the count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by turning the timer knob to zero anticlockwise.

ELECTROMAGNETIC FIELDS(EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm to the human body based on available scientific evidence.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and oil catch plate with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in the dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the oil catch plate with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

PREPARING FOR USE

Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.

USING THE APPLIANCE

This appliance is able to prepare a huge range of dishes, you may get help from the recipe book.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket
2. Use the basket handle and pull the basket out of air fryer
3. Place the ingredients in the basket

Note: Do not exceed the MAX indication (see section 'settings' in this chapter), as it may effect the quality of the food.

4. Slide the Basket back into the Air fryer and close the door
5. Turn the temperature control knob to the proper temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter)
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time

Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a) The power-on light and the heating-up light go on.
 - b) The timer starts counting down the set preparation time.
 - c) During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
8. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the magic fryer.

Tip: If you set the timer half of the preparation time, you have to shake the ingredients when you hear the timer bell ringing. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder

Note: You can also switch off the appliance manually. Do like this, turn the temperature control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

12. When a batch of ingredients is ready, the magic fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min - Max Amount (g)	Time (min)	Temp. (°C/°F)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	18-25	200/395	Yes	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200/395	Yes	
Potato gratin	500	20-25	200/395	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	10-20	180/355	No	
Pork chops	100-500	10-20	180/355	No	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	No	
Sausage roll	100-500	13-15	200/395	No	
Drumsticks	100-500	25-30	180/355	No	
Chicken breast	100-500	15-20	180/355	No	
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200/395	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200/395	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200/395	No	
Frozen bread crumbed Cheese snacks	100-400	8-10	180/355	No	
Stuffed vegetables	100-400	10	160/320	No	
Baking					
Cake	300	20-25	160/320	No	Use additional baking tin
Quiche	400	20-22	180/355	No	
Muffins	300	15-18	200/395	No	Use additional baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	20	160/320	No	

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not clean basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the oil catch plate and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The oil catch plate and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the oil catch plate, fill the plate with hot water with

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance wait for complete cooled down
2. Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: UE-800

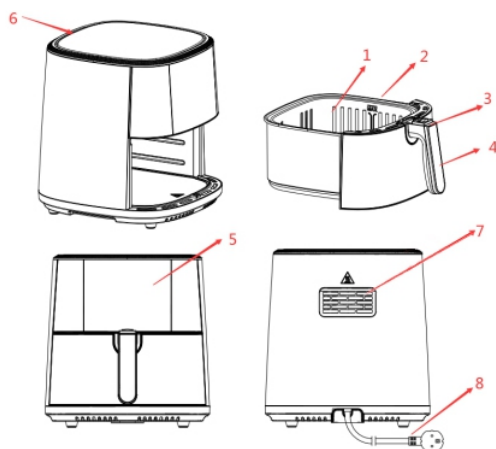


www.unie.com.vn

LỜI MỞ ĐẦU

Chiếc nồi chiên không dầu sẽ cung cấp cho bạn cách để chế biến món ăn, nguyên liệu một cách dễ dàng và lành mạnh. Bằng cách sử dụng không khí nóng lưu thông nhanh chóng và cấu tạo giống như lò nướng, nồi chiên có thể tạo ra nhiều món ăn thơm ngon và thịnh soạn. Ưu điểm lớn nhất của nồi chiên không dầu là làm nóng thức ăn ở mọi hướng giúp thức ăn chín đều mà không cần phải dùng dầu như cách nấu truyền thống.

GIỚI THIỆU CÁC BỘ PHẬN



- | | |
|--------------|---|
| 1. Lòng nồi | 5. Màn hình điều khiển (bảng điều khiển) |
| 2. Giỏ chiên | 6. Cửa hút gió |
| 3. Nút bấm | 7. Cửa thoát gió |
| 4. Tay cầm | 8. Dây nguồn |



QUAN TRỌNG

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng thiết bị vì có nguy cơ xảy ra nguy hiểm khi sử dụng nồi chiên không đúng cách.

CHÚ Ý AN TOÀN

- Không ngâm hoặc nhúng nồi chiên trong nước hoặc rửa dưới vòi nước do đa phần nồi cấu tạo bởi các thành phần điện và làm nóng.
- Tránh bắt kỳ chất lỏng nào vào thiết bị để tránh bị điện giật hoặc đoản mạch.
- Giữ tất cả các nguyên liệu nấu trong giỏ chiên để tránh bất kỳ sự tiếp xúc nào với các bộ phận làm nóng.
- Không che cửa hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Đổ đầy dầu vào khay hứng dầu có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.

CẢNH BÁO

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có phù hợp với điện áp nguồn cục bộ hay không.
- Không sử dụng thiết bị nếu có bất kỳ hư hỏng nào trên phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác.
- Không nhờ hay thuê bất kỳ người không có thẩm quyền nào để thay thế hoặc sửa chữa dây nguồn bị hỏng.
- Để thiết bị và dây nguồn của nó ngoài tầm với của trẻ em.
- Giữ dây nguồn tránh xa các bề mặt nóng.
- Không cắm thiết bị vào ổ cắm trên tường được nối đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được lắp vào ổ cắm trên tường đúng cách.
- Không kết nối thiết bị với công tắc hẹn giờ bên ngoài.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc bức màn.
- Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào thiết bị khác. Để lại ít nhất khoảng trống 10 cm ở mặt sau và hai bên và 10 cm khoảng trống phía trên thiết bị.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
- Không để thiết bị hoạt động mà không được giám sát.
- Trong quá trình chiên không khí nóng, hơi nước nóng được thoát ra qua các cửa thoát gió. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với cửa thoát khí và khí thoát ra. Cũng nên cẩn thận với hơi nước và không khí nóng khi bạn lấy lòng nồi ra khỏi thiết bị.
- Bất kỳ bề mặt tiếp cận nào cũng có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
- Rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ cho quá trình thoát khí dừng lại trước khi bạn lấy lòng nồi ra khỏi thiết bị.

THẬN TRỌNG

- Đảm bảo đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, đều và ổn định.
- Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Nó có thể không phù hợp để được sử dụng trong các môi trường như nhà bếp của nhân viên, trang trại, nhà nghỉ và các khu vực không dân cư khác các môi trường khác.
- Thiết bị không được thiết kế để được sử dụng cho mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc nó không được sử dụng theo hướng dẫn.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng.
- Thiết bị cần khoảng 30 phút để làm nguội trước khi xử lý hoặc làm sạch một cách an toàn.

TỰ ĐỘNG TẮT NGUỒN

Thiết bị có bộ hẹn giờ tích hợp, nó sẽ tự động tắt thiết bị khi đếm ngược đến không (0). Bạn có thể tắt thiết bị theo cách thủ công bằng cách xoay núm hẹn giờ về 0 ngược chiều kim đồng hồ.

ĐIỆN TỪ TRƯỜNG (EMF)

Thiết bị tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn về Điện từ trường (EMF). Khi sử dụng thiết bị tuân theo hướng dẫn sử dụng này, không có hại cho cơ thể con người dựa trên các Bằng chứng khoa học sẵn có.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói và nhãn dán hoặc nhãn.
2. Làm sạch giỏ chiên và khay hứng dầu bằng nước nóng, đánh bằng một ít nước rửa và bọt biển không mài mòn. Những bộ phận này an toàn để được làm sạch trong máy rửa chén.
3. Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng vải. Không cần phải đổ dầu vào khay hứng dầu vì thiết bị sẽ loại bỏ dầu thừa và mỡ thừa trên nguyên liệu bằng không khí nóng.

CHUẨN BỊ NỒI CHIÊN ĐỂ SẴN SÀNG NẤU

Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và đều.
Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt.

CÁC BƯỚC CHIÊN KHÔNG DẦU

1. Kết nối phích cắm nguồn điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.

2. Sử dụng tay cầm và kéo lòng nồi ra khỏi nồi chiên không dầu.

3. Đặt nguyên liệu vào giỏ chiên.

Lưu ý: Không vượt quá chỉ báo MAX (xem phần 'cài đặt' trong phần này), vì nó có thể ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm.

4. Trượt lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu và đóng lại.

5. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ thích hợp. Xem phần 'cài đặt' trong chương này để xác định nhiệt độ thích hợp

6. Xác định thời gian nấu cần thiết cho thành phần (xem phần 'cài đặt' trong chương này)

7. Để bật thiết bị, xoay núm hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết.

Thêm 3 phút làm nóng nồi chiên nếu nồi bị lạnh

Lưu ý: Nếu muốn, bạn cũng có thể làm nóng trước thiết bị mà không có bất kỳ thành phần nào bên trong. Trong trường hợp đó, xoay núm hẹn giờ trong hơn 3 phút và đợi cho đến khi máy nóng lên, đèn tắt (sau khoảng 3 phút). Sau đó đổ nguyên liệu vào giỏ và xoay núm hẹn giờ để cài thời gian nấu cần thiết.

a) Đèn báo bật nguồn và làm nóng sáng.

b) Bộ đếm thời gian bắt đầu đếm ngược thời gian nấu đã đặt.

c) Trong quá trình chiên trong không khí nóng, đèn làm nóng sáng và thỉnh thoảng tắt. Điều này cho thấy rằng bộ phận làm nóng được bật và tắt thành duy trì nhiệt độ cài đặt.

8. Một số nguyên liệu nấu yêu cầu lắc nửa chừng trong thời gian nấu (xem phần 'cài đặt' trong chương này). Bằng cách này, kéo lòng nồi ra khỏi thiết bị và lắc nguyên liệu trong đó. Sau đó, trượt lòng nồi trở lại nồi chiên.

Mẹo: Nếu bạn đặt hẹn giờ một nửa thời gian nấu, bạn phải lắc nguyên liệu khi nghe thấy chuông hẹn giờ kêu. Tuy nhiên, điều này có nghĩa là bạn phải đặt lại bộ đếm thời gian nấu còn lại sau khi lắc.

9. Khi bạn nghe thấy chuông hẹn giờ, thời gian nấu đã đặt đã trôi qua. Kéo lòng nồi ra của thiết bị và đặt nó trên vật giữ nhiệt.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công bằng cách điều chỉnh nhiệt độ núm điều khiển về 0.

10. Kiểm tra xem các nguyên liệu nấu đã sẵn sàng chưa.

Nếu nguyên liệu nấu chưa sẵn sàng nấu, chỉ cần trượt lòng nồi trở lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.

11. Đổ đồ ăn ra bát hoặc đĩa.

Mẹo: Để gấp các loại thức ăn giòn, hãy nhấc các thức ăn ra khỏi giỏ chiên bằng cách cặp kẹp.

12. Khi một mẻ nguyên liệu đã sẵn sàng, chiếc nồi chiên sẽ ngay lập tức sẵn sàng để chuẩn bị cho đợt khác.

Cài đặt

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho các nguyên liệu nấu

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này là chỉ dẫn. Vì các thành phần khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng và thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho các thành phần của bạn.

Vì công nghệ Rapid Air (làm nóng nhanh) làm nóng không khí bên trong thiết bị ngay lập tức, hãy kéo lòng nồi ra khỏi thiết bị một cách nhanh chóng trong quá trình chiên không khí nóng hầu như không làm ảnh hưởng đến quá trình này.

	Khối lượng nguyên liệu (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C/°F)	Đảo	Ghi chú
Khoai tây chiên					
Khoai tây chiên mỏng đông lạnh	300-400	18-25	200/395	Có	
Khoai tây chiên đông lạnh dày	300-400	20-25	200/395	Có	
Khoai tây gratin	500	20-25	200/395	Có	
Thịt & gia cầm					
Bít tết	100-500	10-20	180/355	Không	
Sườn heo	100-500	10-20	180/355	Không	
Hăm-bơ gò	100-500	10-20	180/355	Không	
Xúc xích	100-500	13-15	200/395	Không	
Đùi gà	100-500	25-30	180/355	Không	
Ức gà	100-500	15-20	180/355	Không	
Đồ ăn nhẹ					
Chả giò	100-400	8-10	200/395	Có	Sử dụng khi lò đã nóng
Gà đông lạnh	100-500	10-15	200/395	Có	
Cá đông lạnh	100-400	6-10	200/395	Không	
Bánh mì đông lạnh vụn Đồ ăn nhẹ pho mát	100-400	8-10	180/355	Không	
Rau nhồi	100-400	10	160/320	Không	
Nướng bánh					
Bánh ngọt	300	20-25	160/320	Không	Sử dụng thêm khay nướng
Bánh Quiche	400	20-22	180/355	Không	
Bánh nướng xốp	300	15-18	200/395	Không	Sử dụng thêm khay nướng
Đồ ăn nhẹ	400	20	160/320	Không	

Lời khuyên

- Nguyên liệu nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian nấu ngắn hơn một chút so với nguyên liệu lớn hơn
- Số lượng nguyên liệu lớn hơn chỉ cần thời gian nấu lâu hơn một chút, lượng nguyên liệu nhỏ hơn chỉ cần thời gian nấu ngắn hơn một chút.
- Lắc các nguyên liệu nhỏ hơn nửa chừng trong thời gian nấu sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn các nguyên liệu chín không đều.
- Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn. Chiên các nguyên liệu của bạn trong nồi chiên trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.
- Không chiên các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong nồi chiên không dầu.
- Đồ ăn nhẹ có thể được chiên trong lò nướng cũng có thể được chiên trong nồi chiên không dầu.
- Lượng tối ưu để chuẩn bị khoai tây chiên giòn là 500 gram.
- Sử dụng bột làm sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng cần thời gian nấu ngắn hơn bột tự làm tại nhà.
- Đặt một khay nướng hoặc đĩa lò nướng vào giỏ của nồi chiên không dầu nếu bạn muốn nướng bánh hoặc bánh quy hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu giòn hoặc các nguyên liệu đầy ắp giỏ.
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, hãy đặt nhiệt độ đến 150 °C trong tối đa 10 phút.

Lưu ý: Thêm 3 phút vào thời gian nấu khi bạn bắt đầu chiên trong khi nồi chiên không dầu vẫn đang lạnh.

VỆ SINH

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Không làm sạch giỏ và bên trong thiết bị bằng miếng cọ kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính mài mòn, vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính của giỏ chiên.

1. Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm trên tường và làm cho thiết bị nguội nội chiên.
2. Lau bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm.
3. Làm sạch khay hứng dầu và giỏ chiên bằng một ít nước rửa và bọt biển.

Bạn có thể loại bỏ bất kỳ chất bẩn nào còn sót lại bằng chất lỏng tẩy dầu mỡ.

Lưu ý: Khay hứng dầu và giỏ chiên có thể được rửa bằng máy rửa bát.

Mẹo: Nếu bụi bẩn bám vào lòng nồi hoặc đáy khay hứng dầu, hãy đổ đầy nước nóng vào đó.

4. Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và miếng bọt biển.
5. Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ cặn thức ăn.

BẢO QUẢN

1. Rút phích cắm của thiết bị chờ cho máy nguội hoàn toàn
2. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận sạch sẽ và khô ráo.

TIÊU HỦY KHI KHÔNG CÒN SỬ DỤNG

Không vứt bỏ thiết bị cùng với rác thải sinh hoạt thông thường khi không sử dụng nữa, nhưng hãy giao nó tại điểm thu gom chính thức để tái chế. Bằng cách làm này, bạn đã đóng góp vào việc bảo vệ môi trường.

THÔNG TIN BẢO HÀNH



 1900 3152
 www.unie.com.vn
 baohanh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ



UKG (DẤU CÁCH) SỐ SERIAL

1) B077
1.000€/TÍN NHẬN

(*) Số serial được in trong tem dán trên thân sản phẩm

IOS

ANDROID

WEBSITE

SMS

BAOHANH.UKG.COM.VN