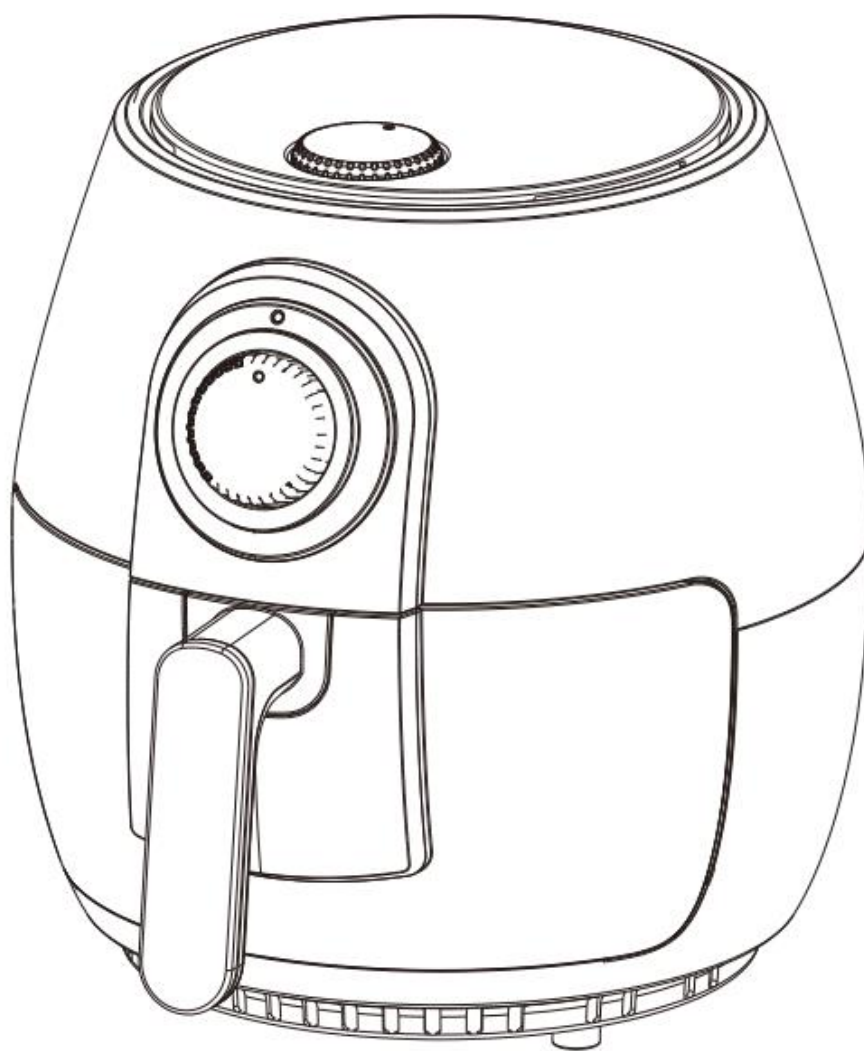


# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## Nồi chiên không dầu

Model: MK-01NEW



## INSTRUCTION MANUAL

### RAPID AIR FRYER

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm này!  
Please read the instruction manual carefully before using this product!

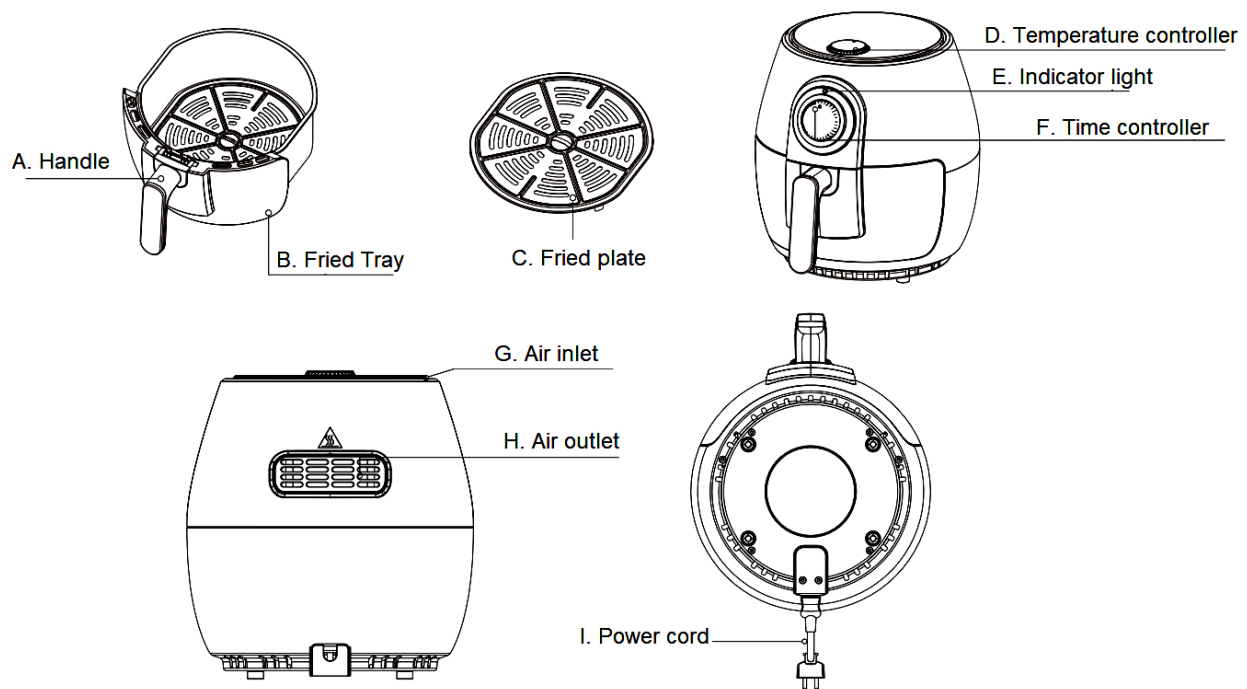
EN

## PRODUCT INTRODUCTION

Thank you for choosing our floating fried product!

This fryer will help users reduce fat, have a healthier diet than the raw oil-free fryer. The hot air moves at high speed (fast change air), when hot heats the food evenly, so for most foods, no oil is needed to cook. With our products, you now have a more convenient way to make delicious foods like cakes and custard biscuits, fried foods...

## GENERAL INSTRUCTION (Fig. 1)



### Note:

Before using, the frying tray and the fryer must be cleaned thoroughly and carefully read the instructions for use.

### I. Danger

1. Do not immerse the fryer cover in water, or wash it under the tap water, as there are electrical components and heating ingredients in the housing which may cause damage.
2. Do not allow water or liquid to enter the product while it is plugged in.
3. Always put the ingredients in the frying basket to fry, avoid letting the ingredients come into contact with the heating elements.
4. When the pan is operating, never put your hands and feet upwards or move around, covering the fryer's steam vent and air intake.
5. Do not touch the air vent, or the inside of the pot while the fryer is operating.

### II. Warning

1. Before connecting the war pot to the power source, double-check that the power source is suitable for the product.

2. If the wire is broken, the socket is damaged, you will not be able to use the fryer anymore, which may cause fire, you should contact the manufacturer or a qualified part to handle it.
3. This product is not to be placed near small children, this product is only for children aged 8 years and over and under the supervision of adults.
4. Be careful when children over 8 years old use, do not let their hands touch the pot while in operation.
5. When the pot has stopped working or has cooled down, it is advisable to unplug the entire power supply to avoid problems and keep it in a dry area.
6. Do not let the power cord touch the hot surface of the fryer.
7. Do not touch the plug with wet hands.
8. The product must be connected to the correct power source. Wrong power source may cause explosion or damage to the product.
9. Do not connect the product to other products.
10. Don't place the pot near flammable objects while operating such as table towels,...
11. Do not place the product near walls or on top of other products. There must be at least 10cm free space at the back, left / right, and top of the product. Do not place other objects on the product.
12. Do not use the product for purposes not illustrated in the instructions for use.
13. The product must be supervised by the user while it is in operation.
14. During frying, high temperature steam will be released from the air vent. Hands and face should be kept away from steam and air vents.
15. When using the product, the pot surface may become very hot. Do not touch the pot while it is hot.
16. If you notice strange smoke coming from the pot, disconnect the power supply immediately. Remove the fryer from the pan after the smoke stops.

### **III. Attention**

1. Place the product on a flat, stable surface.
2. The product is recommended for household use. Not to be used in the dining rooms of shops, offices, farms or other work environments. And should not be used by guests in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
3. If the customer fails to use the correct product, or has used the product for professional or semi-professional purposes, or fails to follow the instructions in the instruction manual during use, abuse will occur. void of warranty, we are not responsible for the damage caused by these things.
4. The product must be sent to an authorized repair center by our company for repair. Do not attempt to repair the product yourself, as such action will void the warranty.
5. Always unplug the power plug after use.
6. Before cleaning the product, the product must be allowed to cool for 30 minutes.

### **IV. Automatic shut-off**

The product is equipped with a timer. When the timer counts down to 0, the pot will ring

and stop automatically.

To disconnect the product manually, turn the dial counter-clockwise to 0.

Before first use

1. Remove all inner and outer packaging materials.
2. Remove the adhesive and label on the product.
3. Wash frying baskets and pans with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

Note: The dishwasher can be used to wash these parts.

4. Clean the inside and outside of the product with a warm, wet cloth.
5. Fat-free fryer uses hot air heating technology. Do not pour oil or fat into the fryer.

### **Prepare the activity**

1. Place the product on a level surface, do not place the product on a non-heat resistant surface.
2. Place the fryer in the fryer properly.
3. Never pour oil or other liquid into the fryer. Never let things obscure open the air inlet door, as this will prevent the air from circulating and reduce the efficiency of hot air heater.

## **PRODUCT OPERATION**

The oil-free fryer can be used to cook a wide variety of food ingredients. A supplementary guide will help you understand this product.

### **I. Oil-free fryer**

1. Insert the plug into a grounded outlet.
2. Pull the fryer out of the oil-free fryer.
3. Put the food ingredients in the pan. (Note: The amount of food ingredients is never too much or too little, because it can affect the final quality of frying.)
4. Place the fryer back in the oil-free fryer. (Note: Do not operate the fryer before placing the fryer. Do not touch the fryer after operation. The fryer can only be moved by holding the handle.)
5. Adjust the correct temperature by turning the temperature control button. (See the "Settings" section of this book).
6. Determine the time to cook the ingredients. (See the "Settings" section of this book).
7. To operate the fryer, adjust the timer to decide the cooking time. (For cold ingredients, cooking time is longer than 3 minutes).
  - The timer will start a countdown according to the set time.
  - During the oil-free fryer operation, the indicator light will turn on and off continuously. This indicates that the heating components are on and off continuously to maintain the set temperature.
  - Excess oil from the ingredients will flow down the bottom of the fryer.
8. Some ingredients need to be turned during cooking (see "Settings" section of this chapter). To invert ingredients, hold the handle and pull the fryer out of the pot and stir the ingredients. Then, slide the fryer back to the fryer.
9. An alarm sounds when cooking is complete. To remove the cooked food from the pot,

you need to pull out the fryer, and place it on a heat-resistant surface.

**Note:** You can also disconnect the product manually while it is in operation. To do this, turn the timer knob to 0.

10. Check that the food is cooked. If the ingredients are not cooked, push the pan back into the pot and set the timer for a few more minutes.

11. Pour the wind war food ingredients in the bowl or plate.

12. After frying is done, you can continue using the pot without waiting for it to cool completely.

## II. Setting

The table below will help you choose the basic settings for your use.

Note: Keep in mind that these settings are for reference only. For food ingredients that vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee to provide the best settings for **your food ingredients**.

## III. Attention

1. Depending on the size of ingredients and ingredients, the frying time will vary.

2. With the large amount of ingredients in the frying tray, the cooking time is much longer than the one with less quantity of food ingredients.

3. During cooking, stirring the ingredients that are small in size can help the food taste better and can help the ingredients to be fried more evenly.

4. Be sure to add some oil when frying fresh potatoes.

5. The best weight for frying is at least 500g.

6. You can use the fryer to reheat food ingredients. To reheat food ingredients, set the temperature to 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes.

## Potatoes

| Type                            | Quantity<br>(gram) | Time<br>(Minute) | Temperature<br>(°C) | Shake | Remark             |
|---------------------------------|--------------------|------------------|---------------------|-------|--------------------|
| Thin frozen fries               | 300-700            | 12-16            | 200                 | Yes   |                    |
| Thick frozen<br>fries           | 300-700            | 12-16            | 200                 | Yes   |                    |
| Handmade<br>potatoes<br>(8*8mm) | 300-800            | 18-25            | 180                 | Yes   | Add ½ oil<br>spoon |
| Handmade<br>potatoes            | 300-800            | 18-22            | 180                 | Yes   | Add ½ oil<br>spoon |
| Potato<br>pancakes              | 250                | 15-18            | 180                 |       |                    |
| Potato butter                   | 500                | 18-22            | 180                 |       |                    |

## Meat

| Type           | Quantity (gram) | Time (Minute) | Temperature (°C) | Shake | Remark          |
|----------------|-----------------|---------------|------------------|-------|-----------------|
| Steak          | 100-500         | 8-12          | 180              | Yes   |                 |
| Pork           | 100-500         | 10-14         | 180              | Yes   |                 |
| Hamburger      | 100-500         | 7-14          | 180              | Yes   | Add ½ oil spoon |
| Sausage roll   | 100-500         | 13-15         | 200              | Yes   | Add ½ oil spoon |
| Drumsticks     | 100-500         | 18-22         | 180              |       | Add ½ oil spoon |
| Chicken breast | 100-500         | 10-15         | 180              |       |                 |

## Other

| Type                               | Quantity (gram) | Time (Minute) | Temperature (°C) | Shake | Remark          |
|------------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-------|-----------------|
| Spring rolls                       | 100-400         | 8-10          | 200              | Yes   | Add ½ oil spoon |
| Frozen chicken                     | 100-500         | 6-10          | 200              | Yes   | Add ½ oil spoon |
| Frozen fish fingers                | 100-400         | 6-10          | 200              |       | Add ½ oil spoon |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 100-400         | 8-10          | 200              |       | Add ½ oil spoon |

Note: Add 3 minutes to the preparation time when the pot is cold.

## CLEANING AND MAINTAIN

### Cleaning

Clean product every time after use.

The inside of the tray, fryer and other ingredients are covered with non-stick coating. Do not use metal tools or abrasive cleaning materials for cleaning, as this will damage the non-stick enamel.

1. Pull the plug from the electrical outlet, allow the product to cool down before cleaning.
2. Use a wet cloth to clean the exterior of the product.
3. Clean the fryer and tray with warm water and non-abrasive sponge.

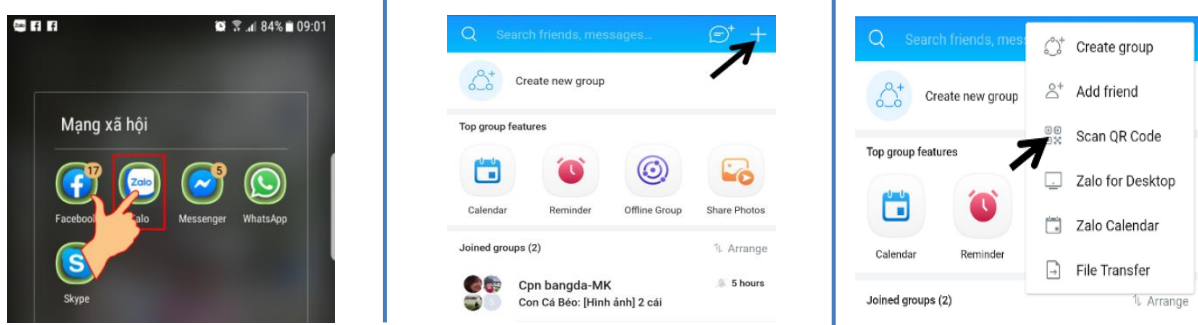
### Maintain

1. Unplug the product and let it cool.
2. Make sure all ingredients are cleaned and drained completely prior to continued use or storage.
3. Place the pot in the box when not in use for a long time.

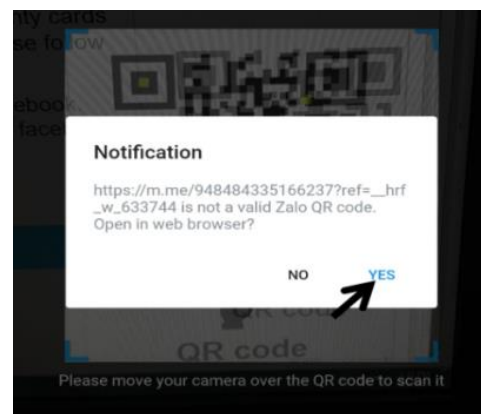
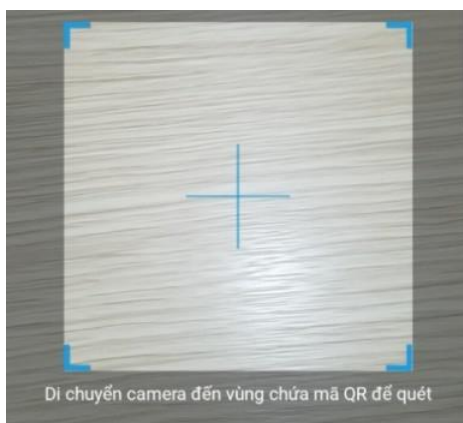
# INSTRUCTION OF SCANNING QR CODE

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

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

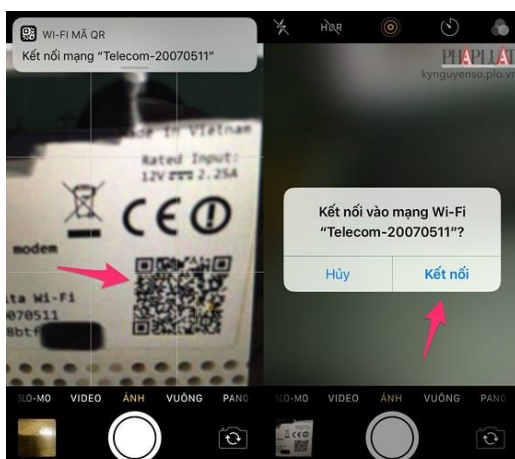
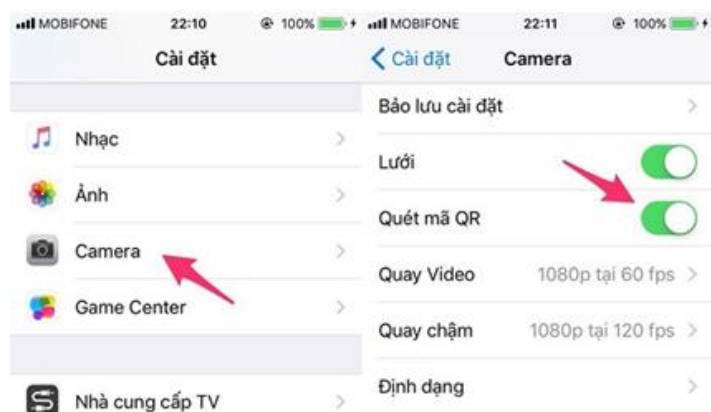


- Move the camera to QR code
- Click “ Yes ” to redirect to the warranty registration page



## Method 2: Scan QR code on iPhone with iOS11.

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

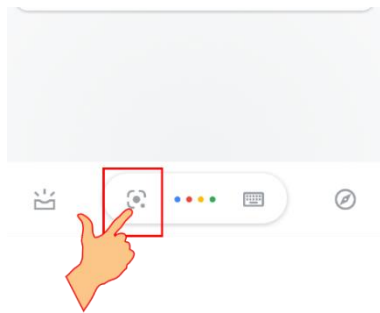


- After completed install, open camera and move the camera to QR code, then you will receive a notification, please click "Connect" and follow the instructions.

### Method 3: Scan QR code on Android with Google Assistant

Instructions for using Google Assistant on Android.

Hold the Home button to open the Google Assistant application and follow the illustration



After clicking on the icon above the application to open the camera, move it to QR code and click on the link in the image



Click the "Start" and follow the instructions



## TERMS AND CONDITIONS OF PRODUCT RETURN

### CONDITIONS OF RETURN - RENEWAL

#### I. Regulations on return

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

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

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

#### II Regulations on the time to notify and return products

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

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

#### III. Conditions of return - renewal

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

- The product has not been open for repair by the user or by a third party.
- Products with full documents: delivery note, warranty card, VAT invoice (if any),



manual, catalog ...)

- Goods are confirmed to have technical defects checked by the company's technician.
- Product intact box (no distortion, no tearing box, packaging, foam,..) full of original accessories, full promotional gifts (if any).
- Accessories must be complete and intact.
- If lost accessories or promotions or cases are scratched, fees will be charged depending on the case of the product.

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

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

## **CONDITIONS FOR HOME SUPPORT**

### **I. Free case**

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

### **II. Charge case**

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

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

## **WARRANTY CONDITIONS**

### **I. Warranty conditions:**

- Purchase invoice or electronic warranty registration is required
- All products must be intact and free from modified erasers.
- Damage to the product due to manufacturer error.
- For innovative non-electric products within 7 days of purchase, if there is a manufacturer fault

- For electrical products, 18-month warranty is free of charge if there is a manufacturer's fault
- For health care products such as scales, blood pressure monitors, blood glucose meters, oil-free fryers with 24-month warranty

## **II. Warranty refusal cases:**

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

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

## **III. Warranty period**

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

## **IV. Warranty refund period**

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

## **CUSTOMER SERVICE CENTER**

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

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

Hotline: 1900 1738

Website: [www.MishioVietnam.com](http://www.MishioVietnam.com)

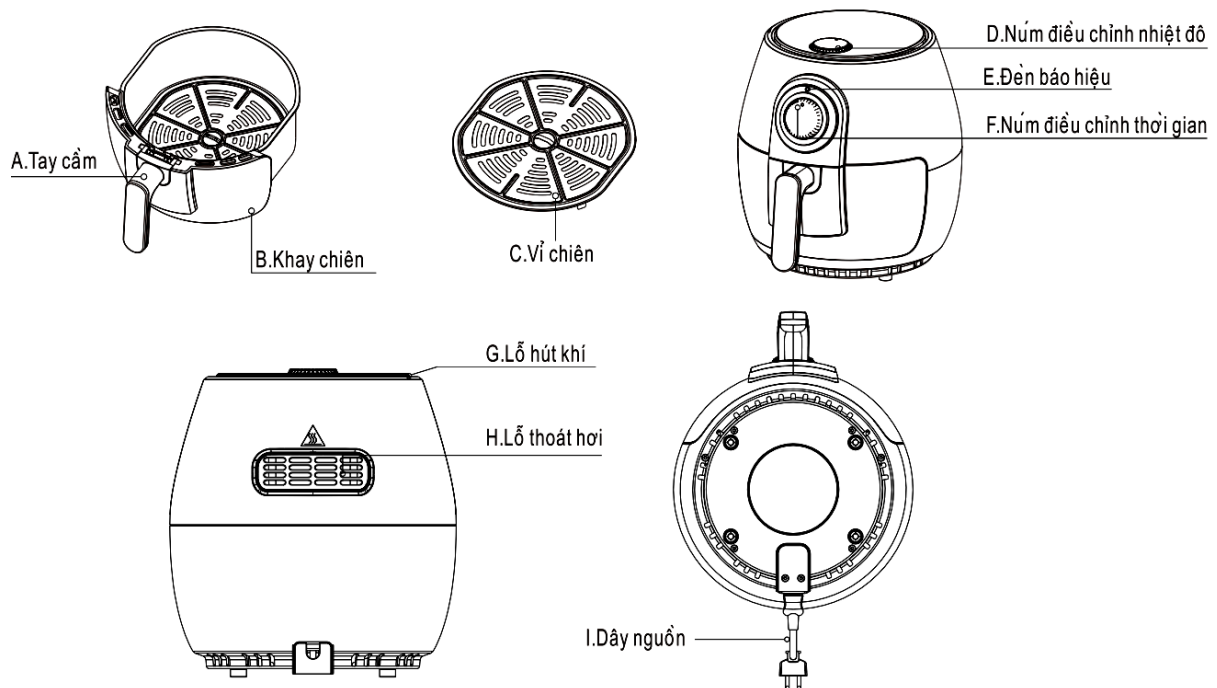
## VI

### GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm nồi chiên của chúng tôi.

Sản phẩm nồi chiên này sẽ giúp người sử dụng hạn chế được chất béo, có chế độ ăn uống lành mạnh hơn. Nồi chiên không dầu Mishio sử dụng nguyên lý không khí nóng di chuyển tốc độ cao (không khí thay đổi nhanh), khi nóng làm nóng thực phẩm đều, vì vậy đối với hầu hết các loại thực phẩm, không cần phải thêm dầu để nấu. Với sản phẩm của chúng tôi, bây giờ bạn có một cách thức thuận tiện hơn để làm thức ăn ngon như bánh ngọt và sữa trứng bánh bích quy, chiên thực phẩm,...

### GIỚI THIỆU CHUNG (Hình 1)



#### Lưu ý:

Trước khi sử dụng, phải vệ sinh sạch sẽ khay, vỉ chiên và đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.

#### I. Nguy hiểm

1. Không nhúng lớp vỏ nồi chiên vào trong nước, hoặc rửa dưới vòi nước, vì có các thành phần điện và các thành phần làm nóng trong lớp vỏ có thể gây hỏng.
2. Không để nước hoặc chất lỏng chảy vào sản phẩm khi đang cắm điện.
3. Luôn đặt các nguyên liệu vào rổ chiên để chiên, tránh để nguyên liệu tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
4. Khi nồi đang hoạt động, tuyệt đối không đưa tay chân lên phía trên hay di chuyển, che phủ lỗ thoát hơi và lỗ hút khí của nồi chiên.
5. Không chạm vào lỗ thông hơi, hoặc bên trong nồi khi nồi chiên đang hoạt động.

#### II. Cảnh báo

1. Trước khi kết nối nồi chiên với nguồn điện, hãy kiểm tra kỹ xem nguồn điện có phù hợp

với sản phẩm hay không.

2. Nếu dây dẫn bị đứt, ổ cắm bị hỏng, bạn sẽ không thể sử dụng nồi chiên nữa vì có thể gây ra cháy nổ, bạn nên liên hệ với nhà sản xuất hoặc bộ phận có chuyên môn để xử lý.
3. Sản phẩm này không được để gần trẻ nhỏ, sản phẩm này chỉ được để trẻ từ 8 tuổi trở lên lại gần và phải có sự giám sát của người lớn.
4. Cần thận khi trẻ trên 8 tuổi sử dụng, không để tay của chúng chạm vào nồi khi đang hoạt động.
5. Khi nồi đã dừng hoạt động hoặc đã nguội, nên rút toàn bộ nguồn điện để tránh các sự cố cũng như để ở khu vực khô ráo.
6. Không để dây điện chạm vào bề mặt nóng của nồi chiên.
8. Không chạm vào phích cắm khi tay ướt.
9. Sản phẩm phải được kết nối đúng nguồn điện, nếu sai nguồn điện có thể gây cháy nổ hoặc hư hỏng sản phẩm.
10. Không kết nối sản phẩm với các sản phẩm khác.
11. Không để sản phẩm gần các vật dễ cháy nổ khi đang hoạt động như khăn bàn, giấy...
12. Không đặt sản phẩm vào gần tường hoặc nằm trên các sản phẩm khác. Phải có ít nhất 10cm không gian trống phía sau, bên trái / bên phải, và phía trên của sản phẩm. Không đặt các vật khác lên sản phẩm.
13. Không sử dụng sản phẩm cho các mục đích không được nêu trong sách hướng dẫn.
14. Sản phẩm phải được người sử dụng giám sát khi đang vận hành.
15. Trong thời gian chiên sẽ có hơi nước ở nhiệt độ cao sẽ được thải ra từ lỗ thoát khí. Tay và mặt phải cách xa hơi nước và lỗ thoát khí.
16. Khi sử dụng sản phẩm, bề mặt nồi có thể trở nên rất nóng. Không chạm vào nồi khi nó đang nóng.
17. Nếu thấy có khói lạ bốc ra từ nồi, hãy ngắt ngay nguồn điện. Tháo khay chiên ra khỏi nồi sau khi đã ngưng bốc khói.

### **III. Chú ý**

1. Đặt sản phẩm trên một bề mặt phẳng, ổn định.
2. Sản phẩm được khuyến nghị để sử dụng trong hộ gia đình. Không được sử dụng trong các phòng ăn của các cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Và không nên sử dụng bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ, nhà khách hoặc phòng ăn sáng, hoặc các môi trường lưu trú khác.
3. Nếu khách hàng không sử dụng đúng sản phẩm, hoặc đã sử dụng sản phẩm cho mục đích chuyên nghiệp hoặc nửa chuyên nghiệp, hoặc không thực hiện theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng trong khi sử dụng thì việc lạm dụng sẽ làm mất hiệu lực bảo hành, chúng tôi không chịu trách nhiệm những thiệt hại gây ra bởi những điều này.
4. Sản phẩm phải được gửi đến trung tâm sửa chữa được ủy quyền bởi công ty chúng tôi để sửa chữa. Không tự ý sửa chữa sản phẩm, vì hành động đó sẽ làm mất hiệu lực bảo hành.
5. Luôn rút phích cắm điện sau khi sử dụng.
6. Trước khi xử lý vệ sinh sản phẩm, sản phẩm phải được cho 30 phút để làm mát.

#### **IV. Tự động ngắt**

Sản phẩm được trang bị bộ hẹn giờ. Khi bộ đếm thời gian đếm ngược thời gian đến 0, nồi sẽ đổ chuông và ngắt tự động.

Để ngắt sản phẩm theo cách thủ công, hãy xoay núm của đồng hồ ngược chiều kim đồng hồ thành 0.

Trước lần sử dụng đầu tiên

1. Tháo tất cả vật liệu đóng gói ở bên trong và bên ngoài.
2. Hủy bỏ keo dán và nhãn trên sản phẩm.
3. Rửa khay và vỉ chiên bằng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn.

**Lưu ý:** Máy rửa chén có thể được sử dụng để rửa các bộ phận này.

4. Làm sạch bên trong và bên ngoài sản phẩm bằng vải ướt và ấm.
5. Nồi chiên không có chất béo sử dụng công nghệ gia nhiệt không khí nóng. Không nên đổ dầu hoặc chất béo vào nồi chiên.

#### **Chuẩn bị hoạt động**

1. Đặt sản phẩm trên một bề mặt bằng phẳng, không đặt sản phẩm trên bề mặt không chịu nhiệt.
2. Đặt giỏ chiên vào nồi chiên đúng cách.
3. Không bao giờ đổ dầu hoặc chất lỏng khác vào nồi chiên. Không bao giờ để mọi thứ che khuất mở cửa đầu vào của không khí, vì điều này sẽ ngăn chặn không khí lưu thông và làm giảm hiệu quả của nóng không khí nóng.

### **VẬN HÀNH SẢN PHẨM**

Nồi chiên không dầu có thể được sử dụng để nấu nhiều loại nguyên liệu thực phẩm. Hướng dẫn làm thức ăn bổ sung sẽ giúp bạn hiểu được sản phẩm này.

#### **I. Nồi chiên không dầu**

1. Lắp phích cắm vào ổ cắm có nối đất.
  2. Kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên không dầu.
  3. Cho nguyên liệu thực phẩm vào rổ chiên. (Lưu ý: Lượng các thành phần thực phẩm không bao giờ quá nhiều hoặc quá ít, bởi vì nó có thể ảnh hưởng đến chất lượng cuối cùng của chiên).
  4. Đặt khay chiên trở lại nồi chiên không dầu. (Lưu ý: Không vận hành nồi chiên trước khi đặt khay chiên vào. Không được chạm vào nồi chiên sau khi vận hành.. Chỉ có thể di chuyển nồi chiên bằng cách giữ tay cầm).
  5. Điều chỉnh đúng nhiệt độ bằng cách xoay nút điều khiển nhiệt độ.
  6. Xác định thời gian để nấu các nguyên liệu. (Xem phần "Cài đặt" của sách này).
  7. Để vận hành nồi chiên, hãy điều chỉnh bộ hẹn giờ để quyết định thời gian nấu. (đối với các nguyên liệu lạnh, thời gian nấu sẽ lâu hơn 3 phút).
- Bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược theo thời gian cài đặt.
  - Trong quá trình hoạt động của nồi chiên không dầu, đèn báo sẽ bật và tắt liên tục. Điều này cho thấy rằng các thành phần làm nóng đang bật và tắt liên tục để duy trì nhiệt độ cài đặt.

- Dầu thừa từ các nguyên liệu sẽ được chảy xuống ở dưới cùng của nồi chiên.
- Một số nguyên liệu cần đảo trong suốt thời gian nấu (xem phần "Cài đặt" của chương này). Để đảo nguyên liệu, giữ tay cầm và kéo khay chiên ra khỏi nồi và đảo nguyên liệu. Sau đó, trượt khay chiên trở lại nồi chiên.
  - Chuông báo sẽ phát ra khi đã hoàn tất quá trình nấu. Để lấy thức ăn đã chín ra khỏi nồi, bạn cần kéo khay chiên ra, và đặt nó lên bề mặt chịu nhiệt.
- Chú ý:** Bạn cũng có thể ngắt sản phẩm theo cách thủ công khi nó đang hoạt động. Để làm điều này, hãy xoay núm hẹn giờ về 0.
- Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu các nguyên liệu chưa chín, bạn cần đẩy khay chiên trở lại vào nồi và hẹn giờ thêm vài phút nữa.
  - Đổ các nguyên liệu thực phẩm của giò chiên trong tô hoặc đĩa.
  - Sau khi chiên xong, bạn có thể tiếp tục sử dụng nồi mà không cần chờ nó nguội hẳn.

## II. Cài đặt

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho việc sử dụng.

**Lưu ý:** Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Đối với các thành phần thực phẩm khác nhau về nguồn gốc, kích cỡ, hình dáng và thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cung cấp các cài đặt tốt nhất cho các thành phần thực phẩm của bạn.

## III. Chú ý

- Tùy theo kích thước nguyên liệu, thành phần thì thời gian chiên sẽ khác nhau.
- Với số lượng lớn các nguyên liệu trong khay chiên, thời gian nấu lâu hơn sơ với số lượng ít hơn các thành phần thực phẩm.
- Trong quá trình nấu, việc đảo các nguyên liệu có kích thước nhỏ có thể giúp thức ăn ngon hơn và có thể giúp các thành phần thực phẩm được chiên đều hơn.
- Nên cho chút dầu khi chiên khoai tây tươi.
- Trọng lượng tốt nhất của các thực phẩm để chiên là tối thiểu 500g.
- Bạn có thể sử dụng nồi chiên để hâm lại các thành phần thực phẩm. Để hâm lại các thành phần thực phẩm, hãy đặt nhiệt độ ở 150 C, thời gian nấu tối đa là 10 phút.

### Khoai tây

| Loại                           | Trọng lượng (gram) | Thời gian (Phút) | Nhiệt độ (°C) | Đảo khi chiên | Chú ý            |
|--------------------------------|--------------------|------------------|---------------|---------------|------------------|
| Khoai tây đông lạnh loại mỏng  | 300-700            | 12-16            | 200           | Có            |                  |
| Khoai tây đông lạnh loại dày   | 300-700            | 12-16            | 200           | Có            |                  |
| Tự làm theo kích thước (8*8mm) | 300-800            | 18-25            | 180           | Có            | Thêm ½ muỗng dầu |
| Khoai tây tự làm               | 300-800            | 18-22            | 180           | Có            | Thêm ½ muỗng dầu |
| Bánh khoai tây                 | 250                | 15-18            | 180           |               |                  |
| Bơ khoai tây                   | 500                | 18-22            | 180           |               |                  |

**Thịt**

| Loại      | Trọng lượng (gram) | Thời gian (Phút) | Nhiệt độ (°C) | Đảo khi chiên | Chú ý            |
|-----------|--------------------|------------------|---------------|---------------|------------------|
| Bò        | 100-500            | 8-12             | 180           | Có            |                  |
| Heo       | 100-500            | 10-14            | 180           | Có            |                  |
| Hamburger | 100-500            | 7-14             | 180           | Có            | Thêm ½ muỗng dầu |
| Xúc xích  | 100-500            | 13-15            | 200           | Có            | Thêm ½ muỗng dầu |
| Đùi gà    | 100-500            | 18-22            | 180           |               | Thêm ½ muỗng dầu |
| Ức gà     | 100-500            | 10-15            | 180           |               |                  |

**Loại khác**

| Loại         | Trọng lượng (gram) | Thời gian (Phút) | Nhiệt độ (°C) | Đảo khi chiên | Chú ý            |
|--------------|--------------------|------------------|---------------|---------------|------------------|
| Chả giò      | 100-400            | 8-10             | 200           | Có            | Thêm ½ muỗng dầu |
| Gà đông lạnh | 100-500            | 6-10             | 200           | Có            | Thêm ½ muỗng dầu |
| Cá cắt lát   | 100-400            | 6-10             | 200           |               | Thêm ½ muỗng dầu |
| Phô mai cuộn | 100-400            | 8-10             | 200           |               | Thêm ½ muỗng dầu |

Chú ý: nếu chưa chín hãy thêm 3 phút khi chiên.

**VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN**

**Vệ sinh**

Làm sạch sản phẩm mỗi lần sau khi sử dụng.

Bên trong khay, vỉ chiên và các thành phần khác đều được bao phủ bởi lớp men phủ chống dính. Không sử dụng dụng cụ bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính mài mòn để vệ sinh, vì điều này sẽ làm hỏng lớp men chống dính.

1. Kéo phích cắm ra khỏi ổ cắm điện, để cho sản phẩm nguội hẳn trước khi vệ sinh.
2. Sử dụng khăn ướt để vệ sinh phần bên ngoài của sản phẩm.
3. Làm sạch khay và vỉ chiên bằng nước ấm và miếng bọt biển không mài mòn.

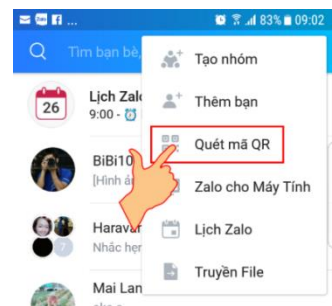
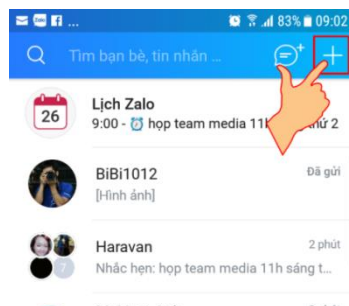
**Bảo quản**

1. Rút phích cắm của sản phẩm ra và để nguội.
2. Hãy chắc chắn rằng tất cả các thành phần được làm sạch và để ráo nước hoàn toàn trước khi tiếp tục sử dụng hoặc bảo quản.
3. Đặt nồi vào hộp khi không sử dụng trong thời gian dài.

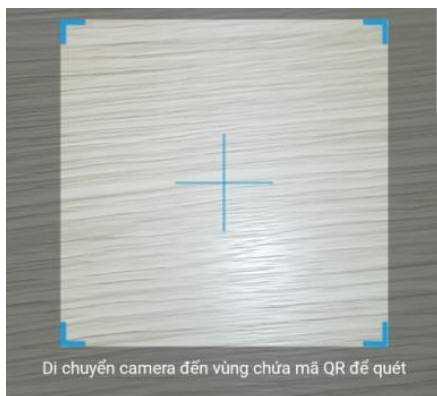
# HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

## Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

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

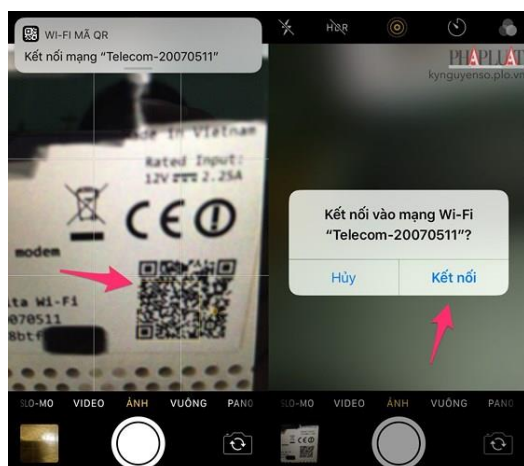
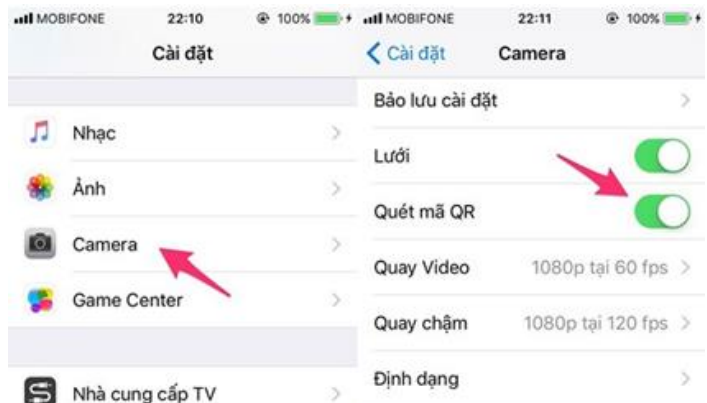


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “ Có ” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành



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

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



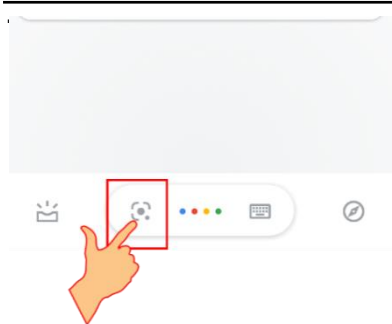
- Sau khi cài đặt xong bạn mở phần mềm chụp hình ra và chuyển camera đến mã QR sau đó bạn sẽ nhận được thông báo, bạn hãy click vào “ Kết nối ” và làm theo hướng dẫn.



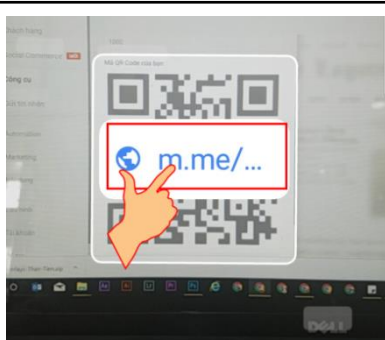
### Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant

Hướng dẫn sử dụng Google Assistant trên Hệ điều hành Android

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



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



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



## ĐIỀU KIỆN, ĐIỀU KHOẢN ĐỔI TRẢ SẢN PHẨM

### ĐIỀU KIỆN ĐỔI TRẢ - ĐỔI MỚI

#### I. Quy định đổi trả

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

- Hàng không đúng chủng loại, mẫu mã trong đơn hàng đã đặt hoặc như trên website tại thời điểm đặt hàng.
- Không đủ số lượng, không đủ bộ như trong đơn hàng.
- Sản phẩm không hoạt động.

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

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

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

Trong trường hợp Quý Khách hàng có ý kiến đóng góp/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, ố vàng, vỡ...).
- Quý khách vui lòng kiểm tra hàng hóa và ký nhận tình trạng với Nhân viên giao hàng ngay khi nhận được hàng. Khi phát hiện một trong các trường hợp trên, Quý khách có thể trao đổi trực tiếp với Nhân viên giao hàng hoặc phản hồi về ngay nhân viên tiếp nhận đơn hàng của khách hàng.

## **ĐIỀU KIỆN HỖ TRỢ TẠI NHÀ**

### **I. Trường hợp miễn phí**

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

### **II. Trường hợp tính phí**

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

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

## **ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH**

### **I. Điều kiện bảo hành:**

- Phải xuất trình hóa đơn mua hàng hoặc đăng ký bảo hành điện tử
- Tất cả sản phẩm phải còn nguyên vẹn và không có dấu hiệu tẩy xóa sửa đổi.
- Sản phẩm hư hỏng do lỗi nhà sản xuất.
- Đối với các sản phẩm không sử dụng điện đổi mới trong 7 ngày mua hàng nếu có lỗi nhà sản xuất
- Đối với các sản phẩm sử dụng điện bảo hành 18 tháng bảo hành miễn phí nếu có lỗi nhà sản xuất

- Đối với các sản phẩm chăm sóc sức khỏe như cân, máy đo huyết áp, máy đo đường huyết, nồi chiên không dầu bảo hành 24 tháng

## **II. Những trường hợp từ chối bảo hành:**

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

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

## **III. Thời gian nhận bảo hành**

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

## **IV. Thời gian hoàn trả bảo hành**

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

## **TRUNG TÂM BẢO HÀNH VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG**

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

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

Hotline: 1900 1738

Website: [www.MishioVietnam.com](http://www.MishioVietnam.com)