

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 5.5L



## INSTRUCTION MANUAL

### 5.5L RAPID AIR FRYER

Model: MK-284

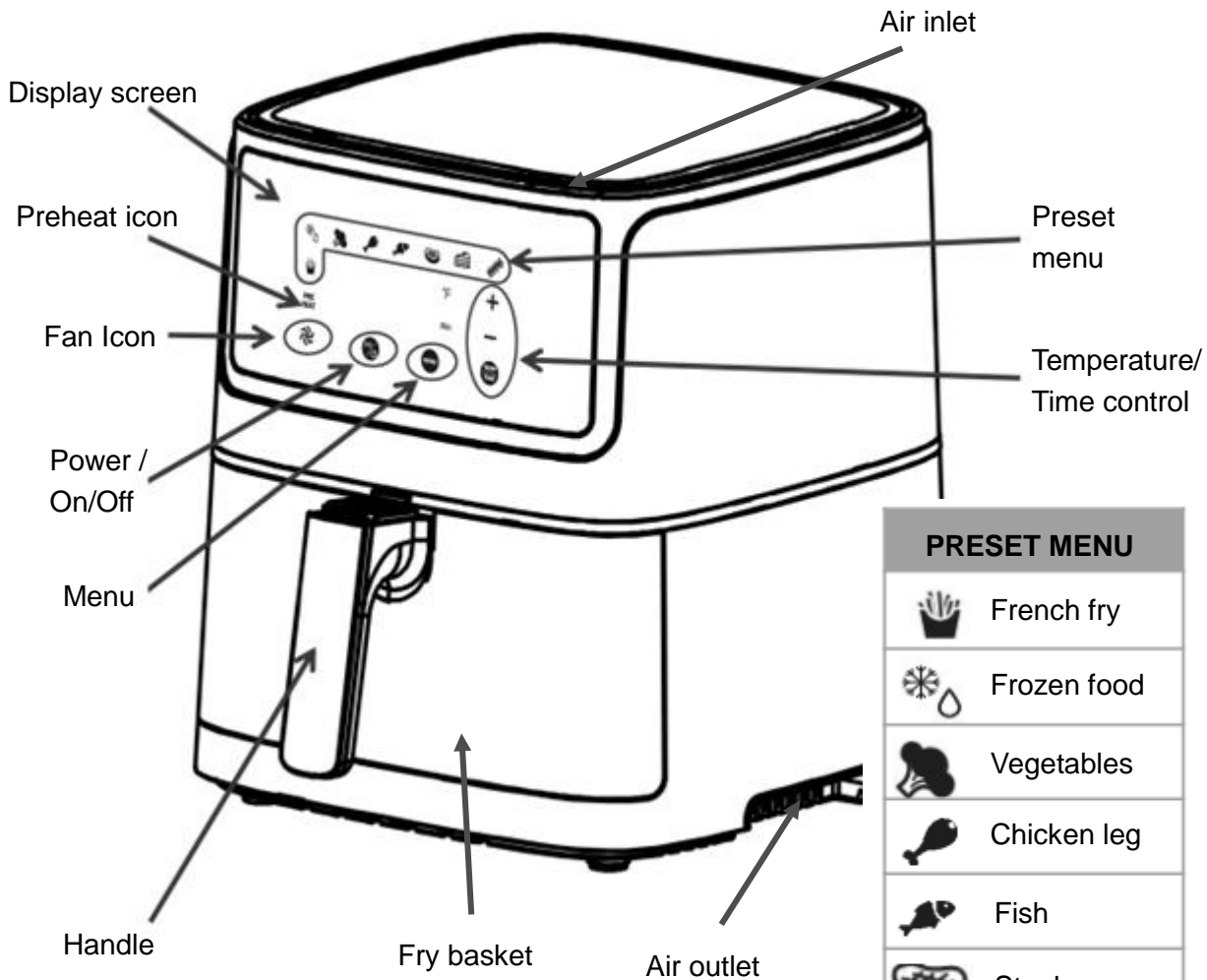
**Read this instruction manual carefully before using!**  
**Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng!**

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION**

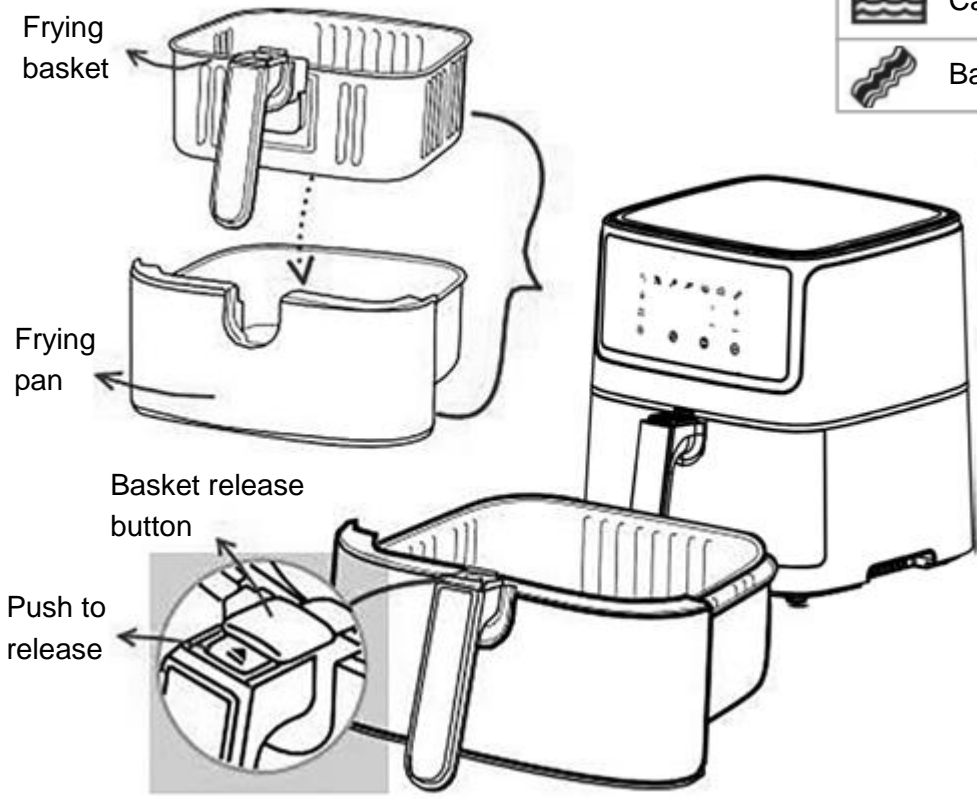
**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:**

- Read all instructions carefully before using.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
- Unplug when not in use and before clearing. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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.
- Make sure all ingredients in the fry pan to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Never fill the Fry pan with oil, it may cause a fire hazard.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Not intended for outdoor use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- Do not place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated over.
- Extreme caution must be used when moving unit containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, transfer the timer to the shutdown and turn the thermostat to the end, then remove plug from the wall outlet.
- 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.
- During air frying, hot steam is released from the air outlet opening. Keep your hands and face distance from the steam and from the air outlet opening. Also, be careful of hot steam and air when you remove fry pan from the appliance.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
- 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.
- 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.










# GENERAL DESCRIPTION



PRESET MENU	
	French fry
	Frozen food
	Vegetables
	Chicken leg
	Fish
	Steak
	Cake
	Bacon



## COOKING PRESETS

Preset Button	Temperature	Time
 Preheat	200°C	3mins.
 French Fries	200°C	18mins.
 Frozen food	180°C	10mins.
 Vegetables	150°C	10mins.
 Chicken	180°C	20mins.
 Fish	200°C	10mins.
 Steak	180°C	8mins.
 Cake	180°C	15mins.
 Bacon	200°C	8mins

**Preset Cooking Button Chart:** Cooking time for chicken/roast will vary with weight

## PRODUCT SPECIFICATIONS

Product name	Rapid Air Fryer	Model	MK-284
Rated voltage	220-240V / 50-60 Hz	Power	1700 W
Temperature	80 - 200°C	Timer	60 mins
Capacity	5.5 L	Product size	30 x 36.2 x 32.6 cm

## AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a build in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero. You can manually switch off the appliance by press power button.

## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials include stickers and labels.
- Clean the fry basket and fry pan with warm water, some washing liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe inside and outside of the air fryer with a dry cloth.
- It is forbidden to fill the fry pan with oil or frying fat as the appliance works under hot air.

## USING THE APPLIANCE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Connect the plug with an earthed wall socket.
3. Carefully pull the fry pan out from the air fryer. Fill the ingredients into the frying basket.

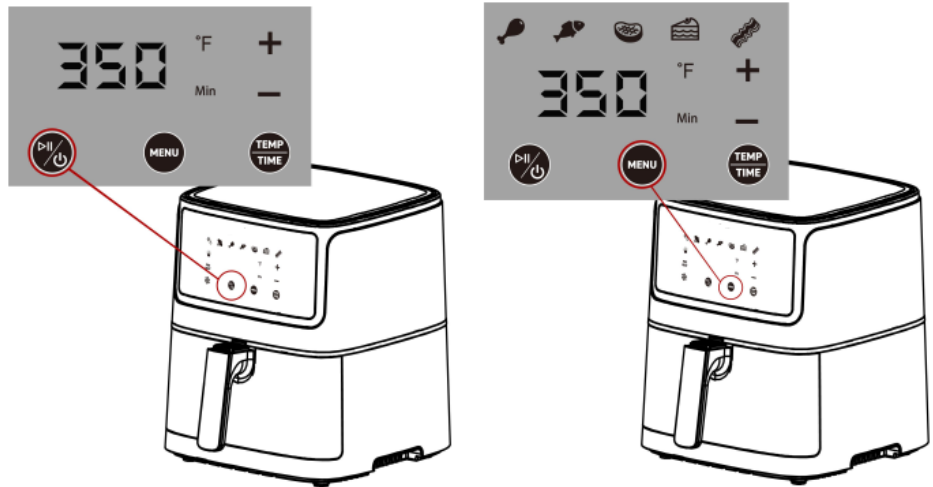
Note: Do not put too much ingredients into basket (see section ‘Settings’ in this chapter), as it may effect on the frying result of the food.

4. Push the fry pan back into the air fryer.

**Caution: Do not touch the fry pan during and in short-time after using, as it become very hot.**

**Only hold the fry pan by the handle.**

5. Touch the power icon to turn on the air fryer and control panel.
6. To select a preset, tap the “Menu” icon symbol, until desired food icon appears. The temperature and time will appear on the screen.



7. To set the temperature and time manually or to adjust the preset temperature or time, tap the “+” or “-” icons to select your desired temperature or time. See section ‘Settings’ in this chapter to determine the right temperature.

8. To begin the air frying process tap the power icon, and a fan icon will appear.

Note: Add 3 minutes to the preparation time to preheat the air fryer. When cooking multiple batches only preheat before first batch.

9. Some recipes or ingredients ask for shaking the ingredients halfway through the preparation time. Shake the ingredients well while cooking to let the spices evenly penetrate them, making the food taste better (see section “Settings”).

To shake the ingredients, pull the pan out of the air fryer by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

**Caution: Be careful not to press the basket release button on the handle during shaking. This will cause the basket to separate from the pan.**

Note: After sliding the pan out of the air fryer, the display unit will go into sleep mode, when you return the pan to the air fryer, your time and temperature settings will automatically resume. There is no need to reset your setting or press start again.

10. When you hear the bell ringing (final ringing), the frying process is finished. Pull the fry pan out from the air fryer and place it on a heat-resistant surface then check if the ingredients are ready.

**Caution: Be careful of the hot air although power had been cut off.**

If the ingredients are not ready yet, simply push the fry pan back into the appliance and set the timer with a few extra minutes and keep frying.

11. To remove small ingredients from the fry pan. Slide the basket release cover forward, press down on the basket release button and lift the basket out of the pan. Empty the basket into a bowl or onto a plate using a pair of tongs.

Note: Do not turn the pan or basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan or basket will leak onto the ingredients.

The fry pan and the ingredients are very hot after frying.

To avoid scratching the non-stick surface do not use sharp or metal utensils

12. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch. No preheating is necessary.

## SETTINGS

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

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

*Tips:*

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter frying time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer frying time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter frying time.
- Shaking smaller ingredients at halfway during the frying time for the better frying result and can avoid unevenly fried effect.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.
- Do not fry extremely greasy ingredients such as sausages in the Air Fryer.
- Snacks can be prepared in the Air Fryer.
- Use pre-made dough to fry quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Air Fryer pan if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

Note: Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan out of the appliance during use, for a short amount of time, will not effect the process.

	Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatoes &amp; vegetables</b>					
Thin frozen fries	300-500	8-12	200	shake	
Thick frozen fries	300-500	8-15	200	shake	
Frozen orion rings	300	8-14	200		
Roasted zucchini	70	16-10	200		Flip halfway and spray with oil
Roasted broccoli and peppers	120	5-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Fresh thin fries	150	8-12	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Fresh thin fries	150	20-25	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
<b>Meat &amp; Fish</b>					
Frozen chicken finger	320	10-20	200		
Frozen fish sticks	300	10-20	200		
Fresh fillet	120	10-15	180		Flip halfway
Steaks (medium)	100	10-15	160		Flip halfway
Chicken wings	100-500	20-30	180		Flip halfway
Chicken breast	100-500	20-25	180		Flip halfway
Chicken leg	100-500	20-25	180		Flip halfway
Chicken thigh	100-500	20-25	180	shake	Flip halfway
Hamburger	100-500	10-20	180	shake	Flip halfway
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	180		Use baking tin
Muffins	300	10-20	180		Use baking tin

# CLEANING AND STORAGE

## 1. Cleaning

Clean the appliance after every use.

Make sure the air fryer is completely cooled off before cleaning.

Do not clean the fry pan, fry 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.

- Remove the plug from the wall socket and wait for the appliance cool down.

Note: Remove the fry pan from the air fryer in order to let the appliance cool down quickly.

- Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.
- Remove the basket from the pan. Clean the pan and basket with hot water, some dishwashing soap and a non-abrasive sponge

Tip: If dirt is stuck to the bottom of the pan or basket, fill the pan and basket with hot water and some dishwashing soap and let the pan and basket soak for approximately 10 minutes.

- Clean the inside of the air fryer with a dry soft cloth.
- Clean the heating element with a dry cleaning brush to remove any food residues.

## 2. Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.
- Store the product at dry and ventilated place.

# TROUBLESHOOTING PROBLEMS

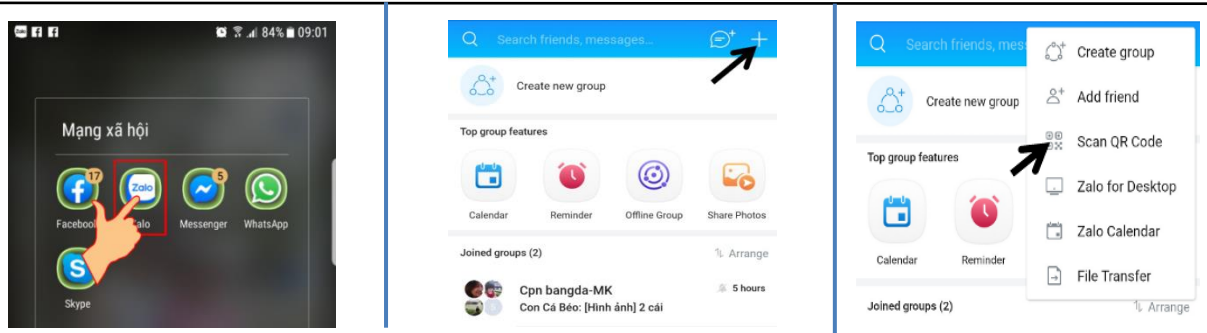
Problem	Possible cause	Solution
The Air Fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the plug with an earthed wall socket.
	Forget set the timer.	Turn the timer switch to the expected time
	The pan is not put into the air fryer properly.	Slide the pan into the appliance properly until you hear "click".
The ingredients fried are not done.	The amount of ingredient is too much.	Reduce the ingredients to the reasonable quantity.
	The frying temperature is too low.	Set correct temperature (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The frying time is too short.	Set the correct frying time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly	Ingredients need to be shaken during frying	Shake the ingredients during frying (See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
Fried snacks are not crispy	The snacks meant to be fried in a traditional deep fryer.	Should lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot push the fry pan into	Too much ingredients	Do not fill the fry pan over the MAX indication.

the appliance properly.	The basket is not assembled in the fry pan correctly.	Insert the basket into the fry pan again and push up the release button to lock it.
Smoke comes out from the appliance.	Frying greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Air Fryer, a large amount of oil will leak into the fry pan. The oil produces white smoke and the fry pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The fry pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the fry pan. Make sure you clean the fry pan properly after every use.
Fresh fries are fried unevenly	Use the wrong type potato	Use fresh potatoes and make sure that they stay solid during frying.
	Did not rinse the potato sticks properly before frying them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch.
Fresh fries are not crispy	It depends on the amount of oil and wetness of the fries	Make sure dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

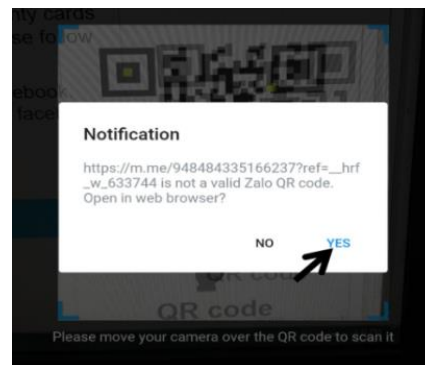
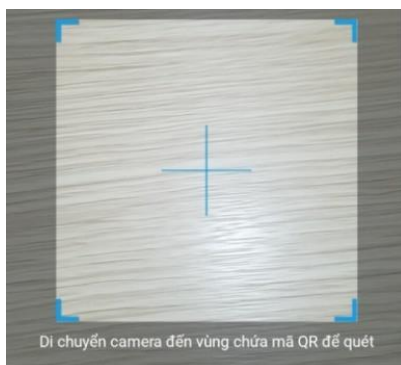
## INSTRUCTION OF SCANNING QR CODE

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

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



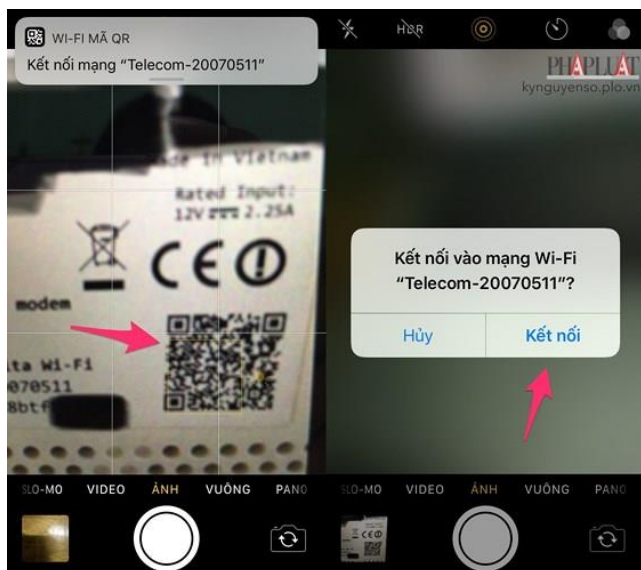
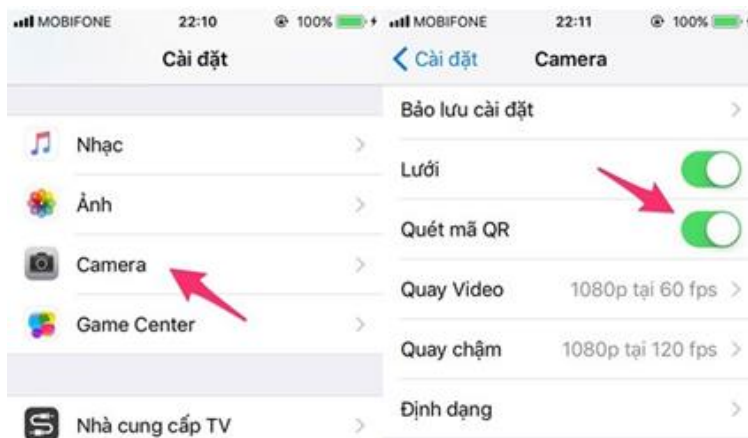
- Move the camera to QR code
- Click “ Yes ” to redirect to the warranty registration page





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

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

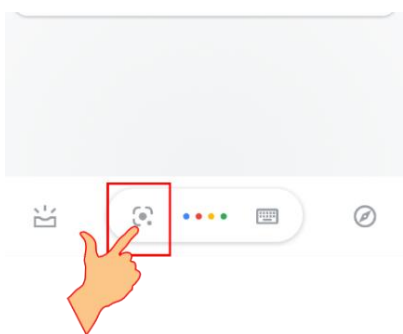


- After completed install, open camera and move the camera to QR code, then you will receive a notification, please click "Connect" and follow the instructions.

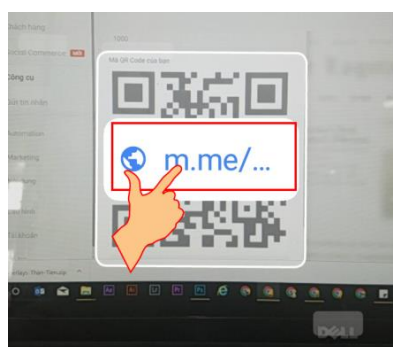
## Method 3: Scan QR code on Android with Google Assistant

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

### Giới thiệu

"Chào bạn! Vui lòng cho chúng tôi biết số điện thoại của bạn để tổng đài viên liên hệ hỗ trợ. Mã liên hệ: 0001 041 000. Ms. Trâm

Khi bạn nhấn vào **BẮT ĐẦU**, Mishio Kachi Việt Nam sẽ thấy thông tin công khai của bạn và biết bạn đã mở liên kết m.me/mishiokachivietnam của họ.



## 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

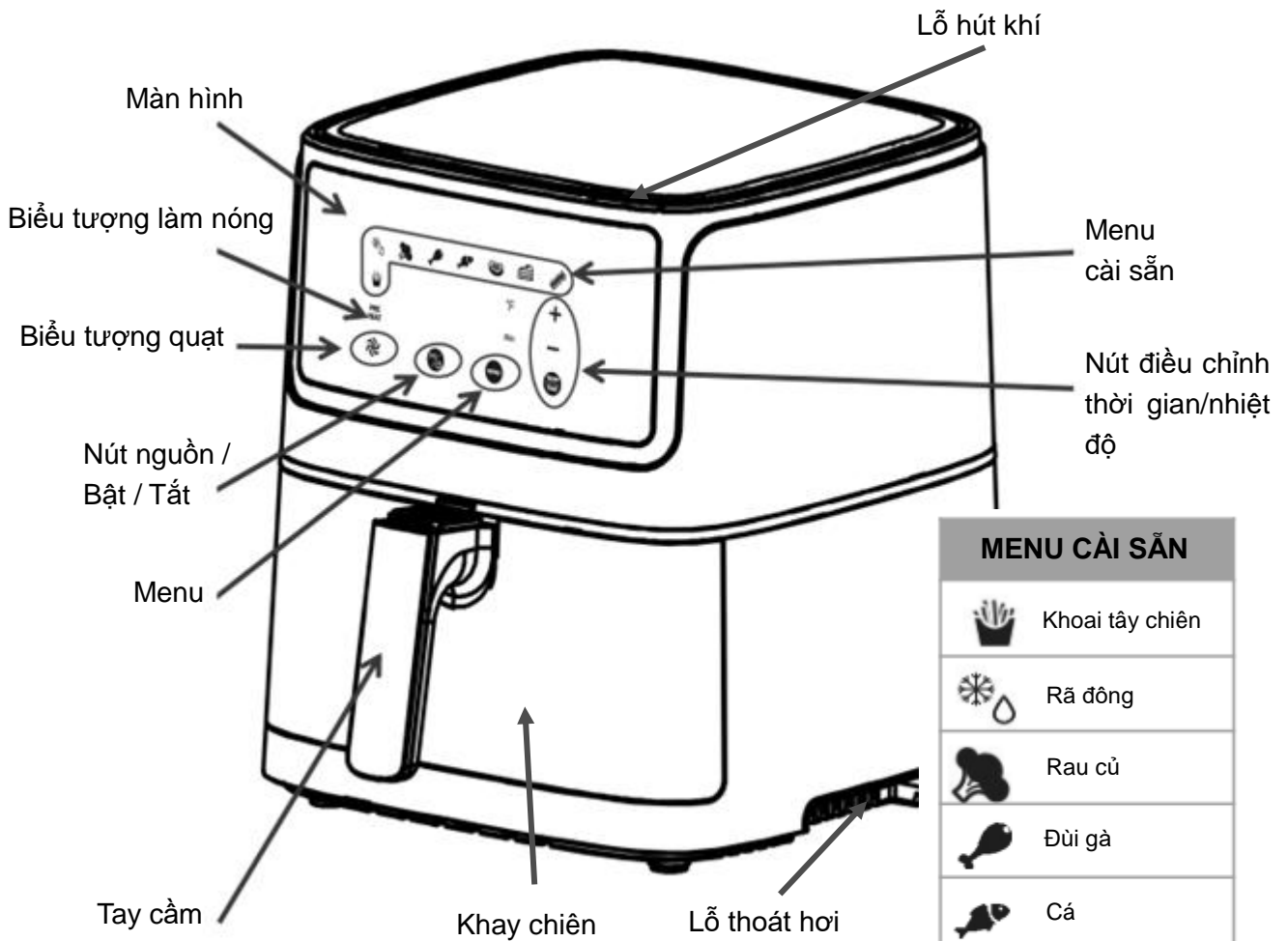
Website: [www.MishioVietnam.com](http://www.MishioVietnam.com)

## 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:**

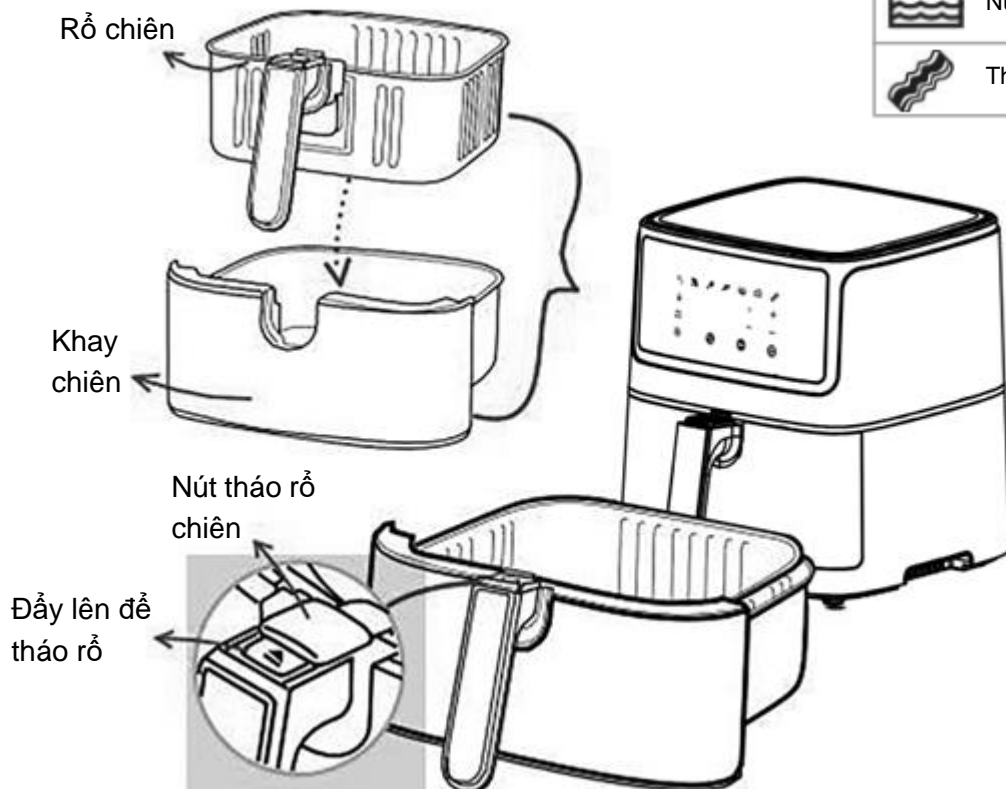
- Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng.
- Không chạm vào bề mặt nóng của nồi khi nồi đang hoạt động.
- Để tránh bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc nồi vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Cần giám sát chặt chẽ khi nồi được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
- Rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nồi nguội hoàn toàn trước khi tháo lắp.
- Không sử dụng nồi khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng hoặc khi nồi có dấu hiệu hư hỏng, rò rỉ. Mang nồi đến trung tâm bảo hành hoặc đại lý dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng.
- Đảm bảo rằng tất cả các nguyên liệu trong nồi không được tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
- Không che phủ lỗ thoát khí và hút khí khi nồi đang hoạt động.
- Không được đổ đầy dầu vào rô chiên vì nó có thể gây cháy.
- Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây ra tai nạn và thương tích.
- Không sử dụng nồi ngoài trời.
- Không treo dây nguồn lên trên cạnh bàn hoặc các vật sắc nhọn hoặc đặt lên trên bề mặt nóng.
- Không đặt và sử dụng nồi trên hoặc gần khí gas, đầu đốt điện hoặc trong lò sưởi.
- Phải hết sức thận trọng khi di chuyển nồi có chứa dầu nóng hoặc các thực phẩm nóng khác.
- Để ngắt kết nối với nguồn điện, hãy xoay bộ hẹn giờ và bộ điều nhiệt về 0, sau đó rút phích cắm điện của nồi ra khỏi ổ cắm trên tường.
- Không đặt nồi sát vào tường hoặc các thiết bị khác. Phải có ít nhất 12 cm (4 inch) không gian trống xung quanh mặt trái / phải và mặt trên của nồi. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên nồi chiên.
- Trong khi chiên, hơi nước nóng sẽ bay ra từ lỗ thoát khí. Vui lòng không đưa tay và mặt vào sát hơi nước nóng để tránh bị bỏng. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước và không khí nóng khi bạn lấy khay chiên ra khỏi nồi.
- Đảm bảo các nguyên liệu khi đã được nấu chín bằng nồi chiên không dầu phải có màu vàng thay vì sẫm hoặc nâu. Loại bỏ những phần bị cháy trước khi sử dụng.
- Đảm bảo đặt nồi trên bề mặt bàn nằm ngang, ổn định và bằng phẳng.
- Bảo hành sẽ không có hiệu lực khi bạn sử dụng nồi không tuân theo các hướng dẫn an toàn quan trọng được nêu trong sách hướng dẫn này.
- Nồi cần khoảng 30 phút để làm nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
- Nồi chiên này không được phép sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng nồi.
- Để tránh nguy hiểm do sơ ý đặt lại bộ cắt nhiệt, nồi chiên này không được cung cấp thiết bị chuyển mạch bên ngoài, hoặc kết nối với mạch điện thường xuyên được bật/tắt.

# MÔ TẢ SẢN PHẨM












## MENU CÀI SẴN

	Khoai tây chiên
	Rã đông
	Rau củ
	Đùi gà
	Cá
	Bít-tết
	Nướng bánh
	Thịt ba rọi



## COOKING PRESETS

Preset Button	Temperature	Time
 Làm nóng	200°C	3mins.
 Khoai tây chiên	200°C	18mins.
 Rã đông	180°C	10mins.
 Rau củ	150°C	10mins.
 Thịt gà	180°C	20mins.
 Cá	200°C	10mins.
 Thịt bò	180°C	8mins.
 Bánh	180°C	15mins.
 Thịt ba rọi	200°C	8mins.

**Biểu đồ nấu bằng nút cài sẵn:** Thời gian chiên gà hoặc thịt nướng sẽ thay đổi tùy theo khối lượng.

## THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu	Model	MK-284
Điện áp hoạt động	220-240V / 50-60 Hz	Công suất	1700 W
Nhiệt độ có thể điều chỉnh	80 - 200°C	Thời gian hẹn giờ	60 phút
Capacity	5.5 L	Kích thước sản phẩm	30 x 36.2 x 32.6 cm

## TỰ ĐỘNG NGẮT

Nồi có bộ hẹn giờ tích hợp, nồi sẽ tự động tắt khi bộ hẹn giờ đếm ngược về 0. Bạn có thể tắt nồi theo cách thủ công bằng cách nhấn nút nguồn.

## TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

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

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Đặt nồi chiên trên bề mặt ổn định, nằm ngang, bằng phẳng và chịu nhiệt.
2. Kết nối phích cắm với ổ cắm trên tường được nối đất.

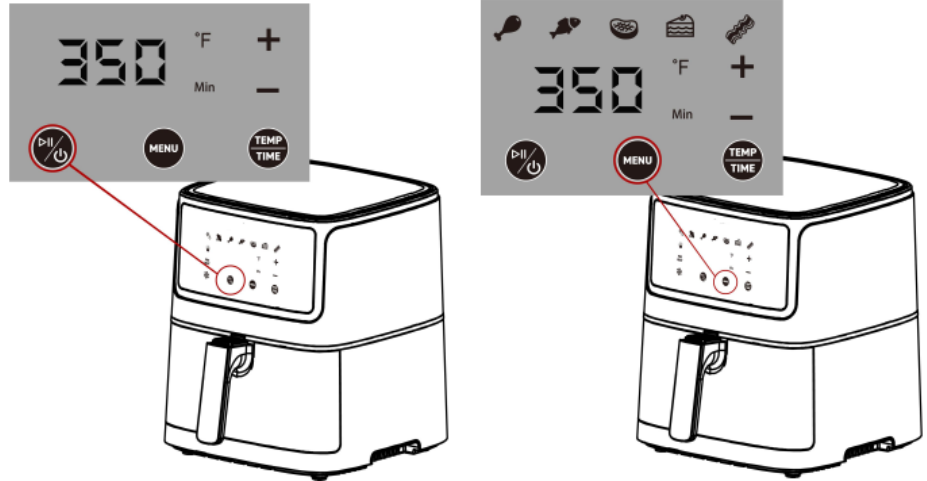
3. **Cẩn thận** kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên. Cho các nguyên liệu đã được sơ chế vào rổ chiên  
Lưu ý: Không cho quá đầy nguyên liệu vào rổ chiên (xem phần “Cài đặt”), vì nó có thể ảnh hưởng đến kết quả chiên của thực phẩm.

4. Đẩy khay chiên trở lại vào nồi.

**Thân trọng: Không chạm vào rổ chiên và khay chiên ngay sau khi sử dụng, vì nó rất nóng, có thể gây bỏng nặng. Giữ và kéo khay chiên ra khỏi nồi bằng tay cầm.**

5. Nhấn nút Nguồn để bật nồi và khởi động màn hình.

6. Để chọn một chế độ nấu cài sẵn, hãy nhấn vào biểu tượng biểu tượng “Menu”, cho đến khi biểu tượng món ăn mong muốn xuất hiện. Nhiệt độ và thời gian sẽ xuất hiện trên màn hình.



7. Để cài đặt nhiệt độ và thời gian theo cách thủ công hoặc để điều chỉnh nhiệt độ hoặc thời gian đặt trước, hãy nhấn vào biểu tượng “+” hoặc “-” để chọn nhiệt độ hoặc thời gian mong muốn của bạn.

8. Để bắt đầu quá trình chiên, hãy nhấn vào nút nguồn, nồi sẽ bắt đầu hoạt động và biểu tượng quạt sẽ xuất hiện.

Lưu ý: Thêm 3 phút vào thời gian nấu để làm nóng nồi. Khi nấu nhiều mẻ, chỉ cần làm nóng nồi sơ bộ vào mẻ đầu tiên.

9. Một số công thức hoặc nguyên liệu yêu cầu lắc nguyên liệu giữa chừng trong quá trình chiên nấu. Lắc nguyên liệu trong khi nấu để gia vị thấm đều vào nguyên liệu, giúp cho thức ăn được ngon hơn (xem phần “Cài đặt”).

Để lắc các nguyên liệu, hãy kéo khay chiên ra khỏi nồi bằng tay cầm và lắc. Sau đó đẩy khay chiên trở lại nồi chiên và tiếp tục nấu.

**Chú ý: Cẩn thận không nhấn vào nút tháo rổ trên tay cầm trong khi lắc. Điều này sẽ làm cho rổ bị rơi ra khỏi khay chiên.**

Lưu ý: Sau khi kéo khay ra khỏi nồi chiên, màn hình hiển thị sẽ chuyển sang chế độ ngủ, khi bạn đẩy khay chiên trở lại vào nồi, thời gian và nhiệt độ đã cài đặt của bạn sẽ tự động tiếp tục. Không cần đặt lại thời gian/nhiệt độ hoặc nhấn bắt đầu lại.

10. Khi bạn nghe thấy chuông báo, quá trình nấu đã kết thúc. Sử dụng tay cầm để kéo khay chiên ra khỏi nồi và đặt nó lên trên bề mặt chịu nhiệt, sau đó kiểm tra xem thức ăn đã chín hay chưa.

**Thân trọng: Hãy cẩn thận với hơi nóng thoát ra từ nồi chiên mặc dù nguồn điện đã bị cắt.**

Nếu thức ăn chưa chín, hãy đẩy khay chiên trở vào lại nồi, hẹn giờ thêm vài phút và tiếp tục nấu.

11. Để lấy các thức ăn có kích thước nhỏ ra khỏi rổ chiên. Đẩy nút tháo rổ để tháo rổ chiên ra khỏi khay chiên. Dùng một chiếc kẹp gấp thức ăn ra bát hoặc đĩa.

Lưu ý: Không úp ngược khay hoặc rổ chiên, vì dầu mỡ thừa trong quá trình nấu đọng lại dưới đáy khay hoặc rổ sẽ chảy ngược trở lại vào thức ăn.

Khay chiên, rổ chiên và thức ăn sẽ rất nóng sau khi nấu.

Để tránh làm trầy xước bề mặt chống dính của khay và rổ chiên, không sử dụng các vật dụng sắc nhọn hoặc kim loại để lấy thức ăn ra.

12. Khi một mẻ thức ăn đã chín, nồi chiên sẽ ngay lập tức sẵn sàng để nấu một mẻ khác. Không cần làm nóng trước khi tiếp tục nấu.

## CÀI ĐẶT

Bảng thông số dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho từng loại nguyên liệu.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Vì các nguyên khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt này là tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.

*Lời khuyên:*

- Tùy thuộc vào kích thước, số lượng thì thời gian nấu sẽ khác nhau. Các nguyên liệu có kích thước nhỏ, mỏng hoặc số lượng ít thường yêu cầu thời gian nấu ít hơn so với các nguyên liệu dày, có kích thước lớn hoặc số lượng nhiều;
- Lắc các nguyên liệu nhỏ trong thời gian nấu sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa việc các nguyên liệu chín không đều.
- Thêm một chút dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn hơn.
- Không nấu các nguyên liệu béo ngậy như xúc xích, mỡ trong nồi chiên không dầu.
- Đồ ăn nhẹ cũng có thể chế biến được trong nồi chiên không dầu.
- Sử dụng bột làm sẵn để chiên một cách nhanh chóng và dễ dàng.
- Đặt một cái khay sắt hoặc đĩa sứ vào khay chiên nếu bạn muốn nướng bánh hoặc làm bánh quy, hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu dễ vỡ.

Lưu ý: Do nồi được trang bị công nghệ chiên bằng không khí, nên việc kéo khay chiên ra khỏi nồi trong một khoảng thời gian ngắn khi nồi đang hoạt động sẽ không làm ảnh hưởng đến quá trình nấu.

	Lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Ghi chú
<b>Khoai tây chiên và rau củ</b>					
Khoai tây đông lạnh loại mỏng	300-500	8-12	200	Lắc	
Khoai tây đông lạnh loại dày	300-500	8-15	200	Lắc	
Khoanh hành tây đông lạnh	300	8-14	200		
Bí ngòi nướng	70	16-10	200		Lật nửa chừng và quét 1 lớp dầu ăn
Bông cải xanh nướng và ớt	120	5-10	200	Lắc	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Khoai tây tươi cắt miếng mỏng	150	8-12	200	Lắc	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Khoai tây tươi cắt miếng dày	150	20-25	200	Lắc	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
<b>Thịt và cá</b>					
Gà không xương đông lạnh	320	10-20	200		
Thanh cá đông lạnh	300	10-20	200		
Cá phi lê tươi	120	10-15	180		
Bít tết (vừa)	100	10-15	160		Lật nửa chừng
Cánh gà	100-500	20-30	180		Lật nửa chừng
Ức gà	100-500	20-25	180		Lật nửa chừng
Chân gà	100-500	20-25	180		Lật nửa chừng
Đùi gà	100-500	20-25	180	Lắc	Lật nửa chừng
Ham-bơ-gơ	100-500	10-20	180	Lắc	Lật nửa chừng
<b>Nướng bánh</b>					
Bánh bông lan	300	20-25	180		Sử dụng khay nướng
Bánh Muffin	300	10-20	180		Sử dụng khay nướng



# VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

## 1. Vệ sinh

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

Đảm bảo rằng nồi chiên đã nguội hoàn toàn trước khi tiến hành vệ sinh.

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

- Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường và chờ nồi nguội hoàn toàn.

Lưu ý: Tháo khay chiên ra khỏi nồi chiên để nồi có thể nguội nhanh hơn.

- Lau sạch bên ngoài nồi bằng khăn ẩm.
- Tháo rô ra khỏi khay chiên. Làm sạch khay và rô chiên bằng nước nóng, một ít xà phòng rửa chén và một miếng bọt biển không có tính mài mòn.

Lời khuyên: Nếu bụi bẩn bám vào đáy của khay hoặc rô chiên, hãy cho nước nóng và một ít xà phòng rửa chén vào khay và rô, sau đó ngâm trong khoảng 10 phút.

- Lau sạch bên trong nồi bằng khăn khô.
- Làm sạch các bộ phận làm nóng bằng bàn chải khô để loại bỏ cặn thức ăn.

## 2. Bảo quản

- Rút phích cắm của nồi chiên và để nồi nguội hoàn toàn.
- Đảm bảo tất cả các bộ phận của nồi đều đã được làm sạch và khô ráo.
- Cất giữ nồi chiên và các phụ kiện ở nơi sạch sẽ, khô ráo và thoáng mát.

# XỬ LÝ SỰ CỐ

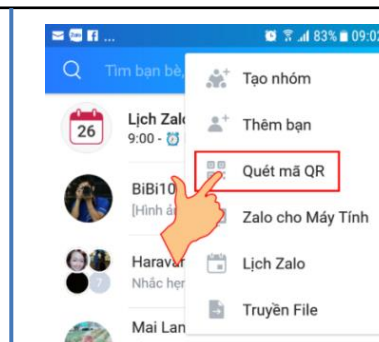
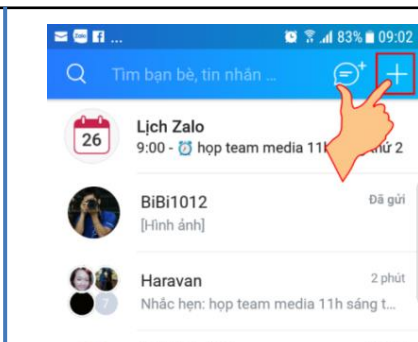
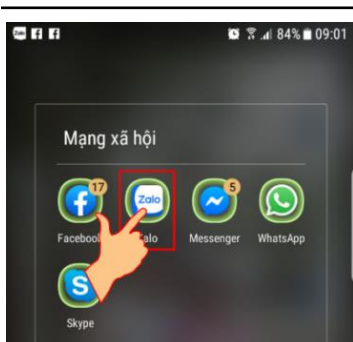
Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Nồi không hoạt động	Nồi chưa được cắm điện.	Cắm chặt dây nguồn của nồi vào ổ cắm điện trên tường.
	Không cài đặt thời gian nấu.	Xoay nút hẹn giờ để cài đặt thời gian nấu
	Khay chiên không được gắn vào nồi chiên đúng cách.	Đẩy khay chiên vào nồi cho đến khi nghe tiếng "click".
Thức ăn không chín	Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên.	Chia nguyên liệu thành nhiều lần nấu.
	Nhiệt độ nấu quá thấp.	Cài đặt nhiệt độ thích hợp cho từng loại nguyên liệu (Xem phần "Cài đặt")
	Thời gian nấu quá ngắn.	Cài đặt thời gian thích hợp cho từng loại nguyên liệu (Xem phần "Cài đặt").
Thức ăn chín không đều	Một số loại nguyên liệu sẽ cần được lắc đều trong khi nấu	Trong quá trình nấu, kéo khay ra và lắc nó để tách các nguyên liệu bị xếp chồng lên nhau, sau đó đẩy khay trở lại vào nồi để tiếp tục (Xem phần "Cài đặt").
Thức ăn chiên không giòn	Một số nguyên liệu phải được chiên cùng dầu ăn.	Quét một lớp dầu mỏng lên bề mặt của nguyên liệu trước khi chiên nấu.
Không thể đẩy khay vào lại	Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên	Lượng nguyên liệu trong khay không được vượt quá mức tối đa.

nồi.	Rổ chiên chưa được đặt vào trong khay đúng cách.	Điều chỉnh lại vị trí của rổ chiên và đẩy nút lên để cố định rổ chiên vào khay chiên.
Có khói bốc ra từ nồi chiên.	Chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ.	Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ, một lượng lớn dầu sẽ bị chảy ra khay chiên. Dầu tạo ra khói trắng và khay chiên có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến nồi hoặc kết quả nấu.
	Trong khay chiên vẫn còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước	Khói trắng là do dầu mỡ trong khay khi nóng lên. Đảm bảo bạn vệ sinh khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên tươi chiên không đều	Sử dụng sai loại khoai tây	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo rằng chúng vẫn cứng trong khi chiên.
	Không rửa sạch khoai tây trước khi chiên	Rửa sạch que khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột.
Khoai tây tươi chiên không giòn	Điều này tùy phụ thuộc vào lượng dầu và độ ướt của khoai tây chiên	Đảm bảo làm khô khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu.
		Cắt nhỏ que khoai tây để có kết quả giòn hơn.
		Thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.

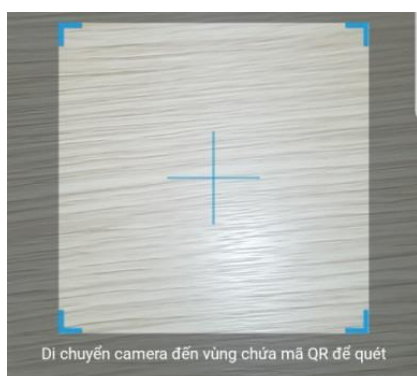
## HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

### Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

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

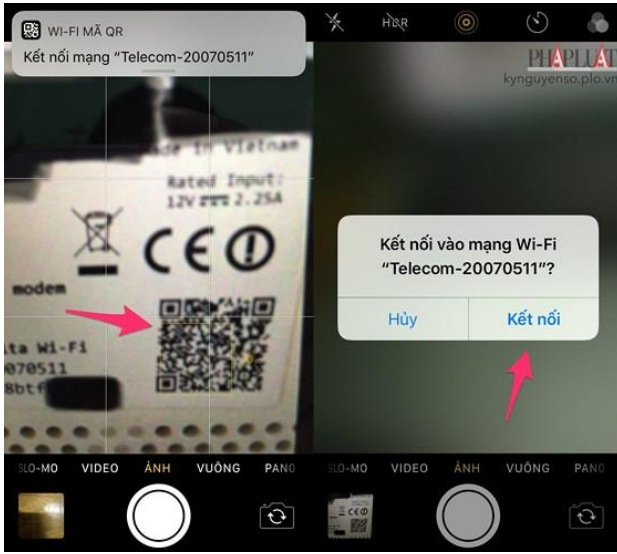
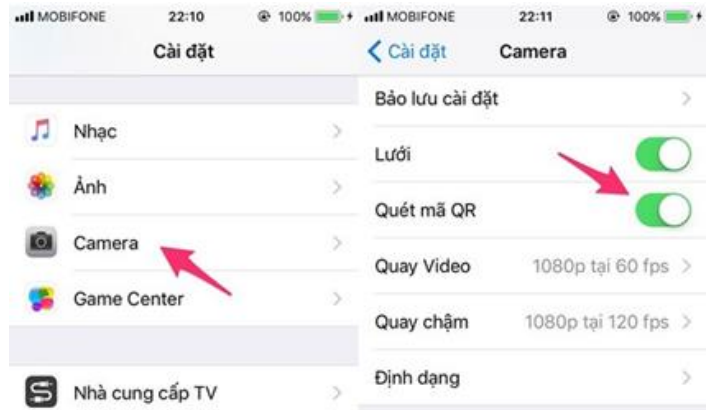


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “Có” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành



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

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



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

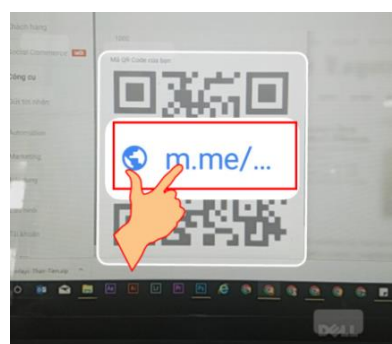
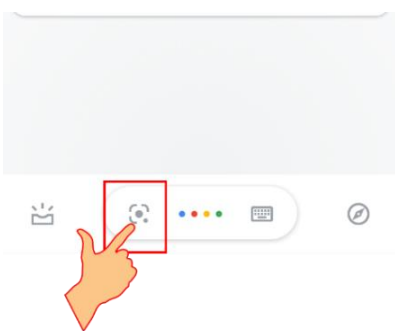
## Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant

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/kiếu nại liên quan đến chất lượng sản phẩm, Quý Khách hàng vui lòng liên hệ đường dây chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

## **III. Điều kiện đổi trả - đổi mới**

Sản phẩm nguyên vẹn, không bị trầy xước, xước 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 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)