

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi Chiên Không Dầu Kết Hợp Hấp

MAGIC ECO

S07



TẢI NGAY APP VÀO BẾP



ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH
CÔNG THỨC NẤU ĂN

Tìm hiểu nhiều hơn về chúng tôi tại [www.facebook/nguonsongvietstore](https://www.facebook.com/nguonsongvietstore)
hoặc website công ty www.dodunggiadinh.vn

Magic Eco xin cảm ơn Quý khách đã tin yêu và lựa chọn **Nồi chiên không dầu kết hợp hấp Magic Eco S07**

Nồi chiên không dầu kết hợp hấp Magic Eco S07 là bước ngoặt lớn trong công cuộc nấu ăn của nhiều chị em nội trợ. Đột phá thiết kế khi kết hợp cả hai công nghệ Chiên – Hấp trong cùng một sản phẩm. **Công nghệ Rapid Air** giúp giảm 90% lượng dầu mỡ, **Công nghệ hấp Steam Air Active** giúp cho các món hấp chín đều, căng mọng nước, giữ được trọn vẹn dưỡng chất bên trong thực phẩm cho hương vị đậm đà hơn. Chỉ với 1 chạm đơn giản bạn đã có ngay một bàn đồ ăn thơm ngon để chiêu đãi cả nhà, sử dụng đơn giản và tiết kiệm thời gian tối ưu.

Nồi được ứng dụng công nghệ màn LED siêu nhạy cảm, khởi động nồi và các chương trình nấu ăn chỉ với một cái chạm. **Nồi chiên không dầu kết hợp hấp Magic Eco S07** được đánh giá cao về tính tiện nghi với 8 chế độ nấu ăn tự động đã được cài sẵn kết hợp cùng tính năng hấp bằng hơi nước cho bạn một thiết bị nhà bếp đa chức năng, nấu được đa dạng thực phẩm như: Khoai tây chiên, Gà, Rau, Bít tết, Cá, Pizza, Thịt, Tôm ngoài ra nồi còn có thể ủ sữa chua, làm trái cây sấy, nướng bánh hoặc rã đông thực phẩm giúp tiết kiệm được nhiều thời gian. Với dung tích lên đến 7 lít cùng với công suất 1700W nồi có thể đáp ứng đủ nhu cầu của mọi nhà, cho ra những món ăn thơm ngon và tốt cho sức khỏe.

SƠ LƯỢC VỀ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Nồi chiên không dầu kết hợp hấp Magic Eco S - 07

Kích thước sản phẩm: 324x405x392mm

Dung tích lòng nồi: 7.0 Lít

Dung tích bình chứa nước: 1000ml

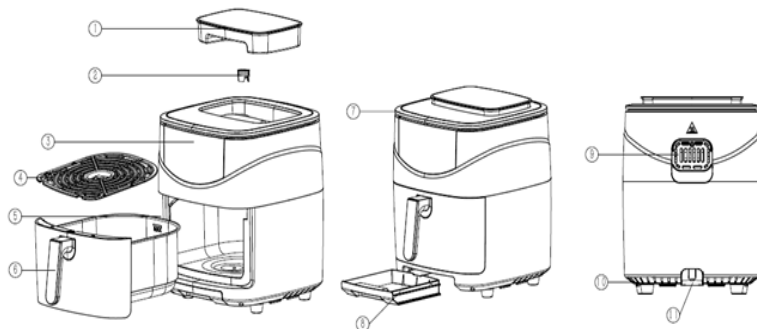
Nguồn điện: AC 220-240V, 50 / 60Hz

Công suất chế độ nồi chiên không dầu kết hợp hấp: 1700W

Công suất chế độ hơi nước: 900W

CẤU TRÚC NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU KẾT HỢP HẤP

1. Khay chứa nước
2. Núm vặn khay chứa nước
3. Màn hình hiển thị
4. Khay chiên
5. Lồng nồi
6. Tay cầm
7. Khe hút gió
8. Khay chứa nước thải
9. Khe thoát khí và hơi nước
10. Khe thoát khí
11. Dây nguồn



BIỆN PHÁP AN TOÀN

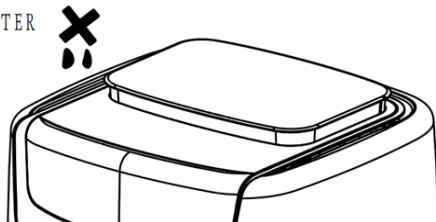
Điểm cần lưu ý

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng sản phẩm này để tránh thao tác sai và bất kỳ nguy hiểm nào, đồng thời lưu giữ để tham khảo trong tương lai.

NGUY HIỂM

- Không ngâm cả nồi trong nước hoặc rửa dưới vòi nước, vì trong vỏ có các linh kiện điện tử và bộ phận phát nhiệt.
- Tránh bất kỳ chất lỏng nào vào sản phẩm để tránh điện giật và đoản mạch, và không đổ chất lỏng vào đầu vào của bộ tản nhiệt

NO WATER



- Dung tích thực phẩm không được nhiều hơn dung tích lòng nồi để tránh chạm vào bất kỳ bộ phận làm nóng nào
- Khi sản phẩm đang hoạt động, không được che cửa gió vào và cửa gió ra.
- Không đổ dầu vào chảo vì có thể gây cháy.
- Không chạm vào bên trong sản phẩm khi sản phẩm đang hoạt động

CẢNH BÁO

- Kiểm tra điện áp của sản phẩm có phù hợp với điện áp nguồn điện tại địa phương hay không
- Nếu sản phẩm bị hỏng phích cắm, dây chính hoặc các bộ phận khác, vui lòng không sử dụng
- Nếu dây nguồn bị hư hỏng, để tránh nguy hiểm, hãy liên hệ nhà sản xuất, bộ phận bảo trì của hãng hoặc những người có chuyên môn tương tự để thay thế.
- Giữ sản phẩm và dây nguồn ngoài tầm với của trẻ em
- Giữ dây điện tránh xa bề mặt nóng
- Không sử dụng tay ướt khi lắp sản phẩm hoặc vận hành bằng điều khiển
- Sản phẩm phải được cắm vào ổ cắm tiếp đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào đúng ổ cắm
- Không kết nối sản phẩm với công tắc hẹn giờ bên ngoài
- Không đặt sản phẩm gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hoặc rèm
- Không dán thiết bị lên tường hoặc đối diện với các thiết bị khác. Phải có ít nhất 10cm không gian trống ở mặt sau và ít nhất 10cm không gian trống ở mặt trên của sản phẩm. Đừng đặt bất cứ thứ gì lên sản phẩm
- Không sử dụng sản phẩm cho các mục đích khác ngoài những mục đích được đề cập trong sách hướng dẫn này
- Khi sử dụng sản phẩm phải có người chăm sóc tận tình trong quá trình sử dụng sản phẩm
- Không khí và hơi nước được thoát ra ngoài qua cửa thoát khí trong lò hơi.

Vui lòng giữ tay và mặt của bạn ở một khoảng cách an toàn với lỗ thoát khí trong lòng nồi, để tránh bị bỏng do không khí nóng và hơi nước thoát ra từ lỗ thoát khí trong lòng nồi



- Cần thận với hơi nước nóng và không khí nóng khi bạn lấy lồng nổi ra
- Nếu bạn thấy khói đen bốc ra, vui lòng rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức. Không di chuyển nồi chiên không dầu kết hợp hấp cho đến khi khói được xả ra
- Thiết bị không thể hoạt động ở chế độ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập
- Trong quá trình hoạt động của thiết bị, nhiệt độ của một số bề mặt bên ngoài có thể rất cao.

Vui lòng lưu ý.

Ghi chú:

- Xin đảm bảo đặt sản phẩm trên bề mặt nhẵn
- Sản phẩm này được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Nó có thể không phù hợp để sử dụng trong nhà bếp của nhân viên, trang trại, nhà nghỉ và các môi trường không phải dân cư khác.
- Sản phẩm nên được sử dụng theo hướng dẫn. Nếu nó không chuyên nghiệp hoặc không sử dụng theo hướng dẫn, nó sẽ không có giá trị.
- Sản phẩm bị hỏng phích cắm không sử dụng được.
- Sản phẩm cần để nguội khoảng 30 phút sau khi sử dụng cũng như vệ sinh.

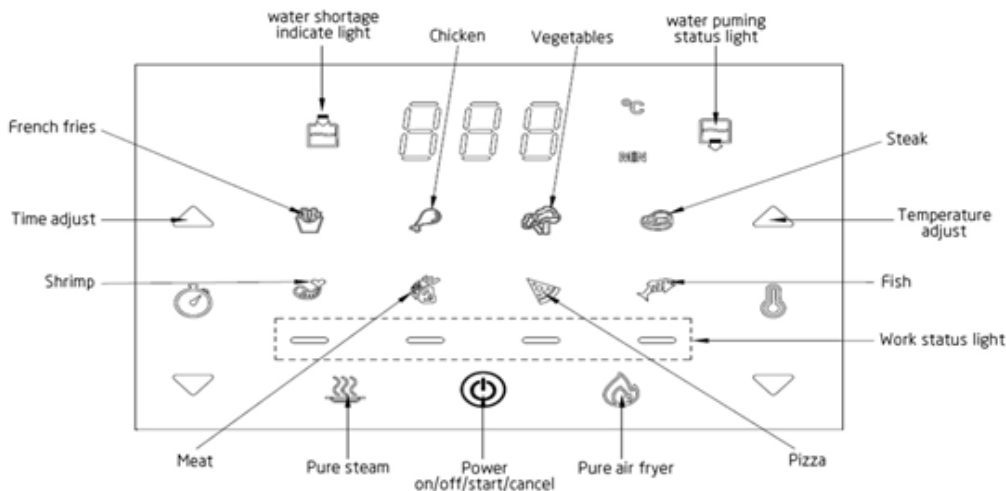
Trường điện từ (EMF): Sản phẩm này tuân thủ tất cả EMF. Sử dụng đúng cách, dựa trên các bằng chứng khoa học hiện có, sản phẩm là an toàn.

HƯỚNG DẪN

Trước khi sử dụng lần đầu

- Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói
- Sử dụng nước nóng và chất tẩy rửa dạng lỏng và miếng bọt biển mài mòn để làm sạch các phụ kiện đi kèm bên trong nồi
- Lau các sản phẩm bên trong và bên ngoài bằng vải sạch. Sản phẩm này sử dụng không khí nóng để nấu thức ăn mà không cần dầu
- Đối với lần sử dụng đầu tiên, vui lòng không cho bất kỳ thực phẩm nào vào khay chiên, và sử dụng chức năng nướng cơ bản để chạy trong 15 phút, trong thời gian này có thể có một số mùi và khói nhẹ, nhưng xin đừng lo lắng, đây không phải là lỗi, chỉ là một hiện tượng bình thường cho lần sử dụng đầu tiên
Hãy đảm bảo rằng sản phẩm được sử dụng trong môi trường thông gió
- Đối với lần sử dụng đầu tiên, vui lòng không cho bất kỳ thực phẩm nào vào khay chiên. Sau khi cho nước vào bình chứa nước, sử dụng chức năng hơi nước chạy trong 15 phút. Trong lần đầu tiên sử dụng sản phẩm khoảng 1 phút, máy bơm nước có thể có tiếng rung lớn. Xin đừng lo lắng, đây không phải là lỗi, mà là một hiện tượng bình thường trong lần sử dụng đầu tiên.

Chức năng và hướng dẫn vận hành



HDSD chức năng Nồi chiên không dầu kết hợp hấp Magic Eco S07

Chức năng của nồi chiên không dầu kết hợp hấp chủ yếu sử dụng không khí nóng để nấu chín thức ăn. Thực phẩm sau khi nấu chín sẽ giòn, mềm và đủ vị.

1. Cho nguyên liệu vào: Cần thận kéo Lòng nồi ra, sau đó cho nguyên liệu vào bên trong và trượt Lòng nồi trở lại.
Ghi chú:

- Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào Lòng nồi
- Vui lòng đặt sản phẩm ở nơi ổn định, có bề mặt chịu nhiệt

2. Cài đặt chức năng

- Cắm nguồn điện, màn hình hiển thị của máy nhấp nháy ba lần, chuyển sang chương trình chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào chương trình cài đặt hoặc kéo lòng nồi ra để kích hoạt máy (đặt lại lòng nồi sẽ vào chương trình cài đặt)
- Nhấp vào menu chế độ trên nồi "🔥" biểu tượng.
- Nhấp vào nút "🕒" và "🔥" để đặt thời gian và nhiệt độ.
- Nhấp vào nút bắt đầu "🔘" để bắt đầu nướng thức ăn. Tại thời điểm này, đèn chương trình làm việc nhấp nháy nhanh chóng, cho biết rằng sản phẩm đang chạy

Lời khuyên:

Nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian hoặc nhiệt độ trong quá trình nấu, bạn có thể nhấn phím quay lại "🔘" khi nồi đang hoạt động, tạm dừng hoạt động và chọn lại chương trình cài đặt nhiệt độ và thời gian để điều chỉnh, đồng thời nhấn phím bắt đầu sau khi cài đặt xong.

Nếu bạn cần làm nóng nồi chiên trước, bạn có thể chọn chương trình và làm nóng trước khi nấu ăn. Bạn chỉ cần cài đặt thời gian nấu thêm 3 phút so với thời gian nấu dự kiến. Sau khi nồi chiên hoạt động được 3 phút, bạn có thể kéo lòng nồi ra và cho nguyên liệu vào bên trong rồi lại trượt lòng nồi trở lại.

Một số thực phẩm bạn cần lấy ra và đảo đều trong quá trình nấu. Vui lòng giữ tay cầm để kéo lòng nồi ra và lắc lòng nồi. Sau đó lại cho lòng nồi vào chiên tiếp. Chú ý đến nhiệt độ trong nồi khi lấy lòng nồi ra, để tránh bị bỏng do hơi nóng của nồi.

3. Sau khi nấu ăn xong

Bạn sẽ nghe thấy 5 âm thanh dài. Lúc này, vui lòng lấy lồng nổi ra và cho vào đĩa hoặc chiếu chịu nhiệt. Vui lòng xác nhận xem thức ăn đã chín chưa. Nếu thức ăn chưa chín, đặt lồng nổi trở lại thiết bị và đặt trong vài phút.

Lưu ý: Không úp ngược lồng nổi vì dầu thừa sẽ chảy vào thức ăn. Để loại bỏ thực phẩm lớn hoặc dễ vỡ, hãy sử dụng kim hoặc kẹp, v.v.

Lời khuyên:

nhẹ nhàng, cho biết rằng sản phẩm đang chạy

Sau khi nấu chín, dầu thừa trong thức ăn sẽ được gom lại dưới đáy nồi. Hãy chú ý trong quá trình vệ sinh

Nếu nồi chiên không hoạt động trong một thời gian dài ở chương trình cài đặt hoặc nấu xong, máy sẽ chuyển sang chế độ chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào chương trình cài đặt hoặc kéo lồng nổi ra để đánh thức máy (đẩy lồng nổi lại cũng sẽ vào chương trình cài đặt chức năng)

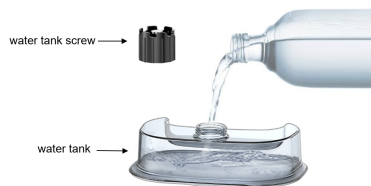
HDSD chức năng Pure Steam

Chức năng hấp tinh khiết chủ yếu sử dụng hơi nước ở nhiệt độ cao để làm chín thực phẩm. Sau khi nấu chín, thực phẩm tươi và mềm, giữ được đầy đủ chất dinh dưỡng của thực phẩm.

1. Thêm nước vào khay chứa nước: Lấy khay chứa nước ra, tháo đai ốc khay chứa nước, cho lượng nước cất vừa đủ vào khay chứa nước, sau đó vặn chặt đai ốc khay chứa nước, cuối cùng căn chỉnh đai ốc khay chứa nước với đầu vào nước và đưa nó vào vị trí.

Ghi chú:

- Vui lòng sử dụng nước lọc để nấu ăn
- Không đổ nước cao hơn 50 độ hoặc thấp hơn 10 độ vào bình chứa nước, nếu không có thể có nguy cơ rò rỉ nước
- Sau khi thêm nước, hãy nhớ vặn chặt các đai ốc của bình chứa nước, nếu không có thể có nguy cơ rò rỉ nước
- Không tưới trực tiếp lên đầu sản phẩm để tránh nước vào sản phẩm
- Không làm rơi bốn nước từ trên cao xuống, nếu không bốn nước sẽ bị rò rỉ và cuối cùng là gây rò rỉ nước



2. Cho nguyên liệu vào

Cẩn thận kéo lồng nổi ra khỏi thiết bị, sau đó cho nguyên liệu vào bên trong và trượt lồng nổi trở lại.

Ghi chú: Vui lòng đặt thiết bị ở nơi ổn định, có bề mặt chịu nhiệt

3. Chức năng cài đặt:

a) Cắm nguồn điện, màn hình hiển thị của máy nhấp nháy ba lần, chuyển sang chương trình chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào chương trình cài đặt hoặc kéo lồng nổi ra để đánh thức thiết bị (đặt lại lồng nổi sẽ vào chương trình cài đặt)

b) Nhấp vào menu "🔥" biểu tượng

c) Nhấp vào nút Điều chỉnh thời gian "⌚" để đặt thời gian.

Lưu ý: nhiệt độ hơi nước là 100 °C, không thể điều chỉnh

d) Nhấp vào "🔴" để bắt đầu hấp thức ăn. Tại thời điểm này, đèn chương trình làm việc nhấp nháy nhanh chóng, cho biết rằng sản phẩm đang chạy

Lời khuyên:

Trong quá trình hoạt động, trong trường hợp không đủ nước trong bình chứa nước, sản phẩm sẽ phát ra âm thanh ngắt quãng ngắn và đèn báo thiếu nước " " sẽ nhấp nháy. Vui lòng thêm đủ nước vào bình chứa nước.

Lưu ý:

Dung tích bình chứa nước là 1000ml, có thể chạy đầy nước trong vòng 50 phút. Sẽ có sự khác biệt nhỏ giữa các thiết bị khác nhau.

Lời khuyên:

Nếu muốn điều chỉnh thời gian trong quá trình nấu, bạn có thể nhấn nút điều chỉnh thời gian khi chương trình đang chạy.

Khi chức năng hơi nước được bật, ống sưởi và quạt sẽ được sử dụng để làm nóng nhanh buồng trong 1 phút nhằm giảm thời gian làm nóng hơi nước. Khi hết chức năng hơi nước, quạt sẽ quay để làm mát nguyên mẫu trong 10 giây

Trong quá trình hấp, bạn hãy kiên nhẫn đợi thức ăn chín. Không kéo nổi chiên của sản phẩm ra thường xuyên để tránh rò rỉ hơi nước quá nhiều và không hấp chín thực phẩm

4. Sau khi nấu xong:

Bạn sẽ nghe thấy 5 âm thanh dài. Lúc này, vui lòng lấy lòng nổi ra khỏi sản phẩm và cho vào thùng hoặc chiếu chịu nhiệt. Vui lòng xác nhận xem thức ăn đã chín chưa. Nếu thức ăn chưa chín, đặt lòng nổi trở lại thiết bị và đặt trong vài phút

Lưu ý: Không úp ngược lòng nổi vì dầu thừa sẽ chảy vào thức ăn. Để loại bỏ thực phẩm lớn hoặc dễ vỡ, hãy sử dụng kim hoặc kẹp, v.v.

Lời khuyên:

Sau khi nấu chín, dầu thừa trong thức ăn sẽ được gom lại dưới đáy lòng nổi. Hãy chú ý vệ sinh

Sau khi nấu xong, vui lòng lấy ngăn chứa nước và ngăn chứa nước thải của sản phẩm ra ngoài, đổ bỏ phần nước thừa và nước thải, tránh để chất lỏng lâu ngày bị mốc và có mùi

Nếu thiết bị không hoạt động trong thời gian dài ở chương trình cài đặt hoặc nấu xong, máy sẽ chuyển sang chế độ chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào chương trình cài đặt hoặc kéo lòng nổi ra để đánh thức máy (đẩy lòng nổi lại cũng sẽ vào chương trình cài đặt chức năng)

Sử dụng chức năng menu nấu tự động

Khoai tây chiên, cánh gà, 1 bông cải xanh, bí tết, tôm, v.v. là menu nấu ăn tự động được cài đặt trước. Nếu lượng nấu dưới 500g, bạn có thể cho trực tiếp vào nồi để nấu.

Chỉ cần thực hiện các bước đơn giản sau:

1. Rửa sạch và ướp các nguyên liệu rồi để ra lòng nổi cho ráo.

2. Cài đặt chức năng:

a) Cắm nguồn điện, màn hình hiển thị của máy nhấp nháy ba lần, vào chương trình chờ, chạm vào phím bất kỳ để vào chương trình cài đặt hoặc kéo lòng nổi ra để đánh thức máy (đặt lòng nổi trở lại sẽ xuất hiện vào chương trình cài đặt).

b) Chọn biểu tượng menu cài sẵn tương ứng.

Lưu ý: Thời gian và nhiệt độ của menu tự động được cài đặt trước và không thể điều chỉnh

c) Nhấp vào nút bắt đầu  để bắt đầu nấu thức ăn. Tại thời điểm này, đèn chương trình làm việc nhấp nháy nhanh chóng, cho biết rằng sản phẩm đang chạy

Lời khuyên: Hơi nước được thêm vào bông cải xanh, bí tết, tôm và các chế độ khác trong quá trình nấu để làm cho thực phẩm tươi và mềm hơn. Các bạn nhớ đổ thêm nước vào bình chứa nước nhé

3. Sau khi nấu xong

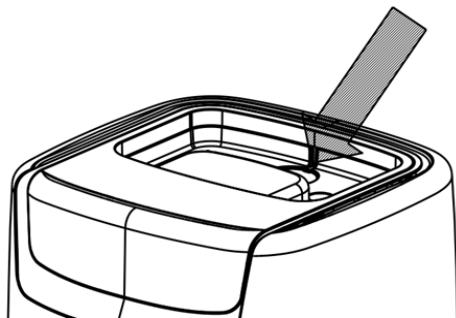
Bạn sẽ nghe thấy 5 âm thanh dài. Lúc này, bạn vui lòng lấy lòng nổi ra khỏi sản phẩm và cho vào hộp chịu nhiệt. Vui lòng xác nhận xem thức ăn đã chín chưa. Nếu thức ăn chưa chín, hãy đặt lòng nổi trở lại thiết bị và đặt trong vài phút.

Lời khuyên: Nếu thiết bị không hoạt động trong thời gian dài ở chương trình cài đặt hoặc nấu xong, máy sẽ chuyển sang chế độ chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào chương trình cài đặt hoặc kéo lòng nổi ra để đánh thức máy (đẩy lòng nổi lại cũng sẽ vào chương trình cài đặt chức năng)

Sử dụng chức năng làm sạch nước thải và chức năng làm sạch bằng 1 phím

Chức năng làm sạch nước thải:

Khi sử dụng chức năng hơi nước, bạn có thể nhận thấy rằng vẫn còn nước ở vị trí này như trong hình bên dưới khi bạn tháo ngăn chứa nước.



Đừng lo lắng, chúng tôi đã cân nhắc trước cho bạn. Chỉ cần sử dụng chức năng làm sạch nước thải để bơm nước thải ra ngoài. Hãy làm theo các bước sau đây. thường xuyên để tránh rò rỉ hơi nước quá nhiều và không hấp chín thực phẩm

1. Đặt lòng nồi vào sản phẩm

2. Cài đặt chức năng

a) Cắm nguồn điện, giao màn hình thị của máy nhấp nháy ba lần, vào chương trình chờ, chạm vào phím bất kỳ để vào chương trình cài đặt hoặc kéo lòng nồi ra để đánh thức máy (đặt lòng nồi trở lại sẽ xuất hiện vào chương trình cài đặt).

b) Nhấp vào nút bơm nước "  " để bắt đầu xả nước thải. Lúc này, đèn báo chương trình bơm nước sẽ nhấp nháy "  ".

3. Hãy kiên nhẫn đợi nước thải được làm sạch

Khi kết thúc quá trình làm sạch, sẽ có một số âm thanh dài. Lúc này, bạn hãy kéo lòng nồi ra và đổ bỏ phần nước thải.

Lời khuyên:

Khi bắt đầu hoặc khi kết thúc quá trình vệ sinh, do máy bơm nước ở chương trình thiếu nước nên tiếng máy bơm nước có thể hơi to, đây là hiện tượng bình thường.

Thời gian bơm mặc định của hệ thống tối đa là 5 phút. Vui lòng khởi động chức năng này sau khi nước còn lại trong bình nước được đổ hết

Chức năng làm sạch một phím:

Mặc dù chúng ta yêu cầu sử dụng nước lọc để nấu nướng nhưng vẫn không thể tránh khỏi việc đóng cặn. Nên kiểm tra thường xuyên vì có thể có của cặn còn sót lại, chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh cân thường xuyên. Chúng tôi sẽ hướng dẫn bạn vệ sinh bằng các bước đơn giản sau:

1. Con chip thông minh của chúng tôi sẽ nhắc nhở bạn làm sạch cân. Khi bạn thấy đèn nhắc cân "  " trên, có nghĩa là cân cần được làm sạch

2. Chuẩn bị axit xitric (vui lòng tự mua) và thêm vào bình nước sau khi khuấy đều theo tỷ lệ 600mL nước cất và 10g axit xitric

3. Chức năng cài đặt:

a) Cắm nó vào và nhấn nút nguồn để vào chương trình cài đặt chức năng

b) Nhấp vào "  " để làm sạch quy mô và biểu tượng bơm sẽ nhấp nháy "  ".

Lời khuyên:

Chỉ khi cần vệ sinh đèn sẽ sáng, nhấn nút lau để làm sạch.

Khi bắt đầu hoặc kết thúc quá trình vệ sinh, tiếng máy bơm nước có thể to hơn một chút, điều này là bình thường

BIỂU ĐỘ NẤU ĂN

Bảng sau đây có thể giúp bạn chọn các thành phần. Tùy vào loại thực phẩm bạn có thể điều chỉnh thêm Thời gian và Nhiệt độ.

Thực đơn nổi chiên không dầu kết hợp hấp tinh khiết:

	Min-,Max (g)	Thời gian (min)	Nhiệt độ (° C)	Lắc/Đảo
Khoai tây chiên mỏng đông lạnh	300-700	9-16	200	Có
Khoai tây chiên đông lạnh dày	300-700	11-20	200	Có
Khoai tây chiên tự làm (8X8mm)	300-800	10-16	200	Có
Khoai tây nộm tự làm	300-800	18-22	180	Có
Khoai tây viên làm tại nhà	300-750	12-18	180	Có
	250	15-18	180	Có
Khoai tây được cắt lát xếp chồng	500	15-18	200	Có
Bít tết	100-500	8-12	180	
Thịt sườn	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
thịt băm làm giò	100-500	13-15	200	
Đùi	100-500	18-22	180	
Ức gà	100-500	10-15	180	
Nem rán	100-400	8-10	200	Có
Gà đông lạnh cốt	100-500	6-10	200	Có
Chả cá đông lạnh	100-400	6-10	200	
Bánh mì đông lạnh	100-400	8-10	180	
Rau củ nhồi thịt	100-400	1-10	160	
Bánh	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Bánh xốp nướng	300	15-18	200	
Đồ ăn nhẹ	400	1-20	160	

Thực đơn món hấp:

Nguyên liệu	Min-Max (g)	Thời gian (min)	Nhiệt độ (°C)
Trứng	4 quả	30-35	100
Bông cải xanh	100-500	13-15	100
Tôm tươi	100-500	13-15	100
Cá	100-500	15-20	100
Bánh bao đông lạnh	100-300	20-25	100
Bánh bao xá xíu	360g (9 chiếc)	15-20	100
Hạt ngũ cốc	2 pcs	25-30	100
Rau	500	20-25	100
Sườn heo	500	30-35	100

Lưu ý:

- Tùy vào thực phẩm vui lòng điều chỉnh Thời gian và Nhiệt độ phù hợp, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho tất cả các trường hợp. Công thức mang tính tham khảo.
- Ở chế độ chiên, thiết bị sẽ làm nóng không khí nhanh chóng. Trong quá trình thao tác, việc kéo lòng nổi ra ngoài trong thời gian ngắn và đảo hoặc lắc thức ăn sẽ không ảnh hưởng lớn đến toàn bộ quá trình hâm nóng.
- Ở chế độ hấp nguyên chất, vui lòng cố gắng không kéo lòng nổi ra ngoài để đảo thức ăn, tránh để thoát hơi nước và ảnh hưởng đến hiệu quả nấu cuối cùng

Lời khuyên:

- Những nguyên liệu nhỏ thường mất ít thời gian hơn một chút để chuẩn bị so với những nguyên liệu lớn.
- Những thực phẩm có trọng lượng lớn và độ dày dày thường cần nhiều thời gian đun nóng hơn những thực phẩm có trọng lượng nhỏ và độ dày mỏng
- Việc đảo thực phẩm trong quá trình chiên nướng sẽ giúp chín vàng đều
- Không chế biến các thành phần quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong chảo rán

Bây giờ bạn có thể làm món khoai tây chiên như sau:

- Gọt vỏ và cắt lát khoai tây
 - Làm sạch các dải khoai tây và làm khô chúng
 - Đổ 1/2 thìa canh dầu ô liu vào bát và bôi dầu lên khay chiên
 - Lấy các miếng khoai tây chiên ra khỏi tô, để lại dầu thừa trong tô và đặt các viên khoai tây chiên lên vỉ chiên
 - Bắt đầu chức năng khoai tây chiên kiểu Pháp để nấu món khoai tây chiên
- Lời khuyên: Kích thước thực phẩm tốt nhất của khoai tây chiên là 500g

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

-Để vệ sinh:

Vui lòng vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng để giữ sạch sẽ.

Không sử dụng đồ dùng nhà bếp bằng kim loại hoặc các vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch bên trong chảo, lòng nồi và thiết bị chứa dầu, vì điều này có thể làm hỏng lớp phủ của chúng. Các bước sau là để làm sạch:

1. Rút phích cắm chính ra khỏi ổ cắm trên tường để làm nguội thiết bị. Kéo lòng nồi ra để máy nguội nhanh hơn
2. Lau bề mặt sản phẩm bằng khăn ướt
3. Làm sạch lòng nồi bằng nước nóng, sử dụng một số chất tẩy rửa và bọt biển không mài mòn, và bạn có thể sử dụng dung dịch tẩy dầu mỡ để loại bỏ các chất bẩn còn sót lại.

Lời khuyên:

Khay chiên có thể được làm sạch bằng máy rửa chén.

Nếu chất bẩn bám vào thành chảo hoặc đáy lòng nồi, hãy đổ đầy nước nóng vào lòng nồi có chứa chất tẩy rửa, cho lưới vào lòng nồi và nhúng vào nước nóng trong 10 phút, sau đó dùng chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn để làm sạch, và có thể loại bỏ bụi bẩn.

4. Làm sạch bên trong sản phẩm bằng nước nóng và bọt biển không mài mòn

Lưu ý: Phải tắt nguồn trước khi vệ sinh

5. Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải làm sạch để làm sạch cạnh thức ăn trên đó

6. Nếu có nước trong ngăn chứa nước sau khi thực hiện chức năng hấp, vui lòng đổ hết nước trong ngăn chứa nước sau mỗi lần sử dụng

Để lưu trữ, vui lòng làm theo các yêu cầu bên dưới

1. Rút phích cắm và để thiết bị nguội hẳn
2. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận sạch sẽ và khô

Về loại bỏ sản phẩm và bảo vệ môi trường

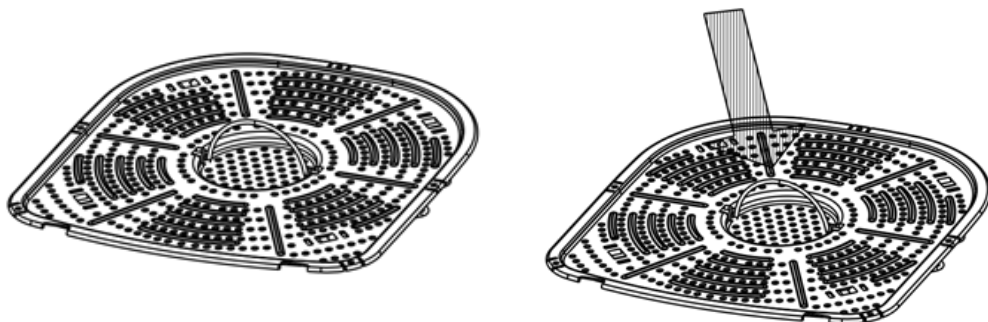
Khi vứt bỏ sản phẩm, không để chung với rác thải sinh hoạt chung. Nó có thể được chuyển đến thùng rác của điểm thu gom chính thức. Làm được điều này, bạn đã góp phần bảo vệ môi trường



6. Phụ kiện liên quan

Chân lưới gấp lại (đối với chế độ nấu chiên không dầu kết hợp hấp)

Giữ khay chiên có tay cầm, có thể gấp dụng cụ, lấy thực phẩm ra một cách tiện lợi và nhanh chóng.



CÁC VẤN ĐỀ VÀ KHẮC PHỤC

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị không thể hoạt động	Thiết bị không được cắm vào	Đặt phích cắm chính vào ổ cắm trên tường được nối đất
	Thiết bị đang ở chế độ chờ	Chạm vào bất kỳ phím nào trên màn hình
Thức ăn chưa được nấu chín	Các thành phần quá lớn hoặc dày	Cho các nguyên liệu nhỏ hơn vào lòng nồi. Các nhỏ hơn được chiên đều
	Cài đặt nhiệt độ quá thấp	Điều chỉnh nhiệt độ cao hơn
	Thời gian nấu không đủ	Điều chỉnh thêm thời gian
Thức ăn chín không đều (chế độ nấu chiên không dầu kết hợp hấp)	Một số thành phần nên được lắc giữa chừng trong khi nấu	Lắc nguyên liệu trong khi nấu, chẳng hạn như khoai tây chiên
Không thể bên lòng nồi tốt	Quá nhiều thành phần trong lòng nồi	Các thành phần trong lòng nồi không được nhiều hơn dòng tối đa
Khói trắng bay ra	Bạn đang tạo ra các thành phần nhờn	Trong quá trình nấu các nguyên liệu có nhiều dầu mỡ, rất nhiều dầu sẽ chảy ra lòng nồi, dầu sẽ sinh ra khói trắng ở nhiệt độ cao. Nó sẽ không ảnh hưởng đến nấu ăn.
	Có dầu mỡ từ lần sử dụng cuối cùng	Làm sạch lòng nồi sau mỗi lần sử dụng
Thức ăn không giòn	Độ giòn phụ thuộc vào dầu và nước	Đảm bảo khoai tây chiên khô và có kích thước nhỏ với dầu trên bề mặt.
Rò rỉ nước từ khay chứa nước	Đai ốc không được vặn chặt	Vặn chặt đai ốc
	Rò rỉ không khí từ khay chứa nước	Liên hệ với dịch vụ sau bán để thay thế khay chứa nước
Thức ăn chín không đều (chế độ hơi nước)	Các thành phần quá lớn hoặc dày	Cho các miếng nguyên liệu nhỏ hơn vào lòng nồi. Các miếng nhỏ hơn được chiên đều
	Không đủ thời gian	Điều chỉnh thêm thời gian trên màn hình
	Các thành phần được đông lạnh	Làm lạnh thành phần trước khi nấu
	Có cặn trong máy xông hơi	Theo tỷ lệ 1000ml nước cất, 10g axit xitric, cho vào bình chứa nước sau khi trộn đều, sau đó sử dụng chức năng hơi nước để làm sạch cặn bẩn.
	Không đủ nước trong bồn nước	Bổ sung đủ khi đèn thiếu nước sáng.
	Kéo lòng nồi nhiều lần sẽ làm rò rỉ hơi nước.	Không kéo lòng nồi thường xuyên trong chế độ hơi nước
Có mùi sau một thời gian sử dụng thiết bị	Không vệ sinh thiết bị sau lần sử dụng cuối cùng	Vệ sinh thiết bị cẩn thận sau mỗi lần sử dụng
	Còn lại nước trong bể chứa nước thải	Đổ nước thải sau mỗi chức năng xông hơi
	Có nước còn lại trong bể và ống nước	Đổ hết nước trong ngăn chứa nước sau khi sử dụng. Xả hết nước bên trong thiết bị

BẢO HÀNH VÀ DỊCH VỤ

Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào về dịch vụ hoặc thông tin, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi hoặc liên hệ với chúng tôi.



TẢI SIÊU ỨNG DỤNG “**VÀO BẾP**” VỀ ĐIỆN THOẠI **MIỄN PHÍ**

Cách 1

Bước 1: Vào **CH Play** hoặc **App Store** trên điện thoại di động của bạn.

Bước 2: Tìm kiếm
“**Vào Bếp Cùng Nguồn Sống Việt**”.

Bước 3: Tải Siêu ứng dụng **Vào Bếp** về điện thoại miễn phí.

Cách 2

Bước 1: Đăng nhập ứng dụng Zalo hoặc các ứng dụng check QR code.

Bước 2: Quét mã **QR code** sau



Bước 3: Tải Siêu ứng dụng **Vào Bếp** về điện thoại miễn phí.

- **TRUY CẬP** Siêu ứng dụng **VÀO BẾP** để xem các công thức nấu ăn có sẵn.
- **ĐĂNG NHẬP** để **Bình luận** và **Chia sẻ** công thức với bạn bè và người thân của mình.
- **ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH** sản phẩm nhanh chóng.

SIÊU ỨNG DỤNG VÀO BẾP
NẤU ĂN ĐƠN GIẢN HƠN BAO GIỜ HẾT

SẢN PHẨM ĐƯỢC NHẬP KHẨU VÀ PHÂN PHỐI ĐỘC QUYỀN BỞI CÔNG TY TNHH TM XNK NGUỒN SỐNG VIỆT

Hồ Chí Minh: Số 235-237 Đường số 9A, KDC Trung Sơn, Bình Hưng, Bình Chánh, TP. HCM | **Bảo hành:** 028 7106 5858

Hà Nội: Số 109 Phố Trung Hòa, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Hà Nội | **Bảo hành:** 024 37 855 966

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 6977

MANUAL

Steam Air Fryer

MAGIC ECO

S07



DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION
COOKING RECIPE

More information at [www.facebook/nguonsongvietstore](https://www.facebook.com/nguonsongvietstore)
or website www.dodunggiadinh.vn

PRODUCT

Product Name: Steam air fryer

Model no.: S07

Product Size: 324x405x392mm

Basket capacity: 7.0L

Water tank capacity: 1000ml

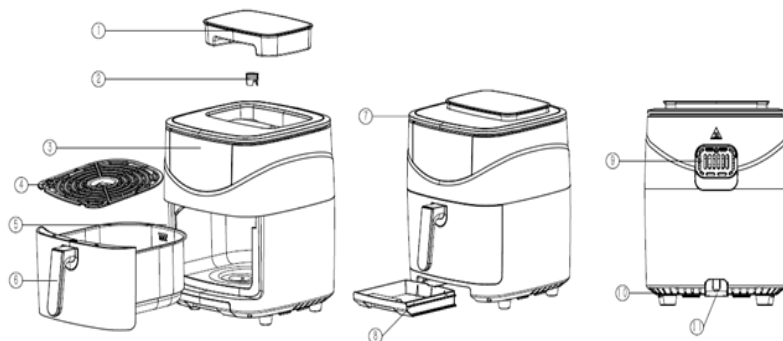
Air fryer mode power: 1700W

Power supply: AC 220-240V, 50/60Hz

Steam mode power: 900W

GENERAL DESCRIPTION

1. water tank 2. water tank knob 3. display 4. frying grid 5. basket 6. handle
7. air inlets 8. waste water tray 9. air&steam outlets 10. air outlet 11. mains cord



SAFETY PRECAUTIONS

Key point

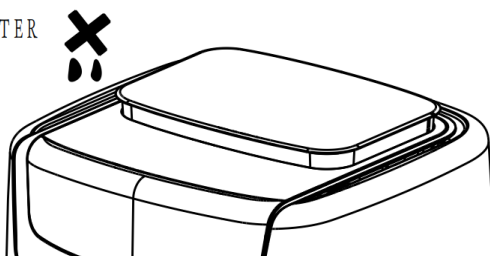
Please read this manual carefully before using this product to prevent incorrect operation and any danger, and keep it for future reference.

DANGER

-Do not immerse in water or wash under the tap, because there are electronic components and heating elements in the shell.

-Avoid any liquid entering the product to prevent electric shock and short circuit, and do not pour liquid into the radiator inlet

NO WATER



- Ingredients should be no more than basket capacity to prevent touching with any heating elements
- When the product is working, do not cover the air inlet and air outlet.
- Do not pour oil in the pan, as it may cause fire hazard.
- Don't touch the inside of the product while it's working

Warning:

- Check whether the voltage of the product is suitable for the local power supply voltage
- If the product is damaged on the plug, main wires or other parts, please do not use it
- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
- Keep the product and its power cord out of the reach of children
- Keep wires away from hot surfaces
- Do not use wet hands when inserting the product or operating the control panel
- The product must be plugged into a grounded outlet. Always make sure that the plug is inserted into the correct socket
- Do not connect the product to the external timing switch
- Do not put the product close to inflammable materials such as tablecloth or curtain
- Do not stick the device on the wall or face other appliances. There should be at least 10cm free space on the back side and at least 10cm space on the top of the product

Don't put anything on the product

- Do not use the product for other purposes than those mentioned in this manual
- When using the product, someone must take care of the use of the product
- Hot air and steam are released through the air outlet in the boiler. Please keep your hands and face at a safe distance from the air outlet in the basket, so as to avoid scalding caused by the hot air and steam released from the air outlet in the basket



- Be careful of hot steam and hot air when you take out the basket
- If you see black smoke coming out, please unplug the device immediately. Do not move the air fryer until the smoke is discharged
- The device can not operate in the mode of external timer or independent remote control system
- During the operation of the appliance, the temperature of some external surfaces may be very high.

Please note

- Please make sure to place the product on a smooth surface
- This product is designed for home use. It may not be suitable for use in staff kitchens, farms, motels and other non residential environments.
- The product should be used according to the instruction. If it is not professional or not used according to the instruction, it will be invalid
- Product with damaged plug cannot be used
- The product needs to be cooling down for about 30 minutes after use as well as cleaning

Electromagnetic field (EMF)

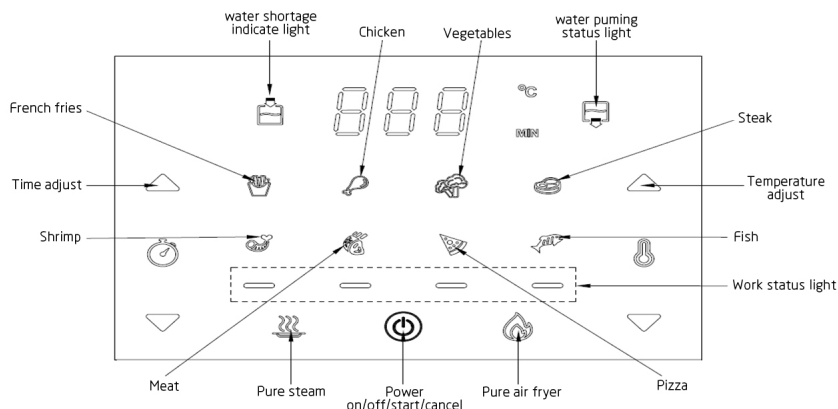
This product complies with all EMF. Under proper use, based on existing scientific evidence, the product is safe.

INSTRUCTIONS

Before first use

1. Remove all packaging materials
2. Use hot water and liquid detergent and abrasive sponge to clean the frying board and frying pan
3. Wipe internal and external products with clean cloth. This product uses hot air to cook food without oil
4. For the first use, please do not put any food into the basket, and use the pure baking function to run for 15 minutes, during which there may be some slight smell and smoke, but please don't worry, this is not a fault, just a normal phenomenon for the first use
5. Please ensure that the product is used in a ventilated environment
6. For the first use, please do not put any food into the basket. After adding water to the water tank, use the pure steam function to run for 15 minutes. In the first run of the product for about 1 minute, the water pump may have a big vibration sound. Please don't worry, this is not a fault, but a normal phenomenon for the first use.

Function and operation instructions



Instructions for using pure Air Fryer function

The air fryer function mainly uses hot air to cook the food. After cooking, the food is crisp, tender and full of taste.

1. Put in ingredients: carefully pull out the basket from the appliance, then put the ingredients inside, and slide the basket back.

Note: do not pour oil or any liquid in the basket

Note: Please place the product in a stable place with heat-resistant surface

2. Setting function:

a) plug in the power supply, the display interface of the machine flashes for three times, entering the standby state. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket to wake up the machine (put the basket back will come into the setting state as well)

b) Click the air fryer mode menu "🔥" icon.

c) Click the button "  " and "  " to set time and temperature.

d) Click the start button "  " to start baking the food. At this moment, the working status light flashes quickly, indicating that the product is running

Tips: if you want to adjust the time or temperature during the cooking process, you can press the return key "  " in the running state of the product, pause the operation and reenter the temperature and time setting state for adjustment, and press the starting key after the setting

Tips: if you need to preheat the appliance, you can preheat it without ingredients in it. You only need to set the cooking time for 3 minutes more than the expected cooking time. After the product works for 3 minutes, you can pull out the basket and put the ingredients inside, and then slide the basket back again

Tips: some foods need to be taken out and shaken at intervals during cooking. Please hold the handle to pull the basket out of the product and shake the basket. Then put the basket back into the frying pan to continue cooking. Pay attention to the hot air when pulling out the basket

3.End of Cooking: you will hear 5 long sounds. At this time, please take the basket out of the product and place it in a heat-resistant container or mat. Please confirm whether the food is cooked. If the food is not cooked, put the basket back into the device and set it for a few minutes

Note: do not turn the basket upside down because the excess oil in the pan will leak onto the food. To remove large or fragile food, use pliers or clips etc

Tips: after cooking, the excess oil in the food will be collected at the bottom of the basket. Please pay attention during cleaning

Tips: If the device has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, the machine will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket body to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well)

Instructions for use of pure Steam function

The pure steam function mainly uses the high temperature steam to cook the food. After cooking, the food is fresh and tender, and the nutrition of the food is fully maintained.

1. Add water to the water tank: take out the water tank, unscrew the nut of the water tank, add enough distilled water into the water tank, then tighten the nut of the water tank, and finally align the nut of the water tank with the water inlet and put it into the water tank

Note: please use distilled water for cooking

Note: do not fill the water tank with water higher than 50 degrees or lower than 10 degrees, otherwise there may be a risk of water leakage

Note: after adding water, please be sure to tighten the nuts of the water tank, otherwise there may be a risk of water leakage

Note: do not water the top of the product directly to avoid water entering the product

Note: do not drop the water tank from a high place, otherwise the water tank will leak and eventually cause water leakage



2. Put in ingredients: carefully pull out the basket from the device, then put the ingredients inside, and slide the basket back.

Note: Please place the device in a stable place with heat-resistant surface

3. Setting function:

a) plug in the power supply, the display interface of the machine flashes for three times, entering the standby state. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket to wake up the device (put the basket back will come into the setting state as well)

b) click the menu " " icon

c) click Time adjustment button " " to set the time. **Note:** steam temperature is 100 ° C, not adjustable

d) Click the " " button to begin steaming food. At this moment, the working status light flashes quickly, indicating that the product is running

Tips: during operation, in case of insufficient water in the water tank, the product will give a short interval sound, and the water shortage light " " will flash. Please add enough distilled water into the water tank

Note: the capacity of the water tank is 1000ml, and it can run for 50 minutes with full water. There will be slight differences between different devices.

Tips: If you want to adjust the time during cooking, you can press the time adjustment button under the running state of the product

Tips: When the steam function is on, the heating tube and fan will be used to quickly preheat the chamber for 1 minute to reduce the heating time of steam; When the steam function is over, the fan rotates to cool the prototype for 10 seconds

Tips: In the process of steaming, please wait patiently for the food to be cooked. Do not pull out the product's fryer frequently to avoid excessive steam leakage and failure to steam the food

4. End of Cooking: you will hear 5 long sounds. At this time, please take the basket out of the product and place it in a heat-resistant container or mat. Please confirm whether the food is cooked. If the food is not cooked, put the basket back into the device and set it for a few minutes

Note: do not turn the basket upside down because the excess oil in the pan will leak onto the food. To remove large or fragile food, use pliers or clips, etc

Tips: after cooking, the excess oil in the food will be collected at the bottom of the basket. Please pay attention to cleaning

Tips: after cooking, please take out the water tank and waste water tank from the product, and pour out the unused water and waste water, so as to prevent liquid from becoming moldy and smelly after a long time

Tips: If the device has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, the machine will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket body to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well)

Use of automatic cooking menu function

Fries, chicken wings, broccoli, steak, shrimp, etc. are the preset automatic cooking menu. If the cooking amount is less than 500g, you can directly put it into the pot for cooking. Only the following simple steps are required:

1. **Wash and marinate** the ingredients and put them into the basket

2. **Setting function:**

a) plug in the power supply, the display interface of the machine flashes for three times, enter the standby state, touch any key to enter the setting state or pull out the basket body to wake up the machine (put the basket back will come into the setting state as well).

b) select the corresponding preset menu icon. Note: the time and temperature of the automatic menu are preset and cannot be adjusted

c) Click the start button "  " to start cooking the food. At this moment, the working status light flashes quickly, indicating that the product is running

Tips: steam is added to broccoli, steak, shrimp and other modes in the cooking process to make the food more fresh and tender. Please remember to add water to the water tank

3. **End of Cooking:** you will hear 5 long sounds. At this time, please take the basket out of the product and place it in a heat-resistant container. Please confirm whether the food is cooked. If the food is not cooked, put the basket back into the device and set it for a few minutes.

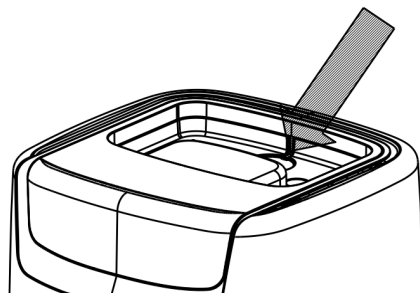
Tips: If the device has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, the machine will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket body to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well)

Use of waste water cleaning function and One-key cleaning function

Fries, chicken wings, broccoli, steak, shrimp, etc. are the preset automatic cooking menu. If the Waste water cleaning function:

When using the steam function, you may find that there is water left in this position as shown in the figure below when you remove the water tank.

Don't worry, we have considered for you in advance. Just use the waste water cleaning function to pump out the waste water. Please follow the following simple steps:



1. **Put the basket into the product**

2. **Setting function:**

a) plug in the power supply, the display interface of the machine flashes for three times, enter the standby state, touch any key to enter the setting state or pull out the basket body to wake up the machine (put the basket back will come into the setting state as well).

b) click the water pumping button " " to start to discharge the waste water. At this time, the water pumping status light flashes " "

3. **Please wait patiently for the waste water to be cleaned up.** At the end of cleaning, there will be several long sounds. At this time, pull out the basket and pour out the waste water.

Tips: at the beginning or end of cleaning, because the water pump is in a water shortage state, the sound of the water pump may be slightly loud, which is a normal phenomenon

Tips: the default pumping time of the system is 5 minutes at most. Please start this function after the remaining water in the water tank is poured out

One-key cleaning function:

Although we require the use of distilled water for cooking, it is still unavoidable that scale may occur. Considering the possible impact of scale on your use, we recommend regular cleaning of scale. We will remind you to clean the scale with the following simple steps:

1. **Our smart chip will remind you to clean the scale.** When you see the scale prompt light " " on, it means that the scale needs to be cleaned

2. **Prepare the citric acid** (please buy by yourself) and add it into the water tank after stirring evenly in the proportion of 600mL distilled water and 10g citric acid

3. **Setting function:**

a) Plug it in and press the power button to enter the function setting state

b) Click " " icon to clean the scale, and the pumping icon will flash " ".

Tips: Only when the scale prompt light is on, press the cleaning button to clean the scale

Tips: At the beginning or end of the cleaning, the sound of the water pump may be slightly louder, which is normal

COOKING SKILLS AND RECIPES

The following table can help you choose the ingredients

Pure air fryer menu:

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Shake
French fries				
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y
Home-made fries (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Y
	250	15-18	180	Y
Potato gratin	500	15-18	200	Y
Steak	100-500	8-12	180	
Meat chops	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Sausage roll	100-500	13-15	200	
Drumsticks	100-500	18-22	180	
Chicken breast	100-500	10-15	180	
Snacks				
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	
Frozen bread crumbed	100-400	8-10	180	
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	
Cake	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Sweet snacks	400	1-20	160	

Pure steam menu:

Ingredients	Min-,Max (g)	Time(min)	Temp(°C)	Remark
Egg	4 pcs	30-35	100	
Broccoli	100-500	13-15	100	Use the broccoli menu
Fresh shrimp	100-500	13-15	100	Use the shrimp menu
Fish	100-500	15-20	100	
Frozen dumplings	100-300	20-25	100	
Stuffed bun	360g (9 pcs)	15-20	100	frozen
corn	2 pcs	25-30	100	
Vegetables	500	20-25	100	
Pork ribs	500	30-35	100	

Note: remember that these settings are all directional. When the origin, size, shape and brand of raw materials are different, we cannot guarantee the best settings of your ingredients

In the pure air fryer mode, the device will heat the air quickly. During the operation, pulling the basket out for a short time and turning or shaking the food will not have a great impact on the whole heating process

In the pure steaming mode, please try not to pull out the basket to turn the food, so as to avoid the steam leakage and affect the final cooking effect

Tips: small ingredients usually take a little less time to prepare than large ingredients.

Tips: foods with large weight and thick thickness usually need more heating time than those with small weight and thin thickness

Tips: constantly shaking smaller materials during the manufacturing process can optimize the final result and help prevent uneven steaming and explosion in some places

Tips: don't make extremely greasy ingredients such as sausages in a frying pan

Tips: snacks made in the oven can also be made in the fryer

Now you can make French fries as follows:

- peel and slice potato
- clean the potato strips and dry them
- pour 1 / 2 tablespoon of olive oil into a bowl and smear all the chips with oil
- take the chips out of the bowl with your fingers or kitchen utensils, leave the excess oil in the bowl, and put the chips on the frying grid
- start the French fries function to cook the French fries

Tips: the best food size of chips is 500g

CLEANING AND MAINTENANCE

For cleaning: please clean the device after each use to keep clean.

Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials to clean the inside of oil pans, baskets and devices, as this may damage their coatings. The following steps are for cleaning:

1. Remove the main plug from the wall socket to cool down the appliance. Take out the basket to cool down the device faster
2. Wipe the product surface with a wet cloth
3. Clean the basket with hot water, use some detergent and non abrasive sponge, and you can use degreasing solution to remove the remaining dirt.

Tips: both the frying pan and the frying grid can be cleaned by dishwasher.

4. **Tips:** if the dirt is stuck in the frying pan or the bottom of the basket, fill the basket with hot water filled with detergent, put the grid in the basket and immerse it in hot water for 10 minutes, then use detergent and non abrasive sponge to clean, and the dirt can be removed
5. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge

Note: must power off before cleaning

6. Clean the heating element with a cleaning brush to clean the food residue on it
7. If there is water in the water tank after steaming function, please empty the water tank after each use

For storage, please follow the requirements below

1. Unplug the plug and let the device cool down completely
2. Ensure that all parts are clean and dry

About product discard and environmental protection

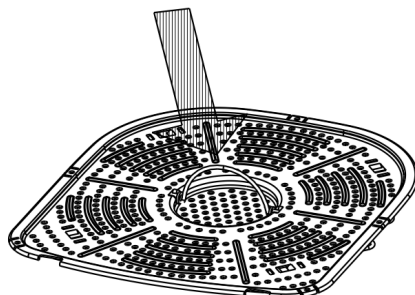
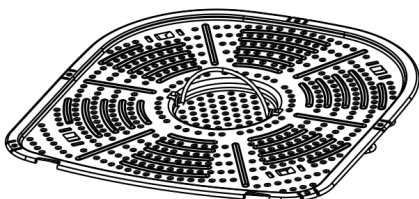
When discarding the product, do not put it with the general household waste. It can be moved to the recycle bin of the official collection point. By doing this, you have contributed to environmental protection



RELEVANT ACCESSORIES

Grid feet folded (for air fryer mode)

There is a handle in the middle of the frying grid, which can be picked up by tools, so as to take out the food conveniently and quickly.



TROUBLESHOOTING

If there is any fault, please check according to the following table

Problem	Possible cause	Solution
The device can't work	The device is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	The device is in standby mode	Touch any key on the display
The food are not cooked	The ingredients is too big or thick	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried move evenly
	Setting temp is too low	Adjust the temp higher
	Cooking time is not enough	Adjust more time
The food are cooked unevenly(air fryer mode)	Some ingredients should be shaken halfway during cooking	Shake the ingredient during cooking such as French fries
Can't side the basket well	Too much ingredients in the basket	The ingredients in the basket should be no more than max line
White smoke comes out	You're make greasy ingredients	During cooking the greasy ingredients,a lot oil will leak to the basket.Oil will produce white smoke at high temperatures. It will not affect the cookin.
	There is grease from last using	Clean the basket to after every using
The foods is not crispy	The crispness depends on the oil and water	Ensure the French fries are dry and in small size with oil on the surface.
Water leakage from the water tank	The nut is not screw tightly	Screw the nut tightly
	Air leakage from the water tank	Contact the after-sale service to replace the water tank
The food are cooked unevenly(air steam mode)	The ingredients is too big or thick	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried move evenly
	Not enough time	Adjust more time on the display
	The ingredients are frozen	Unfreeze the ingredient before cooking
	There is scale deposit in the steam generator	According to the proportion of 1000ml distilled water,10g citric acid,add to the water tank after mixed well,and then use the steam function to clean the scale deposit.
	Not enough water in the water tank	Add enough when the water shortage light is on.
	Pull the basket to many times which will leak the steam.	Don't pull the basket frequently during steam mode

Smelly after using the device some time	Not cleaning the device after last using	Clean the device carefully after every using
	There is water left in the waste water tank	Pour out the waste water after every steam function
	There is water left in the water tank and tube	Pour out the water from the water tank after using. Exhaust the water inside the device

WARRANTY AND SERVICE

If you have any questions for service or information, please visit our website or contact us.



NGUON SONG VIET IMEX TRADING CO., LTD

Ho Chi Minh: 235-237 9A Str., Trung Son, Binh Hung Commune, Binh Chanh Dist., HCMC, Vietnam | **Guarantee:** 028 7106 5858

Ha Noi: 109 Trung Hoa Str., Yen Hoa W., Cau Giay Dist., Ha Noi, Vietnam | **Guarantee:** 024 37855966

HOTLINE: 1800 6977