

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi Chiên Không Dầu Kết Hợp Hấp Cao Cấp

MAGIC ECO

S07 PRO



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

ĐẶC ĐIỂM NỔI BẬT

Nồi chiên không dầu kết hợp hấp cao cấp Magic Eco S07 PRO 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. Hơn thế nữa, chế độ Hấp và Nướng tự động kết hợp giúp bạn chỉ với 1 chạm đơn giản 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, khởi động nồi và các chương trình nấu ăn chỉ với một cái chạm. **Nồi chiên không dầu kết hợp hấp cao cấp Magic Eco S07 PRO** được đánh giá cao về tính tiện nghi với nhiều 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. Với dung tích lên đến 7 lít cùng với công suất cao nồi có thể đáp ứng đủ nhu cầu của mọi nhà, chế biến những món ăn thơm ngon và tốt cho sức khỏe.

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Model: Magic Eco S07 PRO

Điện áp: 1700 W

Công suất: 7.0L

Khối lượng (N.W) : 7.5 kg

Kích thước sản phẩm: 324 x 431,9 x 398,3 mm

Kích thước thùng sản phẩm: 414x414x440 mm | **Kích thước thùng carton:** 428x428x460 mm

Nguồn: 220-240 V / 50-60 Hz

Dung tích bình chứa nước: 1000ml

Trọng lượng (G.W): 9.83 kg

CẤU TRÚC NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU KẾT HỢP HẤP

- 1) Giá đỡ bình nước
- 2) Cửa hút khí (trở lại)
- 3) Bảng điều khiển
- 4) Thân nồi
- 5) Lòng nồi
- 6) Cửa thoát khí (dưới cùng)
- 7) Chân chống trượt
- 8) Khay nhỏ giọt
- 9) Khay chiên
- 10) Bình nước (góc nhìn tách rời)
- 11) Nắp bình nước
- 12) Tay cầm ngăn kéo
- 13) Lòng nồi (chế độ xem tách rời)



LƯU Ý QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
 2. Loại bỏ các vật liệu đóng gói và nhân một cách an toàn trước khi sử dụng sản phẩm này lần đầu tiên. Đảm bảo trẻ em và trẻ sơ sinh không chơi với túi nhựa hoặc bất kỳ vật liệu đóng gói nào.
 3. Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem điện áp cục bộ của bạn xem có tương ứng với các thông số kỹ thuật được hiển thị trên bảng tên thiết bị nằm dưới thiết bị hay không.
 4. Luôn vận hành thiết bị trên bề mặt nằm ngang bằng phẳng, ổn định và không bắt lửa. Không sử dụng thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
 5. Không để dây điện ở trên hoặc gần bếp gas đang nóng, lò nướng điện hoặc lò vi ba đang nóng.
 6. Không bao giờ kết nối thiết bị này với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
 7. Không bao giờ sử dụng thiết bị này với dây nối hoặc bảng điện. Đảm bảo nó được cắm vào một ổ cắm điện chuyên dụng và không có bất kỳ thiết bị nào khác trên cùng một ổ cắm.
 8. Không bật nguồn cho đến khi thiết bị và các bộ phận được đặt đúng vị trí theo yêu cầu.
 9. Để bảo vệ chống lại điện giật, không ngâm dây, phích cắm hoặc thiết bị trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không để thiết bị nhỏ giọt hoặc bắn tung tóe và đảm bảo rằng không có vật thể chứa đầy chất lỏng như bình hoa được đặt trên thiết bị.
- Không cho bất kỳ nước hoặc chất lỏng nào khác vào vỏ chính của thiết bị qua lỗ thông hơi. Không rửa cả thân nổi dưới vòi nước.
10. Không chạm vào thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm điện bằng tay ướt.
 11. Rút dây điện ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh thiết bị. Hạ nhiệt thiết bị (nếu có liên quan) trước khi làm sạch.
 12. Không cố gắng tự mở và sửa chữa thiết bị. Tất cả các thành phần chỉ nên được bảo dưỡng bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.
 13. Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, cáp nguồn hoặc bản thân thiết bị bị hỏng. Nếu dây nguồn bị hỏng, bạn phải thay thế nó tại trung tâm bảo hành với những người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
 14. Không dùng thiết bị cho bất kỳ điều gì khác ngoài mục đích sử dụng sản phẩm để chiên nướng hấp thực phẩm. Nó chỉ dành cho sử dụng trong gia đình. Nó không được sử dụng ngoài trời hoặc cho mục đích thương mại.
 15. Cần giám sát chặt chẽ thiết bị khi sử dụng gần trẻ em. Để thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang hoạt động hoặc trong quá trình làm mát.
 16. Thiết bị này chỉ được sử dụng cho mục đích gia dụng hoặc những mục đích tương tự như:
 - Trong khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng hoặc các môi trường làm việc khác.
 - Trong nông trại.
 - Trong khách sạn và các môi trường cư trú khác.
 - Trong môi trường nhà riêng.
 17. Thiết bị này phải được vận hành trên một điểm nguồn điện riêng biệt với các thiết bị điện gia dụng khác. Nếu điểm nguồn bị quá tải với các thiết bị khác, thiết bị này có thể không hoạt động bình thường.

18. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị chứa thức ăn nóng.
19. Để đủ không gian thoáng khỏi các đồ vật khác trong khi sử dụng. Không chặn cửa hút hoặc thoát khí.
20. Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác. Để lại ít nhất 20 cm không gian trống ở mặt sau và hai bên và cao hơn 50 cm trên thiết bị. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
21. Khi thiết bị đang hoạt động, không khí được thoát ra ngoài qua lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với lỗ thoát khí.
22. Không chạm vào các bề mặt nóng. Các bề mặt bên ngoài của thiết bị có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.
23. Không đẩy nắp thiết bị khi đang sử dụng.
24. Không để dây treo qua mép bàn hoặc quầy.
25. Không rút phích cắm của thiết bị bằng cách kéo dây.
26. Thiết bị này không được thiết kế sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị khiếm khuyết về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc những người không có kiến thức hoặc kinh nghiệm, trừ khi họ được giám sát hoặc đưa ra hướng dẫn trước về việc sử dụng thiết bị bởi ai đó chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Giám sát trẻ em, không để trẻ em đùa nghịch với thiết bị.
27. Không để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát.
28. Thiết bị có thể phát ra khói nhẹ trong lần sử dụng đầu tiên. Nó không bị lỗi, và khói sẽ cháy trong vòng vài phút.
29. Nếu thiết bị phát ra khói đen, hãy rút phích cắm ngay lập tức. Chờ cho khói dừng lại trước khi lấy đồ bên trong ra.
30. Hơi nước nóng có thể thoát ra khỏi thiết bị trong quá trình hoạt động. Không tháo ngăn chứa hệ thống nước hoặc khay hứng nước nhỏ giọt trong quá trình nấu vì điều này có thể gây đóng cặn do nhiệt, hơi nước nóng hoặc ngưng tụ.
31. Không đặt thiết bị bên dưới các ngăn tường hoặc tủ bếp vì hơi nước bốc lên có thể gây hư hỏng.
32. Khi kết thúc chu trình nấu, nước nóng từ chức năng hơi nước sẽ ở bên trong ngăn chứa nổi chiên. Không úp ngăn chứa nổi chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp hoặc găng tay (không bao gồm phụ kiện đi kèm sản phẩm) để lấy thực phẩm ra khỏi ngăn chứa nổi chiên.

Hướng dẫn về dây ngấn:

Không sử dụng với dây nối. Bạn được cung cấp một dây cáp điện ngấn được để giảm thiểu rủi ro vướng phải vào hoặc vấp vào dây dài hơn.

Bảo vệ quá nhiệt:

Nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong bị lỗi, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt và thiết bị sẽ không hoạt động. Nếu điều này xảy ra, hãy rút dây nguồn. Để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi khởi động lại hoặc cất giữ.

Điện:

Nếu mạch điện bị quá tải với các thiết bị khác, thiết bị này có thể không hoạt động bình thường. Nó phải được vận hành trên một mạch điện chuyên dụng.

Tự động tắt:

Thiết bị có thiết bị ngắt tích hợp sẽ tự động tắt thiết bị khi đèn LED hẹn giờ về 0.

Bạn có thể tắt thiết bị theo cách thủ công bằng cách chọn nút nguồn. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong khoảng 30 giây để làm mát thiết bị.

Chuẩn bị để sử dụng:

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên:

Cảnh báo:

Khi sử dụng lần đầu, thiết bị có thể tỏa ra mùi nhẹ, không gây hại và sẽ biến mất sau vài phút. Điều này là do một loại dầu bảo vệ đã được áp dụng để bảo vệ các bộ phận khỏi ma sát có thể xảy ra trong quá trình vận chuyển.

Cẩn thận mở gói thiết bị và loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.

Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, chịu nhiệt, không cháy.

Sử dụng một miếng bọt biển mềm và nước xà phòng để loại bỏ bụi trên bề mặt có thể xảy ra trong quá trình đóng gói và vận chuyển. Để thiết bị khô trước khi sử dụng.

Chú ý:

- Trong quá trình hoạt động, có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng các nút "+" và "-".
- Nồi chiên hơi nước sẽ không hoạt động nếu cửa chưa được đóng chặt.
- Đảm bảo có nhiều nước trong bình và đã được lắp chắc chắn trước khi sử dụng.

HỆ THỐNG NƯỚC**B) Làm đầy bình nước****C) Lắp bình nước****Sử dụng bình nước:**

- * Cần có ngăn chứa nước cho chức năng hấp.
- * Bình nước cần được đổ đầy trước mỗi lần sử dụng và đặt vào giá đỡ của bình nước.
 - Tháo bình nước khỏi thiết bị.
 - Vận nắp bình nước.
 - Thêm nước lọc/nước sạch vào bình chứa nước.
 - Đậy nắp bình nước
 - Đặt bình nước trở lại vị trí cũ trên đầu thiết bị.
- * Làm sạch bình nước nếu bình nước không được sử dụng trong một thời gian dài.
- * Nước dư và các chất lỏng khác dễ bị nấm mốc.
- * Không cho bất cứ thứ gì ngoại trừ nước vào bình chứa nước để tránh hỏng hóc.
- * Để duy trì hiệu quả đun nóng cao và đảm bảo vệ sinh thực phẩm, nên sử dụng nước cất hoặc nước tinh khiết.
- * Đảm bảo rằng kết nước được cố định chắc chắn để tránh ảnh hưởng đến việc sử dụng bình thường.
- * Không sử dụng thiết bị trong môi trường dưới 5 độ C. Thời gian tạo hơi sẽ chậm hơn nếu nhiệt độ quá thấp. Khi nhiệt độ môi trường đạt 0 độ C, nước sẽ bắt đầu đông lại và không tạo ra hơi nước.

* Khi kết thúc chu trình nấu, nước nóng từ chức năng hơi nước sẽ ở bên trong ngăn chứa nổi chiên. Không úp ngăn chứa nổi chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp (không bao gồm) để lấy thực phẩm ra khỏi ngăn chứa nổi chiên.

Bảng điều khiển:

Sau khi thiết bị không khí được cắm vào, nó sẽ phát ra tiếng bíp một lần, sau đó màn hình sẽ sáng lên và sau đó tắt. Nút nguồn sẽ vẫn sáng.



1. "  " Nút nguồn: nhấn để bật / tắt thiết bị.
2. "  " Nút Start / Pause: nhấn để bắt đầu / tạm dừng quá trình nấu.
3. Các nút biểu tượng món ăn: nhấn các nút này để chọn một chương trình nấu ăn được cài đặt sẵn mà bạn muốn sử dụng. Khi tùy chọn đã chọn của bạn nhấp nháy trên màn hình, hãy nhấn nút bắt đầu để bắt đầu quá trình nấu. Vui lòng xem phần bên dưới của các chương trình nấu ăn để biết thêm thông tin.

Lưu ý: Việc mở ngăn chứa của nồi chiên trong quá trình nấu sẽ tạm dừng thiết bị cho đến khi ngăn được đóng lại an toàn.

4. Chế độ Hấp: nhấn  để xác nhận chế độ hơi nước
5. Chế độ Chiên Nướng: nhấn  để xác nhận chế độ nồi chiên không khí
6. Điều chỉnh nhiệt độ: nhấn nút  hoặc  các nút bên cạnh biểu tượng này để tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu.
- Phạm vi nhiệt độ nấu từ 80 ° C - 200 ° C.
7.  Điều chỉnh thời gian nấu: nhấn  hoặc  các nút bên cạnh biểu tượng này để tăng hoặc giảm thời gian nấu.
- Khoảng thời gian nấu từ 1 phút - 90 phút
8.  Nút bồn chứa hệ thống nước: nút này sẽ nhấp nháy khi bồn chứa hệ thống nước đã cạn và cần được đổ đầy.
9.  Nút chương trình vệ sinh: nhấn để bắt đầu chương trình vệ sinh cho hệ thống nước. Thông tin thêm về chức năng này có trong phần Vệ sinh & bảo dưỡng của sách hướng dẫn này.

Lưu ý: Đảm bảo rằng bình nước được lắp đầy để có thể sử dụng tính năng này.

Drumstick, Fish, Pizza và Vegetable có chức năng kết hợp: Steam and Air Fryer

Biểu đồ thủ công									
Đặt trước	Mặc định	Khoai tây chiên	Đùi gà	Cá	Pizza	Rau củ	Thịt bít tết	Bánh bao nhỏ	Snack tây
	Độ C/Min								
Chế độ Hấp	100/20	/	100/15	100/8	100/6	100/5	/	100-25	
Chế độ Chiên Nướng	200/20	200/18	180/20	200/5	180/14	200/10	200/15	/	160/30

Drumstick, Fish, Pizza và Vegetable có chức năng kết hợp: Steam and Air Fryer

Những thời gian nấu ăn này chỉ mang tính chất hướng dẫn. Chúng có thể thay đổi tùy thuộc vào số lượng, nhiệt độ ban đầu và trọng lượng.

Thực phẩm	Thời gian	Nhiệt độ	Thông tin bổ sung
Khoai tây chiên đông lạnh mỏng	15 – 20 phút	200 độ C	
Khoai tây chiên đông lạnh dày	20 – 25 phút	200 độ C	
Snack tự làm	15 – 20 phút	200 độ C	Thêm ½ muỗng canh dầu
Khoai tây lát mỏng	18 – 22 phút	180 độ C	Thêm ½ muỗng canh dầu
Bánh khoai tây bào chiên	15 – 18 phút	180 độ C	
Bít tết	10 – 15 phút	180 độ C	
Hamburger	10 – 15 phút	180 độ C	
Sườn heo	10 – 15 phút	180 độ C	
Xúc xích	13 – 15 phút	200 độ C	
Đùi gà	25 – 30 phút	180 độ C	
Ức gà	15 – 20 phút	180 độ C	
Nem rán	8 – 10 phút	200 độ C	
Cổm gà đông lạnh	10 – 15 phút	200 độ C	
Cá	6 – 10 phút	200 độ C	
Phở mai que	8 – 10 phút	180 độ C	
Thịt nhồi rau củ	10 phút	160 độ C	
Bánh	20 – 25 phút	160 độ C	
Quiche	20 – 22 phút	180 độ C	
Bánh nướng xốp	15 – 18 phút	200 độ C	
Hành tây đông lạnh nhần	15 phút	200 độ C	

Tự làm khoai tây chiên:

Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng khoai tây đông lạnh. Nếu bạn muốn làm khoai tây chiên tại nhà, hãy làm theo các bước sau:

1. Gọt vỏ khoai tây và cắt thành từng que.
2. Ngâm que khoai tây trong bát nước ít nhất 30 phút, vớt ra và dùng giấy bếp thấm khô.
3. Đổ 1/2 muỗng canh dầu ô liu vào bát, đặt các que lên trên và trộn cho đến khi các que được phủ một lớp dầu ô liu.
4. Lấy que ra khỏi bát và cho que vào rổ chiên.
5. Chiên khoai tây trong 20 - 25 phút ở 200 độ C. Trong lúc chiên có thể kéo lòng nổi ra và đảo để khoai tây được chín vàng và giòn đều.

Mẹo nấu ăn hữu ích:

- Thực phẩm có kích thước nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian nấu ngắn hơn một chút so với thực phẩm lớn hơn.
- Số lượng lớn thực phẩm chỉ cần thời gian nấu lâu hơn một chút so với số lượng nhỏ.
- Lật hoặc đảo các thực phẩm có kích thước nhỏ hơn trong nửa quá trình nấu để đảm bảo rằng tất cả thực phẩm được chiên đều.
- Nên trộn một chút dầu thực vật hoặc dầu ô liu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn hơn. Khi thêm một ít dầu, hãy làm như vậy ngay trước khi nấu.
- Đồ ăn nhẹ thường được nấu trong lò nướng cũng có thể được nấu trong thiết bị này.
- Sử dụng bột nhào sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh chóng và dễ dàng. Bột nhào sẵn cũng cần thời gian nấu ngắn hơn bột tự làm.

Câu hỏi thường gặp:

1. Tôi có thể chế biến các món ăn khác ngoài các món chiên bằng thiết bị của mình không?
- Bạn có thể chế biến nhiều món ăn khác nhau bao gồm bít tết, sườn, bánh mì kẹp thịt và bánh nướng.
2. Thiết bị này có tốt cho việc làm hoặc hâm nóng súp và nước sốt không?
- Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng chất lỏng trong thiết bị.
3. Tôi phải làm gì nếu thiết bị tắt khi đang nấu?
- Là một tính năng an toàn, thiết bị này có thiết bị ngắt tự động để tránh hư hỏng do quá nhiệt. Rút phích cắm và để thiết bị nguội hẳn. Cắm lại và khởi động lại bằng nút nguồn.
4. Thiết bị có cần thời gian để nóng lên không?
- Cần làm nóng trước khi bạn đang nấu từ chế độ khởi động lạnh, hãy thêm 3 phút vào thời gian nấu để bù đắp cho thời gian này.
5. Có thể tắt thiết bị bất cứ lúc nào không?
- Nhấn nút nguồn một lần để dừng quá trình nấu.
6. Điều gì xảy ra nếu thiết bị vẫn không hoạt động sau khi tôi đã thử tất cả các đề xuất khắc phục sự cố?
- Vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vui lòng sử dụng bảng sau làm hướng dẫn để giúp gỡ rối và giải quyết mọi vấn đề phổ biến mà bạn có thể gặp phải khi sử dụng thiết bị này.

Vấn đề	Nguyên nhân thường gặp	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động.	Thiết bị chưa được cắm vào nguồn điện chính.	Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
Thức ăn không được làm xong.	Có quá nhiều thực phẩm bên trong nồi chiên.	Sử dụng các mẻ nhỏ hơn để nấu chín đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Tăng nhiệt độ nấu.
	Thời gian chuẩn bị quá ngắn.	Thời gian chuẩn bị quá ngắn.
Thức ăn được chiên không đều.	Một số loại thực phẩm cần được lắc trong quá trình nấu.	Lắc thực phẩm khi đang nấu.
Đồ chiên không giòn khi ra lò.	Bạn đã sử dụng một loại thực phẩm được chế biến trong một nồi chiên ngập dầu truyền thống.	Sử dụng đồ ăn nhẹ trong lò nướng hoặc quét nhẹ một ít dầu lên đồ ăn nhẹ để có kết quả giòn hơn.
Khoai tây chiên chín không đều.	Bạn đã không ngâm các que khoai tây đúng cách trước khi nấu.	Ngâm que khoai tây trong bát nước ít nhất 30 phút; lấy chúng ra và sau đó lau khô chúng bằng khăn giấy.
	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng vẫn cứng trong khi chiên.
Khoai tây chiên không giòn.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong que khoai tây.	Đảm bảo bạn làm khô que khoai tây đúng cách trước khi phủ dầu. Cắt khoai tây thành những que mỏng hơn để có kết quả giòn hơn. Thêm dầu nhiều hơn một chút để có kết quả giòn hơn.
Khói trắng bay ra từ thiết bị.	Bạn đang chuẩn bị các nguyên liệu có dầu mỡ.	Chú ý rằng nhiệt độ dưới 180 độ C khi nấu thức ăn nhiều dầu mỡ.
	Có dầu thừa bên trong ngăn của nồi chiên.	Dọn sạch ngăn kéo của nồi chiên và khay nướng có thể tháo rời sau mỗi lần sử dụng.

Làm sạch & bảo trì:

Lưu ý: Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội hẳn trước khi xử lý, làm sạch hoặc cất giữ.

- Rửa lồng nồi và vỉ nướng, có thể tháo rời và vệ sinh trong nước xà phòng ấm sau mỗi lần sử dụng.
- Vỉ có thể tháo rời cũng an toàn cho máy rửa bát.
- Lồng nồi của nồi chiên không an toàn cho máy rửa bát.
- Bình nước và khay nhỏ giọt không an toàn cho máy rửa bát.
- Có thể làm sạch bên trong của thiết bị bằng nước nóng, chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển không mài mòn.
- Lau phần vỏ bên ngoài bằng khăn mềm và ẩm. Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa bên ngoài thiết bị.

Sử dụng nút chương trình Làm sạch:

Đảm bảo rằng bình chứa nước được đổ đầy hoàn toàn.

 nhấn để bắt đầu chương trình làm sạch cho hệ thống nước. Quá trình này mất khoảng 25 phút. Sau đó, thiết bị sẽ tự động tắt.

• **Tự động làm sạch, loại bỏ cặn bã:** Các cặn bẩn đóng cặn gây tổn thất điện năng và làm giảm tuổi thọ của thiết bị.

Chúng tôi khuyên bạn nên thường xuyên loại bỏ cặn vôi bằng chất tẩy cặn phù hợp với thùng chất lượng nước khu vực của bạn và tần suất sử dụng thiết bị.

Để tẩy cặn, thay vì chỉ sử dụng nước, hãy đổ đầy hỗn hợp nước và chất tẩy cặn vào ngăn chứa nước, sau đó cho phép chương trình làm sạch chạy.

Có thể sử dụng chất tẩy cặn tiêu chuẩn cho thiết bị nhà bếp để tẩy cặn.

Tham khảo hướng dẫn sử dụng chất tẩy cặn liên quan đến tỷ lệ nước và chất tẩy cặn.

Sau khi tẩy cặn, thực hiện ít nhất 3 lần làm sạch bằng nước để xả các đường, v.v.

Bảo quản:

Để thiết bị nguội hẳn hoàn toàn trước khi cất giữ. Bảo quản thiết bị ở vị trí thẳng đứng ở nơi khô ráo. Không đặt bất kỳ vật nặng nào lên trên thiết bị trong khi bảo quản vì điều này có thể dẫn đến hư hỏng thiết bị. Nếu thiết bị không được sử dụng và trước khi cất đi, điều cần thiết là phải loại bỏ hết nước trong ngăn chứa nước, khay hứng nước và bên trong nồi chiên, nước còn sót lại và các chất lỏng khác dễ bị nấm mốc. Vui lòng giữ biên lai của bạn để được bảo hành sản phẩm này.

Bảo hành này bao gồm các lỗi sản xuất và hư hỏng bất thường khi sản phẩm được sử dụng trong mục đích sử dụng bình thường trong gia đình và tuân theo hướng dẫn sử dụng và chăm sóc được cung cấp. Không bao gồm các hao mòn thông thường, sơ suất hoặc sử dụng sai sản phẩm.



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

Website: www.dodunggiadinh.vn



Hotline: 1800 6977



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 PRO



DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION
COOKING RECIPE

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

PRODUCT

Model: S07 PRO

Voltage: 1700 W

Capacity: 7.0L

N.W : 7.5 kg

Product size : 324 x 431.9 x 398.3 mm

Carbox size: 428x428x460 mm

Power : 220-240 V/ 50-60 Hz

Capacity water tank: 1000ml

G.W: 9.83 kg

Color box: 414x414x440 mm

PARTS OF PRODUCT

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1) Water tank mount | 2) Air exhaust outlet (back) |
| 3) Control panel | 4) Housing body |
| 5) Frying basket's drawer | 6) Air exhaust outlet (bottom) |
| 7) Feet | 8) Drip tray |
| 9) Removable grill plate insert | |
| 10) Water tank (detached view) | |
| 11) Water tank cap | |
| 12) Drawer handle | |
| 13) Frying basket's drawer (detached view) | |



This appliance is intended for household use only.

Please read and retain these instructions for future reference.

The illustrations used in the manual are to illustrate the operation method and structure of the product. Where there is a small difference between the physical item and the illustrations, please take the physical as the standard.

 IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read the instructions carefully before use.
2. Remove and safely disregard any packaging material and labels before using this product for the first time. Ensure children and babies do not play with plastic bags or any packaging materials.
3. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
4. Always operate the appliance on a horizontal surface which is level, stable and non-combustible. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
5. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
6. Never connect this appliance to an external timer or separate remote-control system.
7. Never use this appliance with an extension cord or power board. Ensure it is plugged into a dedicated power point and without any other appliances on the same outlet.
8. Do not turn on the power until the appliance and parts are in place as required.
9. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid. Do not expose the appliance to dripping or splashing and ensure that no objects filled with liquids such as vases are placed on the appliance. Do not put any water or other liquid into the main housing of the appliance through the vents. Do not rinse it under the tap.
10. Do not touch the appliance, power cord or power plug with wet hands.
11. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down (if relevant) before cleaning.
12. The appliance does not contain any serviceable parts inside. Do not attempt to open and repair the appliance yourself. All components should only be serviced by a qualified technician.
13. Do not use the appliance if the plug, power cable or unit itself are damaged. If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service centre with qualified persons in order to avoid a hazard.
14. Do not use the appliance for anything other than the intended use. It is for household use only. It is not to be used outdoors or for commercial purposes.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Keep the appliance and power cord out of reach of children when it is in operation or during the cooling process.
16. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
17. This appliance should be operated on a separate electrical power point from other operating appliances. If the power point is overloaded with other appliances, this appliance may not work properly.
18. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
19. Leave enough open space from other objects while in use. Do not block air intakes or exhausts.

20. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 20 centimetres of free space on the back and sides and 50 centimetres above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

21. When the appliance is in operation, air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent.

22. Do not touch the hot surfaces. The appliance's outer surfaces may become hot during use.

23. Do not cover the appliance while in use.

24. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.

25. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

26. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

27. Do not leave the appliance operating while unattended.

28. The appliance may emit light smoke during its first use. It is not defective, and the smoke will burn off within a few minutes.

29. Should the appliance emit black smoke, un-plug it immediately. Wait for the smoke to stop before removing the contents inside.

30. Hot steam can escape the appliance during operation. Do not detach the water system tank or drip collection tray during the cooking process as this can cause scalding from heat, hot steam or condensation.

31. Do not place the appliance below kitchen wall units or cupboards as the rising steam can cause damage.

32. At the end of a cooking cycle, hot water from the steam function will be inside the frying basket drawer. Do not tip the frying basket drawer out onto a plate. Use tongs (not included) to remove food from the frying basket drawer.

Short cord instructions:

Do not use with an extension cord. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being entangled in or tripping over a long cord.

Overheating protection:

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated, and the appliance will not operate. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the appliance to cool completely before restarting or storing.

Electrical power:

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly. It should be operated on a dedicated electrical circuit.

Automatic shut-off:

The appliance has a built-in shut-off device that will automatically shut down the appliance when the timer LED reaches zero.

You can manually switch off the appliance by selecting the power button. The fan will continue running for about 30 seconds to cool down the unit.

Preparation for use:

Before using the appliance for the first time:

Warning: when using for the first time, the appliance may emit slight odour which is not harmful and will disappear after a few minutes. This is because a protective oil was applied to protect parts from possible friction in transport.

Carefully unpack the appliance and remove all the packing materials.

Place the appliance on a flat, heat-resistant non-flammable surface.

Use a soft sponge and soapy water to remove any dust on the surface that may happen during packing and transport. Allow the appliance to dry before use.

Attention:

- During operation, the cooking time can be adjusted with the "+" and "-" buttons.
- The steam fryer will not operate if the door has not been closed securely.
- Ensure ample water is in the tank and that it has been inserted securely before use.

HỆ THỐNG NƯỚC

Using the water tank:

* The water tank is required for the steaming function.

* It needs to be filled before each use and placed in the water tank mount.



B) Filling the water system tank



C) Fitting the water system tank

- Remove the water tank from the unit.

- Unscrew the water tank cap.

- Add tap water to the water tank.

- Add the water tank cap to the water tank.

- Place the water tank to the water tank mount on the top of the unit.

* Clean the water tank if it is unused for an extended period. Residual water and other liquids are prone to mildew.

* Do not put anything except the water into water tank to avoid malfunctions.

* In order to maintain high heating efficiency and food hygiene, it is recommended to use distilled or purified water.

* Ensure that the water tank is securely in place to avoid affecting normal use.

* Do not to use the appliance in an environment below 5°C. The time for producing steam will be slower if the temperature is too low. When the environment temperature reaches 0°C, the water will start to freeze and no steam will be produced.

* At the end of a cooking cycle, hot water from the steam function will be inside the frying basket drawer. Do not tip the frying basket drawer out onto a plate. Use tongs (not included) to remove food from the frying basket drawer.

Control panel:

Once the air appliance is plugged in, it will beep once, then the screen will light up and then go off.



1. Power button: press to turn on / off the appliance.
2. Start / pause button: press to start / pause the cooking process.
3. Food icon buttons: press these buttons to choose a preset cooking program that you wish use. When your chosen option is blinking on the screen, press the start button to begin the cooking process. Please see the below section of cooking programs for further information.
Note: Opening the frying basket's drawer during the cooking process will pause the appliance until the drawer is securely closed again.
4. Steam mode: press to confirm the steam mode
5. Air fryer mode: press to confirm the air fryer mode
6. Temperature adjustment: press the or buttons next to this icon to increase the cooking temperature.
 - The cooking temperature range is 80°C – 200°C.
7. Cooking time adjustment: press the or buttons next to this icon to increase or decrease the cooking time.
 - The cooking time range is 1min – 90min.
8. Water system tank button: this button will flash when the water system tank is empty and needs to be filled.
9. Cleaning program button: press to start the cleaning program for the water system. Further info on this function is in the Cleaning & maintenance section of this manual.

Note: Ensure the water system tank is filled in order to be able to use this feature.

Drumstick, Fish, Pizza and Vegetable have combo function: Steam and Air Fryer

Manual Chart									
Preset	Default	Fries	Drumstick	Fish	Pizza	Vegetable	Steak	Bun	Photato
	°C/Min								
Steam	100/20	/	100/15	100/8	100/6	100/5	/	100-25	
Air fryer	200/20	200/18	180/20	200/5	180/14	200/10	200/15	/	160/30

Cooking guide chart:

Food	Time	Temperature	Additional information
Thin frozen chips	15 – 20 mins	200°C	
Thick frozen chips	20 – 25 mins	200°C	
Homemade chips	15 – 20 mins	200°C	Add ½ tablespoon oil
Homemade potato wedges	18 – 22 mins	180°C	Add ½ tablespoon oil
Hash browns	15 – 18 mins	180°C	
Steak	10 – 15 mins	180°C	
Hamburger	10 – 15 mins	180°C	
Pork chops	10 – 15 mins	180°C	
Sausage roll	13 – 15 mins	200°C	
Chicken drumsticks	25 – 30 mins	180°C	
Chicken breast	15 – 20 mins	180°C	
Spring rolls	8 – 10 mins	200°C	
Frozen chicken nuggets	10 – 15 mins	200°C	
Fish fingers	6 – 10 mins	200°C	
Mozzarella sticks	8 – 10 mins	180°C	
Stuffed vegetables	10 mins	160°C	
Cake	20 – 25 mins	160°C	
Quiche	20 – 22 mins	180°C	
Muffins	15 – 18 mins	200°C	
Frozen onion rings	15 mins	200°C	

Making homemade chips:

For the best results, we advise to use pre-baked chips. If you want to make home-made chips, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with the olive oil.
4. Remove the sticks from the bowl and put the sticks into the frying basket.
5. Cook the chips for 20 – 25 minutes at 200°C. Give the frying basket's drawer a shake halfway through the cooking process for a crispier and even result.

Helpful cooking tips:

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.
- Misting a bit of vegetable or olive oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in this appliance.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.

Frequently asked questions:

1. Can I prepare foods other than fried dishes with my appliance?
— You can prepare a variety of dishes including steaks, chops, burgers, and baked goods.
2. Is the appliance good for making or reheating soups and sauces?
— Never cook or reheat liquids in the appliance.
3. What do I do if the appliance shuts down while cooking?
— As a safety feature, this appliance has an automatic shut-off device that prevents damage from overheating. Unplug and allow the appliance to cool down completely. Plug back in and restart with the power button.
4. Does the appliance need time to heat up?
— Preheating is needed when you are cooking from a cold start, add 3 minutes to the cooking time to compensate for this.
5. Is it possible to shut off the appliance at any time?
— Press the power button once to stop the cooking process.
6. What happens if the appliance still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?
— Please contact our customer service team.

TROUBLESHOOTING

Please use the following table as a guide to help troubleshoot and resolve any common issues you may come across while using this appliance.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged into the mains power.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The food is not done.	There is too much food inside the frying basket.	Use smaller batches for more even cooking.
	The set temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time.
The food is unevenly fried.	Certain types of food need to be shaken during the cooking process.	Shake the food halfway through cooking.
Fried snacks are not crispy when they come out.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Chips are not cooked evenly.	You did not soak the potato sticks properly before cooking.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and then dry them with paper towels.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato chips are not crispy.	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the potato sticks.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil. Cut the potato into thinner sticks for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is under 180°C when cooking greasy food.
	There is excess oil inside the frying basket's drawer.	Clean out the frying basket's drawer and removable grill plate insert after each use.

Cleaning & maintenance:

Note: Unplug the appliance and allow it to cool down completely before handling, cleaning or storing.

- Wash the frying basket's drawer and removable grill plate insert in warm soapy water after each use.
- The removable grill plate insert is also dishwasher safe.
- The frying basket's drawer is not dishwasher safe.
- The water tank and drip tray are not dishwasher safe.
- The inside of the appliance can be cleaned with hot water, a mild detergent and a non-abrasive sponge.
- Wipe the outer housing body with a soft, damp cloth. Do not use detergents or cleaners on the outside of the appliance.
- Do not immerse the power cord, plug or the housing body in water or any other liquids as it may result in damage, fire, electric shock or injury.

Using the Cleaning program button:

Ensure that the water tank is filled completely.



press to start the cleaning program for the water system.

The process takes about 25 minutes. The device then switches off automatically.

Descaling:

Limescale deposits cause power losses and shorten the lifespan of an appliance.

We recommend regularly removing limescale deposits with a descaling agent in accordance with the water quality in your area and how often the device is used.

For descaling, instead of just using water, fill the water tank with a mixture of water and descaling agent and then allow the cleaning program to run.

A standard descaling agent for kitchen equipment can be used for descaling.

Consult the instructions for using the descaling agent with regards to the ratio of water to descaling agent.

After descaling, perform at least 3 three cleaning runs with water to flush the lines, etc.

Storing:

Allow the appliance to cool down completely before storing. Store the appliance in an upright position in a dry location. Do not place any heavy items on top of the appliance during storage as this may result in possible damage to the appliance.

If the device is not going to be used and before storing it away, it is essential to remove any water from the water tank, drip tray and the inside of the frying basket, residual water and other liquid substances are prone to mildew.

Please keep your receipt as proof of purchase for this product warranty.

This warranty covers manufacturing defects and abnormal deterioration when the product is used in normal domestic use and in accordance with the care and use instructions provided. It does not cover normal wear and tear, negligence or misuse of the product.



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