

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi Chiên Không Dầu
Kết Hợp Lò Nướng

M12



TẢI NGAY APP VÀO BẾP



ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH
CÔNG THỨC NẤU ĂN

Tìm hiểu nhiều hơn về chúng tôi tại www.facebook.com/magicvietnam.official
hoặc website công ty MagicEco.vn | Magicvietnam.vn

ĐẶC ĐIỂM NỔI BẬT

Công ty Nguồn Sống Việt trân trọng cảm ơn Quý khách đã tin yêu và lựa chọn sản phẩm **Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng Magic Eco M12**

Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng Magic Eco M12 được đột phá với công nghệ Rapid Air Xoáy Nhiệt Tách Dầu **giảm 90% lượng dầu mỡ** giúp thức ăn chín vàng, căng mọng, thơm ngon. Với bộ dụng cụ đi kèm tích hợp nhiều thiết bị nhà bếp trong cùng một sản phẩm như: Bộ xiên quay giúp bạn có thể mở tiệc BBQ tại nhà mà không cần chuẩn bị đến lò than hay lò nướng phức tạp, Trục quay hỗ trợ bạn làm các món như vịt quay, gà quay hoặc heo quay chỉ với 3 bước tháo lắp đơn giản, đặc biệt hơn là Lồng đảo dành có những món sấy hoặc khoai tây chiên cuối cùng là Lồng nướng và Khay nướng giúp bạn thỏa sức chế tạo những món bánh thơm ngon, đẹp mắt mà còn tốt cho sức khỏe của cả nhà.

Với **Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng Magic Eco M12** giúp giải phóng không gian bếp của bạn cho bạn một cuộc sống thoải mái và đầy đủ tiện nghi.

CẤU TRÚC NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU KẾT HỢP LÒ NƯỚNG

1. Bảng điều khiển cảm ứng 	2. Khe hút gió 	3. Khe thoát hơi nóng 
4. Khay tách dầu 	5. Khay nướng 	6. Lồng đảo 
7. Bộ xiên quay 	8. Trục quay  	
9. Dụng cụ lấy Lồng đảo 	Cách lấy Lồng đảo 	

1. Thiết bị chính với Bảng điều khiển

Cho phép bạn kiểm soát các chức năng của Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng

2. Lỗ hút khí

KHÔNG ĐƯỢC ĐÓNG lỗ hút khí trong khi thiết bị đang hoạt động.

3. Lỗ thoát khí nóng

KHÔNG ĐƯỢC ĐÓNG lỗ thoát khí trong khi thiết bị đang hoạt động.

4. Khay tách dầu

Nấu với Chảo nhỏ giọt tại chỗ để dễ dàng dọn dẹp.

5. Khay nướng có lưới

Có thể được sử dụng không chỉ để sấy thực phẩm mà còn để nấu các món ăn nhẹ giòn hoặc hâm nóng các món như pizza.

6. Lồng đảo

Tuyệt vời cho khoai tây chiên, các loại hạt rang và đồ ăn nhẹ khác.

7. Xiên

Tuyệt vời cho tất cả các công thức nướng thịt, cá hoặc rau của bạn.

Giá đỡ xiên có thể điều chỉnh. Được sử dụng khi làm thịt xiên nướng. Giá đỡ Xiên vừa vặn với Trục và khóa cố định bằng Vít định vị.

8. Que xiên nướng gà/vịt nguyên con

Sử dụng cho thịt quay và gà/vịt nguyên con. Trục ép theo chiều dọc qua thịt và tâm. Trượt Nĩa lên trục từ một trong hai đầu vào thịt, sau đó khóa cố định bằng Vít định vị. Có các vết lõm trên trục cho các vít định vị. Bạn có thể điều chỉnh các vít gần giữa hơn nếu cần nhưng không bao giờ hướng ra ngoài về phía cuối.

LƯU Ý: Đảm bảo thịt nướng hoặc gà không quá lớn để quay tự do trong lò. Bánh dày: 2kg thịt nướng: tối đa 2,5-3kg (tùy thuộc vào đường kính của thịt. Đường kính tối đa 15cm).

9. Rotisserie Fetch Tool (Công cụ xử lý)

Sử dụng để loại bỏ thịt quay đã nấu chín và thịt gà đã được chế biến bằng phương pháp nướng hoặc xiên. Đặt dưới Rotisserie Shaft và nhấn lên sau đó nhẹ nhàng lấy thực phẩm ra.

LƯU Ý:

- Mở gói tất cả các nội dung được liệt kê ra khỏi bao bì. Thay đổi theo mô hình.
- Vui lòng loại bỏ mọi màng bảo vệ trong suốt hoặc xanh lam trên các bộ phận.
- Nĩa, Xiên và các bộ phận kim loại khác với bộ phận này sắc nhọn và sẽ rất nóng trong quá trình sử dụng.
- Cần hết sức cẩn thận để tránh thương tích cá nhân. Mang găng tay hoặc găng tay bảo vệ lò nướng.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

1. Điện áp: 220V
2. Tần số: 50Hz
3. Công suất: 1800W
4. Dung tích: 12 lít
5. Màn hình: LED - Điều khiển cảm ứng
6. Thương hiệu: Magic Eco

CẢNH BÁO

1. Không sử dụng vòi xịt nước trực tiếp lên thân. Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng để vệ sinh. Rút phích cắm khỏi nguồn điện, đợi nồi nguội hẳn và dùng khăn mềm nhẹ nhàng lau sạch thân nồi.
2. Không đưa chất lỏng vào. Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng để tránh bị điện giật.
3. Đưa phích cắm đúng chiều vào ổ điện tương thích để tránh các nguy cơ về điện.
4. Không tự ý thay thế dây điện của. Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng.
5. Không nên cho quá nhiều thực phẩm vào cùng lúc. Tránh thực phẩm chạm vào các bộ phận nhiều của bên trong lòng nồi.
6. Không che các khe hút gió và khe thoát hơi nóng của Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng trong quá trình hoạt động.
7. Không đổ dầu bên trong Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng để tránh các vấn đề về cháy nổ.
8. Không được sờ vào bên trong Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng để phòng bị bỏng.
9. Đặt Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng cách tường và các thiết bị khác tối thiểu là 12cm.
10. Không sử dụng Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng khi phích cắm, dây nguồn bị hỏng hoặc các thiết bị bị hỏng dưới bất kì hình thức nào. Nên gọi cho Trung tâm dịch vụ hoặc người có chuyên môn để xử lý để tránh nguy hiểm.
11. Không đặt Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng lên các bề mặt bếp nấu.
12. Không kết nối Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng với công tắc hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
13. Không đặt các vật dễ cháy nổ (khăn trải bàn, rèm cửa) lên trên Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng.
14. Tránh để dây nguồn lên các bề mặt nóng khác để phòng ngừa cháy nổ.
15. Không cắm dây nguồn hoặc hệ thống điều khiển khi tay ướt.
16. Không nối Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng với bất kì một dây điện ngoài nào.
17. Luôn giám sát trong quá trình sử dụng Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng.
18. Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng phải được sử dụng theo đúng hướng dẫn sử dụng trong sách này.
19. Giữ khoảng cách an toàn giữa người sử dụng và Lỗ thoát khí của Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng. Vì trong quá trình hoạt động và khi mở cửa nồi thì luồng khí trong nồi rất nóng có thể gây bỏng.
20. Nếu thấy Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng có khói đen ngay lập tức tắt nồi và chờ đến khi khói ngừng hẳn mới mở cửa nồi.
21. Khi kết thúc thời gian nấu, quạt trong Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng sẽ tiếp tục quay 20 giây để làm mát.
22. Luôn vận hành Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng trên mặt bằng phẳng không có lửa.
23. Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng được sử dụng cho mục đích nấu ăn trong gia đình, không chuyên dụng cho các hoạt động thương mại.
24. Nếu Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng không được sử dụng đúng mục đích thì Nhà sản xuất/Trung tâm bảo hành sẽ không chịu trách nhiệm về các thiệt hại.
25. Luôn rút phích cắm khỏi nguồn điện sau khi kết thúc sử dụng.
26. Trước khi vệ sinh Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng luôn chờ đến khi nồi nguội hẳn để tránh bị phỏng.
27. Đặt Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng nơi khô ráo và tránh xa tầm tay trẻ em.
28. Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng được sử dụng bởi người trên 18 tuổi và có đủ khả năng nhận thức.

LƯU Ý

1. Trước khi sử dụng

Trước khi sử dụng lần đầu và sau khi sử dụng tiếp theo, dùng khăn mềm lau sạch thân nồi. Rửa các phụ kiện nấu ăn và lau khô. Cuối cùng, làm nóng thiết bị trong vài phút.

2. Hệ thống kiểm soát nhiệt độ

Nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong bị hỏng, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt và Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng sẽ không hoạt động. Nếu điều này xảy ra bạn nên rút phích cắm dây nguồn. Cho Nồi chiên không dầu chiên kết hợp lò nướng thời gian để làm mát hoàn toàn trước khi sửa chữa hoặc lưu trữ.

3. Hệ thống làm mát tự động

Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng được tích hợp thiết bị tự động tắt sau khi hoàn thành, màn hình LED trả về 0. Hoặc bạn có thể tự động tắt bằng cách chọn Nút nguồn và thiết bị sẽ tiếp tục chạy trong khoảng 30 giây để hạ bớt nhiệt độ.

4. Mạch điện

Nếu mạch điện bị qua tải sẽ tự động tắt và không thể hoạt động được nữa bạn nên gọi cho Trung tâm dịch vụ hoặc người có chuyên môn để xử lý để tránh nguy hiểm.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

* Cách đặt khay tách dầu vào Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng

1. Đặt khay tách dầu vào đáy của Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng
2. Dầu thừa chảy hết vào khay sau khi nấu, giúp dễ dàng vệ sinh

* Cách đặt Khay nướng vào Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng

1. Đặt Khay nướng vào các rãnh ở 2 bên Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng và trượt nhẹ để vào khớp
2. Đặt Khay nướng gần với bộ phận tạo nhiệt của Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng để thức ăn có thể chín đều và thơm ngon hơn
3. Khi lấy Bộ xiên quay ra khỏi Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng bạn nên sử dụng găng tay để tránh bị bỏng

* Cách Bộ xiên quay

1. Đặt hai Giá xiên ở mỗi đầu của Trục Quay. Đảm bảo lỗ trên trục quay khớp với thanh xiên.
2. Cố định 2 trục quay và thanh xiên bằng các tua vít ở hai đầu (đừng siết quá chặt)
3. Cần thận khi xiên thức phẩm qua các xiên



* Cách lắp các xiên quay

1. Móc các xiên còn lại thông qua các lỗ trên Trục quay bên trái
2. Khóa chốt an toàn của xiên bằng bóp móc khóa ở đầu xiên vào khe trên Trục quay bên trái
3. Kiểm tra lại các móc khóa đã để chắc chắn là đã khớp với các khe và an toàn
4. Lập lại các bước từ 1 – 3 xoay vòng theo các khe trên trục xoay. Đảm bảo các xiên được cách đều nhau.
5. Siết chặt các tua vít còn lại để đảm bảo sự an toàn
6. Kiểm tra lại thật kĩ một lần nữa để đảm bảo các xiên không bị bung ra ở cả 2 đầu trục quay
7. Mở cửa Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng. Trượt từ từ Bộ xiên quay vào trong đường ray ở trung tâm của nồi.



* Cách đặt Lồng đảo

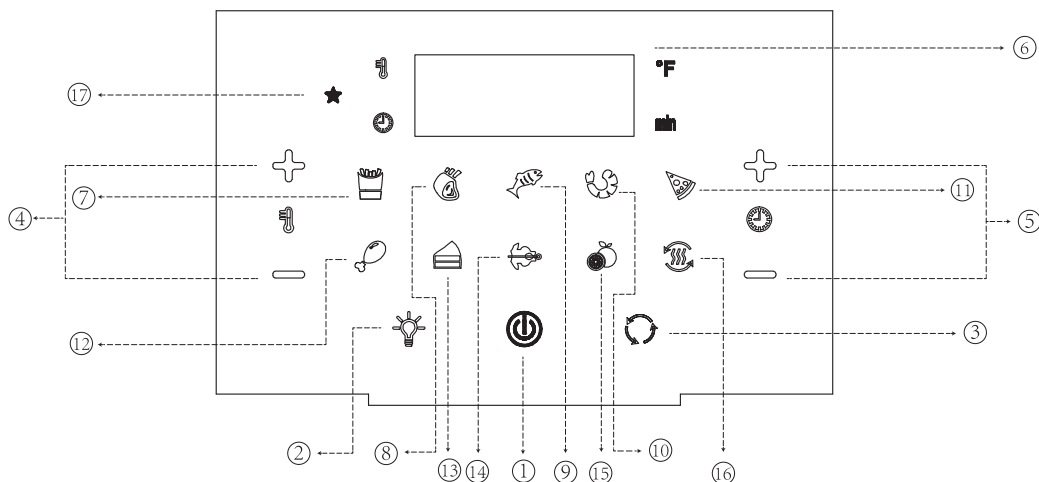
1. Mở cửa Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng
2. Đặt Lồng đảo bên trái khớp vị trí của ổ cắm Trục quay
3. Đặt Lồng đảo phía bên phải lên móc treo

* Cách lấy Lồng đảo ra khỏi Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng

1. Mở cửa Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng để tạm ngưng hoặc tắt bằng Nút nguồn
2. Dùng dụng cụ lấy Lồng đảo để bên dưới trục quay ở 2 đầu
3. Nâng lồng đảo bên phải ra khỏi móc và di chuyển trục lồng đảo bên trái trượt ra khỏi ổ cắm trục quay.
4. Đặt dụng cụ lấy Lồng và Lồng đảo ở nơi an toàn (Nên đeo giăng tay để tránh bị bỏng)



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC TÍNH NĂNG TRÊN BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. Nút nguồn/ Start – Stop

Khi cắm điện vào, Nút nguồn sẽ sáng lên.

Chọn nút nguồn lần 1 để hiển thị đầy đủ các tính năng nấu của Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng.

Chọn nút nguồn lần 2 sẽ kích hoạt chế độ tự động nấu ở nhiệt độ 185 độ C trong 15 phút hoặc bạn có thể chọn chương trình nấu ăn thích hợp trên màn hình LED

Chọn nút nguồn bất cứ lúc nào trong quá trình nấu ăn sẽ bị tắt Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng. Màn hình tối ngay lập tức, nhưng Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng vẫn hoạt động trong 20 giây sau đó để làm mát và giảm nhiệt độ.

2. Bật đèn bên trong Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng

Chế độ này sẽ giúp bạn kiểm tra tiến độ nấu ăn trong khi Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng đang hoạt động mà không cần tắt nồi để kiểm tra.

3. Nút xoay

Có thể chọn chế độ xoay khi với nấu bất kì món gì và với bất kì chế độ nấu ăn nào. Biểu tượng sẽ nhấp nháy trong khi sử dụng.

4. Nút điều khiển nhiệt độ

Chế độ này cho phép bạn tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu ăn từ 5 độ C lên 80 độ C hoặc 200 độ C. Độ Hấp từ 30 độ C đến 80 độ C

5. Nút Điều khiển Thời gian

Chế độ này cho phép bạn chọn thời gian nấu chính xác đến từng phút, từ 1 phút đến 90 phút ở tất cả các chế độ ngoại trừ khi hấp, sử dụng khoảng thời gian 30 phút và thời gian hoạt động từ 2-24 giờ.

6. Màn hình kỹ thuật số LED

Màn hình hiển thị Nhiệt độ và Thời gian còn lại trong quá trình nấu.

7-16. Cài đặt trước nấu ăn

Chế độ này giúp chọn thời gian và nhiệt độ nấu chính xác cho món ăn. Quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu sau 5 giây hoặc có thể chọn Nút nguồn sau đó chọn Nút cài đặt sẵn để khởi động Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng ngay lập tức. Ấn giữ các nút thời gian và nhiệt độ để cài đặt.

17. Quạt

Biểu tượng này sẽ nhấp nháy theo trình tự khi đang nấu và tiếp tục nhấp nháy tối đa 20 giây sau khi tắt nồi.

CÁC CHẾ ĐỘ NẤU ĂN TỰ ĐỘNG

Nút Cài đặt sẵn	Nhiệt độ	Thời gian
Mặc định	185 độ C	15 phút
Khoai tây que	200 độ C	15 phút
Bít tết/ Sườn	175 độ C	25 phút
Cá	165 độ C	15 phút
Tôm	160 độ C	12 phút
Pizza	180 độ C	15 phút
Gà	185 độ C	40 phút (Có thể thay đổi theo trọng lượng)
Nướng	160 độ C	30 phút
Quay	190 độ C	30 phút
Sấy khô	30 độ C	2 giờ
Hâm nóng lại	115 độ C	12 phút

* Sử dụng Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng không khí 12L không có cài đặt trước

Một khi bạn đã quen thuộc với Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng 12L, bạn có thể thử nghiệm với thời gian nấu ăn và nhiệt độ của riêng bạn..

⚠ Cảnh báo

Không bao giờ sử dụng một bình nấu ăn chứa đầy dầu ăn hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác! Nguy cơ hỏa hoạn hoặc dẫn đến thương tích cá nhân.

* Mẹo

- Thực phẩm có kích thước nhỏ thường có thời gian nấu ngắn hơn so với những thực phẩm lớn. Lật hoặc đảo các loại thực phẩm có kích thước lớn quá trình nấu ăn đảm bảo rằng tất cả các miếng được chiên đều.
- Phun sương một chút dầu thực vật trên khoai tây tươi khi chiên sẽ giúp nó giòn hơn.
- Đồ ăn nhẹ thường được nấu trong Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng cũng có thể được nấu trong Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng 12L.
- Sử dụng nguyên liệu đã chuẩn bị sẵn để làm đồ ăn nhẹ đầy một cách nhanh chóng và dễ dàng.
- Nên sử dụng khay nướng bánh để dễ dàng lấy bánh ra khỏi Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng.

BIỂU ĐỒ NẤU ĂN

* Cài đặt

Màn hình LED sẽ giúp bạn chọn nhiệt độ và thời gian chính xác để có kết quả tốt nhất. Khi bạn trở nên quen thuộc hơn với quy trình nấu Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng 12L, bạn có thể điều chỉnh các cài đặt này cho phù hợp với sở thích cá nhân của riêng bạn..

Mặt hàng thực phẩm	Min-Max	Thời gian	Nhiệt độ	Ý kiến
Khoai tây chiên đông lạnh mỏng	100-400gram	15-16 phút	200°C	
Khoai tây chiên đông lạnh dày	100-400gram	15-20 phút	200°C	
Khoai tây chiên tự làm	100-400gram	10-16 phút	200°C	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Khoai tây cắt kiểu mũi cau	100-400gram	18-22 phút	185°C	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Khoai tây cắt kiểu khối vuông	100-400gram	12-18 phút	185°C	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Bánh khoai tây bào chiên	120gram	15-18 phút	185°C	
Khoai tây nghiền nhuyễn nướng	240gram	15-18 phút	200°C	
Bít tết	100-400gram	8-12 phút	185°C	
Sườn lợn	100-400gram	10-14 phút	185°C	
Hamburger	100-400gram	7-14 phút	185°C	
Xúc xích Cuộn	100-400gram	13-15 phút	200°C	
Đùi gà	100-400gram	18-22 phút	185°C	
Ức gà	100-400gram	10-15 phút	185°C	
Chả giò	100-400gram	15-20 phút	200°C	
Cổm gà đông lạnh	100-400gram	10-15 phút	200°C	
Que cá đông lạnh	100-400gram	6-10 phút	200°C	
Que Mozzarella	100-400gram	8-10 phút	185°C	
Rau củ nhồi thịt	100-400gram	10 phút	160°C	
Bánh nướng	150gram	20-25 phút	160°C	
Bánh tart Pháp	150gram	20-22 phút	185°C	
Bánh Muffins	150gram	15-18 phút	200°C	
Bánh ngọt ăn nhẹ	150gram	20 phút	160°C	
Vòng hành tây đông lạnh	400gram	15 phút	200°C	

* Tùy loại thực phẩm sẽ được cài đặt Thời Gian và Nhiệt Độ khác nhau. Công thức mang tính tham khảo

CÁCH VỆ SINH SAU KHI SỬ DỤNG

- Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên và chắc chắn Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng đã được làm mát.
 - Sau đó rửa các phụ kiện đi kèm bằng tay với bọt biển không mài mòn hoặc máy rửa chén sau đó lau sạch lại bằng khăn bông.
 - Sử dụng khăn ẩm và dung dịch tẩy rửa để lau các bề mặt từ trong ra ngoài và mặt kính của Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng.
 - Nếu kỹ hơn, bạn có thể dùng 1 cây bàn chải nhỏ để loại bỏ dầu mỡ và thực phẩm thừa.
- Lưu ý:** Nên để Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng ở nơi thoáng mát, sạch sẽ và khô ráo để tránh hỏng, mốc.

CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP

1. Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng 12L có là được nhiều món không?

Có nhiều món ăn từ cấp dễ đến cấp khó như bít tết, sườn, bánh mì kẹp thịt, khoai tây chiên, hấp cá, hấp há cảo và bánh nướng,...

2. Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng 12L có hâm nóng súp và nước sốt được không?

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng chất lỏng trong Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng sẽ dễ dẫn đến cháy nổ.

3. Nên làm gì khi Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng đang hoạt động lại tự tắt?

Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng được trang bị năng an toàn, khi nhiệt độ trong Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng quá cao nó sẽ tự động tắt giúp ngăn ngừa thiệt hại do quá tải nhiệt. Bạn nên rút phích cắm và cho để cho nó hạ nhiệt xuống bớt rồi cắm lại và khởi động lại bằng Nút Nguồn.

4. Cần bao lâu để làm nóng Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng?

Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng sẽ làm nóng lên trong 3 phút

5. Có thể tắt Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng bất cứ lúc nào?

Nhấn nút Nguồn một lần hoặc mở cửa.

6. Tôi có thể kiểm tra thực phẩm trong quá trình nấu ăn?

Bạn có thể tháo Lồng đảo bất cứ lúc nào trong khi đang nấu ăn. Trong thời gian đó, bạn có thể lật hoặc đảo thức ăn nếu cần để đảm bảo thức ăn chín đều.

XỬ LÝ SẢN PHẨM



Biểu tượng liên kết của thùng rác bị gạch chéo trên bánh xe cho biết thiết bị này tuân theo Chỉ thị 2012/19 / EU. Chỉ thị này nêu rõ khi hết thời hạn sử dụng, thiết bị này không được thải bỏ thông qua rác thải gia đình thông thường mà phải được trả lại cho các địa điểm thu gom đặc biệt, kho tái chế hoặc công ty quản lý chất thải.

MỘT SỐ CÁCH GIẢI QUYẾT KHI SẢN PHẨM GẶP VẤN ĐỀ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nồi chiên không dầu kết hợp lò nướng không hoạt động	1. Thiết bị không được cắm vào 2. Bạn đã không bật nồi bằng cách đặt nhiệt độ và thời gian chuẩn bị.	1. Cắm dây điện vào ổ cắm trên tường. 2. Đặt nhiệt độ và thời gian kiểm tra xem cửa có đóng không.
Thực phẩm không nấu chín	1. Giỏ tròn bị quá tải. 2. Nhiệt độ đặt quá thấp.	1. Sử dụng các mẻ nhỏ hơn để chiên nhiều hơn. 2. Tăng nhiệt độ và tiếp tục nấu ăn.
Thức ăn không được chiên đều	Một số thực phẩm cần phải được đảo trong quá trình nấu ăn.	Xem Các thao tác chung trong hướng dẫn
Khói trắng bốc lên từ nồi	1. Đang có dầu trong nồi. 2. Phụ kiện có dư lượng mỡ dư thừa từ lần nấu trước.	1. Lau sạch để loại bỏ dầu dư thừa. 2. Làm sạch Giỏ tròn sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên không được chiên đều	1. Sai loại khoai tây đang được sử dụng. 2. Khoai tây không chắn đúng cách trong quá trình chuẩn bị	1. Sử dụng khoai tây tươi chắc chắn 2. Sử dụng khoai tây dạng que cắt và vỏ khô để loại bỏ tinh bột dư thừa.
Khoai tây chiên không giòn	Khoai tây chiên sống có quá nhiều nước.	Khoai tây cần được làm khô ráo. Cắt que nhỏ hơn. Thêm một chút dầu. Khoai tây cắt chắn.
Màn hình hiển thị E1	Hồng mạch của cảm biến nhiệt	Liên hệ Trung tâm bảo hành
Màn hình hiển thị E2	Lỗi cảm biến nhiệt	Liên hệ Trung tâm bảo hành



Khám phá công thức nấu ăn đa dạng với
SIÊU ỨNG DỤNG “VÀO BẾP”

- ✓ **H**àng ngàn công thức nấu ăn với hình ảnh và video sinh động.
- ✓ **T**rà nghiệm thú vị cho những ai yêu thích nấu ăn.
- ✓ **C**ông thức nấu ăn đầy hấp dẫn và dễ dàng thực hiện.
- ✓ **D**ễ dàng sử dụng và tra cứu món ăn đơn giản.

Tải ngay tại **CH Play** hoặc **App Store**



VÀO BẾP CÙNG NGUỒN SỐNG VIỆT



TẢI **APP** NGAY HÔM NAY
ĐỂ CHÚNG TÔI **VÀO BẾP** CÙNG BẠN!



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: MagicEco.vn | Magicvietnam.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 2, Ngõ 382, Phạm Văn Đồng, Cổ Nhuế 2, Bắc Từ Liêm, Hà Nội | Bảo hành: 024 37 855 966

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 6977

MANUAL

Air Fryer Oven

M12



DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION
COOKING RECIPE

More information at www.facebook.com/magicvietnam.official
or website MagicEco.vn | Magicvietnam.vn

MANUAL

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Do not use the appliance until you have read this manual thoroughly.

PARTS & ACCESSORIES

1. Touch panel



2. Air intake slot



3. Hot steam outlet



4. Oil separator tray



5. Baking tray



6. Island cage



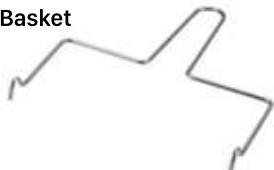
7. Rotary skewers



8. Spindle



9. Tool to get the Round Basket



1. Main Unit with Control Panel

Allows you to control the functions of the Unit

2. Air Intake Vents

DONOT COVER the Air Intake Vents while the unit is operating.

3. Hot Air Outlet Vents

DONOT COVER the Air Outlet Vents while the unit is operating.

4. Drip Tray

Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up.

5. Mesh Trays(Crisper Trays)

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

6. Round Basket(Baking Cage)

Great for fries, roasted nuts, and other snacks.Use Rotisserie Fetch Tool to place basket into Unit.

7. Skewers

Great for all your kabob recipes, meat, fish or veggies.

Adjustable Skewer Rack

Used when making kabobs. Skewer Racks fit over Shaft and lock in place with Set Screws.

8.Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws

Use for roasts and whole chicken. Force Shaft lengthwise through meat and center. Slide Forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with Set Screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never outward towards the ends.

NOTE: Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven.Chicken: 2kgs roast: up to 2.5-3kgs (depending on the diameter of the meat. Up to 15cm diameter).

9.Rotisserie Fetch Tool(Handle Tool)

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. Place under Rotisserie Shaft and lift then gently extract the food.

NOTE: Unpack all listed contents from packaging. Varies by model.

Please remove any clear or blue protective film on the components.

Warning

Forks, Skewers, and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury.Wear protective oven mitts or gloves.

UNIT SPECIFICATIONS

1. **Supply power:** 220V~50Hz

2. **Rated Power.:**1800W

3. **Capacity:** 12 lít

4. **Temperature:** 80-200°C

5. **Display:** LED Touch Screen

6. **Brand:** Magic Eco

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. NEVER IMMERSE the Main Unit Housing, which contains electrical components and heating elements in water. Do not rinse under the tap.
2. TO AVOID ELECTRICAL SHOCK, DO NOT put liquid of any kind into the Main Unit Housing containing the electrical components.
3. This appliance has a plug. To REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do NOT ATTEMPT to modify the plug in any way.
4. MAKE SURE the appliance is plugged into a dedicated wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly and without any other appliances on the same outlet.
5. To prevent food contact with the interior upper screen and heat element. DO NOT OVERFILL the Round Basket.
6. DO NOT COVER the Air Intake Vent or Air Outlet Vent while the 12L air fryer is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the Unit or cause it to overheat.
7. NEVER POUR oil into the round Basket. Fire and personal injury could result.
8. While cooking, the internal temperature of the Unit reaches several hundred degrees Celsius. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place hands inside the Unit unless it is thoroughly cooled.
9. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are UNDER THE SUPERVISION of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by children.
10. When cooking, DO NOT PLACE the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 12cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
11. DO NOT USE this Unit if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.
12. Do NOT PLACE The Unit on stove top surfaces.
13. If the power cord is damaged, YOU MUST HAVE IT REPLACED by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
14. Keep the appliance and its power cord OUT OF THE REACH of children when it is in operation or in the cooling process.
15. KEEP THE POWER CORD AWAY from hot surfaces. DO NOT PLUG in the power cord or operate the Unit controls with wet hands.
16. NEVER CONNECT this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
17. NEVER USE this appliance with an extension cord of any kind.
18. DO NOT OPERATE the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.
19. Do NOT USE the 12L air fryer for any purpose other than described in this manual.
20. NEVER OPERATE the appliance unattended.
21. When in operation, air is released through the Air Outlet Vent. KEEP YOUR HANDS AND FACE at a safe distance from the Air Outlet Vent. Also avoid the air while removing the Round Basket from the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

The Unit's outer surfaces may become hot during use. The Round Basket WILL BE HOT. WEAR air fryer MITTS or use the Fetch Tool when handling hot components. Wear air fryer mitts when handling hot surfaces.

22. Should the Unit emit black smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoking to stop before removing air fryer contents.

23. When time has run out, cooking will stop but the fan WILL CONTINUE RUNNING for 20 secs. to cool down the Unit.

24. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.

25. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.

26. If the 12L air fryer is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.

27. Always unplug the appliance after use.

28. Let the appliance cool down for approximately 30mins. Before handling, cleaning, or storing.

29. Make sure the ingredients prepared in this Unit come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown. Remove burnt remnants.

30. Caution, hot surface

31. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

32. The product and the power cord must be kept out of reach of children below 8 years of age.

IMPORTANT

1. Before initial use and after subsequent use, hand wash the Round Basket and other cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the Unit with a warm moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the Unit for a few minutes to burn off any residue.
2. The cook-top may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

Overheating Protection

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

Automatic Shut-Off

The appliance has a built in shut-off device, that will automatically shut down the Unit 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 secs. To cool down the unit.

Electric Power

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

Electromagnetic Fields

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

USING THE ACCESSORIES

* Placing Drip Tray into Unit

1. Insert Drip Tray into bottom of Unit
2. Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up.

* Placing Mesh Basket (Crisper Trays) into unit

1. Place Crisper Trays into Unit by sliding through the side grooves and onto the back lip.
2. Place Crisper Trays closer to the top heating element for faster cooking and added crisp.
3. Inserting Crisper Trays (always use oven mitts when oven is hot).

* Rotisserie Shaft & Skewers Racks

1. Place the two Skewer Racks at each end of the Rotisserie Shaft. Make sure the Set Screws are on the outer side of the Rotisserie Shaft.
2. Slightly tighten Set Screws. Do not over tighten as you may need to adjust the tightness after you insert the Skewers.
3. Carefully poke Skewers through food.



* Rotisserie Spit Assembly & Insertion

1. Insert each Skewer point through holes on the left Skewer Rack.
2. Squeeze the clip end of each Skewer as you insert into the opposite Skewer Rack slot to secure.
3. Release clip to securely rest in slot.
4. Repeat steps 1-3 in a uniform manner around the Skewer Rack. Make sure Skewers are evenly spaced.
5. Tighten the Set Screws to make sure they are securely in place.
6. Use caution while inserting the Spit into the Unit to prevent getting poked by the Skewer ends.
7. Open the door of the Unit. Slide the Rotisserie Spit onto the rails in the center of the Unit.



* Placing Round Basket (Baking Cage) & Rotisserie Spit into Unit

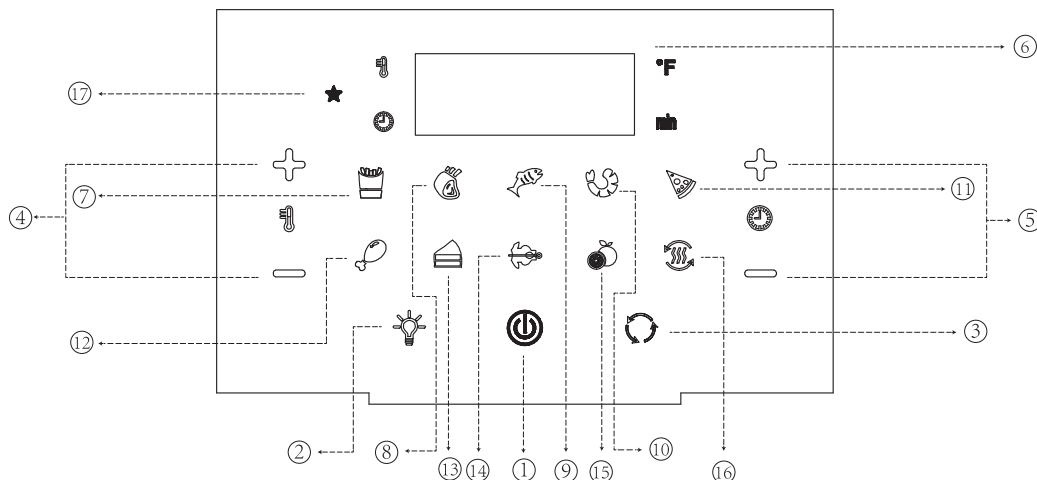
1. Open the door of the Unit.
2. Insert the left side of the assembled round basket or spit first into the Rotisserie Shaft socket. Be sure the Rotisserie Shaft is in place to engage rotation.
3. Place the right side onto the hanger.

* Removing Round Basket (Baking Cage) & Rotisserie Spit from Unit

1. Open the door of the Unit to pause cooking cycle or turn unit off by pressing the power button.
2. Insert Rotisserie Fetch Tool (handle tool) beneath the rotisserie shaft.
3. Lift the right side of the rotisserie Fetch Tool at a slight angle to clear the bracket, then shift to the right until the left side of the shaft slides out of the rotisserie shaft socket.
4. Carefully remove the Round Basket or Rotisserie Spit from the Unit.



USING THE DIGITAL CONTROL



1. Power/Start-Stop Button

Once the Unit is plugged in, the Power Button will light up. Selecting the Power Button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the Power Button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 185°C and time of 15 mins. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut down the Unit, causing the display to go dark immediately the running light to go dark within 20 secs. The fan will continue running for 20 secs to cool down the Unit.

2. Internal Light

Selecting this button will help you check cooking progress while Unit is in operation.

NOTE: Opening the door during the cooking process will pause the Unit. Internal light will illuminate if doors open.

3. Rotation Button

Select this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

4. Temperature Control Buttons

These buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals ranging from 80°C to 200°C. Dehydration ranges from 30°C to 80°C.

5. Time Control Buttons

These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 min to 90 mins in all modes except when dehydrating, which uses 30-min intervals and an operating time of 2-24 hrs.

6. LED Digital Display

The Digital Numeric Display will switch between Temperature and Time Remaining during the cooking process.

7-16. Cooking Presets

Selecting any Preset Button sets the Time and Temperature to the Preset's default value. The cooking process starts automatically five secs. after the preset has been selected, or the Power Button can be pressed after the Preset Button to start the Oven immediately. You may override these presets with Time and Temperature Buttons.

17. Fan icon : This icon will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 secs once you shut Unit down

COOKING PRESETS

* Preset Button Cooking Chart

Cooking time for whole roasted chicken will vary with weight. Use meat thermometer to check internal temperature as per chart below.

Preset Button	Temperature	Time
Default	185°C	15 mins
French Fry	200°C	15 mins
Steaks/Chops	175°C	25 mins
Fish	165°C	15 mins
Shrimp	160°C	12 mins
Pizza	180°C	15 mins
Chicken	185°C	40 mins
Baking	160°C	30 mins
Rotisserie	190°C	30 mins
Dehydrator	30°C	2 Hours
Reheat	115°C	12 mins

* Using the 12L air fry Oven Without Presets

Once you are familiar with the 12L air fry Oven, you may want to experiment with your own cooking times and temperatures.



Warning

Never use a cooking vessel filled with cooking oil or any other liquid with this unit!
Fire hazard or personal injury could result.

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

* Tips:

- Set the Timer to half the time needed for the recipe and the Timer bell will alert you when it's time to flip your food. When you hear the timer bell, the preset preparation time has elapsed.
- Add 3mins to cooking time when starting with a cold appliance.

COOKING CHART

* Settings

The table on next page will help you select the correct temperature and time for best results. As you become more familiar with the 12L air fry Oven cooking process, you may adjust these settings to suit your own personal tastes.

Food Item	Min-Max	Time	Temperature	Comments
Thin Frozen Fries	1 1/4-3 cups	15-16mins	200°C	
Thick Frozen Fries	1 1/4-3 cups	15-20mins	200°C	
Homemade Fries	1 1/4-3 1/4cups	10-16mins	200°C	Add 1/2 tbsp .oil
Homemade Potato Wedges	1 1/4-3 1/4cups	18-22mins	185°C	Add 1/2 tbsp .oil
Homemade Potato Cubes	1 1/4-3 cups	12-18mins	185°C	Add 1/2 tbsp .oil
Hash Browns	1 cup	15-18mins	185°C	
Potato Gratin	2 cup	15-18mins	200°C	
Steak	1/4—1.1lb	8-12mins	185°C	
Pork Chops	1/4—1.1lb	10-14mins	185°C	
Hamburger	1/4—1.1lb	7-14mins	185°C	
Sausage Roll	1/4—1.1lb	13-15mins	200°C	
Chicken Drumsticks	1/4—1.1lb	18-22mins	185°C	
Chicken Breast	1/4—1.1lb	10-15mins	185°C	
Spring Rolls	1/4-3/4 lb	15-20mins	200°C	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	1/4—1.1lb	10-15mins	200°C	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	1/4—1.1lb	6-10mins	200°C	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	1/4—1.1lb	8-10mins	185°C	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	1/4—1.1lb	10mins	160°C	
Cake	1 1/4 cups	20-25mins	160°C	Use baking tin
Quiche	1 1/2 cups	20-22mins	185°C	Use baking tin/oven dish
Muffins	1 1/4cups	15-18mins	200°C	Using baking tin
Sweet Snacks	1 1/2cups	20mins	160°C	Use baking tin/oven dish
Frozen Onion Rings	1lb	15mins	200°C	

CLEANING&STORAGE

* Cleaning

Clean the 12L air fry Oven after each use. The Round Basket and other accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Caked-on food should be soaked for easy removal in warm, soapy water.

Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
2. To clean glass, open the door of the Unit.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
4. If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

* Storage

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in the clean, dry place.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. Can I prepare foods other than fried dishes with my 12L air fry Oven?

You can prepare a variety of dishes, including steaks, chops, burgers, and baked goods.

2. Is the 12L air fry Oven good for making or reheating soups and sauces?

Never cook or reheat liquids in the 12L air fry Oven.

3. What do I do if the Unit shuts down while suggestions?

As a safety feature, the 12L air fry Oven has an Auto Shut-Off device that prevents damage from overheating. Unplug and allow the Unit to cool down. Plug back in and restart with the Power Button.

4. Does the Unit need time to heat up?

Preheating is needed when you are cooking from a cold start, add 3 mins. to the cook time to compensate.

5. Is it possible to shut off the Unit at any time?

Press the Power Button once or open the door.

6. Can I check the food during the cooking process?

You can remove the Round Basket at any time while cooking is in progress. During this time, you can flip the contents on the Crisper Trays if needed to ensure even cooking. Time and temperature will resume where you left off.

7. Is the 12L air fry Oven dishwasher safe?

Only the accessories are dishwasher safe. The Unit itself containing the heating coil and electronics should never be submersed in liquid of any kind or cleaned with anything more than a hot, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.

8. What happens if the Unit still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?

Never attempt a home repair. Contact the manufacturer and follow the procedures set forth by the warranty. Failure to do so could render your warranty null and void.

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

* Cooking with the 12L air fry Oven

1. Place the ingredients on an Crisper Tray, on one of the Rotisserie accessories, or in the Round Basket.
2. Put the Crisper Tray, Round Basket, or Rotisserie Spit into the unit and shut the oven door. Plug the power cord into a dedicated outlet.
3. When Round Basket or Rotisserie and food is in place, press the Power Button once.
4. Select a preset function or manually set the Temperature and then the Time.
5. The Unit will automatically start the cooking cycle a few seconds after a preset function is selected. Alternatively, you can press the Power Button to begin the cooking cycle immediately once the desired cooking time and temperature have been selected manually.

NOTE: You may open the oven door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress.

NOTE: Consult the Charts in this manual to determine the correct settings.

* 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 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 the 12L air fry Oven.
- Use prepared made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Prepared made dough also requires a shorter cooking time than homemade dough..
- Place a baking tin or oven dish in the 12L air fry Oven when baking a cake or quiche. A tin or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The power Air Fryer Oven Elite does not work	1. The appliance is not plugged in. 2. You have not turned the Unit on by setting the preparation time temperature.	1. Plug power cord into wall socket. 2. Set the temperature and time check that door is closed.
Food not cooked	1. The Round Basket Is overloaded. 2. The temperature Is set too low.	1. Use smaller batches for more even frying. 2. Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	See General operations in this manual.
White smoke coming from Unit	1. Oil is being used. 2. Accessories have excess grease residue from previous cooking	1. Wipe down to remove excess oil. 2. Clean the Round Basket after each use.
French fries are not fried evenly	1. Wrong type of potato being used. 2. Potatoes not blanched properly during preparation	1. Use fresh, firm potatoes 2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water	Dry potato sticks properly before misting oil. Cut sticks smaller. Add a bit more oil. Blanch cut potatoes.
E1	Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service
E2	Short circuit the thermal sensor	Call Customer Service

DISPOSAL



The adjacent symbol of a crossed out dustbin on wheels indicates this device is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states at the end of the life this device must not be disposed of through regular household refuse but must be returned to special collection sites, recycling depots or waste management companies.



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: 2, Lane 382, Pham Van Dong street, Co Nhue 2 ward, Bac Tu Liem district, Ha Noi, Vietnam | **Guarantee** 024 37855966

HOTLINE: 1800 6977