eco MAGIC®
한국 최고의 브랜드

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***
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 ngoặc 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 | **Nguồn:** 220-240 V / 50-60 Hz
Công suất: 7.0L | **Dung tích bình chứa nước:** 1000ml
Khối lượng (N.W) : 7.5 kg | **Trọng lượng (G.W):** 9.83 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

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 nhãn 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 nồi 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 kì 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 đậy 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 nồi chiên. Không úp ngăn chứa rổ chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp hoặc găng tay (không bao gồm phụ kiện đính kèm sản phẩm) để lấy thực phẩm ra khỏi ngăn chứa nồi chiên.

Hướng dẫn về dây ngắn:

Không sử dụng với dây nối. Bạn được cung cấp một dây cấp điện ngắn 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.
- Vặn 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 két 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 nồi chiên. Không úp ngăn chứa rổ chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp (không bao gồm) để lấy thực phẩm ra khỏi ngăn chứa nồi 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 lấp 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**	**Pizz**a	**Rau củ**	Thịt bít tết	Bánh bao nhỏ	Snack Khoai 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	
Cốm gà đông lạnh	10 – 15 phút	200 độ C	
Cá	6 – 10 phút	200 độ C	
Phô 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 nhẫn	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 nồi 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 lòng 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.
• Lòng 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 ba lần làm sạch bằng nước để xả các đường, v.v.

Bảo quản:

Để thiết bị nguội 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.

VÀO BẾP
NGUỒN SỐNG VIỆT

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

TẢI NGAY APP VÀO BẾP

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH
CÔNG THỨC NẤU ĂN

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