

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi Chiên Không Dầu Kết Hợp Hấp

S05



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](http://www.dodunggiadinh.vn)

CÔNG TY NGUỒN SỐNG VIỆT cảm ơn Quý khách đã tin yêu và lựa chọn **Nồi chiên không dầu kết hợp hấp Magic Eco S05**.

**Nồi chiên không dầu kết hợp hấp Magic Eco S05** là bước ngoặt lớn trong công cuộc nấu ăn của nhiều chị em nội trợ. Đột phá thiết kế khi kết hợp cả hai công nghệ Chiên – Hấp trong cùng một sản phẩm. **Công nghệ Rapid Air** giúp giảm 90% lượng dầu mỡ, **Công nghệ hấp Steam Air Active** giúp cho các món hấp chín đều, căng mọng nước, giữ được trọn vẹn dưỡng chất bên trong thực phẩm cho hương vị đậm đà hơn. Chỉ với 1 chạm đơn giản bạn đã có ngay một bàn đồ ăn thơm ngon để chiêu đãi cả nhà, sử dụng đơn giản và tiết kiệm thời gian tối ưu.

Nồi được ứng dụng công nghệ màn LED siêu nhạy cảm, khởi động nổi và các chương trình nấu ăn chỉ với một cái chạm. **Nồi chiên không dầu kết hợp hấp Magic Eco S05** được đánh giá cao về tính tiện nghi với các chế độ nấu ăn tự động đã được cài sẵn kết hợp cùng tính năng hấp bằng hơi nước cho bạn một thiết bị nhà bếp đa chức năng, nấu được đa dạng thực phẩm như: Khoai tây chiên, Gà, Rau, Bít tết, Cá, Pizza, Thịt, Tôm ngoài ra nồi còn có thể ủ sữa chua, làm trái cây sấy, nướng bánh, ... Với dung tích lên đến 5 lít cùng với công suất cao nên nồi có thể đáp ứng đủ nhu cầu của mọi nhà, cho ra những món ăn thơm ngon và tốt cho sức khỏe.

## SƠ LƯỢC VỀ SẢN PHẨM

**Tên sản phẩm:** Nồi chiên không dầu kết hợp hấp Magic Eco S05

**Dung tích:** 5L

**Công suất Chiên:** 220-240V 1500W

**Khối lượng sản phẩm (N.W)** 5.3 kg

**Kích thước sản phẩm:** 388 x 242 x 347 mm

**Kích thước thùng carton:** 450x295x415mm

**Dung tích bình chứa:** 850ml

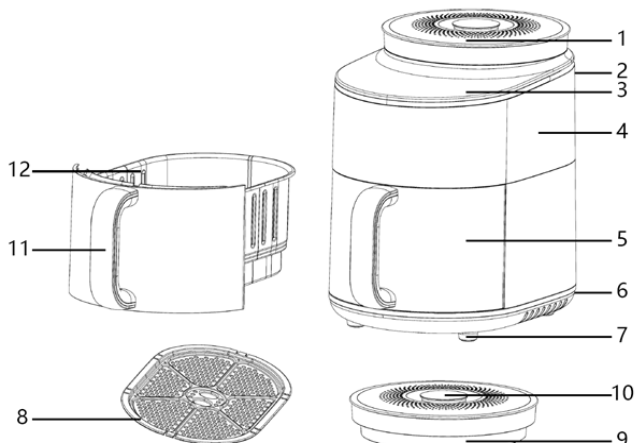
**Công suất Hấp :** 220-240V 900W

**Khối lượng cả thùng (G.W):** 6.85 kg

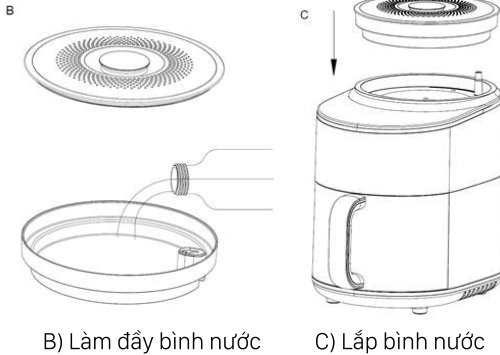
**Kích thước thùng color box:** 435x280x395mm

## CẤU TRÚC SẢN PHẨM

- 1) Giá đỡ bình nước
- 2) Cửa thoát khí
- 3) Bảng điều khiển
- 4) Thân nồi
- 5) Ngăn kéo của giỏ chiên
- 6) Cửa thoát khí (dưới cùng)
- 7) Chân nồi
- 8) Khay nướng có thể tháo rời
- 9) Bình nước (nhìn tách rời)
- 10) Nắp bình nước
- 11) Tay cầm ngăn kéo
- 12) Ngăn kéo của giỏ chiên (chế độ xem tách rời)



## HỆ THỐNG NƯỚC



### Sử dụng bình nước:

- + Cần có bình nước cho chức năng hấp.
- + Bình nước cần được đổ đầy trước mỗi lần sử dụng và đặt vào giá đỡ của bình nước.

- 1-Tháo bình nước khỏi thiết bị.
- 2-Mở nắp bình nước.
- 3-Thêm nước lọc sạch vào bình nước.
- 4-Đậy kín nắp.
- 5-Đặt bình nước vào giá đỡ bình nước trên đầu thiết bị.

+ Làm sạch bình nước nếu nó 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.

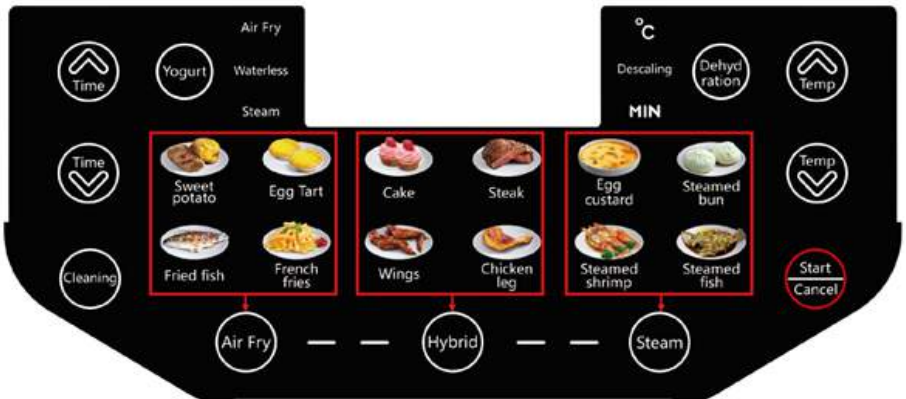
+ Để duy trì hiệu quả đun nóng cao và đảm bảo vệ sinh thực phẩm, nên sử dụng nước cất hoặc nước tinh khiết.

+ Đảm bảo rằng bình 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 ° C. Thời gian tạo hơi sẽ chậm hơn nếu nhiệt độ quá thấp. Khi nhiệt độ môi trường đạt 0 ° 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 giỏ chiên. Không úp ngăn chứa rồi chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp (không bao gồm) để lấy thực phẩm ra khỏi ngăn chứa giỏ chiên.

## BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. Khởi động / Hủy bỏ (Start/Cancel): nhấn để sáng toàn màn hình, sau khi chọn chức năng nấu, nhấn lại biểu tượng này để khởi động máy. Trong quá trình nấu, nếu bạn muốn dừng lại, hãy nhấn nút này để kết thúc quá trình nấu.

**Lưu ý:** Nếu bạn muốn thay đổi chức năng nấu trong khi nấu, trước tiên bạn cần nhấn biểu tượng Khởi động / Hủy bỏ (Start/Cancel) để kết thúc.

2. Các nút chức năng nấu: nhấn các nút này để chọn chương trình nấu cài 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 giỏ chiên trong quá trình nấu sẽ tạm dừng thiết bị cho đến khi ngăn được đóng lại an toàn.

## 2.1 Chức năng 1- Hấp

Nước trong bình sẽ bơm vào bộ tạo hơi, sau đó hơi nóng tức thì sẽ phun ra ngoài thực phẩm, qua các lỗ thoát hơi. Hơi nước nóng có thể làm chín thức ăn. (Trong quá trình này, chức năng nổi chiên không khí bị tắt.)

### Hoạt động:

1-Nhấn vào biểu tượng chức năng Hấp,

2-Có thể chọn chương trình hấp (trứng hấp, bánh bao hấp, tôm hấp và cá hấp) hoặc Đặt nhiệt độ và hẹn giờ thủ công,

3-Khởi chạy Bắt đầu

**Lưu ý:** Chức năng hơi nước không thể thay đổi nhiệt độ cũng như lượng hơi nước. Lượng hơi trong chức năng hấp được cố định để đảm bảo nhiệt độ từ 95 độ đến 100 độ C

Người dùng có thể đặt thời gian nấu khác nhau cho các loại thực phẩm khác nhau và kích thước thực phẩm khác nhau.

Chương trình Hấp	Bánh trứng	Hấp bánh bao	Hấp tôm	Hấp cá
Nhiệt độ °C	100	100	100	100
Thời gian	26	15	18	13

## 2.2 Chức năng 2 - Chiên không dầu

Nó cũng giống như nồi chiên không khí thông thường, tận dụng lợi thế của thời gian nhanh chóng và lưu thông nhiệt độ nóng mà không cần dầu, bằng cách cài đặt nhiệt độ và thời gian khác nhau cho các mục đích nấu nướng khác nhau. (Trong quá trình này, chức năng hơi nước bị tắt.)

### Hoạt động:

1-Nhấn vào biểu tượng Chiên nướng không dầu

2-Có thể chọn chương trình Chiên nướng không dầu (Khoai lang, bánh trứng, cá chiên, khoai tây chiên) hoặc Cài đặt nhiệt độ và thời gian

3-Khởi chạy Bắt đầu

Chiên không dầu	Khoai lang	Bánh Trứng	Cá Chiên	Khoai tây chiên
Nhiệt độ	200	180	180	180
Thời gian	35	10	11	12
Điều chỉnh hẹn giờ	1~60	1~60	1~60	1~60

## 2.3 Chức năng 3 – Kết hợp

Đây là nổi chiên không khí cộng với chức năng hơi nước, giúp nổi chiên không dầu và hơi nước nấu nhanh từng lượt một cách hoàn hảo, để đa dạng hóa cách nấu và khẩu vị.

### Hoạt động:



- 1-Nhấn vào biểu tượng Kết hợp
- 2-Có thể chọn chương trình Kết hợp (bánh, bít tết, cánh gà, đùi gà) hoặc Cài đặt nhiệt độ và thời gian
- 3-Khởi chạy Bắt đầu

Chức năng kết hợp (°C-Min)								
	Bánh		Bò bít tết		Cánh		Chân gà	
	Hấp	Chiên	Hấp	Chiên	Hấp	Chiên	Hấp	Chiên
Nhiệt độ °C	100	180	100	160	100	180	100	200
Thời gian	3	20	3	20	3	12	3	15

## 2.4 Chức năng 4 – Sữa chua

## và Chức năng 5 – Sấy thực phẩm

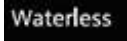
	Nhiệt độ được lập trình °C	Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ °C	Thời gian cài đặt chương trình (giờ)	Khoảng thời gian (giờ)
Sữa chua	/	/	8	0.5~24
Sấy thực phẩm	30	30~120	4	0.5~24


**3. Điều chỉnh nhiệt độ:** nhấn nút  hoặc nút  nút để tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu.


- Phạm vi nhiệt độ nấu từ 30 °C - 200 °C.

**4. Điều chỉnh thời gian nấu:** nhấn nút  hoặc nút  tăng giảm thời gian nấu.

- Khoảng thời gian nấu từ 1 phút - 60 phút.

**5. Biểu tượng hết nước:** biểu tượng này  sẽ nhấp nháy khi bình nước bị cạn và cần được đổ đầy.

**6. Nút chương trình làm sạch:** nhấn  để bắt đầu chương trình làm sạch hệ thống nước. Thông tin thêm về chức năng này có trong phần Vệ sinh & bảo dưỡng của sách hướng dẫn này.

Chỉ khi đèn  đang bật, nhấn nút làm sạch để làm sạch

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

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

## QUAN TRỌNG

- Sản phẩm không được để gần các vật dễ cháy và không bền nhiệt. Không thể đặt Sản phẩm trong tủ.
- Không nhét các vật lạ vào đầu vào hoặc đầu ra của không khí, bao gồm dây sắt, ngón tay, v.v., nếu không có thể gây điện giật hoặc thương tích. Nếu vô tình đưa vật lạ vào trong Sản phẩm, vui lòng rút dây nguồn ngay lập tức và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng của chúng tôi.
- Không mở nắp để sửa chữa và thay đổi.

**CẢNH BÁO:** Nếu người không chuyên nghiệp tự ý mở và sửa chữa sẽ rất nguy hiểm. Nếu bạn gặp bất kỳ sự cố nào trong quá trình sử dụng, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

- Không buộc dây nguồn bị uốn cong hoặc kéo căng. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bằng dây đặc biệt hoặc linh kiện đặc biệt được mua từ nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ.

**LỜI KHUYÊN:** Để tránh những nguy hiểm, nên thay thế chúng bởi nhà sản xuất hoặc người có chuyên môn.

- Khi rút phích cắm của Sản phẩm, vui lòng giữ phích cắm và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Nếu bạn rút phích cắm bằng cách kéo dây trực tiếp, dây có thể bị hỏng và gây rò rỉ và cháy. Khi không sử dụng trong thời gian dài, vui lòng rút phích cắm của thiết bị để tránh rò rỉ hoặc cháy do cấp cao su bị lão hóa.
- Nếu phích cắm của dây nguồn bị hỏng, hãy ngừng sử dụng nó ngay lập tức. Không sử dụng ổ cắm lỏng lẻo vì điều này có thể dẫn đến hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.
- Đóng mở cửa Sản phẩm mạnh sẽ làm biến dạng tấm cửa.

**CẢNH BÁO:** Nếu cửa hoặc gioăng cửa của Sản phẩm bị hỏng, không nên sử dụng nó cho đến khi được nhân viên bảo hành có chuyên môn sửa chữa.

- Nếu phát hiện có khói, hãy tắt Sản phẩm hoặc rút dây nguồn và đóng cửa để ngăn chặn ngọn lửa lan rộng. Không thể vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
- Không nhúng Sản phẩm vào nước.

### QUAN TRỌNG

- Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói (bao gồm túi bao bì, màng bọc, phụ kiện, v.v.) để tránh hỏa hoạn trong quá trình làm việc; Tránh xa trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ để tránh bị ngạt thở do lạm dụng.
- Không vệ sinh và bảo trì Sản phẩm cho đến khi nó được rút phích cắm và nguội, để tránh các tai nạn như điện giật và bỏng.)
- Không sử dụng khi bình nước bị hỏng.
- Phải thay nước trong bình nước trước mỗi lần nấu. Phải sử dụng nước mới trong quá trình nấu nướng. Sau khi nấu xong phải đổ hết phần nước còn lại để tránh vi khuẩn siêu vi sinh sôi.

### △ THẬN TRỌNG:

- Người già và trẻ em cần sử dụng sản phẩm cẩn thận, có thể gây ra thương tích nhẹ hoặc thiệt hại về tài sản

**CẢNH BÁO:** Trẻ em chỉ có thể sử dụng sản phẩm nếu trẻ đã học đầy đủ và đúng hướng dẫn sử dụng và có thể được phép sử dụng sản phẩm mà không cần giám sát nếu trẻ hiểu rằng việc sử dụng không đúng cách sẽ gây ra nguy hiểm.

Khi sản phẩm được vận hành, trẻ em phải được sử dụng dưới sự giám sát của người lớn do nhiệt độ cao.

- Bề mặt nhiệt độ cao.

### Tránh bỏng.

**Nổi chiên hơi nóng lên trong quá trình sử dụng.**

**Tránh tiếp xúc với các bộ phận nóng trong nổi chiên hơi nước.**

**CẢNH BÁO:** Các bộ phận tiếp cận có thể bị nóng trong quá trình sử dụng, trẻ em nên tránh xa và một số bề mặt có thể bị nóng trong quá trình hoạt động.

Bề mặt có dấu "bề mặt nhiệt độ cao  $\Delta$ " sẽ trở nên nóng trong quá trình sử dụng.

- Khi mở cửa, không cho tay vào ngay khi nồi vừa nấu xong để tránh bị bỏng!

**CẢNH BÁO:** Khi bạn mở cửa trong quá trình nấu nướng, sẽ có hơi nước thoát ra.

- Khi sản phẩm hoạt động sẽ có khói, vui lòng mở cửa sổ để thay đổi không khí.

- Trẻ sơ sinh và vật nuôi dễ bị nhiễm khói, vui lòng đặt chúng ở các phòng khác. Nếu bạn cần thường xuyên nấu các loại thực phẩm dễ sinh khói, vui lòng đảm bảo rằng sản phẩm ở nơi thông gió tốt.

- Vui lòng làm sạch cận thức ăn kịp thời sau mỗi lần sử dụng sản phẩm. Lau sạch nước trong khoang. Nếu có cận thức ăn, vui lòng lau sạch sau khi làm mát máy.

- Không sử dụng găng tay bị hỏng để gấp thức ăn.

**CẢNH BÁO:** Đặc biệt găng tay bị rách có dính nước ấm / dầu rất dễ dẫn nhiệt và gây bỏng.

Thông số kỹ thuật của sản phẩm

Trong lần mở thùng sản phẩm lần đầu, vui lòng kiểm tra các điểm sau:

- Nếu vỏ ngoài của máy có bị biến dạng do va đập hoặc chịu lực nặng hay không

- Nếu cửa nổi và bảng điều khiển bằng phẳng, cửa có thể mở êm và linh hoạt không

- Nếu dây nguồn có bị lỏng không

- Vui lòng kiểm tra xem dữ liệu được đánh dấu trên bảng định mức của nồi chiên hơi nước có khớp với điện áp cục bộ hay không.)

Lưu ý điểm dưới đây cho vị trí đặt sản phẩm:

- Sự lựa chọn của vị trí sắp xếp.

- Vui lòng kiểm tra xem nó có được đặt trơn tru không trước khi nấu.

- Nơi tránh nhiệt độ cao hoặc nơi ẩm ướt.

- Đảm bảo tiếp đất của nồi chiên hơi nước tốt.)

(Để tránh ô nhiễm đồ đạc bởi dầu, khói, hơi nước từ cửa thoát khí và hỏa hoạn do quá nhiệt trong quá trình nấu nướng, vui lòng đặt sản phẩm cách tường hoặc tủ một khoảng nhất định.)

Hướng dẫn sử dụng

Cấp nước và lắp đặt bình nước

### $\Delta$ Sự chú ý

- Xin vui lòng làm sạch bình nước nếu nó không được sử dụng trong một thời gian dài. Nước còn sót lại và các chất khác dễ bị nấm mốc.

- Không cho bất cứ thứ gì ngoại trừ nước vào bình chứa nước để tránh sự cố. 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 bình nước ở đúng vị trí để tránh ảnh hưởng đến việc sử dụng bình thường.

- Khuyến cáo không sử dụng trong môi trường dưới 5 °C. Thời gian tạo ra hơi nước sẽ chậm hơn nếu nhiệt độ quá thấp. Khi nhiệt độ đạt đến 0 °C, nước sẽ bắt đầu đóng băng và không có hơi nước được tạo ra.)

Hướng dẫn giao diện hoạt động

### $\Delta$ Sự chú ý

- Vui lòng tìm hiểu những nội dung dưới đây trước khi sử dụng sản phẩm, để có thể nhanh chóng nắm bắt được cách sử dụng sản phẩm.

- Do sản phẩm của chúng tôi không ngừng nâng cấp, nếu có thể có sự khác biệt giữa sản phẩm thực tế và hình ảnh sau đây, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.)

### △ Sự chú ý

- Trong quá trình nấu, có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng phím "+" và "-"; Nhấn và giữ phím "+" và "-" để chọn nhanh thời gian.
- Sản phẩm không hoạt động nếu không đóng cửa.
- Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra xem có đủ nước trong bình nước không và bình nước đã được lắp đúng cách chưa (vui lòng sử dụng nước tinh khiết).
- Đặt thức ăn lên giá đỡ bằng kim loại để có hương vị ngon hơn.

## VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

### Thận trọng khi làm sạch

#### Ghi chú

#### Sản phẩm cần được vệ sinh và bảo dưỡng thường xuyên.

- Sau khi sử dụng, vui lòng rút phích cắm của sản phẩm kịp thời và tránh xa nguồn lửa, không ngâm thiết bị trong nước. Không để dây nguồn và phích cắm trực tiếp trên vỏ để tránh làm hỏng dây nguồn do vỏ nóng bên ngoài.
- Vui lòng làm sạch sản phẩm sau khi nó nguội. Nên vệ sinh sản phẩm thường xuyên và loại bỏ hết cặn thức ăn bên trong. **Lưu ý:** Không rửa thiết bị trực tiếp bằng nước khi vệ sinh. Lau sạch bằng khăn lau bát đĩa. Những thứ bẩn bám trên sản phẩm sẽ làm bề mặt sản phẩm xuống cấp, ảnh hưởng đến tuổi thọ của sản phẩm và có thể dẫn đến các tình trạng nguy hiểm khác.
- Lau vỏ sản phẩm bằng vải có chất tẩy rửa mềm. Sau đó dùng khăn ẩm lau sạch, dùng khăn khô lau khô. Không sử dụng dây cứng như bàn chải sắt để làm sạch sản phẩm.

**CẢNH BÁO:** Không sử dụng bàn chà thô hoặc dao cạo kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa của sản phẩm.

- Làm sạch gioăng cửa, khoang và các bộ phận lân cận
  - Vui lòng không lau hệ thống khóa an toàn của cửa. Sử dụng chức năng làm sạch khoang để làm sạch khoang nồi trước khi sử dụng. Nếu bạn không sử dụng nó trong một thời gian dài.
  - Vui lòng vệ sinh khoang nồi sau khi sử dụng kịp thời để tránh những bất tiện trong việc vệ sinh sau này.
- Lời khuyên: Dầu sinh ra trong quá trình nấu nướng sẽ ăn mòn khoang nồi và ảnh hưởng đến hiệu quả làm nóng, thậm chí làm thay đổi mùi vị của thức ăn.
- Không lau vỏ thiết bị bằng chất tẩy rửa không tốt hoặc dung môi hóa chất dễ bay hơi, ăn mòn để tránh làm hỏng thiết bị.

**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 hướng dẫn sử dụng cẩn thận trước khi sử dụng
2. Loại bỏ vật liệu đóng gói và tem 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 có tương ứng với các thông số kỹ thuật được hiển thị trên bảng tên nằm dưới thiết bị.
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 bắt nguồn điện cho đến khi thiết bị và các bộ phận được đặt ở vị trí theo yêu cầu.
9. Để bảo vệ khỏi bị điện giật, không nhúng dây, hoặc phích cắm thiết bị trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không để thiết bị tiếp xúc với nước nhỏ giọt hoặc bắn tung tóe và đảm bảo rằng không có vật nào chứa đầy chất lỏng như lọ hoa được đặt lên thiết bị. Không cho bất kỳ nước hoặc chất lỏng nào khác vào vỏ chính của thiết bị qua lỗ thông hơi. Không rửa nó 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. Để thiết bị nguội (nếu có liên quan) trước khi làm sạch.
12. Thiết bị không chứa bất kỳ bộ phận nào có thể sử dụng được bên trong. 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 sử dụng thiết bị cho bất cứ điều gì khác ngoài mục đích sử dụng. Nó dành cho chỉ sử dụng trong gia đình. Nó không được sử dụng ngoài trời hoặc cho mục đích thương mại.
15. Cần giám sát thiết bị chặt chẽ 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 cơ sở hoạt động khác đồ gia dụng. Nếu điểm nguồn bị quá tải với đồ gia dụng, 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 khí thải.
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 không được thiết kế để 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 chúng 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 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 giỏ chiên. Không úp ngăn chứa giỏ chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp (không bao gồm) để lấy thực phẩm ra khỏi ngăn chứa giỏ chiên.

**Hướng dẫn về dây ngắn:**

Không sử dụng với dây nối. Bạn được cung cấp một dây cáp 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 hện 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.

+ Cần 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.



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

## *Cách 1*

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

**Bước 2:** Tìm kiếm

*“Vào Bếp Cùng Nguồn Sống Việt”.*

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

## *Cách 2*

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

**Bước 2:** Quét mã **QR code** sau



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

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

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



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

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

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

**HOTLINE MUA HÀNG:** 1800 6977

# MANUAL

Steam Air Fryer

S05



DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION  
COOKING RECIPE

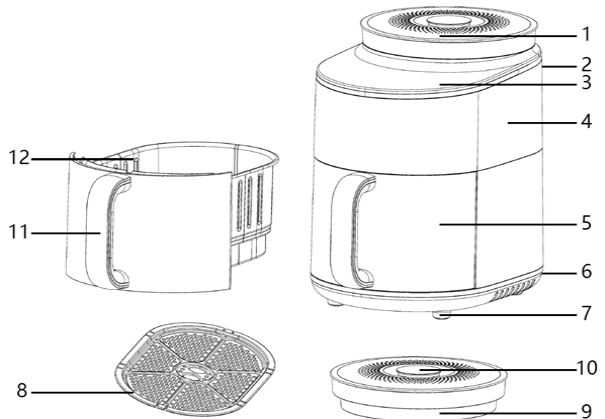
More information at [www.facebook.com/nguonsongvietstore](https://www.facebook.com/nguonsongvietstore)  
or website [www.dodunggiadinh.vn](http://www.dodunggiadinh.vn)

## PRODUCT

**Food container bowl:** 5L | **Disassemble water tank capacity:** 850ml  
**Power of Air Fryer (heating element):** 220-240V 1500W  
**Steam function Power:** 220-240V 900W  
**(N.W):** 5.3 kg | **(G.W):** 6.85 kg | **Product size:** 388 x 242 x 347 mm  
**Color box:** 435x280x395mm | **Carton box:** 450x295x415mm

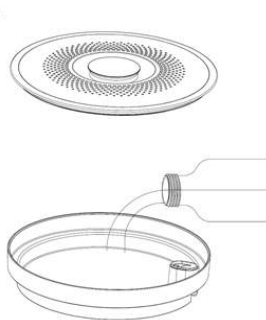
## PARTS

- 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) Removable grill plate insert
- 9) Water tank (detached view)
- 10) Water tank cap
- 11) Drawer handle
- 12) Frying basket's drawer (detached view)

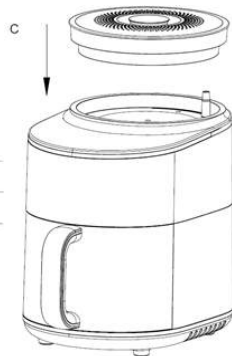


## WATER SYSTEM TANK

B) Filling the water system tank



C) Fitting the water system tank



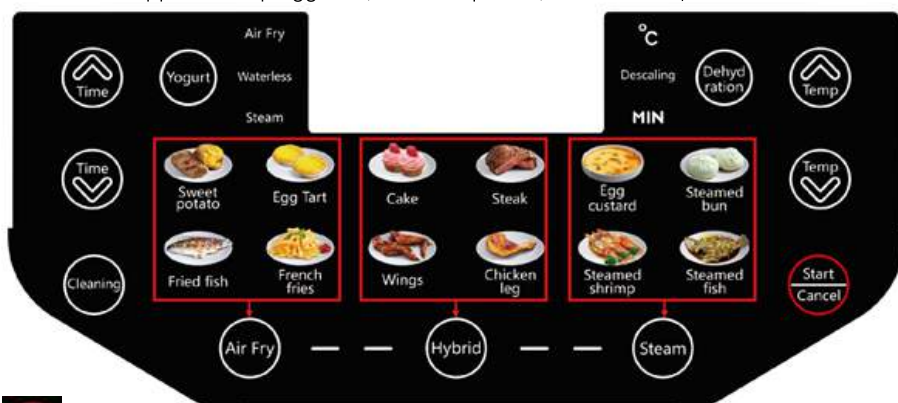
### Using the water tank:


- + The water tank is required for the steaming function.
  - + It needs to be filled before each use and placed in the water tank mount.
- 1-Remove the water tank from the unit.
  - 2-Open the water tank cap.
  - 3-Add tap water to the water tank.
  - 4-Add the water tank cap to the water tank.
  - 5-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, and the Start/cancel icon is on.



- 1. Start /Cancel:**  press to illuminate the whole screen, after choosing the cooking function, press this icon again to start the machine. During the cooking process, if you want to stop it, press this icon to end the cooking process.  
PS: If you want to change the cooking function during cooking, you need to first press Start/cancel icon to end it.

**2. Cooking function 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.

### 2.1 Function 1- Steam



Water in tank will pump into steam generator, where after vapor instant heat, it will spray out to food, through steam drain holes.

The hot steam can make food well done.

(In this progress, air fryer function is shut off.)

### Operation:

1 Press the steam function icon,

2 Can choose steam program(egg custard,steamed bun,steamed shrimp and steamed fish) or Set temperature and timer,

3 Launch the Start

(After the above 3 steps, it is the steam function.)

Note: The steam function cannot change neither temperature nor steam quantity. The vapor quantity during steam function is fixed to make sure bowl temperature from 95ℳ to 100ℳ. User can set different cooking times for different food and different food size.

Steam program	Egg custard	Steamed bun	Steamed shrimp	Steamed fish
Temperature℃	100	100	100	100
Timer MIN	26	15	18	13

## 2.2 Function 2 – Air Fryer



It is the same as regular air fryer, taking the advantages of quick time and hot temperature circulation without oil, by setting different temperature and time for different cook purpose.

(In this progress, steam function is shut off.)

### Operation:

1 Press the Air fryer icon

2 Can choose Air fryer program( Sweet potato,egg tart,fried fish,French fries) or Setting the temperature and time

3 Launch the Start

(After the above 3 steps, it is the air fryer function)

Air fryer program	Sweet potato	egg tart	fried fish	French fries
Temperature ℃	200	180	180	180
Timer MIN	35	10	11	12
Adjsuting timer MIN	1~60	1~60	1~60	1~60

## 2.3 Function 3– Hybrid



It is the air fryer plus steam punction,make the quick non-oil fryer and steam cook perfectly by turns, to diversify the cooking way and taste.

### Operation:

1 Press the Hybrid icon

2Can choose Hybrid program( cake,steak,Wings,chicken leg) or Setting the temperature and time

3 Launch the Start

(After the above 3 steps, it is the hybrid function)



Hybrid function (°C-Min)								
	Cake		Steak		Wings		Chicken leg	
	Steam function	Fryer function	Steam function	Fryer function	Steam function	Fryer function	Steam function	Fryer function
<b>Temperature °C</b>	100	180	100	160	100	180	100	200
<b>Timer MIN</b>	3	20	3	20	3	12	3	15

## 2.4 Function 4– Yogurt and Function 5– Dehydration

It is the air fryer plus steam function, make the quick non-oil fryer and steam cook perfectly by turns, to diversify the cooking way and taste.

### Operation:

1 Press the Hybrid icon

2 Can choose Hybrid program (cake, steak, Wings, chicken leg) or Setting the temperature and time

3 Launch the Start

(After the above 3 steps, it is the hybrid function)


	Programmed temperature °C	temperature adjustment range °C	Program setting time (hour)	Timing range (hours)
<b>Yogurt</b>	/	/	8	0.5~24
<b>Dehydration</b>	30	30~120	4	0.5~24



**3. Temperature adjustment:** press the  or  buttons to increase or decrease the cooking temperature.

- The cooking temperature range is 30°C – 200°C.

**4. Cooking time adjustment:** press the  or  buttons to increase or decrease the cooking time.

- The cooking time range is 1min – 60min.

**5. Waterless icon:** this icon  will flash when the water system tank is empty and needs to be filled.

**6. 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. Only when the scale prompt light  is on, press the cleaning button to clean the scale. At the beginning or end of the cleaning, the sound of the water pump may be slightly louder, which is normal.

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

## IMPORTANT

- The steam fryer cannot be close to flammable and heat-labile objects. The steam fryer cannot be placed in the cabinet.
- Do not insert foreign objects into the air inlet or outlet, including iron wire, fingers, etc, or it may result in electric shock or injury. If accidentally insert a foreign object into the steam fryer, please unplug the power cord immediately and contact our customer service center.
- Do not to unpack the cover for repair and modification.

**WARNING:** It is dangerous for unprofessional person to open and repair. If you encounter any problems during using, please contact our customer service center.

•Do not force the power cord to bend or stretch. If the power cord is damaged, it must be replaced with a special cord or a special component purchased from its manufacturer or service department.

**ADVICE:** To avoid dangers, it is recommended to replace them by the manufacturer or a professional.

•When unplug the appliance, please hold the plug and pull it out of the socket . If you unplug it by pulling the cord directly, the cord may will be damaged and cause leakage and fire. When not in use for a long time, please unplug the appliance to avoid leakage or fire caused by aging of the rubberized cable.

•If the power cord plug is damaged, stop using it immediately.

Do not use loose sockets as this may result in fire, electric shock or injury.

•Vigorously opening and closing the door will cause deformation of door panel.

**WARNING:** If the steam fryer door or door seal is damaged, it should not be used until it is repaired by qualified service personnel.

•If smoke is found, turn off the appliance or unplug the power cord, and keep the door closed to suppress flame spreading. The appliance cannot be operated by an external timer or an independent remote control system.

•Do not immerse the appliance in water.

### The [Compulsion] Content

•Remove all packaging materials (including packaging bags, cover film, accessories, etc.) to avoid fire during work; Keep away from infants and young children to prevent suffocation by misusing.

•Do not clean and maintain the appliance until it is unplug and cool, to avoid accidents such as electric shock and burns.)

•Do not use when the water tank is damaged.

•The water in the water tank must be replaced before each cooking. Must use new water during cooking. After cooking, the remaining water must be poured out to avoid the proliferation of viral bacteria.

### △ Indicates that [caution] may cause minor injury or property damage

•Old people and children need to use steam fry carefully

**WARNING:** Children can only use steam fryers if they have learned adequate and proper user instructions and can be allowed to use the steam fryer without supervision if they understand that incorrect use will cause dangers. When the appliance is operated in a combined mode, the child must be used under the supervision of an adult due to the high temperature. Older people need to use steam fryers with their family members.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use, children should stay away, and some surfaces may be hot during operation. The surface with the "high temperature surface" mark will become hot during use.

+ When open the door, do not put your hand in immediately when the steam fryer just finished cooking. It will burn.

**WARNING:** When you open the door during cooking, there will be steam coming out. Please pay attention!

+ When the heating parts work, there will be smoke, please open the window to air change.

Infants and pets are susceptible to smoke, please place them in other rooms. If you need to frequently cook foods which easy to produce smoke, please ensure that the steam fryer is in a well-ventilated place.

+ Pls clean the food residue in time after each use of steam fryer. Wipe the water in the cavity. If with some food residue, please wipe off after machine cooling.

+ Do not use broken gloves to pick up food.

**WARNING:** Especially broken gloves with warm water/oil are easy to conduct heat and burn.

## PRODUCT SPECIFICATION

### Open case inspection

#### Open the package, please check the following points:

- If the outer cover of the machine has deformation due to impact or heavy pressure.
- If the pot door and the control panel are flat. If the door can be open smooth and flexible.
- If the power cord is loose.
- Please check if the data marked on the steam fryer rating plate matches the local voltages.)

#### Notice for placement

Please kindly note below point

- The choice of placement position.
- Please check if it is placed smoothly before cooking.
- Place away from high temperature or wet place.
- Ensure steam fryer's grounding is good.)

(In order to avoid the pollution of furniture by oil, smoke, steam from air outlet and the fire caused by overheating during cooking, please keep steam fryer at a certain distance from walls and cabinets.)

#### Part Name

##### △ Attention

- Please learn the following contents before using the product, so that you can quickly grasp the product usage.
- Due to constantly upgrades of our product, if there may will be a difference between the actual product and the following picture, please refer to the actual product.)

#### Instruction manual

Water tank watering and installation

### △ Attention

- Pls clean the water tank if it is not used for a long time. The residual water and other substances are prone to mildew.
- Do not put anything except the water into water tank to avoid malfunction. 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 in place to avoid affecting normal use.
- It is recommended not to use in an environment below 5 °C. The time for producing steam will be slower if the temperature is too low. When the temperature reaches 0 °C, the water will start to freeze and no steam will be produced.)

### Operation interface guide

#### △ Attention

- Please learn the following contents before using the product, so that you can quickly grasp the product usage.
- Due to constantly upgrades of our product, if there may will be a difference between the actual product and the following picture, please refer to the actual product.)

#### △ Attention

- In the cooking process, the cooking time can be adjusted by the "+" and "-" keys; Long pressing the "+" and "-" keys to quickly select the time.
- The steam fryer does not work if the door is not closed.
- Before using, pls check if there is enough water in the water tank and if the water tank is installed correctly (please use pure water).
- Place the food on a metal holder for a better taste.)

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Cleaning Caution

#### Note

#### The steam fryer needs to be cleaned and maintained frequently.

- After using, please unplug the appliance in time, and keep it away from fire source or immerse it in the water. Do not put the power cord and plug directly on housing to prevent the power cord damaging from hot outer casing.
- Please clean the steam fryer after it cooled. The steam fryer should be cleaned regularly and all food residues in it should be removed. Note: Do not rinse the appliance directly with water when cleaning. Wipe it off with a dish cloth. Dirty things on steam fryer will cause to degradation of appliance surface, which can affect the life of the appliance and can lead to other dangerous conditions.
- Wipe the steam fryer housing by a cloth with a soft detergent. Then wipe it off with a damp cloth, and dry it with a dry cloth. Do not use a hard wire such as a wire brush to clean the steam fryer.

**WARNING** Do not use a rough scrub or a sharp metal scraper to clean the door of the steam fryer.

- Clean door seals, cavities and adjacent parts
- Please do not clean the door safety lock system. Use the cavity cleaning function to clean the pot cavity before use If you haven't used it for a long time.
- Please clean the pot cavity after use in time to avoid inconvenience in cleaning in the future.

**Tips:** The oil produced during cooking will corrode the pot cavity and affect the heating effect and even change the taste of the food.

- Do not wipe appliance housing with a bad detergent or a corrosive, volatile chemical solvent to avoid damage to the appliance.

**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 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.



**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