

MUTOSI[®]
Trải nghiệm tuyệt vời

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU
MF-99D



LƯU Ý AN TOÀN



1. Không nhúng nổi có chứa linh kiện điện và các bộ phận gia nhiệt vào nước. Không rửa dưới vòi nước.
2. Để tránh sốc điện, không đổ bất kỳ loại chất lỏng nào lên nổi nơi có chứa các linh kiện điện.
3. Đảm bảo thiết bị được cắm điện từ ổ cắm chuyên dụng trên tường, phích cắm phải được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách và không có bất kỳ thiết bị nào khác trên cùng một ổ cắm.
4. Không để quá nhiều thực phẩm trong khoang chứa để ngăn thực phẩm tiếp xúc với màn hình phía trên bên trong và bộ phận nhiệt.
5. Không che lỗ thoát khí vào hoặc lỗ thoát khí ra khi lò nướng đang hoạt động. Làm như vậy sẽ khiến thực phẩm không chín đều, và có thể làm hỏng nổi hoặc làm nổi quá nóng.
6. Không đổ dầu vào khoang chứa để tránh hỏa hoạn và thương tích cá nhân.
7. Trong khi nấu, nhiệt độ bên trong của thiết bị lên đến vài trăm độ C. Để tránh thương tích cá nhân, không đặt tay vào bên trong nổi cho tới khi nổi nguội hoàn toàn.
8. Để thiết bị xa tầm tay những người bị giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần, thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có giám sát của người có trách nhiệm bảo hộ hoặc đã được hướng dẫn sử dụng thiết bị thích hợp. Thiết bị dùng điện không được thiết kế sử dụng cho trẻ em.
9. Khi nấu, không đặt thiết bị sát tường hoặc sát cạnh các thiết bị khác. Đặt nổi cách mặt phẳng sau, hai bên và phía trên thiết bị ít nhất 12cm. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
10. Không sử dụng nổi nếu phích cắm, dây nguồn hoặc chính thiết bị bị hư hỏng theo bất kỳ cách nào.
11. Không đặt đồ lên trên bề mặt nổi.
12. Nếu dây nguồn bị hỏng, hãy liên hệ với Bộ phận Dịch vụ khách hàng. Linh kiện phải được thay thế bởi nhà sản xuất, hoặc đơn vị dịch vụ của nhà sản xuất/ nhà phân phối đủ điều kiện để tránh nguy hiểm.
13. Đảm bảo thiết bị và dây nguồn đặt ngoài tầm tay của trẻ em khi đang hoạt động hoặc trong quá trình làm nguội.
14. Đảm bảo dây nguồn không đặt trên bề mặt nóng. Không cắm dây nguồn hoặc vận



hành các bộ phận điều khiển bằng tay ướt.

15. Không kết nối thiết bị với công tắc hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

16. Không sử dụng thiết bị này với bất kỳ loại dây nối nào.

17. Không vận hành thiết bị trên hoặc gắn các vật liệu dễ bắt lửa, ví dụ như khăn trải bàn và rèm cửa.

18. Không sử dụng Nồi chiên không dầu 12L này cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.

19. Không vận hành thiết bị mà không được giám sát.

20. Khi hoạt động, không khí được thoát ra ngoài qua lỗ thoát khí. Đảm bảo khoảng cách an toàn của tay và mặt tới lỗ thoát khí. Đồng thời, tránh khí nóng trong nồi thoát ra khi lấy thực phẩm ra khỏi nồi.

21. Các bề mặt bên ngoài của thiết bị có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. Khay đựng thực phẩm cũng sẽ bị nóng. Đeo găng tay chuyên dụng hoặc sử dụng giá đỡ khi xử lý các bộ phận nóng. Đeo găng tay khi xử lý bề mặt nóng.

22. Nếu thiết bị phát ra khói đen, hãy rút phích cắm ngay lập tức và đợi hết khói trước khi lấy đồ trong lò ra.

23. Khi hết thời gian cài đặt, việc nấu ăn sẽ dừng lại nhưng quạt sẽ tiếp tục chạy thêm 30 giây để hạ nhiệt thiết bị.

24. Luôn vận hành thiết bị trên bề mặt nằm ngang bằng phẳng, ổn định và chịu nhiệt.

25. Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng thông thường trong gia đình. Nồi không được thiết kế để sử dụng trong môi trường thương mại hoặc bán lẻ.

26. Nếu nồi chiên không dầu được sử dụng không đúng cách hoặc vì mục đích chuyên nghiệp/bán chuyên nghiệp, hoặc nồi không được sử dụng theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng, thiết bị sẽ không có giá trị bảo hành và nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về các thiệt hại.

27. Luôn rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng.

28. Để thiết bị nguội dần trong khoảng 30 phút trước khi xử lý, làm sạch hoặc cất đi.

29. Đảm bảo các nguyên liệu được nấu chín có màu vàng, không phải màu sẫm hoặc nâu. Loại bỏ phần bị cháy.

CẢNH BÁO

1. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc trí não hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức cần phải được hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị theo cách an toàn để hiểu rõ các mối nguy có liên quan, và cần được giám sát khi sử dụng thiết bị. Trẻ em không được đùa nghịch thiết bị. Trẻ em không được thực hiện vệ sinh và bảo trì trừ khi trẻ lớn hơn 8 tuổi và có người giám sát.
2. Để thiết bị và dây điện tránh xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
3. Nếu dây nguồn bị hỏng, việc thay thế cần phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, hãng, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ chuyên môn kỹ thuật để tránh nguy hiểm.
4. Thiết bị không được thiết kế để kết nối vận hành với thiết bị hện giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
5. Hướng dẫn này sẽ bao gồm nội dung chi tiết về cách làm sạch các bề mặt linh kiện tiếp xúc với thực phẩm.
6. Cửa hoặc bề mặt bên ngoài có thể nóng lên khi thiết bị đang hoạt động.
7. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
 - ▶ Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - ▶ Nhà bếp trong trang trại;
 - ▶ Khu vực nấu của khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;
 - ▶ Dịch vụ lưu trú bao gồm giường ngủ và bữa sáng.



QUAN TRỌNG

1. Trước và sau khi sử dụng, rửa các phụ kiện nướng, sau đó lau bên ngoài và bên trong thiết bị bằng vải ẩm ấm và chất tẩy rửa nhẹ. Cuối cùng, làm nóng thiết bị trong vài phút để đốt hết cặn còn sót lại.
2. Nồi có thể xuất hiện khói trong lần đầu tiên sử dụng. Đây không phải lỗi hư hỏng và khói sẽ biến mất trong vòng vài phút.

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 dừng hoạt động. Khi trường hợp này xảy ra, hãy rút dây nguồn. Để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi khởi động lại hoặc cất đi.

TỰ ĐỘNG TẮT

Thiết bị tích hợp tính năng 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 20 giây để làm mát thiết bị.

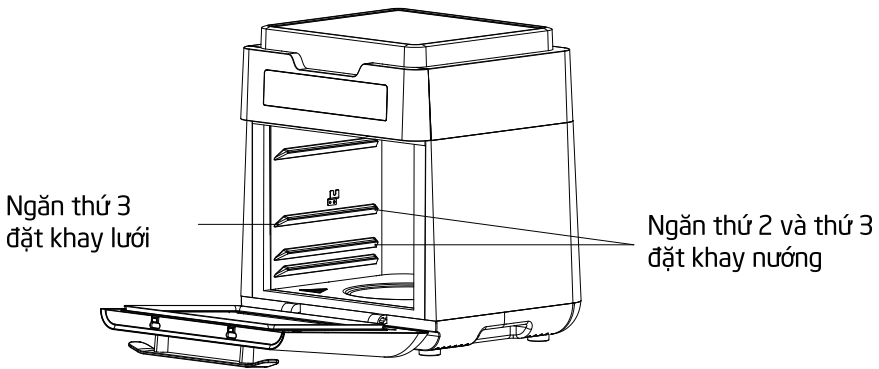
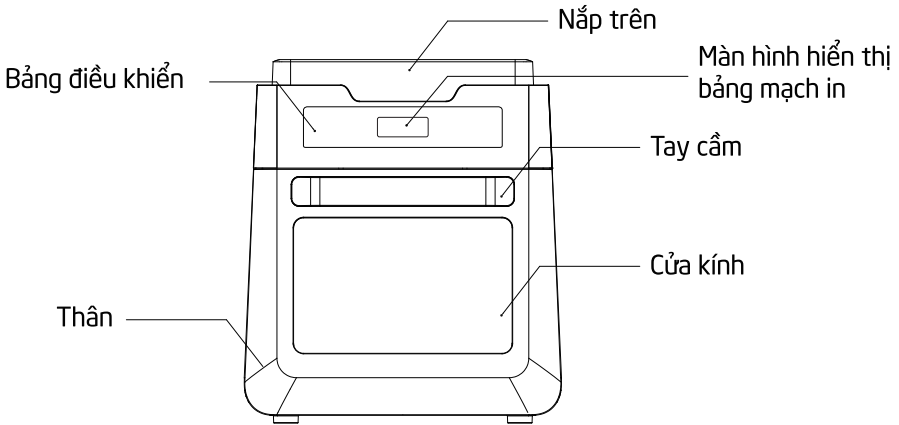
NGUỒN ĐIỆN

Nếu mạch điện bị quá tải khi sử dụng cùng các thiết bị khác, nồi chiên có thể không hoạt động bình thường. Nồi phải được vận hành trên một mạch điện chuyên dụng.

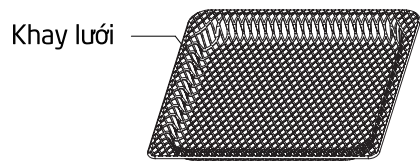
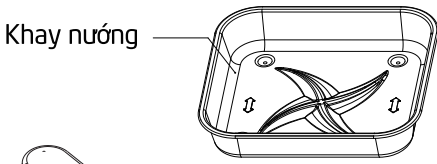
DIỆN TRƯỜNG

Thiết bị này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn về điện từ trường. Nếu được xử lý đúng cách và theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng này, thiết bị đảm bảo an toàn sử dụng dựa trên các bằng chứng khoa học hiện có.

MÔ TẢ SẢN PHẨM



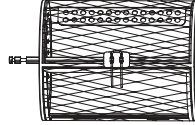
PHỤ KIỆN



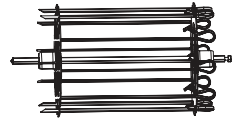
Găng tay



Giá đỡ



Giỏ quay



Xiên quay



Nhông quay

Phụ kiện	Mô tả chức năng
Khay lưới	Đặt trên ngăn thứ ba ở giữa, phía trên chảo dầu, để đựng thức ăn
Khay nướng	Đặt trên ngăn thứ ba hoặc thứ hai để hứng dầu mỡ hoặc chặn thức ăn nướng bị sót lại
Găng tay	Dùng để lấy khay nướng hoặc khay lưới ra ngoài tránh bị bỏng
Nhông quay	Dùng để quay cả con gà
Giá đỡ	Dùng để lấy cả con gà ra sau khi nướng trên xiên quay
Giỏ quay	Sơ chế thực phẩm như lạc, các loại hạt, khoai tây,... đặt vào lồng quay và chọn chế độ quay để thực phẩm chín đều.
Xiên quay	Xiên thực phẩm vào que và nướng, trục quay giúp thực phẩm chín đều

Ghi chú:

- ▶ Nướng khối lượng thịt hoặc gà không quá lớn để đủ khoảng trống quay trong lò.
- ▶ Thịt gà dưới 1.2kg, thịt quay dưới 2kg (tùy theo đường kính của thịt, đường kính tối đa 15cm)

Cảnh báo:

- ▶ Xiên quay và các bộ phận kim loại khác đi kèm thiết bị này sắc bén và sẽ rất nóng trong quá trình sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng Nồi chiên không dầu lần đầu tiên:

1. Đọc tất cả các tài liệu, tem nhãn;
2. Loại bỏ tất cả các tem nhãn dán. Bảo quản bao bì đóng gói an toàn;
3. Rửa tất cả các phụ kiện được sử dụng trong quá trình nấu ăn bằng nước xà phòng ấm;

Ghi chú: Các phụ kiện khay nướng và khay lưới có thể dùng máy rửa bát để làm sạch.

4. Lau bên trong và bên ngoài của bếp bằng khăn ẩm và sạch.

Ghi chú:

- ▶ Không được rửa hoặc ngâm thiết bị nấu trong nước.
- ▶ Không được đổ đầy dầu hoặc chất lỏng nào vào nguyên liệu nấu. Thiết bị sẽ làm chín bằng không khí nóng.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, bằng phẳng, nằm ngang và chịu nhiệt;
2. Chọn phụ kiện nấu phù hợp công thức của bạn.

Ghi chú:

Trước và sau khi sử dụng, rửa các phụ kiện nướng. Sau đó lau bên ngoài và bên trong thiết bị bằng vải ẩm ấm và chất tẩy rửa nhẹ. Cuối cùng, làm nóng thiết bị trong vài phút để đốt hết cặn còn sót lại.

NẤU NƯỚNG VỚI NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

1. Đặt thực phẩm trên khay nướng, khay lưới, hoặc xiên quay phù hợp.
2. Đặt khay nướng, khay lưới, hoặc xiên quay vào nồi và đóng cửa lại. Cắm dây nguồn vào ổ cắm chuyên dụng 220-240V;
3. Khi khay đựng và thực phẩm đã ở đúng vị trí, hãy nhấn nút nguồn một lần;
4. Chọn một chế độ nấu cài đặt sẵn, hoặc cài đặt nhiệt độ và thời gian theo cách thủ công
5. Thiết bị sẽ tự động bắt đầu chu trình nấu một vài giây sau khi bạn chọn một chế độ nấu hoặc cài đặt thủ công thời gian và/ hoặc nhiệt độ.

Ngoài ra, bạn có thể nhấn nút nguồn để bắt đầu chu trình nấu ngay lập tức khi đã chọn được thời gian và nhiệt độ nấu mong muốn.



Ghi chú:

- ▶ Bạn có thể mở cửa lò để xem bất cứ lúc nào trong quá trình làm để kiểm tra tiến độ.
- ▶ Tham khảo hướng dẫn trong sách này và trên nắp nồi chiên để xác định cài đặt chính xác.

LỜI KHUYÊN:

Thực phẩm có kích thước nhỏ cần ít thời gian nấu hơn những thực phẩm kích thước lớn hơn.

Thực phẩm số lượng nhiều chỉ cần thời gian nấu lâu hơn một chút so với số lượng ít.

Lật thực phẩm cỡ lớn trong quá trình nấu để đảm bảo tất cả các phần được chiên đều.

Nên thoa một chút dầu thực vật lên khoai tây tươi trước khi nấu để có kết quả ngon và đẹp hơn.

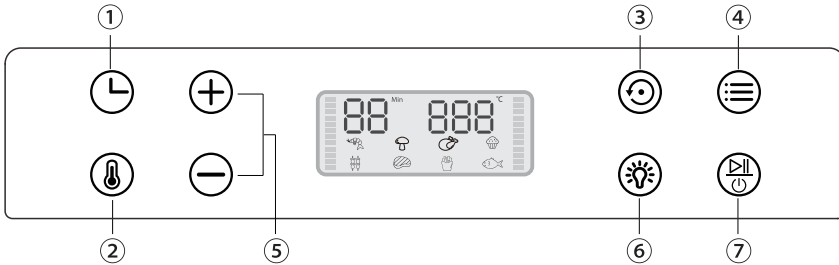
Đặt một hộp thiếc hoặc đĩa nướng trong Lò nướng khi nướng bánh hoặc bánh quiche.

Hộp thiếc hoặc đĩa cũng nên sử dụng khi nấu thức ăn để vỡ hoặc đầy ắp.

CẢNH BÁO:

Trong quá trình nấu, các phụ kiện đặt trong nồi sẽ rất nóng. Khi lấy phụ kiện ra để kiểm tra tiến độ, hãy đặt xuống bề mặt có đinh tán hoặc chịu nhiệt gần đó. Không đặt khay trực tiếp lên mặt bàn hoặc phía trên nồi.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



	Icon	Mô tả chức năng
①		Hẹn giờ: Chế độ hẹn giờ để cài đặt thời gian nấu
②		Nhiệt độ: Chọn nhiệt độ là để cài đặt nhiệt độ nấu
③		Xoay: Chọn nút này khi nấu bất cứ thứ gì bằng chế độ quay. Chức năng có thể được sử dụng khi đã cài đặt nấu chế độ khác. Biểu tượng sẽ nhấp nháy khi đang sử dụng.
④		Thực đơn: Khi người dùng chọn nút Menu, biểu tượng menu sẽ nhấp nháy, người dùng có thể nhấn vào Menu để chọn chế độ nấu được cài đặt sẵn hiện thị trên màn hình.
⑤		Tùy chỉnh: 1. Điều chỉnh thời gian (chọn thời gian nấu chính xác đến từng phút, từ 1 phút đến 90 phút) 2. Điều chỉnh nhiệt độ (tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu 5°C trong khoảng từ 60°C đến 200°C)
⑥		Đèn sáng: Dùng để Bật / Tắt đèn trong nồi
⑦		Các hoạt động của máy: 1. Bắt đầu, 2. Tạm dừng, 3. Enter Phím BẬT / TẮT: Nhấn phím này để kích hoạt tất cả các biểu tượng sáng lên; Trong trạng thái kích hoạt hoặc làm việc của máy, nhấn phím này 3s để thoát khỏi chế độ đang chạy, và máy sẽ trở về trạng thái chờ.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ



	Mô tả
88 ^{Min}	Thời gian: Điều chỉnh từ 1 phút đến 90 phút
888 ^{°C}	Nhiệt độ: Điều chỉnh trong khoảng từ 60°C đến 200°C

Menu

Món ăn	Tôm	Nấm	Gà	Bánh	Xiên que	Thịt bò	Khoai tây	Chiên Cá
Thời gian (phút)	10	14	20	30	15	10	15	19
Nhiệt độ (°C)	180	160	200	160	200	200	180	180

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp	Tần số	Công suất định mức	Dung tích
220-240 V	50-60 Hz	1500-1700 W	12 L

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vệ sinh Nội chiên không dầu sau mỗi lần sử dụng. Các phụ kiện khay được làm bằng thép không gỉ bền và an toàn khi dùng trong máy rửa chén.

Không sử dụng các vật liệu hoặc đồ dùng làm sạch có tính ăn mòn trên các bề mặt này.

Khay dùng để nướng nên được ngâm trong nước ấm có xà phòng để dễ dàng loại bỏ mảng bám.

Tháo dây nguồn khỏi ổ cắm trên tường và đảm bảo thiết bị đã được làm mát hoàn toàn trước khi vệ sinh.

1. Lau bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm, ấm và chất tẩy rửa nhẹ.
2. Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng, chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển không mài mòn.
3. Loại bỏ cặn thức ăn không mong muốn trên mặt kính bằng bàn chải làm sạch.

CẮT GIỮ

1. Rút phích cắm của thiết bị và để nguội hoàn toàn.
2. Đảm bảo rằng tất cả các thành phần sạch sẽ và khô.
3. Đặt thiết bị ở nơi sạch sẽ, khô ráo.



HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ



Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Nồi không hoạt động	Chưa cắm điện Chưa cài đặt nhiệt độ và thời gian	Cắm điện Cài đặt nhiệt độ và thời gian, đóng kín cửa kính
Thức ăn không chín	Khay quá đầy thức ăn Nhiệt độ đặt quá thấp	Chiên lượng thức ăn ít hơn Tăng nhiệt độ
Thức ăn không chín đều	Thức ăn quá nhiều và khi nấu không lật	Lật thức ăn khi nấu
Khói trắng thoát ra từ nồi	Thức ăn có dầu mỡ Dầu mỡ chảy ra đóng cặn trên khay	Lau bề mặt thức ăn để loại bỏ dầu mỡ dư thừa Lau rửa sạch khay nướng sau mỗi lần sử dụng
Khoai tây chiên không chín đều	Chọn sai loại khoai tây Không trần khoai tây trước khi chiên	Chọn khoai tây tươi và cứng chắc Cắt và lau khô để loại bỏ tinh bột thừa
Khoai tây chiên không giòn	Loại khoai tây chứa quá nhiều nhiều nước	Làm khô khoai tây đúng cách trước khi phun dầu Cắt nhỏ hơn Trần khoai tây cắt miếng chứa quá nhiều nhiều nước
E1	Hỏng mạch cảm biến nhiệt	Liên hệ Trung tâm bảo hành/Đại lý bán hàng

MUTOSI[®]

Wonderful Experience

USER MANUAL AIR FRYER OVEN MF-99D





SAFETY NOTES



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. 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.
4. To prevent food contact with the interior upper screen and heat element. DO NOT OVERFILL the round basket.
5. DO NOT COVER the air intake vent or air outlet vent while the AirOven is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
6. NEVER POUR oil into the round basket. Fire and personal injury could result.
7. 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.
8. 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 has been given proper instruction in using the appliance. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by children.
9. 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.
10. DO NOT USE this unit if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged in any way.
11. Do NOT PLACE the unit on stove top surfaces.
12. If the power cord is damaged, contact after-sales service. YOU MUST HAVE IT REPLACED by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

13. Keep the appliance and its power cord **OUT OF THE REACH** of children when it is in operation or in the cooling process.
14. **KEEP THE POWER CORD AWAY** from hot surfaces. **DO NOT PLUG** in the power cord or operate the unit controls with wet hands.
15. **NEVER CONNECT** this appliance to an external timer switch or separate remotecontrol system.
16. **NEVER USE** this appliance with an extension cord of any kind.
17. **DO NOT OPERATE** the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.
18. **Do NOT USE** the 12L Air Fryer Oven for any purpose other than described in this manual.
19. **NEVER OPERATE** the appliance unattended.
20. 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.
21. The unit's outer surfaces may become hot during use. The round basket **WILL BE HOT**. **WEAR OVEN MITTS** or use the fetch tool when handling hot components. Wear oven mitts when handling hot surfaces.
22. Should the unit emit black smoke, **UNPLUG IMMEDIATELY** and wait for smoking to stop before removing oven contents.
23. When time has run out, cooking will stop but the fan **WILL CONTINUE RUNNING** for 10 seconds to cool down the unit.
24. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable and heat resistant.
25. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
26. If the Air Oven is used improperly or for professional or semi-professional 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 30 minutes. Before handling, cleaning or storing.
29. Make sure the ingredients prepared in this unit come out cooked to a golden-yellow colour rather than dark or brown. Remove burnt remnants.

Warning

1. 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 unless they are older than 8 and supervised.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of child less than 8 years old.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
5. The instructions shall include details on how to clean surfaces in contact with food.
6. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
7. 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."

Important

1. Before initial use and after subsequent use, hands 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. This does not indicate a defect and the smoke will burn off within a few minutes.

Overheating Protection

If the inner temperature control system fails, the overheating protection system will be activated and the unit will not function. When this happens, unplug the power cord. Allow time for the unit to cool completely before restarting or storing.

Automatic Shut-Off

The appliance has a built in shut-off function 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 20 seconds to cool down the unit.

Electric Power

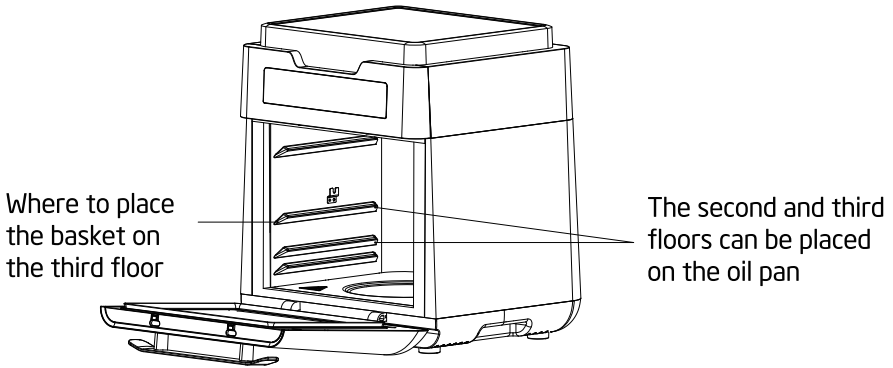
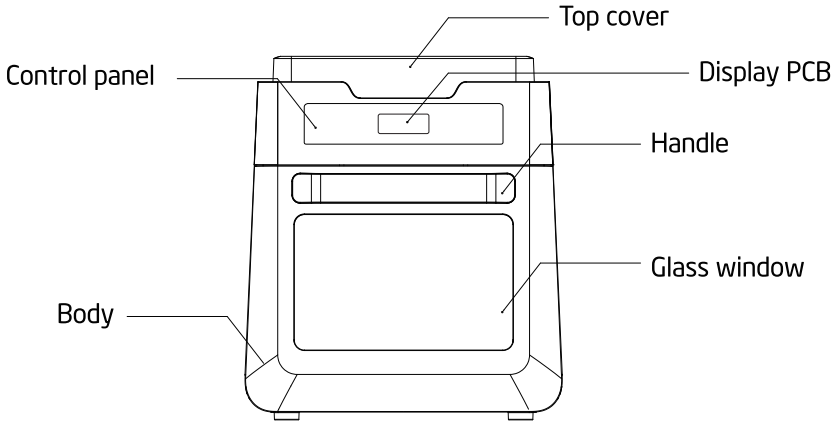
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your new unit may not operate properly. It should be operated on a dedicated electrical circuit.

Electromagnetic Fields

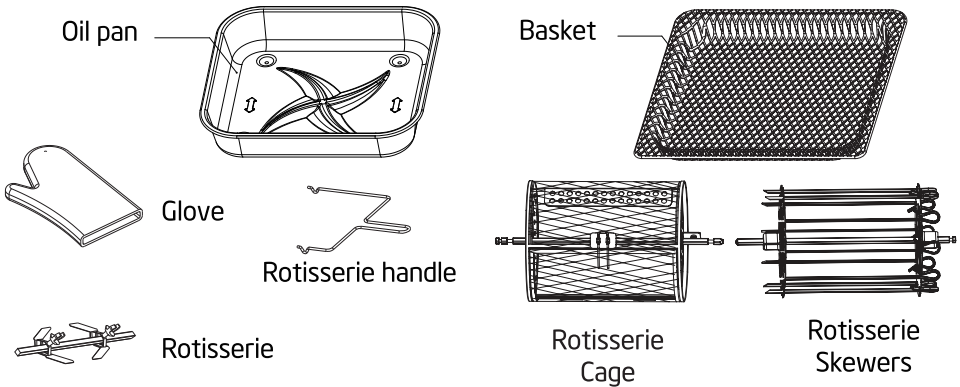
This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.



PRODUCT DESCRIPTION



ACCESSORIES



Accessories	Function Description
Basket	Placed on the third layer in the middle, above the oil pan, for placing food
Oil pan	Placed on the third or second layer to receive grease or residue left by roasted food
Glove	Used to take out the oil pan or frying basket to prevent burns
Rotisserie	Roasted whole chicken use
Rotisserie handle	Take out the whole chicken after turning it on a rotisserie
Rotisserie Cage	Roasted nuts, french fries, pieces of sweet potatoes,... place food in to cage and select rotate function.
Rotisserie Skewers	Hold pieces of food together with a skewer and grill, spindle makes a perfect cook.

Note:

- Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven.
- Chicken ideally less than 1.2kg, roast ideally less than 2kg (depending on the diameter of the meat, up to 15cm Diameter).

Warning:

Forks, skewers and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during use.



Before using the Air Oven for the first time

1. Read all material, warming stickers and labels;
2. Remove all labels and stickers. Store packing materials safely if possible;
3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water.

Note:

Only the accessories are dishwasher safe.

4. Wipe the inside and outside of the cooking unit with a clean, damp cloth.

Note:

Never wash or submerge the cooking unit in water.
When using this unit, never fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This unit cooks with hot air only.

Preparing for Use

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal and heat-resistant surface;
2. Select the cooking accessory for your recipe.

Note:

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.

Cooking with the Air Oven

1. Place the ingredients on a crisper tray, 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 220-240V dedicated outlet;
3. When round basket 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 or the time and/or temperature are set manually. Alternatively, you can press the power button to begin the cooking cycle immediately once the desired cooking time and temperature have been selected.

Note:

- You may open the oven door to view at any time during the process to check the progress.
- Consult the charts in this manual to determine the correct settings.

Tips:

Food 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 food halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.

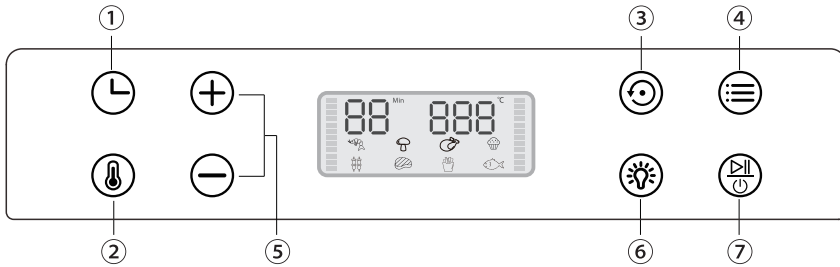
Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crisper result. When adding a little oil, do so just before cooking.

Place a baking tin or oven dish in the Air Oven when baking a cake or quiche. A tin or dish is also suggested when cooking fragile or filled food.

Warnings:

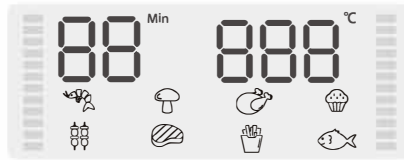
- During the cooking process, the round basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down on. Never place the round basket directly on a counter top or table.

CONTROL PANEL



	Icon	Function Description
①		Time Key: The key is for setting the cooking time
②		Temperature Key: The key is for setting the cooking temperature
③		Rotation Key: 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		Menu: When the user chooses the Menu button, the menu icon flash, user can press into Menu, to choose recipe on the Display PCB.
⑤		Selection Key: 1. Adjust the time (select exact cooking time to the minute, from 1 min. to 90 minutes); 2. Adjust the temperature (raise or lower cooking temperature by 5°C intervals ranging from 60°C to 200°C);
⑥		Oven Lamp Key: Turn on/off the oven lamp
⑦		Enter Key: 1. Start, 2. Pause, 3. Enter ON/OFF Key: Press this key to activate all icons to light up; In the activation or working status of the machine press this key 3s to exit the running mode, and the machine will return to the standby status.

DISPLAY PCB



	Description
88 ^{Min}	Time: Adjustable range: 1 min - 90 mins
888 ^{°C}	Temperature: Adjustable range: 60°C - 200°C

Menu

Food Style	Shrimp	Mushroom	Chicken	Cake	Skewers	Beef	French fries	Fish
Heating time (minute)	10	14	20	30	15	10	15	19
Heating temperature (°C)	180	160	200	160	200	200	180	180

SPECIFICATION



Voltage	Frequency	Rated Power	Capacity
220-240V-	50-60Hz	1500-1700W	12L



CLEANING AND MAINTENANCE



Clean the 12L Air Fryer 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 has thoroughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
2. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent and a non-abrasive sponge.
3. 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.

TROUBLESHOOTING



Failure	Cause	Solution
Product is not working	<ul style="list-style-type: none"> • Appliance not plugged in • Preparation time and temperature not set 	<ul style="list-style-type: none"> • Connect power cord • Set temperature and time; check door is closed
Food not cooked	<ul style="list-style-type: none"> • Round basket overloaded • Temperature set too low 	<ul style="list-style-type: none"> • Fry in smaller batches • Raise temperature
Food not fried evenly	<ul style="list-style-type: none"> • Food not turned during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn food; see Operations
White smoke coming from unit	<ul style="list-style-type: none"> • Oil is being used • Grease residue 	<ul style="list-style-type: none"> • Wipe to remove excess oil • Clean round basket after each use
French fries not fried evenly	<ul style="list-style-type: none"> • Wrong type of potato • Potatoes not blanched 	<ul style="list-style-type: none"> • Use fresh, firm potatoes • Cut and pat dry to remove excess starch
Fries not crispy	<ul style="list-style-type: none"> • Too much water 	<ul style="list-style-type: none"> • Dry potato properly before misting oil • Cut smaller • Add more oil • Blanch cut potatoes
E1	<ul style="list-style-type: none"> • Broken thermal sensor circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact after-sales service



TRUNG TÂM DVKH MUTOSI

Hotline:

1900 636 595

Tổng đài 24/7

MUTOSI[®]

Trải nghiệm tuyệt vời

CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN MUTOSI

Địa chỉ: Tầng 2, Tòa nhà Bea Sky, Phường Đại Kim,
Quận Hoàng Mai, TP. Hà Nội

