

MUTOSI®

Nâng tầm sống khỏe chuẩn Nhật

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MF-98C





MỤC LỤC

LƯU Ý AN TOÀN	3
MÔ TẢ SẢN PHẨM	6
PHỤ KIỆN.....	7
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	7
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	10
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	10
HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ.....	11

LƯU Ý AN TOÀN



1. Không nhúng nồi 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 nồi nơi có chứa các linh kiện điện.
3. Đảm bảo thiết bị được cắm điện từ ổ cắm chuyên dụng trên tường, phích cắm 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 nồi hoặc làm nồi 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 nồi cho tới khi nồi 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 nồi 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 nồi 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 nồi.
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 cầm 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 gần 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.
 - ▶ Bảng điều khiển phản ứng khi chạm tay, không cần áp dụng thêm bất kỳ bộ cảm ứng nào.
 - ▶ Sử dụng phần mềm ngón tay, không phải đầu ngón.
 - ▶ Thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp mỗi một lần chạm.
- Đảm bảo các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật gì (ví dụ như đồ dùng hoặc vải) che phủ. Ngay cả một màng nước mỏng cũng có thể khiến bộ điều khiển hoạt động khó khăn.
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.

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.

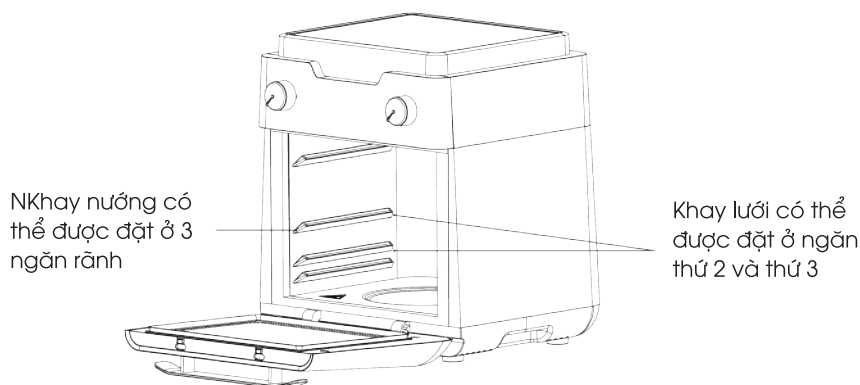
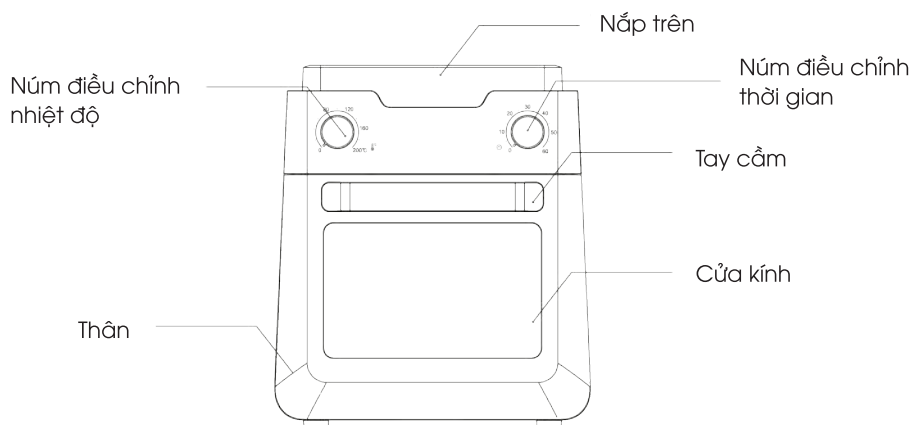
NGUỒN ĐIỆN

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.

ĐIỆN 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.

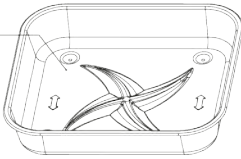
MÔ TẢ SẢN PHẨM



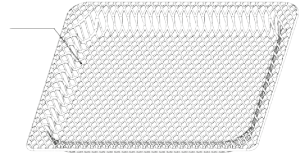
PHỤ KIỆN



Khay nướng



Khay lưới



Găng tay

Phụ kiện	Mô tả chức năng
Khay lưới	Sử dụng để sấy khô, nướng các món ăn nhẹ giòn, hoặc hâm nóng các món như pizza; đặt ở khay giữa hoặc khay phía trên.
Khay nướng	Sử dụng để nướng thực phẩm, và đặt dưới khay lưới để hứng mỡ/nước phát sinh, giúp dễ làm sạch nồi sau sử dụng.
Găng tay	Dùng để lấy khay nướng hoặc khay lưới ra khỏi nồi tránh bị bỏng.

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 thiết bị 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.

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.

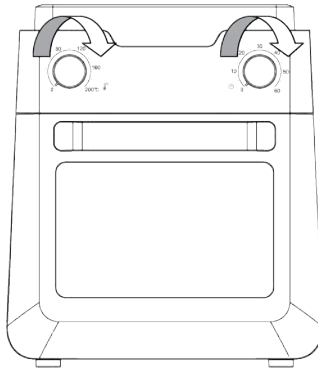
LỜI KHUYÊN:

- ▶ 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 quicheB10:E11.
- ▶ Hộp thiếc hoặc đĩa cũng nên sử dụng khi nấu thức ăn dễ 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 đỉnh tán hoặc chịu nhiệt gần đó. Không đặt khay trực tiếp lên mặt bàn hoặc phía trên nồi.

1. Sau khi bật nguồn, chỉnh núm nhiệt độ ở 200°C và núm thời gian 3-5 phút để thực hiện thao tác làm nóng trước.
 2. Sau khi làm nóng xong, một tay giữ máy và giữ tay cầm bằng tay còn lại để mở cửa (Lưu ý: Không đặt cửa kính xuống mặt bàn phía trước đột ngột, cần giữ cửa và đặt nhẹ nhàng xuống).
 3. Cho các nguyên liệu lên khay lưới hoặc vật dụng chứa khác.
 4. Đặt khay nướng hứng dầu vào nồi trước, sau đó đặt khay lưới chứa nguyên liệu lên rãnh trên và đậy nắp lại.
- Đóng cửa máy, chọn nhiệt độ nấu tương ứng thông qua núm chức năng nhiệt độ và thời gian (nhiệt độ điều chỉnh 80-200°C, thời gian điều chỉnh 1-60 phút), bắt đầu nấu và làm nóng nguyên liệu (như hình minh họa) .



Lưu ý: Khi cửa không đóng hoàn toàn, công tắc vi mô không được kích hoạt, khi đó máy ở trạng thái tắt nguồn và sẽ không hoạt động.
Bạn cần phải đóng cửa hoàn toàn.

5. Sau khi chức năng hẹn giờ phát tiếng "ding", việc làm nóng đã hoàn tất, sau khi thức ăn chín, rút phích cắm, chờ thiết bị làm mát.
- Từ từ mở cửa lò, lấy khay đựng thực phẩm ra với sự hỗ trợ của các dụng cụ phụ trợ (ví dụ như găng tay chuyên dụng).
- Đặt phẳng trên mặt bàn có trải thảm chống bỏng, cuối cùng dùng thìa và các dụng cụ khác để gấp thức ăn đã nấu chín ra đĩa.
- Bạn có thể bắt đầu thưởng thức món ăn!



THÔNG SỐ KỸ THUẬT



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

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG



Vệ sinh Nồi 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 chần 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 nước	LoLàm khô khoai tây đúng cách trước khi phun dầu Cắt nhỏ hơn Chần khoai tây cắt miếng chứa quá nhiều nước
E1	Hỏng mạch cảm biến nhiệt	Liên hệ Trung tâm bảo hành/ Đại lý bán hàng



TRUNG TÂM DVKH MUTOSI

Hotline:

1900 636 595

Tổng đài 24/7

MUTOSI[®]

Nâng tầm sống khỏe chuẩn Nhật

CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN MUTOSI

Địa chỉ: Số 31, Ngõ 81 đường Ngọc Hồi, Hoàng Liệt,
Hoàng Mai, Hà Nội

