

MUTOSI®

Kiến tạo tương lai
Shape the Future

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

STEAMER AIR FRYER

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU KIỀM HẤP

MF-S102



Thiết bị chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình.

Vui lòng đọc hướng dẫn sử dụng trước khi dùng, và giữ lại để tham khảo về sau.



TRUNG TÂM DVKH MUTOSI

Hotline:

1900 636 595

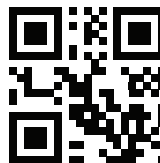
Tổng đài 24/7

MUTOSI[®]

Kiến tạo tương lai

CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN MUTOSI

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





Hình ảnh trong sách hướng dẫn được sử dụng để minh họa phương thức hoạt động và cấu trúc của sản phẩm. Trường hợp có sự khác biệt nhỏ giữa vật phẩm và hình ảnh minh họa, vui lòng lấy sản phẩm thực tế làm tiêu chuẩn.

CÁC BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG



Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp đảm bảo an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau:

- 1.** Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.
- 2.** Loại bỏ các vật liệu đóng gói và bóc các tem nhãn trên sản phẩm một cách an toàn trước khi sử dụng lần đầu tiên.
- 3.** Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra điện áp tại nơi ở có tương thích với các thông số kỹ thuật được hiển thị trên bao bì tem nhãn sản phẩm không.
- 4.** Luôn vận hành thiết bị trên bề mặt nằm ngang bằng phẳng, ổn định và không dễ bắt lửa. Không vận hành thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
- 5.** Không đặt thiết bị trên hoặc gần lò nung điện hoặc bếp gas nóng, hoặc bên trong lò đã được làm nóng.
- 6.** Không được kết nối thiết bị với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- 7.** Không được sử dụng thiết bị với dây nối dài hoặc bảng điện. Đảm bảo thiết bị được cắm vào điểm cấp nguồn 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 ở đúng vị trí cần thiết.
- 9.** Để bảo vệ chống điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không cho bất kỳ nước hoặc chất lỏng nào khác vào vỏ chính của thiết bị qua lỗ thông hơi. Không rửa dưới vòi nước.
- 10.** Không chạm vào thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm điện bằng tay ướt.
- 11.** Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để thiết bị nguội trước khi di chuyển hay vệ sinh.
- 12.** Thiết bị không có bất kỳ bộ phận nào bên trong có thể sử dụng độc lập. Không được tự ý tháo dỡ và sửa chữa thiết bị. Tất cả các bộ phận chỉ nên được bảo dưỡng bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.
- 13.** Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc thiết bị bị hỏng.
- 14.** Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích sử dụng được



để cộp trong hướng dẫn sử dụng. Thiết bị chỉ sử dụng trong gia đình, không được sử dụng ngoài trời hoặc cho mục đích thương mại.

15. Cần giám sát chặt chẽ khi có trẻ em lại gần thiết bị đang được sử dụng. Để thiết bị và dây nguồn xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang hoạt động hoặc trong quá trình làm mát.

16. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:

- ▶ Khu vực bếp trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
- ▶ Nhà ở xây trong trang trại
- ▶ Bồi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác
- ▶ Dịch vụ lưu trú chỉ bao gồm giường ngủ và bữa sáng.

17. Thiết bị phải được vận hành trên một nguồn điện riêng biệt với các thiết bị đang hoạt động khác. Nếu nguồn điện bị quá tải với các thiết bị khác, thiết bị này có thể không hoạt động bình thường.

18. Không di chuyển thiết bị khi bề mặt còn nóng và chứa thức ăn nóng.

19. Đặt thiết bị trong không gian thoáng với các đồ vật khác 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 thiết bị cách mặt sau và hai bên ít nhất 20 cm, và cách bề mặt phía trên ít nhất 50 cm. 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. Không để tay và mặt lại gần lỗ thoát khí.

22. Không chạm vào các bề mặt nóng. Các bề mặt bên ngoài của thiết bị có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.

23. Không che phủ thiết bị khi đang sử dụng.

24. Không để dây điện ngang qua mép bàn hoặc kệ.

25. Không rút phích cắm của thiết bị bằng cách kéo dây.

26. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng cho những người (kể 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 người có trách nhiệm. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

- 27.** Không để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát.
- 28.** Thiết bị có thể phát ra mùi khói nhẹ trong lần sử dụng đầu tiên. Thiết bị không bị lỗi và khói sẽ biến mất trong vòng vài phút.
- 29.** Nếu thiết bị phát ra khói đen, hãy rút phích cắm ngay lập tức, đợi khói bay hết trước khi lấy đồ bên trong ra.
- 30.** Hơi nước nóng có thể thoát ra khỏi thiết bị trong quá trình hoạt động. Không được 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 tủ bếp vì hơi nước bốc lên có thể gây hư hỏng.
- 32.** Khi kết thúc chu trình nấu, trong rổ chiên sẽ có hơi nước nóng từ chức năng hấp. Không đổ úp thức ăn trực tiếp từ rổ chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp để lấy thực phẩm ra khỏi ngăn chứa rổ chiên.

SỬ DỤNG DÂY NGUỒN NGẮN



Không sử dụng với dây nối dài. Dây nguồn ngắn được cung cấp để giảm rủi ro do vướng hoặc vấp phải dây dài.

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.

NGUỒN ĐIỆN



Nếu mạch điện bị quá tải khi sử dụng thiết bị cùng với các thiết bị khác, thiết bị này có thể không hoạt động bình thường. Nó phải được vận hành trên một mạch điện riêng biệt.

TỰ ĐỘNG TẮT



Thiết bị được tích hợp chế độ tự động tắt 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 SỬ DỤNG



Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên:

CẢNH BÁO: Khi sử dụng lần đầu tiên, thiết bị có thể phát ra mùi khói nhẹ. Khói không độc hại và sẽ biến mất sau vài phút. Điều này là do dầu bảo vệ đã được thoa để bảo vệ các bộ phận khỏi ma sát có thể xảy ra trong quá trình vận chuyển.

Cẩn thận mở bao bì và loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.

Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, chịu nhiệt, không bắt lửa.

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 khay chứa nước được lắp vào bình một cách chắc chắn trước khi sử dụng.

CÁC BỘ PHẬN



- 1) Giá đỡ kết nước
- 2) Cửa xả khí (phía sau)
- 3) Bảng điều khiển
- 4) Thân nồi
- 5) Rổ chiên
- 6) Cửa xả khí (bên dưới)
- 7) Chân nồi
- 8) Khay hứng nước
- 9) Khay rời đặt trong rổ chiên
- 10) Kết nước (chế độ xem tách rời)
- 11) Nắp kết nước - Nút vận
- 12) Tay cầm rổ chiên
- 13) Ngăn kéo cửa giỏ chiên (chế độ xem tách rời)

KẾT NƯỚC



B) Đổ nước vào kết



C) Đặt kết nước vào khớp vị trí giá đỡ

Sử dụng kết nước: Cần sử dụng kết nước cho chức năng hấp. Đổ đầy kết nước trước mỗi lần sử dụng và đặt vào giá đỡ kết nước.

Tháo kết nước ra khỏi thiết bị.

Mở nắp kết nước.

Thêm nước máy vào kết nước.

Đóng nắp kết nước.

Đặt kết nước vào giá đỡ kết nước trên đầu thiết bị.

Vệ sinh kết nước nếu không sử dụng trong thời gian dài. Nước còn sót lại và các chất lỏng khác dễ sinh nấm mốc. Không cho bất cứ thứ gì ngoại trừ nước sạch vào kết nước để tránh hỏng hóc.

Để duy trì hiệu suất đun cao và vệ sinh thực phẩm, nên sử dụng nước cất hoặc nước tinh khiết, đảm bảo bình chứa nước được đặt chắc chắn, tránh ảnh hưởng đến quá trình sử dụng thông thường.

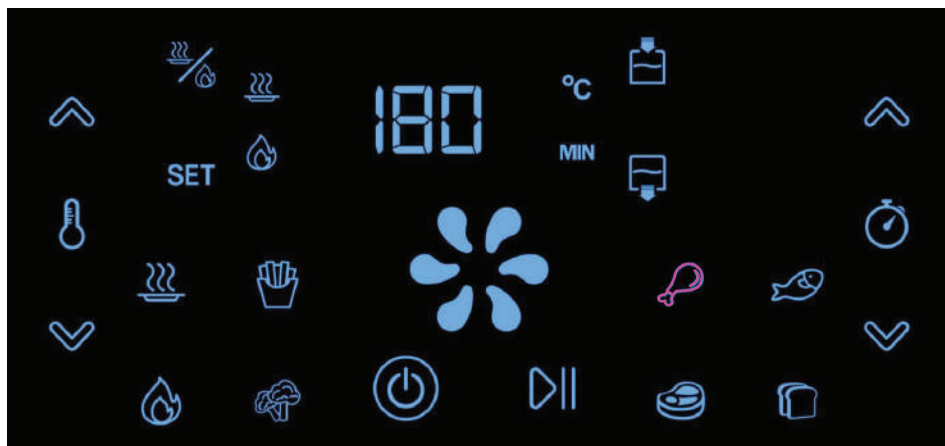
Không sử dụng thiết bị trong môi trường dưới 5°C. Thời gian tạo hơi nước sẽ chậm hơn nếu nhiệt độ quá thấp, khi nhiệt độ môi trường xuống 0°C, nước sẽ bắt đầu đóng băng và không có hơi nước. .

Khi kết thúc chu trình nấu, trong chảo chiên sẽ có hơi nước nóng từ chức năng hấp. Không đổ úp thức ăn trực tiếp từ chảo chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp để lấy thực phẩm ra khỏi chảo chiên.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Sau khi được kết nối nguồn điện, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp một lần, sau đó màn hình sẽ sáng lên và tắt. Nút nguồn sẽ vẫn sáng.



1. Nút nguồn: nhấn để Bật / Tắt thiết bị.
2. Nút Bắt đầu / Tạm dừng: nhấn để bắt đầu / tạm dừng quá trình nấu.
3. Các nút biểu tượng món ăn: nhấn các nút này để chọn chương trình nấu cài đặt sẵn mà bạn muốn sử dụng. Khi lựa 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 chương trình nấu bên dưới để biết thêm thông tin.

Lưu ý: Việc mở ngăn kéo của giỏ chiên trong quá trình nấu sẽ tạm dừng thiết bị cho đến khi ngăn này được đóng lại an toàn.

4. Nút Hấp / Chiên không khí: nhấn để sử dụng phương pháp nấu sử dụng kết hợp chế độ chiên không khí và hấp.
5. Nút cài đặt: nhấn để xác nhận chế độ nấu bằng hơi nước hoặc không khí.
6. Điều chỉnh nhiệt độ: nhấn nút hoặc 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 nút  hoặc  bên cạnh biểu tượng này để tăng hoặc giảm thời gian nấu.

► Khoảng thời gian nấu là 1 phút - 60 phút.

8.  Nút báo kết nước: nút này sẽ nhấp nháy khi két không có nước và cần được đổ đầy.

9.  Nút chương trình làm sạch: nhấn để bắt đầu chương trình làm sạch 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 két nước được lấp đầy để có thể sử dụng tính năng này.

CÁC CHƯƠNG TRÌNH NẤU



Chương trình nấu ăn	Nhiệt độ		Thời gian nấu		Chế độ nấu
	Hấp	Chiên	Hấp	Chiên	
	100°C	/	20 phút	/	Hấp
	/	180°C	/	15 phút	Chiên
	/	200°C	/	20 phút	Chiên
	100°C	/	10 phút	/	Hấp
	/	200°C	/	25 phút	Chiên
	100°C	200°C	5 phút	10 phút	Chiên hấp
	100°C	200°C	5 phút	8 phút	Chiên hấp
	/	130°C	/	5 phút	Chiên

HƯỚNG DẪN NẤU ĂN



Hướng dẫn nấu này chỉ mang tính chất tham khảo. Thực tế có thể thay đổi tùy thuộc vào số lượng, nhiệt độ ban đầu và trọng lượng của thực phẩm.

Thực phẩm	Thời gian	Nhiệt độ	Thông tin thêm
Khoai tây đông lạnh miếng mỏng	15 – 20 Phút	200°C	
Khoai tây đông lạnh dày	20 – 25 Phút	200°C	
Khoai tây tự làm	15 – 20 Phút	200°C	Thêm ½ thìa dầu ăn
Khoai tây bổ múi cau tự làm	18 – 22 Phút	180°C	Thêm ½ thìa dầu ăn
Bánh khoai tây bào	15 – 18 Phút	180°C	
Thịt bò miếng	10 – 15 Phút	180°C	
Bánh hamburger	10 – 15 Phút	180°C	
Sườn heo	10 – 15 Phút	180°C	
Nem/ Cuốn	13 – 15 Phút	200°C	
Xúc xích	25 – 30 Phút	180°C	
Đùi gà	15 – 20 Phút	180°C	
Nem/ Cuốn	8 – 10 Phút	200°C	Rã đông trước khi chiên
Gà viên đông lạnh	10 – 15 Phút	200°C	Rã đông trước khi chiên
Cá tẩm bột thái lát	6 – 10 Phút	200°C	Rã đông trước khi chiên
Mozzarella	8 – 10 Phút	180°C	Rã đông trước khi chiên
Rau các loại	10 Phút	160°C	
Bánh	20 – 25 Phút	160°C	Dùng khuôn nướng bánh
Quiche	20 – 22 Phút	180°C	Dùng khuôn nướng bánh
Bánh nướng xốp	15 – 18 Phút	200°C	Dùng khuôn nướng bánh
Hành tây đông lạnh	15 Phút	200°C	

TỰ LÀM KHOAI TÂY CHIÊN



Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng khoai tây chiên nướng đã sơ chế sẵn. Nếu bạn muốn làm khoai tây chiên tại nhà, hãy làm theo các bước dưới đây:

1. Gọt vỏ khoai tây và cắt thành hình que.
2. Ngâm khoai tây trong nước ít nhất 30 phút, vớt ra và dùng giấy bếp thấm khô.
3. Đổ $\frac{1}{2}$ 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. Nướng khoai tây trong 20-25 phút ở 200°C. Lấy rổ chiên ra lắc cho đều trong quá trình nấu để có thành phẩm giòn hơn và đều hơn.

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.

- ▶ Khối lượng thực phẩm nhiều chỉ cần thời gian nấu lâu hơn một chút so với số lượng nhỏ.
- ▶ Trở hoặc lật các loại thực phẩm có kích thước nhỏ hơn trong nửa quá trình nấu để đảm bảo rằng tất cả các miếng được chiên đều.
- ▶ Nên trộn một chút dầu thực vật hoặc dầu ô liu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn hơn. Thêm dầu 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. Dùng bột làm sẵn sẽ tiết kiệm thời gian nấu hơn so với tự nhào.

CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP



1. Tôi có thể chế biến các món ăn khác ngoài 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 có thể hâm nóng súp và nước sốt được không?

- ▶ Không được nấu hoặc hâm nóng chất lỏng trong thiết bị.

3. Tôi phải làm gì nếu thiết bị tắt khi đang nấu?

- ▶ Thiết bị này có thiết bị tự động ngắt để tránh hư hỏng do quá nhiệt như một tính năng an toàn. Rút phích cắm và để thiết bị nguội hoàn toàn. Cắm lại và khởi động lại bằng nút nguồn.

4. Thiết bị có cần thời gian để nóng lên không?

- ▶ Cần làm nóng trước nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh, hãy thêm 3 phút vào thời gian nấu để bù khâu rã đông.

5. Có thể tắt thiết bị bất cứ lúc nào không?

- ▶ Chỉ cần 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 tắt cả các đề xuất khắc phục sự cố?

- ▶ Vui lòng liên hệ Hotline Dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Vui lòng sử dụng thông tin hướng dẫn sau để biết nguyên nhân và giải quyết các sự cố phổ biến có thể gặp phải khi sử dụng thiết bị này.

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Thiết bị không hoạt động	Chưa cắm điện	Cắm phích điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
Thức ăn không chín	Có quá nhiều thực phẩm bên trong chảo chiên.	Chia lượng thực phẩm ra nhiều mẻ để làm chín đều.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp	Lật thức ăn khi nấu
	Thời gian lựa chọn quá ngắn.	Tăng thời gian nấu.
Thức ăn được chiên không đều.	Một số loại thực phẩm cần được lắc/trở trong quá trình nấu.	Lắc/trở thực phẩm trong khi nấu.
Đồ chiên không giòn khi mới nấu xong.	Bạn có thể đang sử dụng một loại thực phẩm được dùng để chế biến trong một nồi chiên ngập dầu truyền thống.	Sử dụng đồ ăn nhẹ phù hợp với nồi chiên hoặc quét nhẹ một ít dầu lên đồ ăn để có thành phẩm giòn hơn.

Khoai tây chiên không chín đều	Bạn có thể đã không ngâm các que khoai tây đúng cách trước khi nấu.	Cắm phích điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo khoai tây vẫn cứng trong khi chiên.
Khoai tây chiên không giòn	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai.	Đảm bảo rằng bạn làm khô que khoai tây đúng cách trước khi phủ dầu.
Có khói trắng phát ra từ thiết bị	Thực phẩm có nhiều dầu mỡ.	Chú ý cài đặt nhiệt độ dưới 180°C khi nấu thức ăn nhiều dầu mỡ.
	Có dầu thừa bên trong ngăn của giỏ chiên.	Làm sạch rổ chiên và khay nướng sau khi nấu.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ



Lưu ý: Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội hẳn trước khi xử lý, vệ sinh hoặc cất giữ.

- ▶ Rửa rổ chiên và khay nướng tháo rời trong nước xà phòng ấm sau mỗi lần sử dụng.
 - ▶ Có thể an toàn cho khay nướng vào máy rửa bát.
 - ▶ Không cho rổ chiên vào máy rửa bát.
 - ▶ Không cho kết nước và khay chứa nước vào máy rửa bát.
 - ▶ Có thể làm sạch khoang bên trong thiết bị bằng nước nóng, chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển không mài mòn.
 - ▶ Lau phần bên ngoài của thân nồi bằng khăn mềm và ẩm. Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa cho bên ngoài của thiết bị.
 - ▶ Không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc thân nồi vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vì có thể dẫn đến hư hỏng, hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.
- Sử dụng nút Chương trình làm sạch: Đảm bảo đổ đầy nước vào khay nước. Nhấn  để bắt đầu chương trình làm sạch hệ thống nước.
- Quá trình này mất khoảng 25 phút. Sau đó, thiết bị sẽ tự động tắt.



TẮY CẶN

Các chất bẩn đóng cặn gây tổn điện 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 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 hỗn hợp nước và chất tẩy cặn vào két 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 sạch các góc, v.v.

CẮT GIỮ



Để thiết bị nguội hẳn trước khi cắt giữ. Bảo quản thiết bị theo chiều thẳng đứng ở nơi khô ráo. Không đặt bất kỳ vật nặng nào lên trên thiết bị trong quá trình 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, cần phải loại bỏ hết nước trong két nước, khay hứng nước và bên trong rổ chiên, nước còn sót lại và các chất lỏng khác để gây nấm mốc.

Chúng tôi bảo hành 1 năm kể từ ngày mua hàng.

Vui lòng giữ biên lai của bạn để làm bằng chứng mua hàng để 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. Bảo hành không bao gồm các hao mòn thông thường, sơ suất hoặc sử dụng sai sản phẩm.

Trường hợp cần bảo hành, vui lòng ngừng sử dụng sản phẩm, liên hệ Hotline và đem sản phẩm tới Trung tâm bảo hành gần nhất theo hướng dẫn cùng với thông tin mua hàng. Chúng tôi sẽ đánh giá lỗi sản phẩm. Sản phẩm có thể cần được lưu lại trung tâm, thậm chí có thể gửi cho một bên đánh giá bên ngoài nếu cần thiết.

7L DIGITAL STEAM AIR FRYER MF-S102



*This appliance is intended for household use only.
Please read and retain these instructions for future reference.*

The illustrations used in the manual are to illustrate the operation method and structure of the product. Where there is a small difference between the physical item and the illustrations, please take the physical as the standard.



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.** Do not move an appliance when 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 or drip collection tray 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.

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

KẾT NƯỚC



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.

Remove the water tank from the unit.

Unscrew the water tank cap.

Add tap water to the water tank.

Add the water tank cap to the water tank.

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.

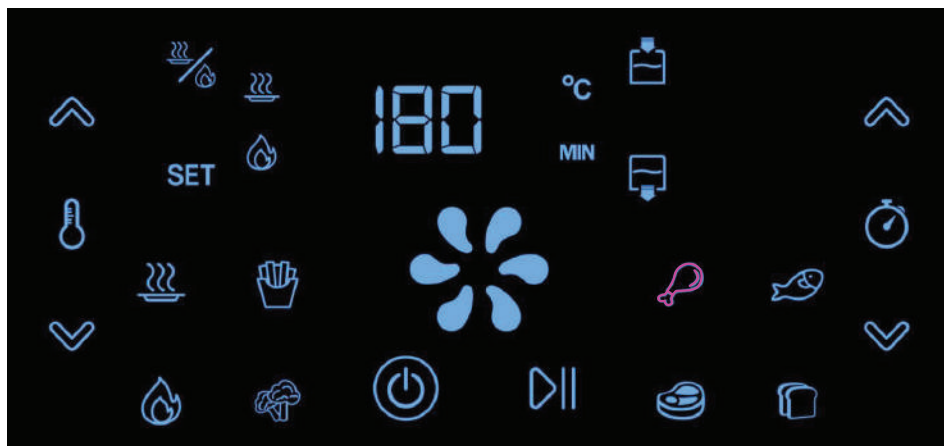
Do not to use the appliance in an environment below 5°C. The time for producing steam will be slower if the temperature is too low. When the environment temperature reaches 0°C, the water will start to freeze and no steam will be produced.

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, then the screen will light up and then go off. The power button will remain illuminated.



1.  Power button: press to turn on / off the appliance.
2.  Start / pause button: press to start / pause the cooking process.
3. Food icon 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.

4.  Steam / air fry button: press to use a cooking method which uses a combination of air frying and steaming modes.
5.  Set button: press to confirm the steam or air fry cooking modes.
6.  Temperature adjustment: press the  or  buttons next to this icon to increase or decrease the cooking temperature.

► The cooking temperature range is 80°C – 200°C.

7.  Cooking time adjustment: press the  or  buttons next to this icon to increase or decrease the cooking time.

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

8.  Water system tank button: this button will flash when the water system tank is empty and needs to be filled.

9.  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.

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

COOKING PROGRAM BUTTONS



Cooking program	Temperature		Cooking time		Cooking mode
	Steam	Air fry	Steam	Air fry	
	100°C	/	20 min	/	Steam
	/	180°C	/	15 min	Air fry
	/	200°C	/	20 min	Air fry
	100°C	/	10 min	/	Steam
	/	200°C	/	25 min	Air fry
	100°C	200°C	5 min	10 min	Steam fry
	100°C	200°C	5 min	8 min	Steam fry
	/	130°C	/	5 min	Air fry

COOKING GUIDE CHART



These cooking times are a guide only. They could vary depending on quantity, initial temperature, and weight.

Food	Time	Temperature	Additional information
Thin frozen chips	15 – 20 mins	200°C	
Thick frozen chips	20 – 25 mins	200°C	
Homemade chips	15 – 20 mins	200°C	Add ½ tablespoon oil
Homemade potato wedges	18 – 22 mins	180°C	Add ½ tablespoon oil
Hash browns	15 – 18 mins	180°C	
Steak	10 – 15 mins	180°C	
Hamburger	10 – 15 mins	180°C	
Pork chops	10 – 15 mins	180°C	
Sausage roll	13 – 15 mins	200°C	
Chicken drumsticks	25 – 30 mins	180°C	
Chicken breast	15 – 20 mins	180°C	
Spring rolls	8 – 10 mins	200°C	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	10 – 15 mins	200°C	Use oven-ready
Fish fingers	6 – 10 mins	200°C	Use oven-ready
Mozzarella sticks	8 – 10 mins	180°C	Use oven-ready
Stuffed vegetables	10 mins	160°C	
Cake	20 – 25 mins	160°C	Use a baking dish
Quiche	20 – 22 mins	180°C	Use a baking dish
Muffins	15 – 18 mins	200°C	Use a baking dish
Frozen onion rings	15 mins	200°C	



MAKING HOMEMADE CHIPS



For the best results, we advise to use pre-baked chips. If you want to make home-made chips, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with the olive oil.
4. Remove the sticks from the bowl and put the sticks into the frying basket.
5. Cook the chips for 20 – 25 minutes at 200°C. Give the frying basket's drawer a shake halfway through the cooking process for a crispier and even result.

HELPFUL COOKING TIPS



- ▶ Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- ▶ Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- ▶ Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.
- ▶ Misting a bit of vegetable or olive oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.

- ▶ Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in this appliance.
- ▶ Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.

CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP



1. Can I prepare foods other than fried dishes with my appliance?
 - ▶ You can prepare a variety of dishes including steaks, chops, burgers, and baked goods.
2. Is the appliance good for making or reheating soups and sauces?

► Never cook or reheat liquids in the appliance.

3. What do I do if the appliance shuts down while cooking?

► As a safety feature, this appliance has an automatic shut-off device that prevents damage from overheating. Unplug and allow the appliance to cool down completely. Plug back in and restart with the power button.

4. Does the appliance need time to heat up?

► Preheating is needed when you are cooking from a cold start, add 3 minutes to the cooking time to compensate for this.

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

► Press the power button once to stop the cooking process.

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

► Please contact our customer service team.

TROUBLESHOOTING



Please use the following table as a guide to help troubleshoot and resolve any common issues you may come across while using this appliance.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged into the mains power.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The food is not done.	There is too much food inside the frying basket.	Chia lượng thực phẩm ra nhiều mẻ để làm chín đều.
	The set temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time.
The food is unevenly fried.	Certain types of food need to be shaken during the cooking process.	Shake the food halfway through cooking.
Fried snacks are not crispy when they come out.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.



Chips are not cooked evenly.	You did not soak the potato sticks properly before cooking.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and then dry them with paper towels.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Khoai tây chiên không giòn	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the potato.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is under 180°C when cooking greasy food.
	There is excess oil inside the frying basket's drawer.	Clean out the frying basket's drawer and removable grill plate insert after each use.

CLEANING & MAINTENANCE



Note: Unplug the appliance and allow it to cool down completely before handling, cleaning or storing.

- ▶ Wash the frying basket's drawer and removable grill plate insert in warm soapy water after each use.
- ▶ The removable grill plate insert is also dishwasher safe.
- ▶ The frying basket's drawer is not dishwasher safe.
- ▶ The water tank and drip tray are not dishwasher safe.
- ▶ The inside of the appliance can be cleaned with hot water, a mild detergent and a non-abrasive sponge.
- ▶ Wipe the outer housing body with a soft, damp cloth. Do not use detergents or cleaners on the outside of the appliance.
- ▶ Do not immerse the power cord, plug or the housing body in water or any other liquids as it may result in damage, fire, electric shock or injury.

Using the Cleaning program button: Ensure that the water tank is filled completely.



press to start the cleaning program for the water system.

The process takes about 25 minutes. The device then switches off automatically.

DESCALING:

Limescale deposits cause power losses and shorten the lifespan of an appliance.

We recommend regularly removing limescale deposits with a descaling agent in accordance with the water quality in your area and how often the device is used.

For descaling, instead of just using water, fill the water tank with a mixture of water and descaling agent and then allow the cleaning program to run.

A standard descaling agent for kitchen equipment can be used for descaling.

Consult the instructions for using the descaling agent with regards to the ratio of water to descaling agent.

After descaling, perform at least 3 three cleaning runs with water to flush the lines, etc.

STORING

Allow the appliance to cool down completely before storing. Store the appliance in an upright position in a dry location. Do not place any heavy items on top of the appliance during storage as this may result in possible damage to the appliance.

If the device is not going to be used and before storing it away, it is essential to remove any water from the water tank, drip tray and the inside of the frying basket, residual water and other liquid substances are prone to mildew.

We offer a 1 year warranty from the date of purchase.

Please keep your receipt as proof of purchase for this product warranty.

This warranty covers manufacturing defects and abnormal deterioration when the product is used in normal domestic use and in accordance with the care and use instructions provided. It does not cover normal wear and tear, negligence or misuse of the product.

Should you have to make a claim under this warranty please cease using the product and return it to your nearest after service place at your expense with your proof of purchase. We will arrange for the product to be assessed. This assessment may be completed in-store or may involve sending the product to an external assessor.