

MUTOSI[®]
Trải nghiệm tuyệt vời

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU MF-T891



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.





Quý khách hàng thân mến !

Cảm ơn quý khách đã lựa chọn sử dụng nồi chiên không dầu Mutosi. Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn để sử dụng tối đa các chức năng của máy, chúng tôi tin rằng chiếc máy này sẽ mang lại sự tiện dụng giúp quý khách hàng dễ dàng chế biến những món ăn thơm ngon cho cả gia đình.

Nếu có bất kỳ vấn đề gì, vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng của chúng tôi. Sản phẩm và các phụ kiện đi kèm của công ty chúng tôi phù hợp với mọi tiêu chuẩn, khách hàng có thể yên tâm sử dụng.

Nồi chiên không dầu Mutosi sẽ mang đến cho quý khách sự tiện lợi trong cuộc sống, an toàn cho sức khỏe.

LƯU Ý AN TOÀN

Khi sử dụng các thiết bị điện, luôn phải tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm:

1. Không bao giờ nhúng nồi có chứa các linh kiện điện và các bộ phận gia nhiệt vào nước. Không rửa dưới vòi nước.
2. Để tránh sốc điện, không cho bất kỳ loại chất lỏng nào vào nồi nơi có chứa các linh kiện điện.
3. Thiết bị này có phích cắm phân cực (một lưỡi rộng hơn lưỡi kia). Để giảm nguy cơ sốc điện, phích cắm này chỉ được lắp vào ổ cắm phân cực theo một chiều. Nếu phích cắm không khớp hoàn toàn vào ổ cắm, hãy đảo ngược phích cắm. Nếu vẫn không vừa, hãy liên hệ với thợ điện có chuyên môn. Không cố gắng sửa đổi phích cắm theo bất kỳ cách nào.
4. Đảm bảo thiết bị được cắm vào ổ cắm điện chuyên dụng. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm đúng cách và không có bất kỳ thiết bị nào khác trên cùng một ổ cắm.
5. Để ngăn thực phẩm tiếp xúc với thành lòng nồi phía trên và bộ phận gia nhiệt, không để quá nhiều thực phẩm trong khoang chứa.
6. Không che lỗ thoát khí vào hoặc lỗ thoát khí ra khi nồi đang hoạt động. Làm như vậy khiến thực phẩm không chín đều, và có thể làm hỏng nồi hoặc khiến nồi quá nóng.
7. Không đổ dầu vào khoang chứa để tránh hỏa hoạn và thương tích cá nhân.
8. Trong khi nấu, nhiệt độ bên trong của thiết bị lên tới vài trăm độ C. Để tránh thương tích cá nhân, không đặt tay vào bên trong nồi tới khi nồi nguội hoàn toàn.
9. 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 sự giám sát của người có trách nhiệm bảo hộ hoặc đã được hướng dẫn kỹ càng về việc sử dụng thiết bị. Thiết bị dùng điện không được thiết kế để trẻ em sử dụng.
10. Khi nấu ăn, không đặt thiết bị sát tường hoặc sát cạnh các thiết bị khác. Để nồi cách mặt phẳng sau, hai bên và phía trên thiết bị ít nhất 12 cm. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
11. Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc chính thiết bị bị hỏng theo bất kỳ cách nào.
12. Không đặt nồi lên trên bề mặt các loại bếp.
13. 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.
14. Đảm bảo thiết bị và dây nguồn tránh xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang hoạt động hoặc trong quá trình làm nguội.

15. Đảm bảo dây nguồn không đặt trên các bề mặt nóng. Không cắm dây nguồn hoặc vận hành các bộ điều khiển của thiết bị khi tay ướt.
16. Không kết nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
17. Không sử dụng thiết bị này với bất kỳ loại dây nối nào.
18. Không vận hành thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa, chẳng hạn như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
19. Không sử dụng Nồi chiên không dầu 12L cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
20. Không bao giờ vận hành thiết bị mà không được giám sát.
21. 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 không khí trong khi lấy thực phẩm ra khỏi nồi.
22. 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. Mang găng tay chuyên dụng khi xử lý các bộ phận hoặc bề mặt nóng.
23. 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.
24. Khi hết thời gian cài đặt, việc nấu sẽ dừng nhưng quạt sẽ tiếp tục chạy trong 20 giây để hạ nhiệt thiết bị.
25. Luôn vận hành thiết bị trên bề mặt nằm ngang bằng phẳng, ổn định và chịu nhiệt.
26. 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.
27. Trước khi sử dụng nồi chiên không khí mới của bạn trên bất kỳ bề mặt bếp nào, hãy kiểm tra với nhà sản xuất hoặc người lắp đặt mặt bếp để biết các khuyến nghị về việc sử dụng các thiết bị trên bề mặt bếp. Một số nhà sản xuất và lắp đặt có thể khuyến nghị nên bảo vệ bề mặt bếp bằng cách đặt một miếng đệm hoặc giá đỡ ba chân bên dưới nồi để chống nóng bề mặt. Nhà sản xuất hoặc người lắp đặt có thể khuyến cáo rằng không nên đặt chảo, nồi hoặc thiết bị điện nóng trực tiếp trên mặt bếp. Nếu không chắc chắn, hãy đặt một miếng đệm hoặc giá đỡ ba chân bên dưới nồi trước khi sử dụng.

28. Không đặt Nồi chiên không dầu 12L trên bếp nấu, ngay cả khi bếp đã nguội, vì nó có thể gây cháy hoặc làm hỏng nồi hoặc hỏng bếp.

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

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

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

QUAN TRỌNG

1. Trước khi sử dụng lần đầu và sau khi sử dụng lần tiếp theo, hãy 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 bốc 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 khi bộ 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.

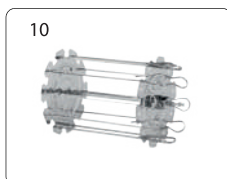
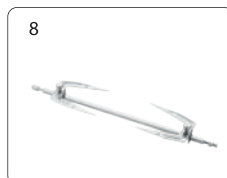
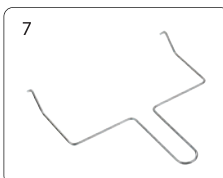
NGUỒN ĐIỆN

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

ĐIỆN TRƯỜNG

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

MÔ TẢ SẢN PHẨM



1. Nổi

Làm sạch dễ dàng bằng miếng bọt biển hoặc vải ẩm và chất tẩy rửa nhẹ. Tránh các chất tẩy rửa mạnh, ăn mòn. Không bao giờ nhấn chìm thiết bị trong nước hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào.

2. Bảng điều khiển

Cho phép bạn kiểm soát các chức năng của thiết bị.

3. Lỗ hút khí

Không đậy các lỗ hút khí trong khi thiết bị đang hoạt động.

4. Lỗ thoát khí nóng

Không đậy các lỗ thoát khí trong khi thiết bị đang hoạt động. Không đặt các vật khác trong vòng 12,7 cm.

5. Khay lưới

Có thể được sử dụng để sấy khô, nấu các món ăn nhẹ giòn, hoặc hâm nóng thức ăn như pizza.

6. Khay hứng dầu

Đặt dưới khay lưới/ khay nướng để hứng mỡ, nước, giúp dễ làm sạch nồi sau khi sử dụng.

7. Giá đỡ

Giá đỡ nên được sử dụng để chèn và lấy bất kỳ loại thực phẩm nào được chế biến bằng xiên quay. Đặt dưới trục và nhấc lên (nhấc từ bên trái trước) rồi cẩn thận cho thực phẩm vào.

8. Không quay

Sử dụng cho thịt quay và gà nguyên con. Trượt trục theo chiều dọc qua tâm của miếng thịt. Trượt nửa lên trục từ mỗi đầu rồi xiên nửa vào thịt. Khóa tại chỗ bằng vít. Có những vết lõm trên trục cho bộ vít. Bạn có thể điều chỉnh vít gần tâm của trục nếu cần nhưng không nên vượt quá vết lõm.

Lưu ý: Đảm bảo có không gian để thịt nướng hoặc gà quay được trong nồi. Nếu món quá lớn, nó sẽ không quay hoặc nấu không đều (trung bình 1,5 – 1,8 kg).

9. Giỏ quay

Sử dụng cho khoai tây chiên, các loại hạt rang và đồ ăn nhẹ khác. Sử dụng Giá đỡ khi lắp hoặc tháo Giỏ quay.

10. Xiên quay

Xiên thực phẩm vào que và nướng, trục quay giúp thực phẩm chín đều.

11. Khay nướng chống dính

Sử dụng để nướng thực phẩm, được phủ lớp chống dính giúp bạn dễ dàng vệ sinh sau khi sử dụng.

12. Găng tay

Dùng để lấy khay nướng hoặc khay lưới ra khỏi nồi tránh bị bỏng.

LƯU Ý: Tất cả các phụ kiện kể trên đều nằm ở trong bao bì. Vui lòng gỡ bỏ các màng bảo vệ trong suốt hoặc màu xanh trên các phụ kiện.

CẢNH BÁO

Nĩa, trục và các bộ phận kim loại khác của thiết bị này sắc nhọn và sẽ rất nóng trong quá trình sử dụng. Cần hết sức cẩn thận để tránh bị thương. Hãy mang găng tay khi sử dụng nồi.

SỬ DỤNG PHỤ KIỆN



TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỒI LẦN ĐẦU TIÊN

1. Đọc tất cả tài liệu, tem nhãn.
2. Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói và các tem nhãn dán.
3. Rửa tất cả các bộ phận và phụ kiện được sử dụng trong quá trình nấu ăn bằng nước xà phòng ấm.
4. Không rửa hoặc ngâm nồi vào nước. Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị nấu ăn bằng khăn ẩm và sạch.
5. Trước khi nấu thức ăn, hãy làm nóng nồi một vài phút để lớp dầu bảo vệ của nhà sản xuất cháy hết. Lau nồi bằng nước ấm, xà phòng và khăn lau bát đĩa sau quá trình làm nóng này.

LƯU Ý:

Không bao giờ rửa hoặc ngâm nồi trong nước.

Thiết bị này không phải là nồi chiên ngập dầu. Không đổ dầu vào thiết bị.

ĐẶT KHAY LƯỚI VÀO THIẾT BỊ

1. Đặt khay hứng dầu vào máng trượt thấp nhất	
2. Đặt khay lưới vào nồi bằng cách trượt khay qua các rãnh bên và lên mép ở sau.	
3. Đặt khay lưới gần bộ phận làm nóng trên cùng để nấu nhanh hơn và thêm giòn.	
4. Xoay chiều khay lưới ở giữa quá trình nấu để thức ăn chín đều.	

SỬ DỤNG KHÔNG QUAY:

1. Khi đã tháo nĩa ra, ép trực quay qua tâm thức ăn theo chiều dọc.	
LƯU Ý: Để giữ thức ăn trên nĩa tốt hơn, hãy lắp nĩa vào thức ăn ở các góc khác nhau	
2. Trượt nĩa (A) vào mỗi bên của khớp và cố định chúng vào vị trí bằng cách siết chặt hai vít định vị (B).	
3. Giữ xiên đã lắp ráp ở một góc lệch nhỏ với bên phải cao hơn bên trái, lắp đầu bên trái của xiên vào mối nối bên trong nồi.	

4. Khi đầu bên trái đã được đặt chắc chắn, hạ thấp đầu bên phải của xiên cắm vào mối nối ở bên phải của thiết bị	
5. Để lấy thực phẩm đã nấu chín, hãy đưa nĩa lớn vào thực phẩm, vận sang trái và nâng lên để lấy xiên ra khỏi khe bên trái và sau đó lấy thực phẩm ra khỏi nồi bằng chuyển động nâng nhẹ. Chuyển thức ăn sang khay hoặc đĩa.	

THÁO NHÔNG QUAY

1. Sử dụng giá đỡ để móc vào đầu bên trái và bên phải của trục đang gắn ở xiên quay.	
2. Kéo xiên quay sang phải một chút để tháo rời khỏi lỗ quay.	
3. Cẩn thận kéo và tháo xiên quay ra khỏi nồi.	

THÁO LẮP CÁNH CỬA NỒI

1. Để tháo cửa lò, mở cánh cửa ở một góc nghiêng nhỏ hơn 60 độ so với nồi và kéo cánh cửa ra.	
2. Để lắp cửa lò, đặt cánh cửa vào khớp nối ở một góc nghiêng nhỏ hơn 60 độ so với nồi và đóng cánh cửa vào.	

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH CHUNG



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 với công thức của bạn.

Lưu ý: Trước và sau khi sử dụng, rửa tay các phụ kiện nướng, sau đó, lau bên ngoài và bên trong thiết bị bằng vải ẩm, ấm và chất tẩy rửa nhẹ.

CẢNH BÁO

1. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
2. Không che các lỗ thông khí trên mặt trên và mặt sau của thiết bị.
3. Không đổ dầu hoặc chất lỏng vào nồi. Nồi chỉ nấu bằng không khí nóng.
4. Không sử dụng cửa nồi làm nơi đặt giỏ chiên nóng chứa đầy thực phẩm. Giỏ chiên nóng có thể làm hỏng cửa hoặc có thể dẫn đến thương tích cá nhân.
5. Luôn sử dụng găng tay chuyên dụng khi lấy khay nướng đang nóng ra khỏi nồi.

NẤU ĂN VỚI NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

1. Đặt các nguyên liệu vào phụ kiện bạn đã chọn.
2. Cắm dây nguồn vào ổ cắm chuyên dụng 220-240V. Đặt phụ kiện đã chọn vào nồi và đóng cửa.
3. Khi phụ kiện và thực phẩm đã chọn đã ở đúng vị trí, hãy nhấn nút Nguồn một lần.
4. Chọn một chế độ nấu cài đặt sẵn (xem phần "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 cài đặt sẵn 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 sau khi đã chọn được thời gian và nhiệt độ nấu mong muốn.

LƯU Ý:

Bạn có thể mở cửa nồi để xem thức ăn bất kỳ lúc nào trong quá trình nấu để kiểm tra tiến độ.

Tham khảo các bảng trong sách hướng dẫn này hoặc sách công thức để xác định cài đặt chính xác.

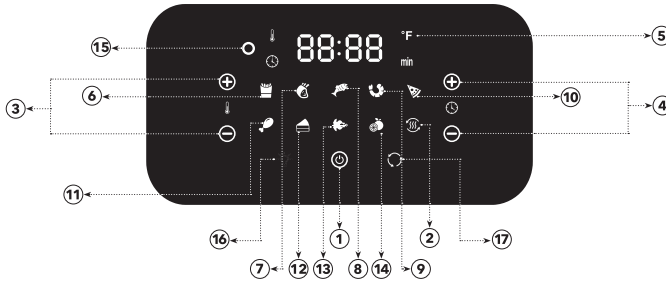
LỜI KHUYÊN

1. Thực phẩm có kích thước nhỏ hơn thường cần ít thời gian nấu hơn những thực phẩm lớn hơn.
2. Thực phẩm số lượng nhiều chỉ cần thời gian nấu lâu hơn một chút so với số lượng ít.
3. Lật thực phẩm giữa quá trình nấu để đảm bảo thực phẩm chín đều.
4. Nên thoa một chút dầu thực vật lên khoai tây tươi để thành phẩm được giòn hơn.
5. Đồ ăn nhẹ thường được nấu trong lò nướng cũng có thể được nấu bằng Nồi chiên không dầu 12L.
6. Sử dụng bột nhào sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh chóng và dễ dàng. Bột nhào sẵn cần thời gian nấu ngắn hơn bột tự làm.
7. Có thể đặt hộp thiếc nướng hoặc đĩa nướng lên khay nướng bên trong nồi khi nướng bánh. Dùng hộp hoặc đĩa bằng thiếc cũng được khuyến khích khi nấu thức ăn dễ vỡ hoặc đầy.
8. Có thể tháo rời cánh cửa khi lấy đồ ăn ra khỏi nồi, tránh ám mùi và dính thức ăn vào tay áo, đồng thời dễ dàng vệ sinh nồi sau khi sử dụng.

CẢNH BÁO

1. Trong quá trình nấu, các phụ kiện nấu ăn sẽ rất nóng. Khi bạn tháo các phụ kiện để kiểm tra tiến độ, hãy đảm bảo rằng bạn có giá đỡ 3 chân hoặc bề mặt chịu nhiệt gần đó để đặt phụ kiện lên. Không bao giờ đặt các phụ kiện trực tiếp trên mặt bàn.
2. Các phụ kiện nướng sẽ nóng lên trong quá trình chiên không dầu. Mang găng tay chuyên dụng và cầm nắm cẩn thận để tránh bị thương.

SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ



1. Nút nguồn/ Bắt đầu - Dừng

Sau khi thiết bị được cắm điện, nút nguồn sẽ sáng. Chọn nút nguồn một lần sẽ làm cho toàn bộ bảng điều khiển được chiếu sáng. Chọn nút nguồn lần thứ hai sẽ kích hoạt quá trình nấu ở nhiệt độ mặc định là 185°C và thời gian mặc định là 15 phút. Chọn nút nguồn bất kỳ lúc nào trong quá trình nấu sẽ tắt thiết bị, khiến màn hình tối đi. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong 20 giây để làm mát thiết bị.

2. Hâm nóng

Cho phép bạn hâm nóng thức ăn với nhiệt độ mặc định là 115°C trong thời gian mặc định 12 phút.

3. Các nút điều khiển nhiệt độ

Các nút này cho phép bạn tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu trong khoảng từ 40°C đến 200°C đối với tất cả chế độ nấu ngoại trừ Sấy khô. Chế độ Sấy khô có thể điều chỉnh được nhiệt độ trong khoảng từ 30°C đến 80°C.

4. Các nút kiểm soát thời gian

Các nút này cho phép bạn điều chỉnh thời gian nấu chính xác đến từng phút, từ 1 phút đến 90 phút ở tất cả các chế độ nấu ngoại trừ Sấy khô. Chế độ Sấy khô có thể điều chỉnh mỗi 30 phút mỗi lần nhấn với thời gian hoạt động từ 2 - 24 giờ.

5. Màn hình LED

Màn hình LED sẽ hiển thị linh hoạt nhiệt độ và thời gian còn lại trong quá trình nấu.

6-14. Chế độ nấu cài đặt sẵn

Chọn bất kỳ nút chế độ cài đặt sẵn nào sẽ cài đặt thời gian và nhiệt độ thành giá trị mặc định đã được cài đặt trước. Quá trình nấu tự động bắt đầu 5 giây sau khi chế độ nấu cài đặt sẵn được chọn, hoặc có thể nhấn nút nguồn sau nút chế độ nấu cài đặt sẵn để bắt đầu quá trình nấu ngay lập tức. Bạn có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ cho các chế độ cài đặt sẵn bằng các nút thời gian và nhiệt độ.

15. Biểu tượng quạt

Biểu tượng này sẽ nhấp nháy theo trình tự khi đang nấu và tiếp tục nhấp nháy trong tối đa 20 giây sau khi bạn tắt thiết bị.

16. Đèn bên trong

Chọn nút này sẽ giúp bạn kiểm tra tiến trình nấu trong khi thiết bị đang hoạt động.

Lưu ý: Mở cửa trong quá trình nấu sẽ tạm dừng thiết bị. Nếu cửa được mở, đèn bên trong sẽ tắt.

17. Nút quay

Chọn nút này khi nấu bằng chế độ Quay nướng. Biểu tượng sẽ nhấp nháy trong quá trình nấu.

CÁC CHẾ ĐỘ NẤU CÀI ĐẶT SẴN

THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ NẤU MẶC ĐỊNH

Thời gian nấu gà quay nguyên con sẽ thay đổi theo trọng lượng. Sử dụng nhiệt kế thịt để kiểm tra nhiệt độ bên trong như trong biểu đồ bên dưới.

Chế độ nấu cài đặt sẵn	Nhiệt độ mặc định	Thời gian mặc định
2. Hâm nóng	115°C	12 phút
6. Khoai tây chiên	200°C	15 phút
7. Bít tết/ Sườn	175°C	25 phút
8. Cá	165°C	15 phút
9. Tôm	160°C	12 phút
10. Pizza	180°C	15 phút
11. Gà	180°C	40 phút
12. Nướng bánh	160°C	30 phút
13. Quay nướng	190°C	30 phút
14. Sấy khô	30°C	2 giờ

CẢNH BÁO

Thiết bị này không phải là một nồi chiên ngập dầu. Không đổ dầu vào thiết bị.

SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU KHÔNG CẦN CHẾ ĐỘ NẤU CÀI ĐẶT SẴN

Thời gian và nhiệt độ trên biểu đồ ở trên là cài đặt mặc định cơ bản. Khi bạn đã quen với thiết bị, bạn sẽ có thể thực hiện các điều chỉnh để phù hợp với sở thích của mình.

BIỂU ĐỒ NHIỆT BÊN TRONG THỊT

Sử dụng biểu đồ này và nhiệt kế thực phẩm để đảm bảo rằng thịt, gia cầm, hải sản và thực phẩm đã nấu chín khác đạt đến nhiệt độ bên trong an toàn.

Thực phẩm	Loại thực phẩm	Nhiệt độ bên trong
Thịt bò & Thịt bê	Thịt xay	70°C
	Bít tết , thịt nước: chín vừa	70°C
	Bít tết , thịt nước: chín tái	50°C
Gà	Úc	75°C
	Xay, nhồi	75°C
	Nguyên con, chân, đùi, cánh	75°C
Cá & Động vật có vỏ	Tất cả các loại	65°C
Cừu	Thịt xay	70°C
	Bít tết , thịt nước: chín vừa	60°C
	Bít tết, thịt nướng: tái	55°C

THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ GỢI Ý



Thực phẩm	Lượng tối thiểu - tối đa	Thời gian	Nhiệt độ	Ghi chú
Khoai tây đông lạnh mỏng	1 ¼ - 3 cốc	15 - 16 phút	200°C	
Khoai tây đông lạnh dày	1 ¼ - 3 cốc	15 - 20 phút	200°C	
Khoai tây tự làm	1 ¼ - 3 ¼ cốc	10 - 16 phút	200°C	Thêm ½ thìa dầu ăn
Khoai tây múi tự làm	1 ¼ - 3 ¼ cốc	18 - 22 phút	180°C	Thêm ½ thìa dầu ăn
Khoai tây cắt vuông tự làm	1 ¼ - 3 cốc	12 - 18 phút	180°C	Thêm ½ thìa dầu ăn
Khoai tây bào	1 cốc	15 - 18 phút	180°C	
Khoai tây nghiền	2 cốc	15 - 18 phút	200°C	
Bít tết	113 - 500 g	8 - 12 phút	180°C	
Thịt lợn băm	113 - 500 g	10 - 14 phút	180°C	
Hamburger	113 - 500 g	7 - 14 phút	180°C	
Bánh ngọt nhân xúc xích	113 - 500 g	13 - 15 phút	200°C	
Đùi gà	113 - 500 g	18 - 22 phút	180°C	
Ức gà	113 - 500 g	10 - 15 phút	180°C	
Nem	113 - 500 g	15 - 20 phút	200°C	Dùng loại chế biến sẵn
Gà viên đông lạnh	113 - 500 g	10 - 15 phút	200°C	Dùng loại chế biến sẵn
Lát cá tẩm bột đông lạnh	113 - 500 g	6 - 10 phút	200°C	Dùng loại chế biến sẵn
Phô mai que	113 - 500 g	8 - 10 phút	180°C	Dùng loại chế biến sẵn
Rau nhồi	113 - 500 g	10 phút	160°C	
Bánh ngọt	1 ¼ cốc	20 - 25 phút	160°C	Dùng khay nướng
Bánh Quiche	1 ½ cốc	20 - 22 phút	180°C	Dùng khay nướng/ Đĩa nướng
Bánh Muffin	1 ¼ cốc	15 - 18 phút	200°C	Dùng khay nướng
Đồ nướng	1 ½ cốc	20 phút	160°C	Dùng khay nướng/ Đĩa nướng
Hành tây đông lạnh	113 g	15 phút	200°C	

Ghi chú: Dung tích 1 cốc khoảng 725 ml

CÀI ĐẶT

Bảng Thời gian và nhiệt độ gợi ý sẽ giúp bạn chọn nhiệt độ và thời gian chính xác để có kết quả tốt nhất. Khi bạn trở nên quen thuộc hơn với quy trình nấu ăn trong Nồi chiên không dầu 12L, bạn có thể điều chỉnh các cài đặt này cho phù hợp với sở thích cá nhân của mình.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ mang ý nghĩa tham khảo. Vì các nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng và nhãn hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.

LỜI KHUYÊN

1. Đối với thực phẩm cần lật, hãy đặt hẹn giờ ở một nửa thời gian cần thiết cho công thức và chuông hẹn giờ sẽ báo cho bạn biết khi đến thời điểm lật hoặc xoay thực phẩm. Khi bạn nghe thấy chuông hẹn giờ, thời gian chuẩn bị đặt trước đã trôi qua.
2. Thêm 3 phút vào thời gian nấu khi bắt đầu với nồi chưa được làm nóng

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN



VỆ SINH

Vệ sinh Nồi chiên không dầu sau mỗi lần sử dụng. Các phụ kiện được làm bằng thép không gỉ bền và an toàn khi sử dụng trong máy rửa bát. Không bao giờ sử dụng các vật liệu hoặc đồ dùng làm sạch có tính ăn mòn trên các bề mặt này.

Rút 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. Để làm sạch cửa, hãy nhẹ nhàng chà sạch cả hai mặt bằng nước ấm, xà phòng và khăn ẩm. Không ngâm hoặc làm ngập cửa hoặc thiết bị trong nước hoặc rửa trong máy rửa bát.
3. Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng, chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển không ăn mòn. Sau đó, rửa kỹ thiết bị bằng khăn ẩm và sạch. Không để nước đọng bên trong thiết bị. Không cọ rửa các cuộn dây sưởi vì chúng dễ vỡ và có thể bị gãy.
4. Nếu cần, hãy loại bỏ cặn thức ăn bằng bàn chải nylon mềm.
5. Nên ngâm thức ăn bám trên phụ kiện vào nước ấm có pha xà phòng để loại bỏ mảng bám.

BẢO QUẢN

1. Rút phích cắm của thiết bị và để nguội hoàn toàn.
2. Đảm bảo rằng tất cả các thành phần được 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	Nồi chưa cắm điện	Cắm dây nguồn vào ổ cắm.
	Thiết bị chưa được bật bằng cách cài đặt thời gian và nhiệt độ.	Cài đặt thời gian và nhiệt độ.
	Thiết bị chưa được cắm vào ổ cắm điện chuyên dụng.	Cắm thiết bị vào ổ cắm điện chuyên dụng.
Thức ăn chưa chín	Khay quá đầy thức ăn.	Chiên lượng thức ăn ít hơn.
	Nhiệt độ đặt quá thấp.	Tăng nhiệt độ lên và tiếp tục nấu.
Thức ăn chưa chín đều	Một số thực phẩm cần được lật trở trong quá trình nấu.	Kiểm tra giữa quá trình và lật thức ăn nếu cần.
	Thức ăn có kích cỡ khác nhau đang được nấu cùng nhau.	Nấu thức ăn có kích thước tương tự cùng lúc.
Khói trắng thoát ra từ nồi	Thức ăn có nhiều dầu mỡ.	Lau bề mặt thức ăn để loại bỏ dầu mỡ dư thừa.
	Phụ kiện có cặn dầu mỡ thừa từ quá trình nấu trước đó.	Lau rửa sạch khay nướng sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên chưa chín đều	Chọn sai loại khoai tây	Chọn khoai tây tươi và cứng.
	Khoai tây không được chuẩn bị kỹ trong quá trình chuẩn bị.	Cắt và lau khô để loại bỏ tinh bột thừa.
	Quá nhiều khoai tây được chiên cùng một lúc.	Mỗi lần nấu ít hơn 2 ½ cốc khoai tây chiên
Khoai tây chiên chưa giòn	Khoai sống chứa quá nhiều nước.	Làm khô khoai tây đúng cách trước khi phun dầu.
		Thêm một chút dầu. Chần khoai tây cắt miếng.

LỖI



Hiển thị	Nguyên nhân	Cách khắc phục
E1	Cảm biến nhiệt bị hỏng mạch	Liên hệ Bộ phận Dịch vụ khách hàng
E2	Liên hệ Bộ phận Dịch vụ khách hàng	Liên hệ Bộ phận Dịch vụ khách hàng

BẢO HÀNH



Cảm ơn Quý khách đã mua sản phẩm của MUTOSI!

Sản phẩm này được bảo hành 24 tháng kể từ ngày mua và không quá 30 tháng kể từ ngày xuất kho đối với những lỗi kỹ thuật của Nhà sản xuất.

Vui lòng xuất trình hóa đơn mua hàng để được phục vụ. Vui lòng giữ lại hóa đơn mua hàng gốc hoặc phiếu mua hàng để xác minh, hoặc gửi Phiếu bảo hành và đăng ký bảo hành sản phẩm trên Ứng dụng bảo hành của MUTOSI trong vòng 14 ngày kể từ ngày mua. Nếu không thể xác minh, bảo hành sẽ không có hiệu lực.

Bảo hành này sẽ được cấp tại trung tâm bảo hành, khách hàng chịu trách nhiệm vận chuyển sản phẩm đến và từ trung tâm dịch vụ của chúng tôi để sửa chữa. Bảo hành không được áp dụng cho các điều kiện sau:

- Nếu sản phẩm được sử dụng cho mục đích công nghiệp hoặc thương mại.
- Nếu thiết bị đã được sửa chữa hoặc thay đổi bởi những người không phải là kỹ thuật viên của chúng tôi.
- Nếu hư hỏng, khuyết tật do sử dụng sai cách, sơ suất, lạm dụng, cấp điện sai, tai nạn, thiên tai hoặc sử dụng không theo hướng dẫn.

Vui lòng đọc thêm Quy định và hướng dẫn Bảo hành trên Phiếu bảo hành đi kèm thiết bị.

MUTOSI[®]
Wonderful Experience

USER MANUAL

AIR FRYER

MF-T891



Please read the instructions carefully before use.



Dear customers !

Thank you for choosing Mutosi air fryer. Please read the instructions carefully to make the most of the machine's capacities, we believe that this machine will bring convenience to help customers easily prepare their favorite nutritious meal for the whole family.

If there is any problem, please contact our customer service. Our products and accessories are suitable for all standards, customers can use them with peace of mind.

Mutosi air fryer will give you convenience in life, safety for your health.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

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 electric shock, do not put liquid of any kind into the main appliance housing containing the electrical components.
3. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
4. 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.
5. To prevent food contact with the interior upper screen and heat element, do not overfill the cooking accessories.
6. Do not cover the air intake vent or air outlet vent while the air fryer is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat.
7. Never pour oil into the cooking accessories. Fire and personal injury could result.
8. While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred Celsius degrees. To avoid personal injury, never place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
9. This appliance is not intended for use by people 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 have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is not intended for use by children.
10. When cooking, do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 5 inches of free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
11. Do not use this appliance if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.
12. Do not place the appliance on stove top surfaces.
13. If the power cord is damaged, contact the after-sales service. You must have it replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person to avoid hazard.
14. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children when it is in operation or in the cooling process.

15. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.
16. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
17. Never use this appliance with an extension cord of any kind.
18. Do not operate the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths or curtains.
19. Do not use the air fryer for any purpose other than described in this manual.
20. Never operate the appliance unattended.
21. When in operation, air is released through the outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent. Also avoid the air while removing the accessories from the appliance.
22. The appliance's outer surfaces may become hot during use. The accessories will be hot. Wear oven mitts when handling hot components or surfaces.
23. Should the appliance emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing oven contents.
24. When time has run out, cooking will stop but the fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.
25. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
26. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
27. Before using your new air fryer on any countertop surface, check with your countertop manufacturer or installer for recommendations about using appliances on your surfaces. Some manufacturers and installers may recommend protecting your surface by placing a hot pad or trivet under the air fryer for heat protection. Your manufacturer or installer may recommend that hot pans, pots, or electrical appliances should not be used directly on top of the countertop. If you are unsure, place a trivet or hot pad under the air fryer before using it.

28. Do not place your air fryer on a cooktop, even if cool, because it could cause a fire or damage the air fryer, your cooktop, and your home.

29. Always unplug the appliance after use.

30. Let the appliance cool down for approximately 30 mins before handling, cleaning, or storing.

31. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown. Remove burnt remnants.

Important

1. Before initial use and after subsequent use, hand wash the cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the appliance for a few minutes to burn off any residue.

2. The appliance may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

Overheating Protection

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the appliance will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the appliance to cool completely before restarting or storing.

Automatic Shut-Off

The appliance has a built in shut-off device that will automatically shut down the appliance when the timer 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 appliance.

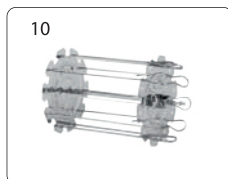
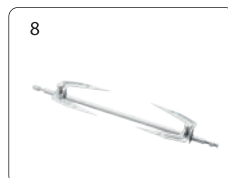
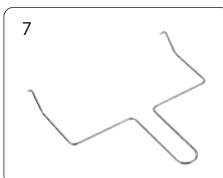
Electric Power

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

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.

PARTS & ACCESSORIES



1. Main Appliance

Cleans easily with a damp sponge or cloth and a mild detergent. Avoid harsh, abrasive cleaners. Never submerge this appliance in water or liquids of any kind.

2. Control Panel

Allows you to control the functions of the appliance.

3. Air Intake Vents

Do not cover the Air Intake Vents while the appliance is operating.

4. Hot Air Outlet Vents

Do not cover the Air Outlet Vents while the appliance is operating. Do not place within 12,7 centimeters of other objects.

5. Crisper Tray

Can be used for dehydration, to cook crispy snacks, and reheat foods like pizza.

6. Oil Pan

Always cook with the Oil Pan in place for easy clean-up.

7. Rotisserie handle

The Rotisserie handle should be used to insert and remove any foods prepared using the Rotisserie Shaft or Skewers. Place under the Rotisserie Shaft and lift (left side first) and then gently next act the food.

8. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws

Use for roasts and whole chicken. Slide the Shaft lengthwise through the center of the meat. Slide the Forks onto the Shaft from each end and then into the meat. Lock in place with the Set Screws. There are indentations on the Shaft for the Set Screws. You can adjust the Screws closer to the center of the Shaft it needed but never beyond the indentation.

Note: Ensure that the roast or chicken rotates freely within the appliance. If the item being cooked is too large, it will not rotate or cook evenly (1,5 – 1,8 kg on average).

9. Rotating Basket

Great for fries, roasted nuts, and other snacks. Use the Rotisserie Fetch Tool when inserting or removing the Basket

9. Rotating Basket

Great for fries, roasted nuts, and other snacks. Use the Rotisserie Fetch Tool when inserting or removing the Basket

10. Rotisserie Skewers

Hold pieces of food together with a skewer and grill, spindle makes a perfect cook.

11. Non-stick crisper tray

Used for roasting food, with a non-stick coating that makes it easy to clean after use.

12. Gloves

Used to take out the oil pan, crisper tray or rotating basket to prevent burns.

NOTE: Unpack all listed contents from packaging. Please remove any clear or blue protective film on the components.

WARNING

The Forks, Shaft, and other metal parts with this appliance are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

USING THE ACCESSORIES



BEFORE USING THE AIR FRYER FOR THE FIRST TIME

1. Read all material, warning stickers, and labels.
2. Remove all packing materials, labels, and stickers.
3. Handwashing is recommended. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm, soapy water.
4. Never wash or submerge the cooking appliance in water. Wipe the inside and outside of the cooking appliance with a clean, moist cloth. Rinse with a warm, moist cloth.
5. Before cooking food, preheat the appliance for a few minutes to allow the manufacturer's protective coating of oil to burn off. Wipe the appliance with warm, soapy water and a dishcloth after this burn-in cycle.

NOTE:

Never wash or submerge the cooking appliance in water.

This appliance is not a deep fryer. Do not pour oil into the appliance.

PLACING THE CRISPER TRAY INTO APPLIANCE

1. Insert the Drip Tray into the bottom of the appliance.	
2. Place Crisper Tray into the appliance by sliding them through the side grooves and onto the back lip.	
3. Place the Crisper Tray closer to the top heating element for faster cooking and adding crisp.	
4. Rotate the Crisper Tray mid-cycle for even cooking.	

USING THE ROTISSERIE SPIT

1. With the Forks removed, force the Rotisserie Shaft through the center of the food lengthwise.	
NOTE: To support the food on the Rotisserie Spit better, insert the Rotisserie Forks into the food at different angles.	
2. Slide the Forks (A) onto each side of the Spit and secure them in place by tightening the two Set Screws (B).	
3. Hold the assembled Rotisserie Spit at a slight angle with the right side higher than the left side and insert the left side of the Spit into the Rotisserie connection inside the appliance.	

4. With the left side securely in place, lower the right side of the Spit into the Rotisserie connection on the right side of	
5. To remove cooked food, insert the large fork into the food, twist left, and raise to remove the Spit from the left slot and then remove the food from appliance with slight lifting motion. Transfer the food to a carving board or serving plate (see the "Removing the Rotisserie Spit" section)	

REMOVING THE ROTISSERIE SPIT

1. Using the Fetch Tool, hook the bottom of the left and right sides of the shaft attached to the Rotisserie Spit.	
2. Pull the Rotisserie Spit slightly to the right to disconnect the accessory from the Rotisserie Socket.	
3. Carefully pull and remove the Rotisserie Spit from the appliance.	

REMOVING AND INSTALLING THE OVEN DOOR

1. To remove the oven door, open the door at an angle less than 60 degrees relative to the air fryer and pull the door out.	
2. To install the oven door, place the door into the joint at an angle of less than 60 degrees relative to the air fryer and close the door.	

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS**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 cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.

WARNING

1. Never put anything on top of the appliance.
2. Never cover the air vents on the top and back of the cooking appliance.
3. Never fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This appliance cooks with hot air only.
4. . Never use the appliance's door as a place to rest a hot fry basket filled with food. The hot fry basket could damage the door or cause the appliance to tip. Personal injury could result.
5. Always use oven mitts when removing the hot crisper tray.

COOKING WITH THE AIR FRYER

1. . Place the ingredients on your chosen accessory.
2. Plug the power cord into a 120V dedicated outlet. Put the chosen accessory into the appliance and shut the door.
3. When the chosen accessory and food are in place, press the Power Button once.
4. Select a preset function (see the "Cooking Presets" section) or manually set the temperature and then the time.
5. The appliance will automatically start the cooking cycle a few seconds after a preset function is selected or the time and/or temperature are adjusted 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 appliance's Door to view your food at any time during the process to check the progress.

Consult the Charts in this manual or the Recipe Books to determine the correct settings.

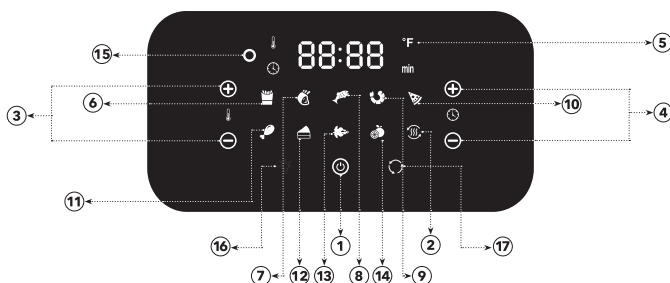
TIPS

1. Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
2. Larger quantities of food may require a longer cooking time than smaller quantities of food.
3. Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures that the food is evenly cooked.
4. Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
5. Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the Air Fryer.
6. Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
7. A baking tin or oven dish can be placed on a Crisper Tray inside the Air Fryer when cooking food such as cakes or quiches. Using a tin or dish is also recommended when cooking fragile or filled foods.
8. The door can be disassembled when taking food out of the air fryer, avoiding odors and sticking food on the sleeve, and easy to clean the air fryer after use.

WARNING

1. During the cooking process, the cooking accessories will become very hot. When you remove the accessories to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it on. Never place the accessories directly on a countertop or table.
2. Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to avoid injury.

USING THE DIGITAL CONTROL PANEL



1. Power/Start-Stop Button

Once the appliance is plugged in, the Power Button will light up. Selecting the Power Button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the Power Button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 185°C and time of 15 mins. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut off the appliance, causing the display to go dark. The fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.

2. Reheat

This button enables you to reheat food to the default temperature of 115°C for the default time of 12 minutes.

3. Temperature Control Buttons

These buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 2.7°C intervals ranging from 80°C to 200°C. Dehydration ranges from 30°C to 80°C.

4. Time Control Buttons

These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 min. to 90 mins. in all modes except when dehydrating, which uses 30-min. intervals and an operating time of 2-24 hrs

5. LED Digital Display

The Digital Numeric Display will switch between temperature and time remaining during the cooking process.

6-14. Cooking Presets

The Digital Numeric Display will switch between temperature and time remaining during the cooking process.

15. Fan Icon

This icon will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 seconds. once you turn off the appliance.

16. Internal Light

Selecting this button will help you check cooking progress while the appliance is in operation. Note: Opening the door during the cooking process will pause the appliance. If the door is opened, the interior lights will turn off.

17. Rotation Button

Select this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. The icon will blink while in use.

COOKING PRESETS



PRESET BUTTON COOKING CHART

Cooking time for whole roasted chicken will vary with weight. Use a meat thermometer to check internal temperature as in the chart below.

Preset Button	Default Temperature	Default Time
2. Reheat	115°C	12 mins
6. French Fry	200°C	15 mins
7. Steaks/Chops	175°C	25 mins
8. Cá	165°C	15 mins
9. Tôm	160°C	12 mins
10. Pizza	180°C	15 mins
11. Chicken	180°C	40 mins
12. Baking	160°C	30 mins
13. Rotisserie	190°C	30 mins
14. Dehydrate	30°C	2 hrs

Warning

This appliance is not a deep fryer. Do not pour oil into the appliance.

Using the Air Fryer Without Presets

The time and temperature on the chart above refer to the basic default settings. As you become familiar with the appliance, you will be able to make minor adjustments to suit your taste.

INTERNAL TEMPERATURE MEAT CHART



Use this chart and a food thermometer to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked food reach a safe minimum internal temperature.

Food	Type	Internal Temperature
Beef & Veal	Ground	70°C
	Steak, roasts: medium	70°C
	Steaks, roasts: rare	50°C
Chicken & Turkey	Breasts	75°C
	Ground, stuffed	75°C
	Whole bird, legs, thighs, wings	75°C
Fish & Shellfish	Any type	65°C
Lamb	Ground	70°C
	Steak, roasts: medium	60°C
	Steaks, roasts: rare	55°C

COOKING CHART



Food Item	Min - Max	Time	Temperature	Note
Thin Frozen Fries	1 ¼ - 3 cups	15 - 16 mins	200°C	
Thick Frozen Fries	1 ¼ - 3 cups	15 - 20 mins	200°C	
Homemade Fries	1 ¼ - 3 ¼ cups	10 - 16 mins	200°C	Add ½ tbsp. oil
Homemade Potato Wedges	1 ¼ - 3 ¼ cups	18 - 22 mins	180°C	Add ½ tbsp. oil
Homemade Potato Cubes	1 ¼ - 3 cups	12 - 18 mins	180°C	Add ½ tbsp. oil
Hash Browns	1 cup	15 - 18 mins	180°C	
Potato Gratin	2 cups	15 - 18 mins	200°C	
Steak	113 - 500 g	8 - 12 mins	180°C	
Pork Chops	113 - 500 g	10 - 14 mins	180°C	
Hamburger	113 - 500 g	7 - 14 mins	180°C	
Sausage Roll	113 - 500 g	13 - 15 mins	200°C	
Chicken Drumsticks	113 - 500 g	18 - 22 mins	180°C	
Chicken Breast	113 - 500 g	10 - 15 mins	180°C	
Spring Rolls	113 - 340 g	15 - 20 mins	200°C	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	113 - 500 g	10 - 15 mins	200°C	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	113 - 500 g	6 - 10 mins	200°C	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	113 - 500 g	8 - 10 mins	180°C	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	113 - 500 g	10 mins	160°C	
Cake	1 ¼ cups	20 - 25 mins	160°C	Use baking tin
Quiche	1 ½ cups	20 - 22 mins	180°C	Use baking tin/oven dish
Muffins	1 ¼ cups	15 - 18 mins	200°C	Use baking tin
Baked Goods	1 ½ cups	20 mins	160°C	Use baking tin/oven dish
Frozen Onion Rings	113 g	15 mins	200°C	

Note: The capacity of 1 cup is about 725 ml

SETTINGS

The Cooking Chart will help you select the correct temperature and time for best results. As you become more familiar with the Power Air Fryer Oven cooking process, you may adjust these settings to suit your own personal tastes.

NOTE: : Keep in mind that these settings are indications. Since ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

TIPS

1. For food that needs to be flipped, set the timer to half the time needed for the recipe and the timer bell will alert you when it is time to flip or rotate food. When you hear the timer bell, the preset preparation time has elapsed.
2. Add 3 minutes to the cooking time when starting with a cold appliance.

CLEANING & STORAGE



CLEANING

Clean the Air Fryer after each use. The cooking accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.

Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
2. To clean the door, gently scrub both sides with warm, soapy water and a damp cloth. Do not soak or submerge the door or appliance in water or wash in the dishwasher.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge. Then, rinse the appliance thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave standing water inside the appliance. Do not scrub the heating coils because they are fragile and may break.
4. If necessary, remove unwanted food residue with a soft nylon bristle brush.
5. Caked-on food on accessories should be soaked in warm, soapy water to remove the food easily. Handwashing is recommended.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in a clean, dry place.

TROUBLESHOOTING



Problem	Possible Cause	Solution
The appliance does not work	The appliance is not plugged in.	Plug power cord into wall socket
	The appliance has not been turned on by setting the preparation time and temperature.	Set the temperature and time.
	The appliance is not plugged into a dedicated power outlet.	Plug the appliance into a dedicated power outlet.
Food is not cooked	Use smaller batches for more even cooking.	Use smaller batches for more even cooking.
	The temperature is set too low.	Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some food needs to be turned during the cooking process.	Check halfway through the process and turn food if needed.
	Food of different sizes is being cooked together.	Cook similar-sized food together.
White smoke coming from appliance	Oil is being used	Wipe down to remove excess oil.
	Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Clean the components and appliance interior after each use
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato is being used.	Use fresh, firm potatoes.
	Potatoes are not blanched properly during preparation.	Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
	Too many fries are being cooked at once.	Cook less than 2 ½ cups of fries at a time.
French fries are not fried evenly	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil. Cut sticks smaller.
		Add a bit more oil. Blanch cut potatoes.

ERROR CODES



Display Shown	Possible Cause	Solution
E1	Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service
E2	Short circuit of the thermal sensor	Call Customer Service

PRODUCT WARRANTY



Thank you for purchasing MUTOSI product.

This product is guaranteed for 24 months from the date of purchase against malfunction caused by manufacturing defects.

Please present the purchase invoice to get service. Please keep your original purchase invoice or redemption slip for verification, and please register your product within 14 days from the date of purchase, otherwise, warranty will become void.

This warranty shall be granted in the service center, customers are responsible for transportation of the product to and from our service center for repair. The warranty is not applicable to the following conditions:

- If the product is used for industrial or commercial purposes.
- If the unit has been repaired or altered by people other than our technicians.
- If the damage or defect is caused by misuse, negligence, abuse, wrong power input, accident, natural calamity or use not according to the instructions.

Please read the Warranty Policy and instructions on the included device for more information.



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

