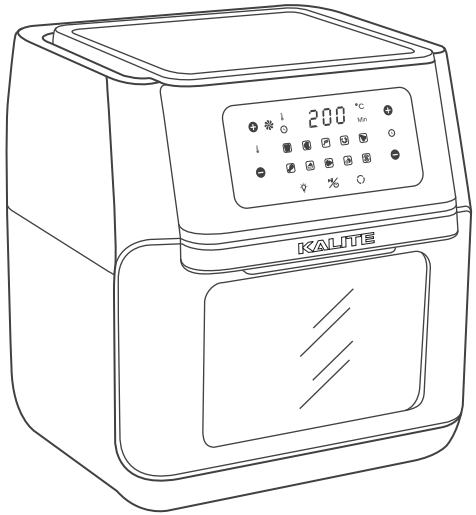
KALITE



Nồi chiên không dầu KALITE Q10

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

☎ **HOTLINE: 08 6789 1706**

Fanpage chính thức

kalite.vn

WWW.kalite.vn

KALITE®

KALITE Electrical Appliancec Corp

Springfield Lakes 4300 Queensland Australia

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The oven does not work	The appliance is not plugged in	Plug power cord into wall socket
	You have not turned on the Unit by setting the cooking time and temperature	Set the temperature and time as instructed
	The product window is not closed properly	Check that window is closed
The ingredients fried with the air oven are not done	Too much amount of food	Reduce the amount of food for single cooking
	Setting temperature too low	Set the temperature higher
The ingredients are fried unevenly	When tray is used to make food, the tray position is not adjusted	During cooking, adjust the tray position appropriately
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use
Fresh fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil, Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result

TIẾNG VIỆT

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

Cẩn trọng

Khi sử dụng các thiết bị điện, luôn phải tuân thủ các cảnh báo an toàn cơ bản để giảm thiểu rủi ro cháy nổ, điện giật và thương tổn cho người bao gồm các cảnh báo sau.

Nguy hiểm

1. Trẻ em dưới 8 tuổi và những người có khiếm khuyết về thể chất, giác quan, sức khỏe tâm thần, hay thiếu kinh nghiệm và hiểu biết về sản phẩm, trừ khi được người chịu trách nhiệm về an toàn của họ giám sát hoặc dướng dẫn về sử dụng sản phẩm.
2. Kiểm tra xem điện áp trên thiết bị có tương ứng với điện áp của lưới điện tại địa phương trước khi bạn kết nối thiết bị không.
3. Không sử dụng thiết bị nếu ổ cắm hoặc dây điện hay thiết bị đang bị hỏng.
4. Không ngâm hộp chứa bộ phận điện và bộ phận gia nhiệt vào nước hay rửa trực tiếp dưới vòi nước.
5. Không để nước hoặc chất lỏng khác rơi vào thiết bị để tránh chập điện.
6. Luôn để thực phẩm cần chiên vào lòng nồi để tránh tiếp xúc với bộ phận gia nhiệt.
7. Không bịt kín lỗ hút và lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
8. Không đổ dầu vào giỏ chiên vì có thể gây cháy.
9. Khi hoạt động, nhiệt độ bên trong nồi có thể lên đến vài trăm độ C. ĐỂ TRÁNH BỎNG, không được chạm vào trong nồi cho đến khi nồi được hạ nhiệt hoàn toàn.
10. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo không nghịch thiết bị này. Không cho trẻ vệ sinh và bảo trì thiết bị trừ khi trẻ đã hơn 8 tuổi và được giám sát.
11. Để dây điện tránh xa bề mặt nóng.
12. Không để thiết bị trên hoặc gần vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hoặc rèm che.
13. Không để thiết bị gần tường hoặc gần thiết bị khác. Để cách xa thiết bị ít nhất 10cm/3,9inch tính từ mặt sau, mặt bên và phía trên. Không đặt bất kỳ đồ vật gì lên trên đỉnh của thiết bị.
14. Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích nêu trong hướng dẫn sử dụng này.
15. Trong khi chiên, hơi nóng được xả ra từ lỗ thông khí. Để tay và mặt ở khoảng cách an toàn. Cẩn trọng với hơi nóng và khí nóng khi bạn lấy giỏ chiên ra khỏi thiết bị.
16. Bề mặt bạn chạm vào có thể vẫn nóng khi sử dụng.
17. Sau khi sử dụng thiết bị, vỏ kim loại bên trong rất nóng, tránh chạm vào sau khi nấu.
18. Ngay lập tức rút ổ cắm nếu bạn thấy khói đen bay ra từ thiết bị. Đợi đến khi hết khói mới lấy giỏ chiên ra khỏi thiết bị.
19. Khi nấu xong theo thời gian đã cài đặt, việc nấu ăn sẽ dừng nhưng quạt SẼ VẪN TIẾP TỤC QUAY trong 20 giây để hạ nhiệt thiết bị.

Cảnh báo

1. Đặt thiết bị lên bề mặt ngang, phẳng và ổn định
2. Thiết bị sẽ không được bảo hành nếu sử dụng sai hoặc sử dụng sản phẩm không đúng theo sổ tay hướng dẫn sử dụng và chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về tổn thất phát sinh.
3. Rút ổ cắm khi không sử dụng.
4. Để nguội khoảng 30 phút trước khi bạn xử lý hoặc vệ sinh nồi.
5. Bếp nấu có thể xả khói khi sử dụng lần đầu. Đây không phải là lỗi sản phẩm và khói sẽ tắt sau vài phút.

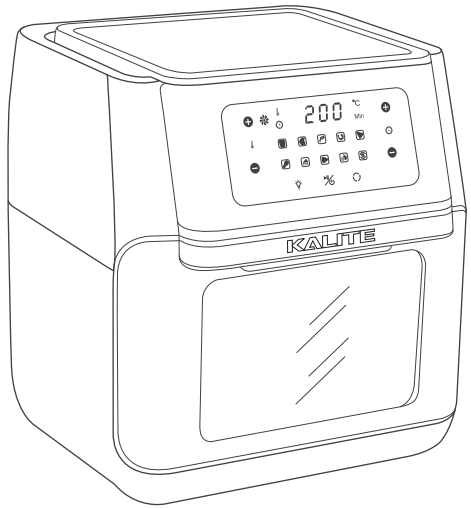
Bảo vệ quá nhiệt

Thiết bị có hệ thống bảo vệ quá nhiệt. Nồi sẽ tự ngắt nếu hệ thống kiểm soát nhiệt bên trong bị lỗi. Rút dây điện, để nguội thiết bị và mang đến đại lý ủy quyền để sửa chữa.

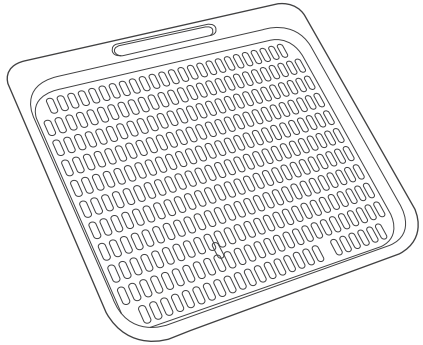
Ngắt tự động

Nồi được tích hợp thiết bị ngắt sẽ tự động ngắt điện khí nấu xong. Bạn có thể ngắt thủ công tại bất kỳ thời điểm nào bằng cách ấn vào Nút Nguồn. Quạt sẽ tiếp tục quay trong khoảng 20 giây để làm mát thiết bị.

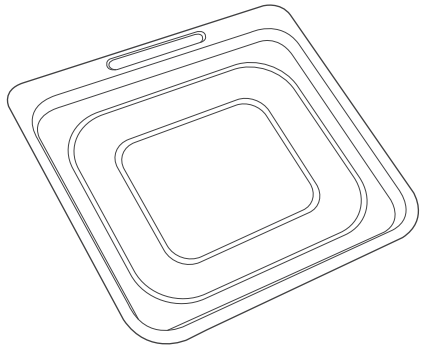
Các bộ phận của nồi



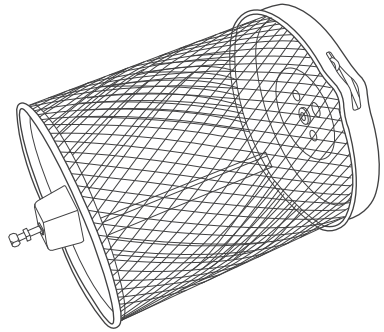
Nồi chiên không dầu SL:1
(Kalite Q10)



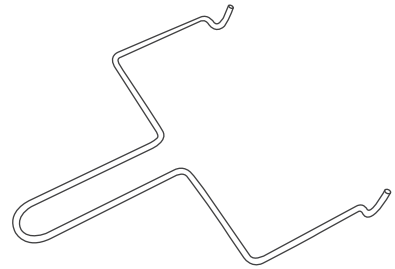
Khay lưới SL: 2



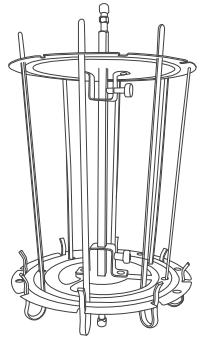
Khay hứng dầu SL: 1



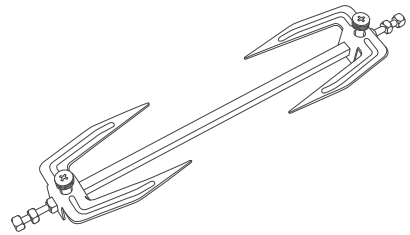
Giỏ quay SL:1



Dụng cụ lấy đồ SL:1

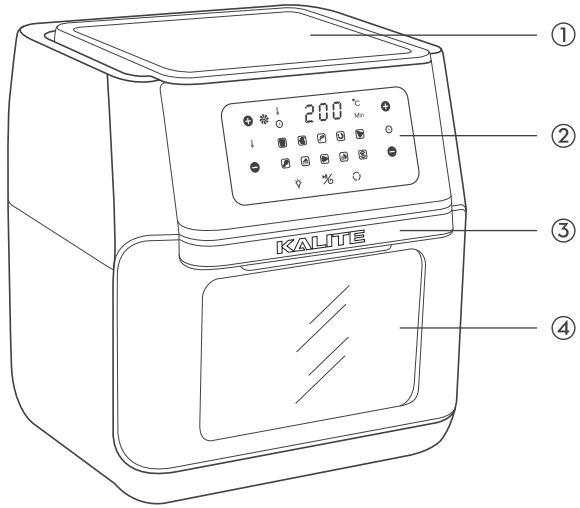


Khay xiên tròn SL: 1

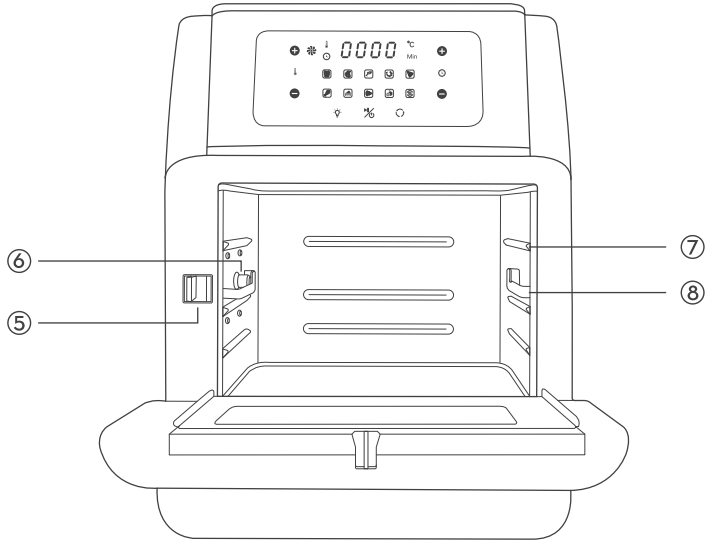


Nhông quay SL: 1

Sơ đồ sản phẩm

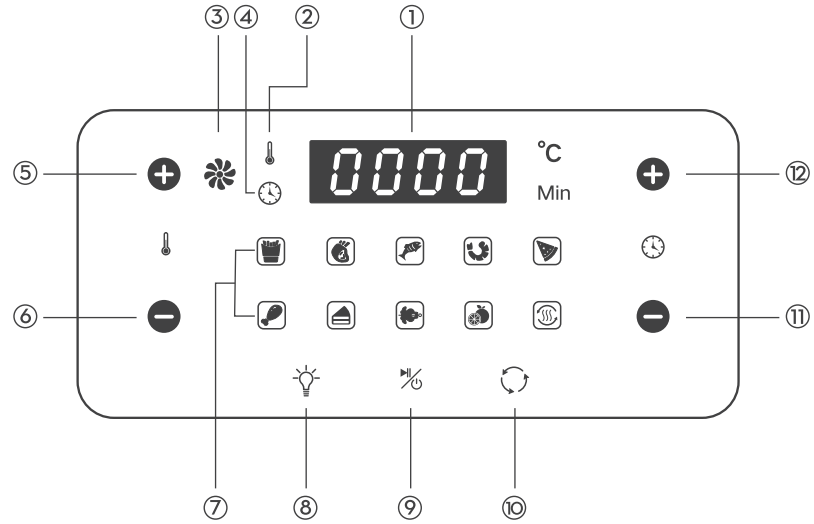


① Nắp trên ② Bảng điều khiển ③ Tay cầm ④ Ô cửa



⑤ Công tắc ⑥ Khóa ⑦ Ray ⑧ Máng trượt

Bảng điều khiển



① Màn hình LCD
② Bộ chỉ báo nhiệt độ
③ Bộ chỉ báo hoạt động
④ Bộ chỉ báo thời gian
⑤ Tăng nhiệt độ
⑥ Giảm nhiệt độ
⑦ Các bộ chỉ báo chế độ: Khoai tây chiên, quay, cá, tôm, pizza, gà, bánh nướng, quay nướng, sấy khô, hâm nóng
⑧ Nút đèn
⑨ Nút nguồn (nút bật/dừng)
⑩ Nút quay
⑪ Giảm thời gian
⑫ Tăng thời gian

Quy cách sản phẩm

Model	KALITE Q10
Nguồn điện	AC220-240V50Hz
Công suất	1500W
Dung tích	10L
Nhiệt độ	80-200°C

Trước khi sử dụng lần đầu

1. Tháo toàn bộ hộp đựng
2. Kiểm tra xem sản phẩm có nguyên vẹn và đầy đủ phụ kiện không.
3. Gỡ các sticker hoặc nhãn dán ra khỏi thiết bị.
4. Vệ sinh kỹ phụ kiện bằng nước nóng, dùng chất tẩy dịu nhẹ và miếng bọt biển chống xước.
5. Lau bên trong và bên ngoài bằng khăn lau

Lưu ý: Không rửa hay ngâm nồi vào nước

Cách sử dụng

Thiết bị ở chế độ chờ với tiếng bíp sau khi được cắm vào nguồn điện. Toàn bộ đèn chỉ báo trên bảng điều khiển sẽ nhấp nháy một lần.

Bật / Tắt

Ấn vào Nút Nguồn để bật thiết bị với tiếng bíp. Toàn bộ đèn chỉ báo trên bảng điều khiển sẽ sáng.
Ấn Nút Nguồn một lần nữa để tắt thiết bị. Khi thiết bị tắt, quạt sẽ tiếp tục hoạt động trong 20 giây.

Điều khiển đèn

Khi bật thiết bị, ấn Nút Đèn để bật/tắt đèn.

Làm nóng nồi chiên

Khi bật thiết bị, ấn vào Nút làm nóng để làm nóng nồi chiên nếu cần.

Chọn chế độ nấu

1. Khi bật thiết bị, ấn Nút Chế độ để chọn chế độ nấu mong muốn. Đèn chỉ báo cho chế độ tương ứng sẽ bật. Màn hình LCD sẽ hiển thị nhiệt độ nấu và thời gian nấu và thời gian nấu tính theo phút được giảm dần.
2. Khi chọn chế độ nấu, ấn Nút Nguồn để bắt đầu quá trình nấu. Hoặc bạn có thể đợi 3 giây và nồi sẽ tự động nấu. Đèn hoạt động sẽ nhấp nháy một lần khi bắt đầu nấu.
3. Nồi chiên sẽ dừng hoạt động nếu mở Ô cửa khi nấu. Đóng lại, thiết bị sẽ hoạt động lại với thời gian còn lại và nhiệt độ đã cài đặt.

Lưu ý: Ấn Nút quay để bắt đầu quay nếu nhông quay hoặc giỏ được sử dụng cho kết quả đều hơn.

Thời gian và nhiệt độ nấu mặc định

Chế độ nấu	Chế độ nấu	Thời gian nấu
Khoai tây chiên	200°C	15 Phút
Món quay	180°C	25 Phút
Cá	165°C	15 Phút
Tôm	160°C	12 Phút
Pizza	180°C	15 Phút
Gà	175°C	30 Phút
Bánh nướng	160°C	30 Phút
Quay nướng	190°C	30 Phút
Sấy khô	40°C	120 Phút
Hâm nóng	115°C	6 Phút

Đặt thời gian nấu

Ấn vào nút Tăng thời gian+/Giảm thời gian- để tăng/giảm thời gian nấu với sai lệch mỗi lần ấn là 1 phút.

Đặt chế độ nấu

Ấn nút Tăng nhiệt độ+/Giảm nhiệt độ- để thay đổi nhiệt độ nấu

Thời gian và nhiệt độ nấu theo khuyến nghị

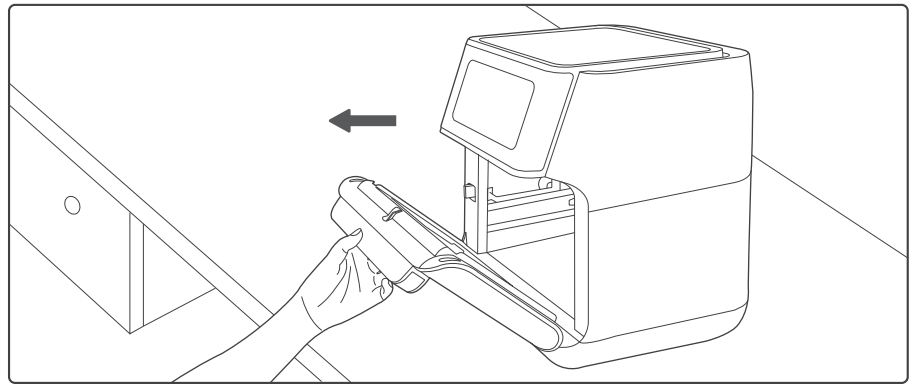
Chế độ nấu	Số lượng	Thời gian	Nhiệt độ	Lời khuyên
Miếng khoai đông lạnh mỏng	1,5 - 3 ly	15 - 16 phút	200°C	
Miếng khoai tây đông lạnh dày	1,5 - 3 ly	15 - 20 phút	180°C	
Khoai tây tự làm	1,5 - 3,5 ly	10 - 16 phút	165°C	Thêm 1/2 thìa dầu
Khoai tây múi tự làm	1,5 - 3,5 ly	18 - 22 phút	160°C	Thêm 1/2 thìa dầu
Khoai tây cắt vuông tự làm	1,5 - 3 ly	12 - 18 phút	180°C	Thêm 1/2 thìa dầu
Khoai tây bào	1 ly	15 - 18 phút	175°C	
Khoai tây nghiền	2 ly	15 - 18 phút	160°C	
Bít tết	100 - 500 gram	8 - 12 phút	190°C	
Chả chìa	100 - 500 gram	10 - 14 phút	40°C	
Hamburger	100 - 500 gram	7 - 14 phút	115°C	

Chế độ nấu	Số lượng	Thời gian	Nhiệt độ	Lời khuyên
Bánh ngọt nhân xúc xích	100 - 500 gram	13 - 15 phút	200°C	
Đùi gà	100 - 500 gram	18 - 22 phút	182°C	
Ức gà	100 - 500 gram	10 - 15 phút	182°C	
Nem	100 - 350 gram	15 - 20 phút	200°C	Dùng loại chế biến sẵn
Gà viên đông lạnh	100 - 500 gram	10 - 15 phút	200°C	Dùng loại chế biến sẵn
Lát cá tẩm bột đông lạnh	100 - 500 gram	6 - 10 phút	200°C	Dùng loại chế biến sẵn
Phô mai que	100 - 500 gram	8 - 10 phút	182°C	Dùng loại chế biến sẵn
Rau nhồi	100 - 500 gram	10 phút	160°C	
Bánh nướng	1,25 ly	20 - 25 phút	160°C	Dùng khay nướng
Bánh Quiche	1,5 ly	20 - 22 phút	182°C	Dùng khay nướng / Đĩa nướng
Bánh muffin	1,25 ly	15 - 18 phút	200°C	Dùng khay nướng
Bánh ngọt	1,5 ly	20 phút	160°C	Dùng khay nướng / Đĩa nướng
Hành tây chiên đông lạnh	500 gram	15 phút	200°C	

Bắt đầu

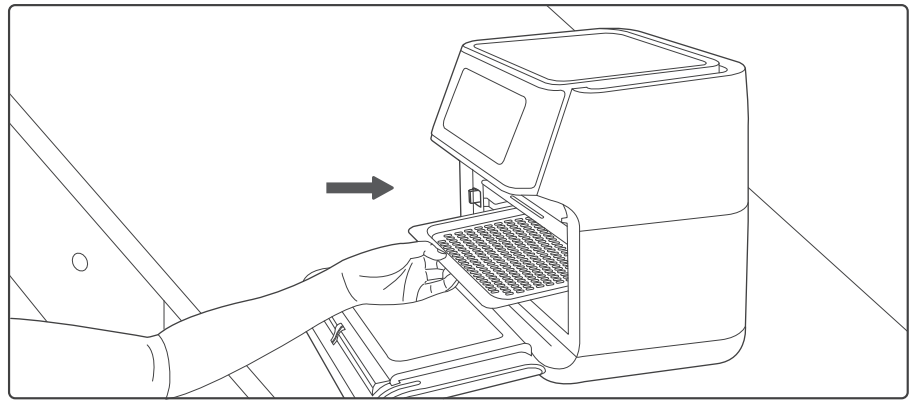
Sử dụng các phụ kiện

Chọn đúng phụ kiện theo từng loại thực phẩm cần nấu. Kéo Tay cầm để mở ô cửa và đặt phụ kiện theo hướng dẫn dưới đây.



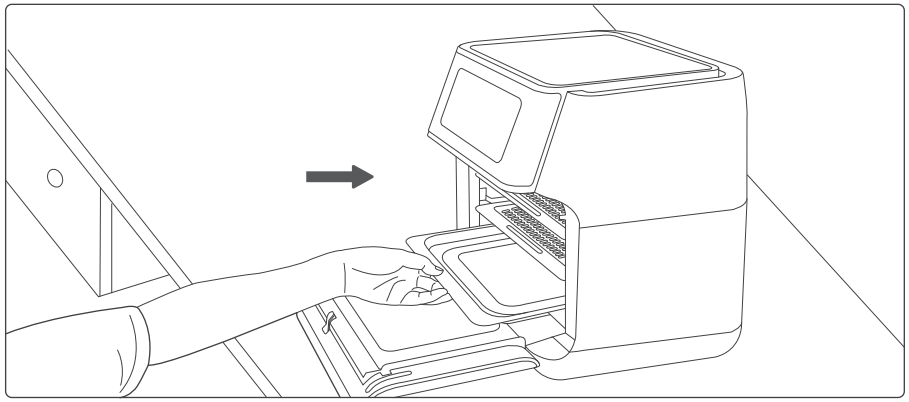
Sử dụng các phụ kiện

Đẩy khay lưới vào hai máng trượt phía trên để sấy khô hoặc làm món bánh giòn/hâm nóng đồ ăn như pizza.



Khay hứng dầu

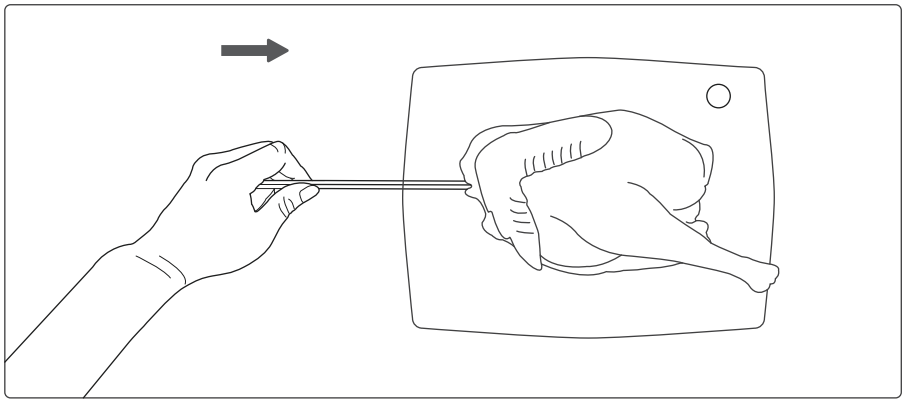
Đẩy khay hứng dầu vào máng trượt thấp nhất để hứng dầu chảy và phần thừa để dễ vệ sinh nồi chiên hơn.



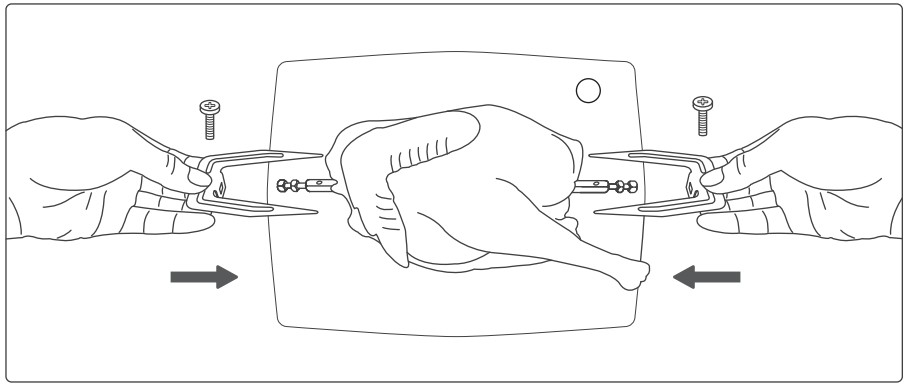
Nhông quay

Sử dụng để quay gà nguyên con và miếng thịt lớn

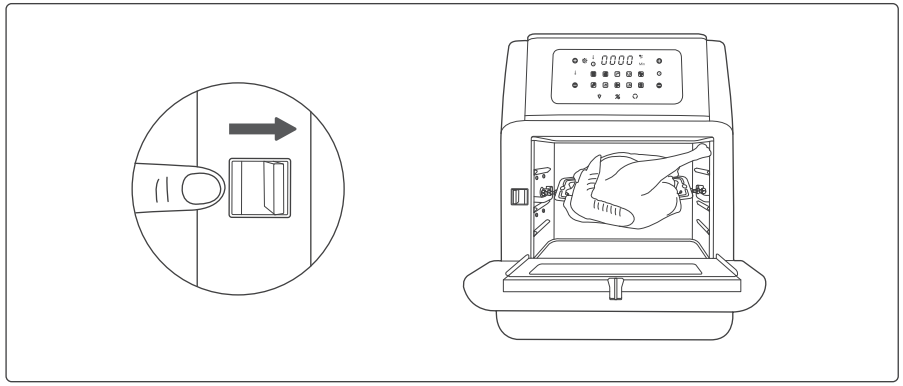
1. Xiên nhông quay dọc theo chiều dài con gà



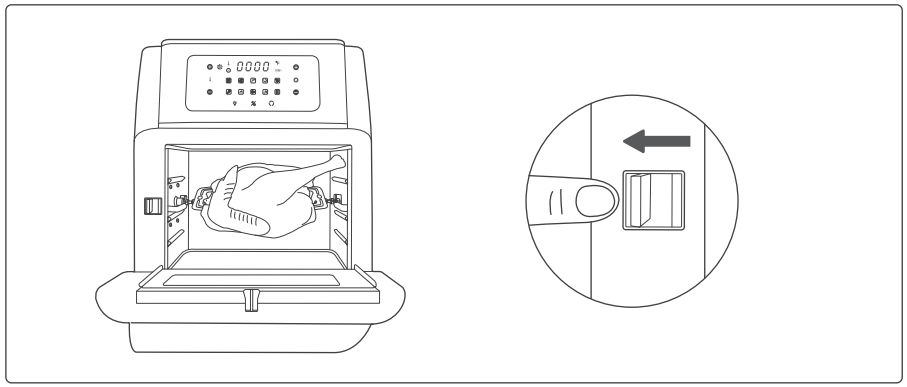
2. Kẹp nĩa vào nhông quay và xiết chặt. Cố định nĩa bằng vít.



3. Đẩy Công tắc về bên phải. Đặt nhông quay vào ray, kéo về vị trí Khóa

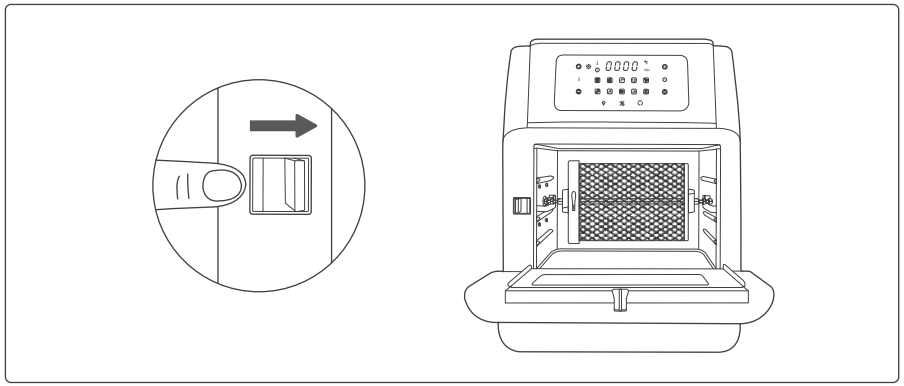


4. Nhả Công tắc và khóa nhông vào đúng vị trí

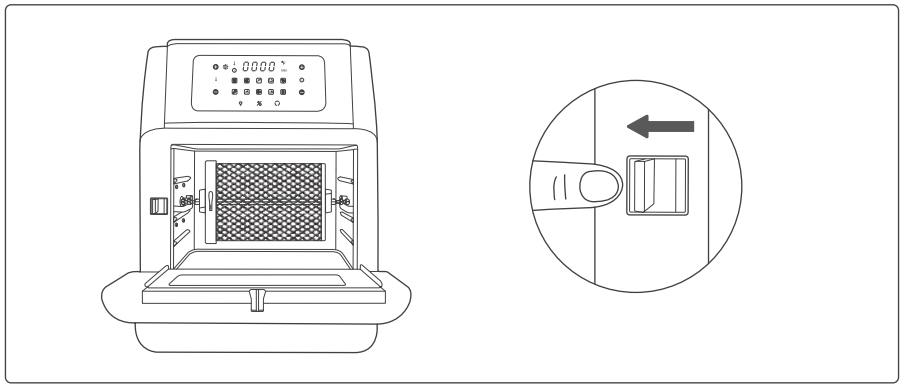


Giỏ quay

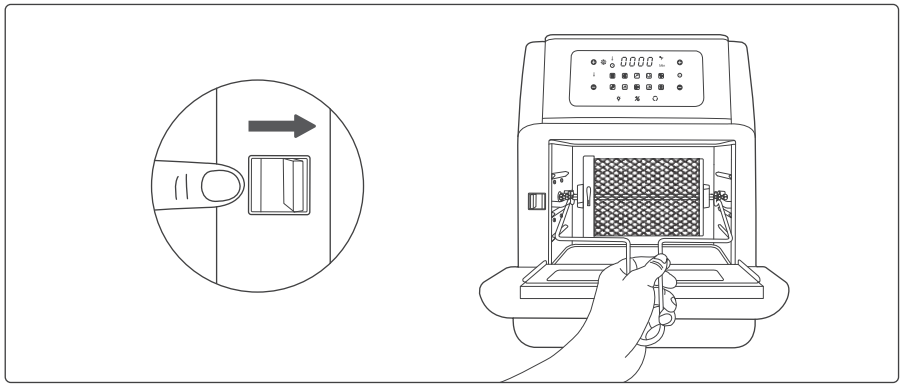
1. Đẩy Công tắc về bên phải. Đặt giỏ quay vào ray, kéo về vị trí khóa



2. Nhả Công tắc và khóa nhông vào đúng vị trí

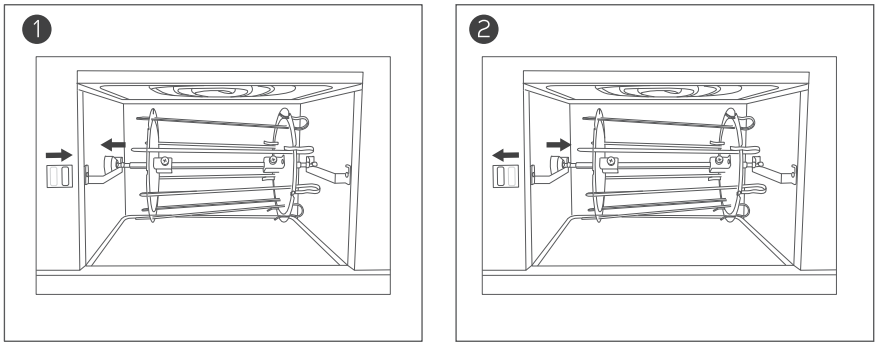


3. Sử dụng dụng cụ tháo để gỡ giỏ quay để tránh bỏng tay.



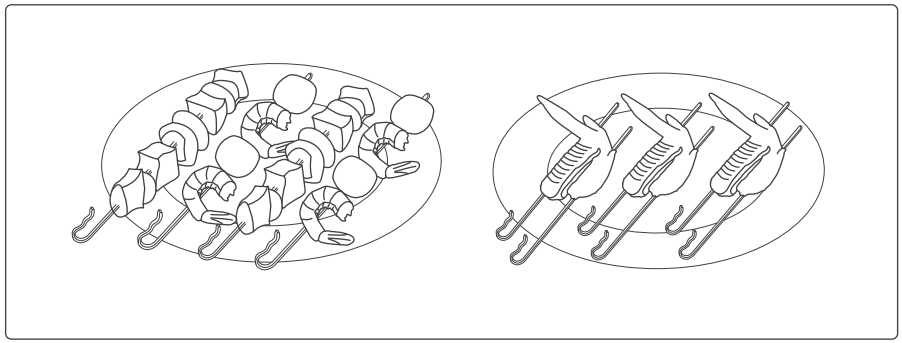
Xiên giá 1

1. Đẩy công tác về bên phải. Đặt khay xiên tròn vào ray, kéo về vị trí khóa
2. Nhả công tác và khóa khay xiên tròn vào đúng vị trí
3. Sử dụng công cụ để tháo khay xiên tròn để tránh bỏng tay



Xiên

Dụng cụ này được dùng với khay xiên tròn để xiên thịt, cá, rau và các thực phẩm khác.



Cảnh báo Xiên và các phụ kiện khác tương đối sắc do các yêu cầu về chức năng. Cần hết sức lưu ý khi sử dụng, và thực hiện các biện pháp cần thiết. Sau khi nấu xong, nhiệt độ của các phụ kiện này rất cao. Không chạm trực tiếp vào để tránh bỏng tay. Bảo quản đúng chỗ để tránh trẻ tiếp xúc với các phụ kiện này.

Vệ sinh và bảo quản

Vệ sinh

Vệ sinh nồi chiên không dầu sau mỗi lần sử dụng. Rút dây điện ra khỏi ổ điện và chắc chắn thiết bị được làm nguội hết trước khi vệ sinh.

1. Có thể rửa bằng máy rửa bát nhưng không được sử dụng các vật liệu hoặc nhám trên bề mặt để tránh xước.
2. Ngâm vào nước ấm, chứa chất tẩy rửa để dễ rửa.
3. Lau bên ngoài bằng giẻ ấm pha chất tẩy nhẹ.

Bảo quản

1. Rút phích cắm và để nguội hoàn toàn.
2. Đảm bảo toàn bộ phụ kiện được vệ sinh và khô ráo.
3. Để thiết bị ở nơi sạch sẽ và khô ráo.

Hướng dẫn an toàn khi sử dụng

Chú ý : Nhiệt độ cửa và bề mặt bên ngoài tiếp cận được có thể nóng khi thiết bị làm việc.

Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như :

- khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hiệu, văn phòng và môi trường làm việc khác
- nhà của các trang trại.
- trong các khu vực được khách hàng sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu nhà ở khác.

Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý bảo trì của nhà chế tạo hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh rủi ro.