

KALITE

AIR FRYER Operation Instructions

Model: KL - Q12S



www.kalite.vn

MỤC LỤC

Hướng dẫn an toàn.....	17 - 18
Nội dung bên trong bao bì.....	19
Bản vẽ sản phẩm.....	19
Bảng điều khiển.....	20
Thông số kỹ thuật	20
Trước khi sử dụng.....	20 - 21
Cách sử dụng.....	21 - 25
Vệ sinh và bảo quản.....	25 - 26
Xử lý sự cố.....	26

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Khi sử dụng một thiết bị điện, cần phải tuân thủ các hướng dẫn phòng ngừa an toàn để giảm nguy cơ cháy nổ, nguy hiểm điện và thương tích cho người.

Nguy hiểm

Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em dưới 8 tuổi) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị vì sự an toàn của họ.

Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện, kiểm tra điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn cục bộ không.

Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc thiết bị bị hư hỏng.

Không được nhúng vỏ, có chứa thành phần mang điện và bộ phận làm nóng vào trong nước hoặc rửa bằng nước.

Không để nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào trong thiết bị để tránh điện giật.

Đặt các nguyên liệu cần chiên vào các phụ kiện để tránh tiếp xúc trực tiếp với bộ phận làm nóng.

Không bịt đường dẫn khí vào và ra trong khi thiết bị đang hoạt động.

Không cho dầu ăn vào nồi bởi điều này có thể dẫn đến nguy cơ cháy nổ.

Trong khi hoạt động, nhiệt độ bên trong của thiết bị lên tới vài trăm độ F. Để tránh bị thương, không được đặt tay vào trong thiết bị trừ khi đã nguội hẳn.

Trẻ em cần phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị. Không được để trẻ em vệ sinh và bảo quản thiết bị trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.

Tránh để dây nguồn lên bề mặt nóng.

Không đặt thiết bị lên hoặc gần vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hoặc vải.

Không đặt thiết bị gần tường hoặc các thiết bị khác. Để cách ít nhất 10cm/3,9 inch ở phía sau và các bên và cách 10cm/3,9 inch bên trên thiết bị. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.

Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài quy định trong hướng dẫn này.

Trong quá trình chiên, hơi nóng được thoát ra thông qua đường dẫn khí ra. Để tay và mặt của bạn cách một khoảng cách an toàn từ hơi nóng và từ đường dẫn khí ra. Ngoài ra, cũng cần phải cẩn thận với hơi và khí nóng khi tháo nối từ thiết bị.

Bề mặt có thể chạm vào có thể nóng lên trong khi sử dụng thiết bị.

Sau khi sử dụng thiết bị, vỏ kim loại bên trong sẽ rất nóng, tránh tiếp xúc trực tiếp sau khi nấu.

Ngay sau khi rút phích cắm, nếu bạn thấy có khói đen từ thiết bị, hãy đợi cho đến khi hết khói thì mới tháo nối khỏi thiết bị.

Khi hết thời gian hẹn giờ, nồi sẽ dừng nấu, nhưng quạt **VẪN TIẾP TỤC CHẠY** trong khoảng 20 giây để làm nguội thiết bị.

Nguy hiểm

Đặt thiết bị nằm ngang, lên trên bề mặt bằng phẳng.

Bạn sẽ không được bảo hành nếu sử dụng thiết bị không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích khác với quy định trong hướng dẫn sử dụng này và chúng tôi không có trách nhiệm đối với những thiệt hại xảy ra.

Luôn phải tháo phích cắm khi không sử dụng.

Để thiết bị nguội trong vòng khoảng 30 phút trước khi xử lý hoặc vệ sinh.

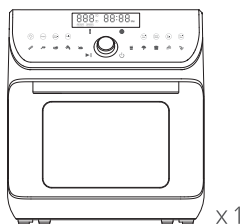
Bảo vệ quá nhiệt

Thiết bị được trang bị hệ thống bảo vệ quá nhiệt. Nó sẽ tự động tắt nếu hệ thống kiểm soát nhiệt bên trong tắt. Tháo phích cắm, để thiết bị nguội và mang đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền để thực hiện sửa chữa.

Tắt tự động

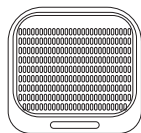
Thiết bị bao gồm một bộ phận ngắt được tích hợp bên trong, mà có thể tự tắt khi hết thời gian hẹn giờ. Bạn có thể tắt thủ công thiết bị tại bất kỳ thời điểm nào bằng cách ấn nút nguồn.

SẢN PHẨM



x1

Nồi chiên không dầu



x2

Vỉ nướng

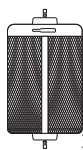


Khay hứng mảnh vụn



x1

Bộ giá xiên



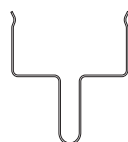
x1

Rổ chiên



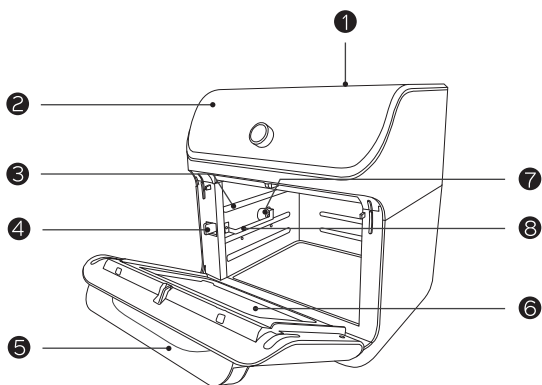
x1

Xiên quay



Dụng cụ quay

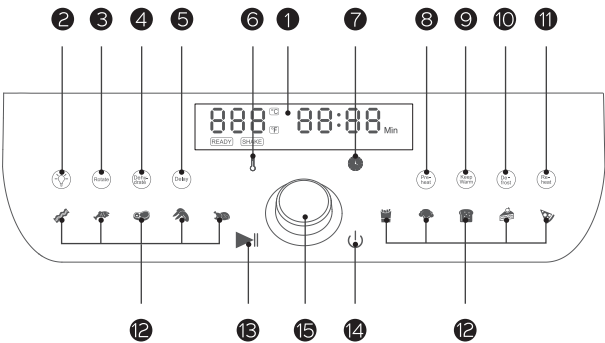
BẢN VẼ SẢN PHẨM



- ① Nắp trên
- ② Bảng điều khiển
- ③ Thanh ngang
- ④ Công tắc

- ⑤ Tay cầm
- ⑥ Cửa
- ⑦ Chốt
- ⑧ Rãnh trượt

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



- 1

Màn hình LCD
- 2

Nút đèn
- 3

Nút xoay
- 4

Nút hút nước
- 5

Nút nấu chậm
- 6

Nút nhiệt độ
- 7

Nút thời gian
- 8

Nút làm nóng nước
- 9

Nút giữ ấm
- 10

Nút rã đông
- 11

Nút hâm nóng
- 12

Chỉ báo chế độ
- 13

Nút khởi động/ tạm dừng
- 14

Nút nguồn
- 15

Núm điều chỉnh thời gian và nhiệt độ/ Nút xác nhận

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	KL - Q12S
Điện áp định mức	220 - 240V ~ 50 - 60Hz
Công suất	1800W
Dung tích	12L
Nhiệt độ	26-200°C/ 80-400°F

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- 1.Tháo hết toàn bộ bao bì
2. Kiểm tra thiết bị có nguyên vẹn và có đầy đủ phụ kiện không.

3. Bóc mọi nhãn dán khỏi thiết bị.
4. Vệ sinh toàn bộ các phụ kiện bằng nước nóng với một ít chất tẩy rửa nhẹ và một miếng bọt biển không mài mòn.
5. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Lưu ý: Không được rửa hoặc ngâm cả thiết bị vào trong nước

CÁCH SỬ DỤNG

Kết nối thiết bị với nguồn điện, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ với một tiếp bíp. Toàn bộ chỉ báo trên bảng điều khiển sẽ nháy sáng một lần.

Bật/ tắt nguồn

Chạm vào nút nguồn để bật thiết bị với một tiếng bíp. Toàn bộ chỉ báo trên bảng điều khiển sẽ sáng.

Chạm lại một lần nữa để tắt thiết bị.

Điều chỉnh đèn

Khi khởi động thiết bị, chạm vào nút đèn để bật/tắt đèn.

Làm nóng trước khi chiên

Khi khởi động thiết bị, chạm vào nút đèn để bật/tắt đèn.

Chọn chế độ chiên

1. Khi bật thiết bị, chạm vào nút chế độ để chọn chế độ nấu theo mong muốn. Đèn chỉ báo chế độ tương ứng sẽ sáng. Màn hình LCD sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian nấu, đồng thời đếm ngược theo phút.
2. Sau khi đã chọn chế độ, chạm nút bắt đầu/tạm dừng hoặc nhấn nút xác nhận để bắt đầu quá trình nấu. Đèn chỉ báo hoạt động sẽ sáng khi bắt đầu nấu.
3. Mở cửa trong quá trình nấu thì thiết bị sẽ tạm dừng hoạt động. Đóng cửa lại, thiết bị sẽ tiếp tục hoạt động theo thời gian và nhiệt độ đã cài đặt trước đó.

Lưu ý: Chạm vào Nút xoay để bắt đầu xoay trong trường hợp sử dụng xiên quay hoặc giá xiên để thức ăn chín đều hơn.

Bật/ tắt nguồn

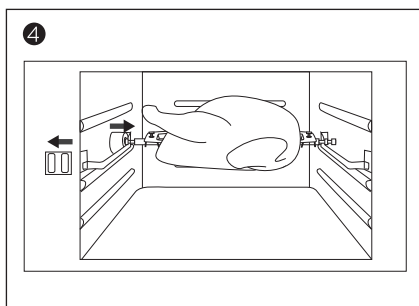
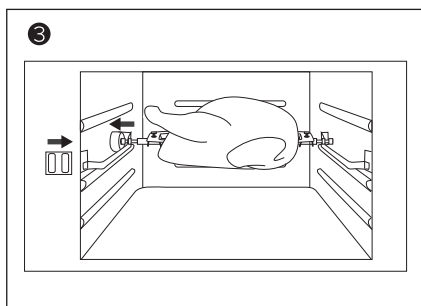
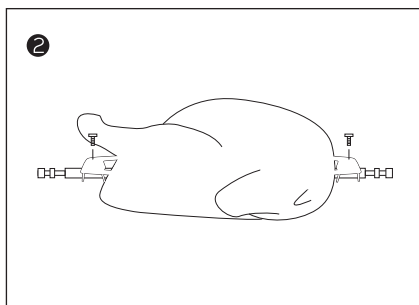
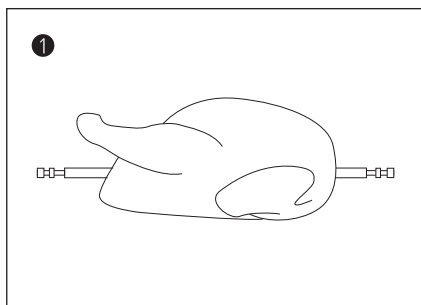
Chế độ nấu	Nhiệt độ nấu	Thời gian nấu
Khoai tây chiên	200°C (400°F)	15 phút
Bít tết	175°C (350°F)	15 phút
Cá	160°C (320°F)	12 phút
Thịt xông khói	160°C (320°F)	10 phút
Pizza	150°C (300°F)	12 phút
Gà	200°C (400°F)	40 phút
Nướng bánh	165°C (330°F)	20 phút
Bánh mỳ	160°C (320°F)	5 phút
Cánh gà chiên	200°C (400°F)	15 phút
Rau	200°C (400°F)	6 phút
Sấy khô	35°C (100°F)	8 phút
Nấu chậm		30 phút
Làm nóng trước	200°C (400°F)	3 phút
Giữ ấm	75°C (170°F)	5 phút
Rã đông	60°C (140°F)	5 phút
Hâm nóng	180°C (360°F)	3 phút

Cài đặt thời gian nấu

Chạm vào nút thời gian, sau đó xoay núm điều chỉnh nhiệt độ sang phải/trái để tăng/giảm thời gian nấu với chênh lệch 1 phút mỗi lần xoay.

Cài đặt nhiệt độ nấu

Chạm vào nút nhiệt độ, sau đó xoay núm điều chỉnh nhiệt độ sang phải/trái để tăng/giảm nhiệt độ nấu với chênh lệch 5°C mỗi lần xoay.

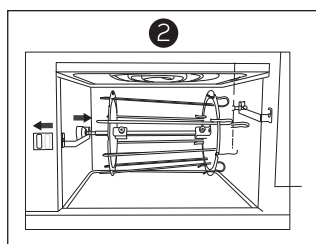
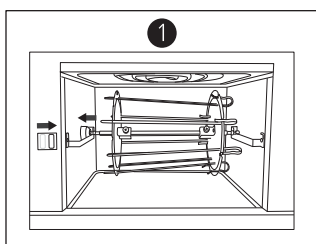


Giá xiên

Chuyển nút gạt sang bên phải. Đặt giá xiên vào các ray, đẩy vào vị trí Khóa.

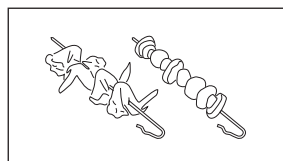
Nhả công tắc và chốt giá xiên cố định

Sử dụng dụng cụ kẹp để lấy giá xiên, tránh bị bỏng.



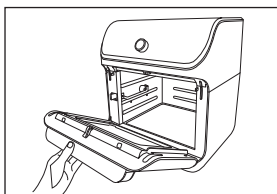
Giá xiên

Được sử dụng cùng với giá xiên để xiên thịt, cá, rau và các thành phần khác.



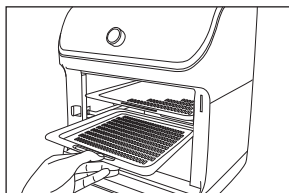
Sử dụng phụ kiện

Chạm vào nút thời gian, sau đó xoay núm điều chỉnh nhiệt độ sang phải/trái để tăng/giảm thời gian nấu với chênh lệch 1 phút mỗi lần xoay.



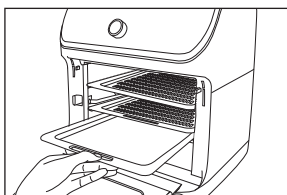
Vỉ nướng

Trượt vỉ nướng vào hai rãnh trượt phía trên khi dùng chế độ sấy khô hoặc để nấu đồ ăn nhẹ/hâm nóng đồ ăn như pizza.



Khay hứng mảnh vụn

Trượt khay hứng mảnh vụn vào rãnh trượt dưới cùng để hứng dầu thừa và mảnh vụn, giúp vệ sinh nồi chiên dễ dàng.



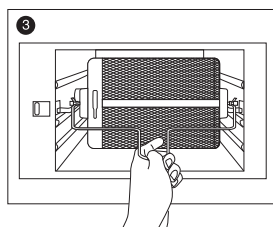
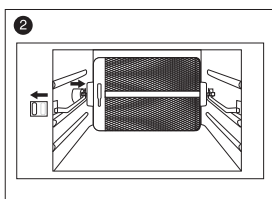
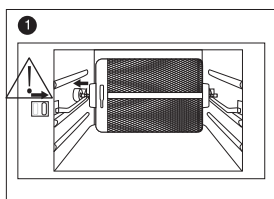
Xiên quay

Được sử dụng để nướng gà nguyên con và những miếng thịt tương đối lớn.

- Xiên xiên quay dọc theo chiều dài của cả con gà.
- Gắn nĩa xiên thịt vào trực và xiên vào thịt.
- Cố định nĩa bằng vít.
- Chuyển nút gạt sang bên phải. Đặt xiên quay lên thanh ngang, đẩy nó vào vị trí Khóa.
- Nhả công tắc và chốt xiên quay cố định.

Rổ chiên

- ❶ Chuyển nút gạt sang bên phải. Đặt xiên quay lên thanh ngang đẩy nó vào vị trí Chốt.
- ❷ Nhả công tắc và chốt rổ chiên cố định.
- ❸ Sử dụng dụng cụ kẹp để lấy rổ chiên, tránh bị bỏng.



Cảnh báo

Xiên và các phụ kiện khác tương đối sắc do yêu cầu chức năng. Hãy đặc biệt chú ý trong quá trình sử dụng và có biện pháp bảo vệ thích hợp khi cần thiết. Khi nấu xong, nhiệt độ của các phụ kiện rất cao. Không chạm trực tiếp để tránh bị bỏng. Vui lòng đặt các phụ kiện xa tầm tay trẻ em.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Cảnh báo

Vệ sinh nồi chiên không dầu sau mỗi lần sử dụng. Rút dây nguồn khỏi ổ cắm tường và đảm bảo thiết bị đã được làm mát hoàn toàn trước khi vệ sinh.

- Có thể vệ sinh các phụ kiện này bằng máy rửa bát nhưng không được sử dụng các vật liệu tẩy rửa ăn mòn lên bề mặt của chúng để tránh trầy xước.
- Ngâm những phụ kiện có dính thực phẩm bị đóng cục vào trong nước xà phòng ấm để dễ dàng làm sạch.
- Lau bên ngoài thiết bị bằng một miếng vải ẩm có tấm chất tẩy rửa nhẹ.

Bảo quản

- Tháo phích cắm và để thiết bị nguội hoàn toàn.
- Đảm bảo tất cả các bộ phận sạch sẽ và khô ráo.
- Đặt thiết bị ở nơi khô ráo, thoáng mát.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi không hoạt động	Thiết bị chưa cắm điện	Cắm dây điện vào ổ điện
	Bạn chưa bật thiết bị bằng cách cài đặt thời gian và nhiệt độ nấu	Cài đặt nhiệt độ và thời gian nấu theo hướng dẫn
	Cửa chưa đóng đúng cách	Kiểm tra cửa đã đóng chưa
Thức ăn chưa chín	Lượng thức ăn quá nhiều	Giảm lượng thức ăn cho một lần nấu
	Cài đặt nhiệt độ quá thấp	Cài đặt nhiệt độ cao hơn
Thức ăn chín không đều khói trắng phát ra từ thiết bị	Không điều chỉnh vị trí khay khi sử dụng để nấu	Trong khi nấu, điều chỉnh vị trí khay đúng
Khoai tây chiên không giòn	Nguyên liệu nhiều dầu mỡ	Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ, một lượng lớn mỡ sẽ bị rò rỉ vào khay hứng. Dầu tạo ra khói trắng và khay có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng.
	Khay vẫn còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước	Khói trắng là do dầu mỡ trong khay nóng lên. Đảm bảo vệ sinh khay đúng cách sau mỗi lần sử dụng. Đảm bảo rằng bạn làm ráo khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu.
	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khi chiên.	Cắt khoai tây nhỏ hơn để có độ giòn hơn. Thêm một chút dầu để có thể giòn hơn