

KALITE

INSTRUCTION MANUAL

Model: Steam 7000



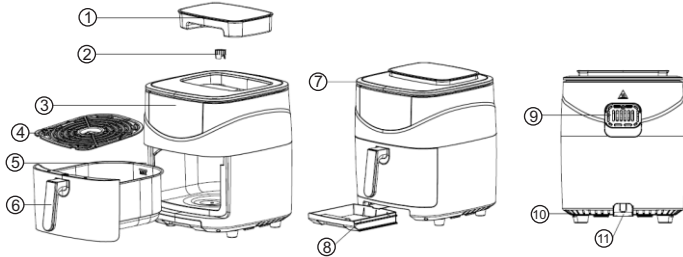
www.kalite.vn

CONTENT

General description.....	02
Safety precautions.....	02
Warning.....	03
Instructions.....	04
Cooking skill and recipes.....	09
Cleaning and maintenance.....	10
Relevant accessories.....	11
Troubleshooting.....	13

GENERAL DESCRIPTION

- | | | | | |
|--------------------|----------------|----------|---------------------|----------------------|
| 1. water tank | 3. display | 5 basket | 7. air inlets | 9. air&steam outlets |
| 2. water tank knob | 4. frying grid | 6 handle | 8. waste water tray | 10. air outlet |
| | | | | 11. mains cord |



SAFETY PRECAUTIONS

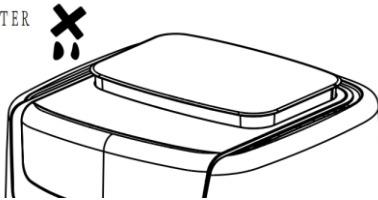
Key point

Please read this manual carefully before using this product to prevent incorrect operation and any danger, and keep it for future reference.

Danger

- Do not immerse in water or wash under the tap, because there are electronic components and heating elements in the shell.
- Avoid any liquid entering the product to prevent electric shock and short circuit, and do not pour liquid into the radiator inlet

NO WATER



- Ingredients should be no more than basket capacity to prevent touching with any heating elements
- When the product is working, do not cover the air inlet and air outlet.
- Do not pour oil in the pan, as it may cause fire hazard.

WARNING

- Check whether the voltage of the product is suitable for the local power supply voltage
 - If the product is damaged on the plug, main wires or other parts, please do not use it
 - If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
 - Keep the product and its power cord out of the reach of children
 - Keep wires away from hot surfaces
 - Do not use wet hands when inserting the product or operating the control panel
 - The product must be plugged into a grounded outlet. Always make sure that the plug is inserted into the correct socket
 - Do not connect the product to the external timing switch
 - Do not put the product close to inflammable materials such as tablecloth or curtain
 - Do not stick the device on the wall or face other appliances. There should be at least 10cm free space on the back side and at least 10cm space on the top of the product
- Don't put anything on the product
- Do not use the product for other purposes than those mentioned in this manual
 - When using the product, someone must take care of the use of the product
 - Hot air and steam are released through the air outlet in the boiler. Please keep your hands and face at a safe distance from the air outlet in the basket, so as to avoid scalding caused by the hot air and steam released from the air outlet in the basket
 - Be careful of hot steam and hot air when you take out the basket
 - If you see black smoke coming out, please unplug the device immediately. Do not move the air fryer until the smoke is discharged
 - The device can not operate in the mode of external timer or independent remote control system
 - During the operation of the appliance, the temperature of some external surfaces may be very high. Please note



Note

- Please make sure to place the product on a smooth surface
- This product is designed for home use. It may not be suitable for use in staff kitchens, farms, motels and other non residential environments.
- The product should be used according to the instruction. If it is not professional or not used according to the instruction, it will be invalid
- Product with damaged plug cannot be used
- The product needs to be cooling down for about 30 minutes after use as well as cleaning

Electromagnetic field (EMF)

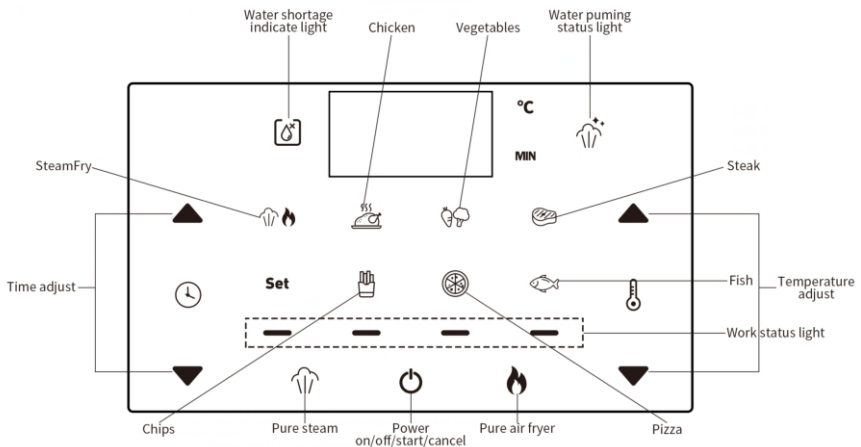
This product complies with all EMF. Under proper use, based on existing scientific evidence, the product is safe.

INSTRUCTIONS

Before first use

1. Remove all packaging materials
2. Use hot water and liquid detergent and abrasive sponge to clean the frying board and frying pan
3. Wipe internal and external products with clean cloth. This product uses hot air to cook food without oil
4. For the first use, please do not put any food into the basket, and use the pure baking function to run for 15 minutes, during which there may be some slight smell and smoke, but please don't worry, this is not a fault, just a normal phenomenon for the first use
5. Please ensure that the product is used in a ventilated environment
6. For the first use, please do not put any food into the basket. After adding water to the water tank, use the pure steam function to run for 15 minutes. In the first run of the product for about 1 minute, the water pump may have a big vibration sound. Please don't worry, this is not a fault, but a normal phenomenon for the first use.

Function and operation instructions



INSTRUCTIONS

Instructions for using pure Air Fryer function

The air fryer function mainly uses hot air to cook the food. After cooking, the food is crisp, tender and full of taste.

1. Put in ingredients:

Ensure water tank is filled completely before cooking. Place desired food and ingredients into the basket.

Note: do not pour oil or any liquid in the basket

Note: Please place the product in a stable place with heat-resistant surface

2. Setting function:

a) plug in the power supply, the display will be lighted up.

b) click the air fryer mode menu "🔥" icon.

c) Click the button "🕒" and "🌡️" to set time and temperature.

d) Click the start button "▶️" to start baking the food. At this moment, the working status light flashes quickly, indicating that the product is running

Tips: if you want to adjust the time or temperature during the cooking process, you can press the return key "⏪" in the running state of the product, pause the operation and reenter the temperature and time setting state for adjustment, and press the starting key after the setting

Tips: if you need to preheat the appliance, you can preheat it without ingredients in it. You only need to set the cooking time for 3 minutes more than the expected cooking time. After the product works for 3 minutes, you can pull out the basket and put the ingredients inside, and then slide the basket back again

Tips: some foods need to be taken out and shaken at intervals during cooking. Please hold the handle to pull the basket out of the product and shake the basket. Then put the basket back into the frying pan to continue cooking. Pay attention to the hot air when pulling out the basket

3. End of Cooking: you will hear 5 long sounds. At this time, please take the basket out of the product and place it in a heat-resistant container or mat. Please confirm whether the food is cooked. If the food is not cooked, put the basket back into the device and set it for a few minutes

Note: do not turn the basket upside down because the excess oil in the pan will leak onto the food. To remove large or fragile food, use pliers or clips etc

Tips: after cooking, the excess oil in the food will be collected at the bottom of the basket. Please pay attention during cleaning

Tips: If the device has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, the machine will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket body to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well)

INSTRUCTIONS

Instructions for use of pure Steam function

The pure steam function mainly uses the high temperature steam to cook the food. After cooking, the food is fresh and tender, and the nutrition of the food is fully maintained.

1. Add water to the water tank:

take out the water tank, unscrew the nut of the water tank, add enough distilled water into the water tank, then tighten the nut of the water tank, and finally align the nut of the water tank with the water inlet and put it into the water tank



Note: please use distilled water for cooking

Note: do not fill the water tank with water higher than 50 degrees or lower than 10 degrees, otherwise there may be a risk of water leakage

Note: after adding water, please be sure to tighten the nuts of the water tank, otherwise there may be a risk of water leakage

Note: do not water the top of the product directly to avoid water entering the product

Note: do not drop the water tank from a high place, otherwise the water tank will leak and eventually cause water leakage

2. Put in ingredients:

Carefully pull out the basket from the device, then put the ingredients inside, and slide the basket back.


Note: Please place the device in a stable place with heat-resistant surface


INSTRUCTIONS


3. Setting function:

a) plug in the power supply, the display will be lighted up.

b) click the menu " " icon

c) click Time adjustment button " "to set the time. Note: steam temperature is 100 ° C, not adjustable

d) Click the " " button to begin steaming food. At this moment, the working status light flashes quickly, indicating that the product is running

Tips: during operation, in case of insufficient water in the water tank, the product will give a short interval sound, and the water shortage light " " will flash. Please add enough distilled water into the water tank

Note: the capacity of the water tank is 1000ml, and it can run for 50 minutes with full water. There will be slight differences between different devices.

Tips: If you want to adjust the time during cooking, you can press the time adjustment button under the running state of the product

Tips: When the steam function is on, the heating tube and fan will be used to quickly preheat the chamber for 1 minute to reduce the heating time of steam;When the steam function is over, the fan rotates to cool the prototype for 10 seconds

Tips: In the process of steaming, please wait patiently for the food to be cooked. Do not pull out the product's fryer frequently to avoid excessive steam leakage and failure to steam the food

4. End of Cooking:

You will hear 5 long sounds. At this time, please take the basket out of the product and place it in a heat-resistant container or mat. Please confirm whether the food is cooked. If the food is not cooked, put the basket back into the device and set it for a few minutes

Note: do not turn the basket upside down because the excess oil in the pan will leak onto the food.

To remove large or fragile food, use pliers or clips,etc

Tips: after cooking, the excess oil in the food will be collected at the bottom of the basket. Please pay attention to cleaning

Tips: after cooking, please take out the water tank and waste water tank from the product, and pour out the unused water and waste water, so as to prevent liquid from becoming moldy and smelly after a long time

Tips: If the device has not been operated for a long time in the setting state or the cooking is finished, the machine will enter the standby mode. Touch any key to enter the setting state or pull out the basket body to wake up the machine (push the basket back will enter the function setting state as well)

COOKING SKILLS AND RECIPES

The following table can help you choose the ingredients

Pure air fryer menu:

	Min-max (g)	Time (min)	Temp (°C)	Shake	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300 - 700	9 - 6	200°C	Y	
Thick frozen fries	300 - 700	11 - 20	200°C	Y	
Home-made fries	300 - 800	10 - 16	200°C	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300 - 800	18 - 22	180°C	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300 - 750	12 - 18	180°C	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Potato gratin	500	15 - 18	200°C	Y	
Steak	100 - 500	8 - 12	180°C		
Meat chops	100 - 500	10 - 14	180°C		
Hamburger	100 - 500	7 - 14	180°C		
Sausage roll	100 - 500	13 - 15	200°C		
Drumsticks	100 - 500	18 - 22	180°C		
Chicken breast	100 - 500	10 - 15	180°C		
Snacks					
Spring rolls	100 - 400	8 - 10	200°C	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100 - 500	6 - 10	200°C	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100 - 400	6 - 10	200°C		Use oven-ready
Frozen bread crumbed	100 - 400	8 - 10	180°C		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100 - 400	1 - 10	160°C		
Cake	300	20 - 25	160°C		Use baking tin
Quiche	400	20 - 22	180°C		Use baking tin/ oven dish
Muffins	300	15 - 18	200°C		Use baking tin
Sweet snacks	400	1 - 20	160°C		Use baking tin/ oven dish

COOKING SKILLS AND RECIPES

Pure steam menu:

Ingredients	Min-max (g)	Time (min)	Temp (°C)	Remark
Egg	4 pcs	30-35	100°C	
Broccoli	100-500	13-15	100°C	Use the broccoli menu
Fresh shrimp	100-500	13-15	100°C	Use the shrimp menu
Fish	100-500	15-20	100°C	
Frozen dumplings	100-300	20-25	100°C	
Stuffed bun	360g (9 pcs)	15-20	100°C	frozen
corn	2 pcs	25-30	100°C	
Vegetables	500	20-25	100°C	
Pork ribs	500	20-25	100°C	

Note: remember that these settings are all directional. When the origin, size, shape and brand of raw materials are different, we cannot guarantee the best settings of your ingredients

In the pure air fryer mode, the device will heat the air quickly. During the operation, pulling the basket out for a short time and turning or shaking the food will not have a great impact on the whole heating process

In the pure steaming mode, please try not to pull out the basket to turn the food, so as to avoid the steam leakage and affect the final cooking effect

Tips: small ingredients usually take a little less time to prepare than large ingredients.

Tips: foods with large weight and thick thickness usually need more heating time than those with small weight and thin thickness

Tips: constantly shaking smaller materials during the manufacturing process can optimize the final result and help prevent uneven steaming and explosion in some places

Tips: don't make extremely greasy ingredients such as sausages in a frying pan

Tips: snacks made in the oven can also be made in the fryer

Now you can make French fries as follows:

- a) peel and slice potato
- b) clean the potato strips and dry them
- c) pour 1 / 2 tablespoon of olive oil into a bowl and smear all the chips with oil
- d) take the chips out of the bowl with your fingers or kitchen utensils, leave the excess oil in the bowl, and put the chips on the frying grid
- e) start the French fries function to cook the French fries

Tips: the best food size of chips is 500g

CLEANING AND MAINTENANCE

For cleaning: please clean the device after each use to keep clean.

Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials to clean the inside of oil pans, baskets and devices, as this may damage their coatings. The following steps are for cleaning:

1. Remove the main plug from the wall socket to cool down the appliance. Take out the basket to cool down the device faster
2. Wipe the product surface with a wet cloth
3. Clean the basket with hot water, use some detergent and non abrasive sponge, and you can use degreasing solution to remove the remaining dirt.

Tips: both the frying pan and the frying grid can be cleaned by dishwasher.

4. Tips: if the dirt is stuck in the frying pan or the bottom of the basket, fill the basket with hot water filled with detergent, put the grid in the basket and immerse it in hot water for 10 minutes, then use detergent and non abrasive sponge to clean, and the dirt can be removed
5. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge

Note: must power off before cleaning

6. Clean the heating element with a cleaning brush to clean the food residue on it
7. If there is water in the water tank after steaming function, please empty the water tank after each use

For storage, please follow the requirements below

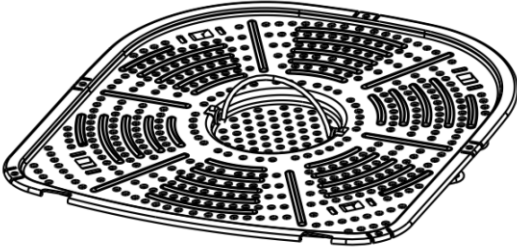
1. Unplug the plug and let the device cool down completely
2. Ensure that all parts are clean and dry

About product discard and environmental protection

When discarding the product, do not put it with the general household waste. It can be moved to the recycle bin of the official collection point. By doing this, you have contributed to environmental protection

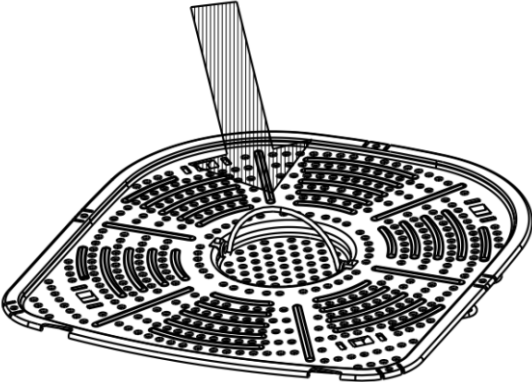


RELEVANT ACCESSORIES



Grid feet folded (for air fryer mode)

There is a handle in the middle of the frying grid, which can be picked up by tools, so as to take out the food conveniently and quickly.



TROUBLE SHOOTING

If there is any fault, please check according to the following table

Problem	Possible cause	Solutions
The device can't work	The device is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	The device is in standby mode	Touch any key on the display
The food are not cooked	The ingredients is too big or thick	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried move evenly
	Setting temp is too low	Adjust the temp higher
	Cooking time is not enough	Adjust more time
The food are not cooked	Some ingredients should be shaken halfway during	Shake the ingredient during cooking such as French fries
Can't side the basket well	Too much ingredients in the basket	The ingredients in the basket should be no more than max line
White smoke comes out	You're make greasy ingredients There is grease from last using	During cooking the greasy ingredients,a lot oil will leak to the basket.Oil will produce white smoke at high temperatures. It will not affect the cookin. Clean the basket to after every using

TROUBLE SHOOTING

If there is any fault, please check according to the following table

Problem	Possible cause	Solutions
The foods is not crispy	The crispness depends on the oil and water	Ensure the French fries are dry and in small size with oil on the surface.
Water leakage from the water tank	The nut is not screw tightly	Screw the nut tightly
	Air leakage from the water tank	Contact the after-sale service to replace the water tank
The food are cooked unevenly(air steam mode)	The ingredients is too big or thick	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	Not enough time	Adjust more time on the display
	The ingredients are frozen	Unfreeze the ingredient before cooking
	There is scale deposit in the steam generator	According to the proportion of 1000ml distilled water, 10g citric acid, add to the water tank after mixed well, and then use the steam function to clean the scale deposit.
	Not enough water in the water tank	Add enough when the water shortage light is on.
	Pull the basket to many times which will leak the steam.	Don't pull the basket frequently during steam mode
Smelly after using the device some time	Not cleaning the device after last using	Clean the device carefully after every using
	There is water left in the waste water tank	Pour out the waste water after every steam function
	There is water left in the water tank and tube	Pour out the water from the water tank after using. Exhaust the water inside the device

KALITE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: Steam 7000



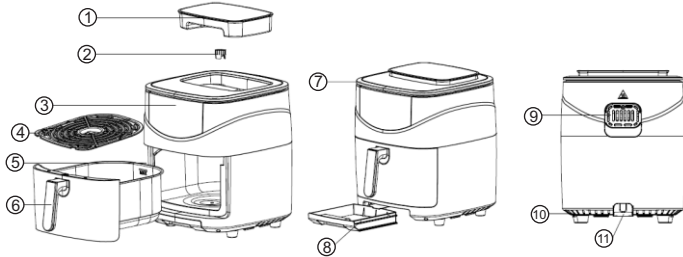
www.kalite.vn

MỤC LỤC

Mô tả chung về nồi chiên không dầu.....	16
Lưu ý sử dụng nồi chiên một cách an toàn.....	16
Cảnh báo.....	17
Hướng dẫn sử dụng.....	18
Vệ sinh và bảo quản.....	28
Các phụ kiện đi kèm với nồi chiên.....	29
Sự cố thường gặp và cách khắc phục.....	30
Thông tin sản phẩm & thông tin bảo hành.....	32

MÔ TẢ CHUNG VỀ NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

- | | | | |
|---------------------------|---------------|------------------------------|-------------------|
| 1. Hộp chứa nước | 4. Lưới chiên | 7. Bộ tản nhiệt | 10. Mui thoát khí |
| 2. Nút tháo hộp chứa nước | 5. Lòng nồi | 8. Khay chứa nước dư thừa | 11. Dây nguồn |
| 3. Màn hình điều khiển | 6. Tay cầm | 9. Mui thoát khí và hơi nước | |



LƯU Ý SỬ DỤNG NỒI CHIÊN MỘT CÁCH AN TOÀN

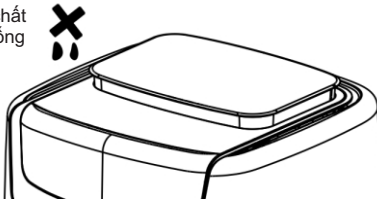
Quan trọng

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để tránh thao tác sai cũng như bất kỳ mối nguy hiểm nào, đồng thời giữ kĩ để tham khảo trong tương lai.

Các mối nguy hiểm cần tránh

- Không làm rơi vải nước hay rửa vỏ nồi chiên trong nước, vì trong vỏ có các linh kiện điện tử và bộ phận phát nhiệt.
- Tránh làm rơi vải bất kỳ chất lỏng nào vào nồi chiên để tránh điện giật và đoản mạch, và không đổ chất lỏng vào đầu vào của bộ tản nhiệt.

Không để chất lỏng rơi xuống



- Lượng thức ăn không được nhiều hơn dung tích giỏ chiên để tránh chạm vào bất kỳ bộ phận làm nóng nào.
- Khi nồi chiên đang hoạt động, không được che các mui thoát khí và hơi nước vào.
- Không đổ dầu vào trong nồi chiên vì có thể gây cháy.
- Không chạm vào bên trong nồi chiên khi nồi đang hoạt động

CẢNH BÁO

Cảnh báo:

- Kiểm tra điện áp của nồi chiên có phù hợp với điện áp nguồn điện sắp dùng hay không
- Nếu nồi chiên bị hỏng phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác, vui lòng không sử dụng
- Nếu dây nguồn bị hư hỏng, để tránh nguy hiểm, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận bảo trì của hãng hoặc các bộ phận tương tự.
- Để nồi chiên và dây nguồn tránh xa tầm tay của trẻ em
- Để dây điện tránh xa bề mặt nóng
- Không sử dụng tay ướt khi lắp nồi chiên hoặc sử dụng bảng điều khiển cảm ứng.
- Nồi chiên phải được cắm vào ổ cắm tiếp đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào đúng ổ cắm.
- Không kết nối nồi chiên với công tắc hẹn giờ bên ngoài.
- Không đặt nồi chiên gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
- Không đặt nồi chiên sát tường hay đối diện với các thiết bị khác. Phải có ít nhất 10cm không gian trống ở mặt sau và ít nhất 10cm không gian trống ở hai bên của nồi chiên.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên nồi chiên
- Không sử dụng nồi chiên cho các mục đích khác ngoài những mục đích được đề cập trong sách hướng dẫn này
- Khi sử dụng nồi chiên phải có người hướng dẫn tận tình cách sử dụng nồi chiên.
- Không khí và hơi nước được thoát ra ngoài qua mui thoát khí. Vui lòng giữ tay và mặt của bạn ở một khoảng cách an toàn với mui thoát khí, để tránh bị bỏng do không khí nóng và hơi nước thoát ra.
- Cẩn thận với hơi nước nóng và không khí nóng khi bạn lấy giỏ chiên hoặc lưới chiên ra
- Nếu bạn thấy khói đen bốc ra, vui lòng rút phích cắm của nồi chiên ngay lập tức. Không di chuyển nồi chiên không khí cho đến khi nhiệt được tỏa ra hết.
- Nồi chiên không thể hoạt động ở chế độ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập
- Trong quá trình hoạt động, nhiệt độ của một số bề mặt bên ngoài nồi chiên có thể rất cao. Xin lưu ý

Ghi chú

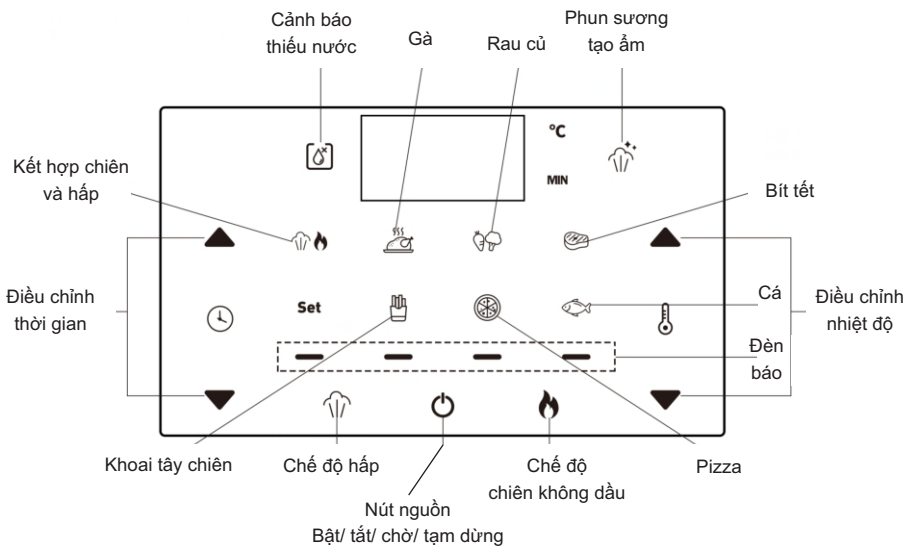
- Đặt nồi chiên trên bề mặt nhẵn, phẳng.
- Nồi chiên này được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Nó có thể không phù hợp để sử dụng trong nhà bếp của nhân viên, trang trại, nhà nghỉ và các môi trường không phải dân cư khác.
- Nồi chiên nên được sử dụng theo hướng dẫn. Nồi cần được sử dụng theo hướng dẫn để phát huy hết công dụng.
- Nồi chiên bị hỏng phích cắm thì không được sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói của nồi chiên.
2. Sử dụng nước nóng và chất tẩy rửa dạng lỏng và miếng bọt rửa bát để làm sạch giỏ chiên và lưới chiên.
3. Lau phần bên trong và bên ngoài nồi chiên bằng vải sạch. Nồi chiên này sử dụng không khí nóng để nấu thức ăn mà không cần dầu.
4. Đối với lần sử dụng đầu tiên, vui lòng không cho bất kỳ thực phẩm nào vào giỏ chiên, và sử dụng chức năng nướng để chạy trong 15 phút, trong thời gian này có thể có mùi và khói nhẹ, nhưng xin đừng lo lắng, điều này không phải do lỗi, chỉ là một hiện tượng bình thường trong lần sử dụng đầu tiên.
5. Đảm bảo rằng nồi chiên được sử dụng trong môi trường thông gió, thoáng khí.
6. Đối với lần sử dụng đầu tiên, vui lòng không cho bất kỳ thực phẩm nào vào giỏ. Sau khi cho nước vào bình chứa nước, sử dụng chức năng hấp để chạy trong 15 phút. Trong lần đầu tiên sử dụng nồi chiên khoảng 1 phút, máy bơm nước có thể có tiếng rung lớn. Xin đừng lo lắng, đây không phải là do lỗi, mà là một hiện tượng bình thường trong lần sử dụng đầu tiên.

Hướng dẫn sử dụng các nút chức năng trên bảng điều khiển



Hướng dẫn sử dụng chức năng chiên không dầu

Chức năng chiên không dầu chủ yếu sử dụng không khí nóng để nấu chín thức ăn. Sau khi nấu chín, thực phẩm giòn, mềm và đủ vị.

1. Cho nguyên liệu vào:


Đảm bảo hộp chứa nước đầy trước khi vận hành máy. Đặt thức ăn và nguyên liệu vào giỏ chiên.

Lưu ý 1: Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào trong nồi.


Lưu ý 2: Vui lòng đặt nồi chiên ở nơi ổn định, có bề mặt chịu nhiệt.



2. Cài đặt chức năng nấu:

a) Cắm nguồn điện, màn hình điều khiển sẽ sáng.

b) Nhấp vào biểu tượng chế độ nồi chiên không dầu "  ".

c) Nhấp vào nút "  " và "  " để cài đặt thời gian và nhiệt độ.

d) Nhấp vào nút bắt đầu "  " để bắt đầu nướng. Tại thời điểm này, đèn báo hiệu trạng thái làm việc nhấp nháy, cho biết rằng nồi chiên đang chạy.

Lời khuyên 1: nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian hoặc nhiệt độ trong quá trình nấu, bạn có thể nhấn phím "  " trong trạng thái đang chạy của nồi chiên, tạm dừng hoạt động của nồi và nhập lại trạng thái cài đặt nhiệt độ và thời gian như lúc đầu để điều chỉnh, và nhấn nút khởi động "  " sau khi cài đặt

Lời khuyên 2: nếu bạn cần làm nóng trước nồi chiên, bạn có thể làm nóng trước mà không có thức ăn trong đó. Bạn chỉ cần cài đặt thời gian nấu thêm 3 phút so với thời gian nấu mặc định sẵn. Sau khi nồi chiên hoạt động được 3 phút, bạn có thể kéo giỏ chiên ra và cho nguyên liệu vào bên trong rồi lại trượt trở lại

Lời khuyên 3: một số loại thực phẩm cần được lấy ra và lắc đều trong khi chiên. Vui lòng giữ tay cầm để kéo giỏ ra khỏi thân nồi và lắc giỏ. Sau đó lại cho giỏ vào chảo chiên tiếp. Chú ý đến không khí nóng khi kéo giỏ ra

3. Kết thúc quá trình chiên:

Bạn sẽ nghe thấy 5 âm thanh dài. Lúc này, vui lòng lấy giỏ ra khỏi thân nồi. Vui lòng xem thức ăn đã chín chưa, nếu thức ăn chưa chín, hãy đặt giỏ trở lại và cài đặt tiếp tục nướng trong vài phút.

Lưu ý: không úp ngược giỏ vì dầu thừa sẽ chảy ra thức ăn. Để lấy thực phẩm lớn hoặc giòn, hãy sử dụng kẹp gấp....

Lời khuyên 1: Trong quá trình nấu, dầu thừa sẽ chảy xuống khay hứng dầu, vui lòng chú ý khi vệ sinh máy.

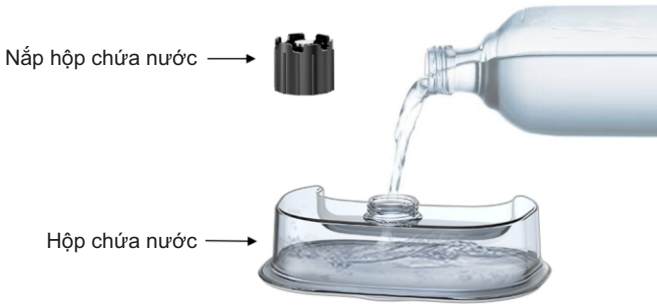
Lời khuyên 2: Nếu nồi chiên không hoạt động trong một thời gian dài ở trạng thái cài đặt hoặc nấu xong, máy sẽ chuyển sang chế độ chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào trạng thái cài đặt hoặc kéo thân giỏ ra để đánh thức máy (đẩy giỏ trở lại cũng sẽ về trạng thái cài đặt chức năng).

Hướng dẫn sử dụng chức năng hấp

Chức năng hấp chủ yếu sử dụng hơi nước ở nhiệt độ cao để làm chín thực phẩm. Sau khi nấu chín, thực phẩm tươi và mềm, giữ được đầy đủ chất dinh dưỡng của thực phẩm.

1. Thêm nước vào hộp chứa nước:

Lấy hộp chứa nước ra, tháo nắp hộp chứa nước, cho lượng nước vừa đủ vào, sau đó vặn chặt nắp hộp, cuối cùng căn chỉnh vị trí hộp chứa nước sao cho khớp với thân nồi



Lưu ý 1: Vui lòng sử dụng nước tinh khiết để nấu ăn.

Lưu ý 2: Không đổ nước có nhiệt độ cao hơn 50 độ C hoặc thấp hơn 10 độ C vào hộp chứa nước.

Lưu ý 3: Sau khi thêm nước, nhớ vặn chặt nắp của hộp chứa nước, nếu không có thể có nguy cơ rò rỉ nước.

Lưu ý 4: Không đổ nước trực tiếp lên mặt trên của nồi chiên để tránh nước rơi vãi ra nồi chiên.

Lưu ý 5: Không được làm rơi hộp chứa nước từ trên cao xuống gây ra tình trạng rò rỉ nước


2. Cho nguyên liệu vào:


Cẩn thận kéo giỏ chiên ra khỏi nồi, sau đó cho nguyên liệu vào bên trong và trượt giỏ trở lại.


Lưu ý: Vui lòng đặt máy ở nơi ổn định, có bề mặt chịu nhiệt.


3. Chức năng cài đặt:

a) Cắm nguồn điện, màn hình điều khiển sẽ sáng.

b) Nhấp vào biểu tượng menu "  "

c) Nhấp vào nút Điều chỉnh thời gian "  " để đặt thời gian. Lưu ý: nhiệt độ hơi nước là 100 ° C, không thể điều chỉnh.

d) Nhấp vào nút "  " để bắt đầu hấp thực phẩm. Tại thời điểm này, đèn ở trạng thái nhấp nháy, cho biết rằng nồi chiên đang chạy.

Lời khuyên 1: Trong quá trình hoạt động, nếu không đủ nước trong hộp chứa nước, nồi chiên sẽ phát ra âm thanh trong khoảng thời gian ngắn và đèn báo thiếu nước "  " sẽ nhấp nháy. Vui lòng thêm đủ nước vào bình chứa nước.

Lưu ý: Dung tích hộp chứa nước là 1000ml, có thể chạy trong vòng 50 phút. Sẽ có sự khác biệt nhỏ giữa các nồi chiên khác nhau.

Lời khuyên 2: Nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian trong quá trình nấu, bạn có thể nhấn nút điều chỉnh thời gian dưới trạng thái đang chạy của nồi chiên.

Lời khuyên 3: Khi chức năng hơi nước được bật, dây mai-so và quạt sẽ được sử dụng để làm nóng nhanh khoang nồi trong 1 phút nhằm giảm thời gian làm nóng hơi nước; Khi hết chức năng hơi nước, quạt sẽ quay để làm mát nồi trong 10 giây.

Lời khuyên 4: Trong quá trình hấp, bạn hãy kiên nhẫn đợi thức ăn chín. Không kéo giỏ chiên ra thường xuyên để tránh rò rỉ hơi nước quá nhiều và không hấp chín thực phẩm.

4. Kết thúc quá trình hấp:

bạn sẽ nghe thấy 5 âm thanh dài. Lúc này, vui lòng lấy giỏ ra khỏi sản phẩm và cho vào đế hoặc tấm lót chịu nhiệt. Vui lòng xác nhận xem thức ăn đã chín chưa. Nếu thức ăn chưa chín, hãy đặt giỏ trở lại thiết bị và đặt trong vài phút

Lưu ý: không úp ngược giỏ chiên vì dầu thừa sẽ chảy ra thức ăn. Để lấy thực phẩm lớn hoặc giòn, kẹp gấp.

Lời khuyên 1: Dầu thừa sẽ chảy xuống khay hứng dầu, vui lòng chú ý khi vệ sinh sản phẩm.

Lời khuyên 2: Sau khi nấu xong, vui lòng lấy hộp chứa nước và khay hứng nước thừa ra khỏi sản phẩm, đổ bỏ phần nước không sử dụng tránh để nước thải lâu ngày bị mốc và có mùi.

Lời khuyên 3: Nếu nồi chiên không hoạt động trong một thời gian dài ở trạng thái cài đặt hoặc nấu xong, máy sẽ chuyển sang chế độ chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào trạng thái cài đặt hoặc kéo giỏ chiên ra để đánh thức máy (đẩy giỏ trở lại cũng sẽ về trạng thái cài đặt chức năng).

Hướng dẫn chức năng kết hợp chiên không dầu và hấp

Ở chế độ kết hợp chiên và hấp, hơi nước và không khí nóng kết hợp để nấu chín thức ăn mà không bị mất đi độ ẩm vốn có của thực phẩm. Trước tiên, hơi nước sẽ giữ lại tất cả các chất dinh dưỡng và độ ẩm của thực phẩm. Sau đó sẽ được chiên giòn và vàng bên ngoài nhanh hơn mà không bị khô bên trong. Dưới đây là các bước về cách thức hoạt động của chế độ này.

1. Thêm nước vào bình chứa nước: xin vui lòng làm theo tất cả các ghi chú/chú ý/lời khuyên/mẹo của chức năng hấp.

2. Cho nguyên liệu vào: cẩn thận kéo giỏ ra khỏi nồi chiên, sau đó cho nguyên liệu vào bên trong và trượt giỏ trở lại.



Lưu ý: Vui lòng đặt nồi chiên ở nơi ổn định, có bề mặt chịu nhiệt

3. Chức năng cài đặt:



a) Cắm nguồn điện, màn hình điều khiển sẽ sáng.

b) Nhấn vào biểu tượng kết hợp chiên và hấp "  ", biểu tượng STEAM "  " sẽ bắt đầu nhấp nháy.

Lưu ý: đối với chức năng kết hợp này, trước tiên nó sẽ điều chỉnh thời gian hấp sau đó điều chỉnh nhiệt độ và thời gian chiên.




c) Điều chỉnh thời gian hấp: Nhấn mũi tên điều chỉnh thời gian "  " để đặt giá trị rồi nhấn nhấn "SET" để điều chỉnh. Biểu tượng chiên "  " sẽ bắt đầu nhấp nháy, sau đó bạn có thể điều chỉnh chức năng chiên không dầu.

Lưu ý: Thời gian hẹn giờ mặc định là 5 phút.

d) Điều chỉnh Nhiệt độ / Thời gian chiên: Nhấn mũi tên điều chỉnh thời gian "  " và mũi tên điều chỉnh nhiệt độ "  " để đặt giá trị.

Lưu ý 1: Thời gian và nhiệt độ mặc định là 10 phút và 180 °C.

Lưu ý 2: Bạn có thể mở giỏ khi nồi ở chế độ chiên bất kỳ lúc nào trong khi nấu để kiểm tra thực phẩm của mình. Chế độ chiên sẽ tạm dừng trong khi giỏ được lấy ra. Để tiếp tục, đẩy giỏ trở lại một lần nữa. Cả đối với hẹn giờ và nhiệt độ, bạn có thể thực hiện các điều chỉnh trong khi nấu nếu cần.

e) Nhấn nút "  " để bắt đầu nấu. Khi nồi ở chế độ hấp, biểu tượng nồi hấp "  " sẽ nhấp nháy và khi nồi ở chế độ chiên, biểu tượng chiên "  " sẽ nhấp nháy 6 lần.

4. Kết thúc nấu: Khi chức năng nấu kết thúc, bạn sẽ nghe thấy 5 tiếng bíp dài. Bạn bây giờ có thể lấy giỏ ra khỏi nồi và đảm bảo thức ăn được nấu chín cùng độ giòn mong muốn.

Hướng dẫn sử dụng chức năng tự động

Gà, Rau, Bít tết, Khoai tây chiên, Pizza và Cá là thực đơn nấu ăn tự động được cài đặt sẵn. Bạn có thể cho trực tiếp thức ăn vào nồi để nấu với các bước đơn giản dưới đây:


1. Rửa sạch và ướp các nguyên liệu rồi để ra rổ cho ráo.

2. Cài đặt chức năng:

a) Cắm nguồn điện, màn hình điều khiển hiển thị nhấp nháy ba lần, nồi vào trạng thái chờ, chạm vào phím bất kỳ để vào trạng thái cài đặt hoặc kéo thân giỏ ra để đánh thức máy (đặt giỏ trở lại sẽ trở về trạng thái cài đặt).

b) Chọn biểu tượng thực đơn cài sẵn tương ứng với thực phẩm bạn chuẩn bị nấu.

Lưu ý: thời gian và nhiệt độ của thực đơn đã được cài đặt trước và không thể điều chỉnh.

c) Nhấp vào nút bắt đầu "  " để bắt đầu nấu thức ăn. Tại thời điểm này, đèn báo nhấp nháy, cho biết rằng nồi chiên đang chạy.

Lời khuyên: Bông cải xanh, Bít tết, Tôm và các món ăn khác đựng phun sương tạo ẩm trong quá trình nấu để làm cho thực phẩm tươi và mềm hơn. Bạn nhớ đổ thêm nước vào hộp chứa nước khi nồi thiếu nước.

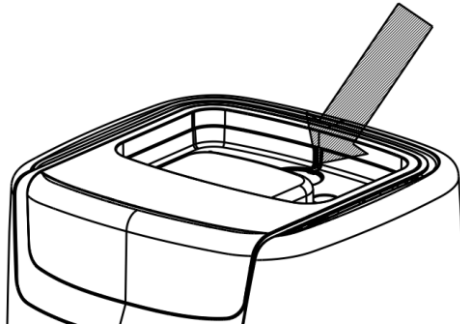
3. Kết thúc quá trình nấu: bạn sẽ nghe thấy 5 âm thanh dài. Lúc này, bạn vui lòng lấy giỏ chiên ra khỏi nồi và đặt lên tấm lót chịu nhiệt. Vui lòng xác nhận xem thức ăn đã chín chưa. Nếu thức ăn chưa chín, hãy đặt giỏ trở lại nồi và đặt thêm thời gian trong vài phút.

Lời khuyên: Nếu thiết bị không hoạt động trong một thời gian dài ở trạng thái cài đặt hoặc nấu xong, máy sẽ chuyển sang chế độ chờ. Chạm vào phím bất kỳ để vào trạng thái cài đặt hoặc kéo giỏ chiên ra để đánh thức máy (đẩy giỏ trở lại cũng sẽ về trạng thái cài đặt chức năng)

Sử dụng chức năng dọn dẹp nước thừa và chức năng làm sạch chỉ bằng một phím

Chức năng dọn dẹp nước thừa:

Khi sử dụng chức năng tạo hơi nước, bạn có thể thấy rằng vẫn còn nước ở vị trí này như trong hình bên dưới khi bạn tháo hộp chứa nước.





Chỉ cần sử dụng chức năng dọn dẹp nước thừa để đẩy nước thừa ra ngoài. Vui lòng làm theo các bước đơn giản sau:

1. Đặt giỏ chiên vào nồi

2. Cài đặt chức năng:

a) Cắm nguồn điện, màn hình điều khiển hiển thị của nồi nhấp nháy ba lần, nồi bắt đầu vào trạng thái chờ, chạm vào phím bất kỳ để vào trạng thái cài đặt hoặc kéo giỏ chiên ra để đánh thức máy (đặt giỏ trở lại sẽ về trạng thái cài đặt).

b) Nhấp vào nút bơm nước "  " để bắt đầu xả nước thải. Lúc này, đèn trạng thái bơm nước sẽ nhấp nháy "  ".

3. Hãy kiên nhẫn đợi nồi được làm sạch.


Khi kết thúc quá trình làm sạch, sẽ có một số âm thanh dài. Lúc này, bạn hãy kéo giỏ chiên ra và đổ bỏ phần nước thải.

Lời khuyên 1: khi bắt đầu hoặc kết thúc quá trình vệ sinh, do máy ở trạng thái thiếu nước nên âm thanh có thể hơi to, đó là hiện tượng bình thường.

Lời khuyên 2: thời gian thêm nước mặc định của hệ thống tối đa là 5 phút. Vui lòng khởi động chức năng này sau khi nước còn lại trong bình nước được đẩy ra hết.



Chức năng làm sạch chỉ bằng một phím

Mặc dù sử dụng nước tinh khiết để nấu nướng nhưng vẫn không thể tránh khỏi việc đóng cặn. Chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh cặn nước thường xuyên.

1. Con chip thông minh của chúng tôi sẽ nhắc nhở bạn làm sạch cặn nước. Khi bạn thấy đèn nhắc vệ sinh cặn "  " sáng, có nghĩa là cặn nước cần được làm sạch
2. Chuẩn bị axit xitric và thêm vào bình nước sau khi khuấy đều theo tỷ lệ 600mL nước cất và 10g axit xitric.

3. Chức năng cài đặt:

a) Đặt vào nồi và nhấn nút nguồn để vào trạng thái cài đặt chức năng

b) Nhấn vào biểu tượng "  " để làm sạch cặn nước và biểu tượng bơm sẽ nhấp nháy "  ".

Lời khuyên 1: Chỉ khi đèn nhắc cặn nước sáng, hãy nhấn nút làm sạch để làm sạch cặn nước.

Lời khuyên 2: Khi bắt đầu hoặc kết thúc quá trình vệ sinh, tiếng máy bơm nước có thể to hơn một chút, điều này là bình thường.

4. Kỹ năng nấu ăn và công thức nấu ăn

Bảng sau có thể giúp bạn chọn nguyên liệu nấu và cài đặt nấu thích hợp.

Chế độ chiên không dầu:

Nguyên liệu	Nhỏ nhất lớn nhất (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Đào, lắc	Ghi chú
Khoai tây chiên					
Khoai tây đông lạnh (chiên mỏng)	300 - 700	9 - 6	200°C	Có	
Khoai tây đông lạnh (chiên dày)	300 - 700	11 - 20	200°C	Có	
Khoai tây chiên nhà làm	300 - 800	10 - 16	200°C	Có	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Khoai tây viên tại nhà	300 - 800	18 - 22	180°C	Có	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Bit tét	100 - 500	8 - 12	180°C		
Sườn	100 - 500	10 - 14	180°C		
Hăm - bơ - gø	100 - 500	7 - 14	180°C		
Xúc xích quay	100 - 500	13 - 15	200°C		
Đùi gà	100 - 500	18 - 22	180°C		
Ức gà	100 - 500	10 - 15	180°C		
Đồ ăn nhẹ					

Nguyên liệu	Nhỏ nhất lớn nhất (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Đào, lắc	Ghi chú
Chà giò	100 - 400	8 - 10	200°C	Có	
Gà đông lạnh	100 - 500	6 - 10	200°C		
Cá đông lạnh	100 - 400	6 - 10	200°C		
Bánh mì	100 - 400	8 - 10	180°C		
Rau	100 - 400	1 - 10	160°C		
Bánh ngọt	300	20 - 25	160°C		Sử dụng lưới chiên
Pizza	400	20 - 22	180°C		Sử dụng lưới chiên
Muffins	300	15 - 18	200°C		Sử dụng lưới chiên
Phồng tôm	400	1 - 20	160°C		Sử dụng lưới chiên

Chế độ hấp

Nguyên liệu	Nhỏ nhất lớn nhất (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Ghi chú
Trứng	4 pcs	30-35	100°C	
Bông cải xanh	100-500	13-15	100°C	Chế độ nấu bông cải
Tôm tươi	100-500	13-15	100°C	Chế độ nấu cho tôm
Cá	100-500	15-20	100°C	
Bánh bao đông lạnh	100-300	20-25	100°C	
Bánh mì pate	360g (9 pcs)	15-20	100°C	
Bắp ngô	2 pcs	25-30	100°C	
Rau xanh	500	20-25	100°C	
Sườn heo	500	20-25	100°C	

Lưu ý: hãy nhớ rằng các cài đặt này đều mang tính định lượng. Khi nguyên liệu, kích thước, hình dạng của nguyên liệu thô khác nhau, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho các nguyên liệu đó của bạn.

Ở chế độ nồi chiên không dầu thuần túy, nồi sẽ làm nóng không khí nhanh chóng. Trong quá trình vận hành, việc kéo giỏ ra ngoài trong thời gian ngắn và đảo hoặc lắc thức ăn sẽ không ảnh hưởng nhiều đến toàn bộ quá trình chiên đồ.

Ở chế độ hấp, vui lòng cố gắng không kéo rổ ra để đảo thức ăn, tránh rò rỉ hơi nước và ảnh hưởng đến hiệu quả nấu.

Lời khuyên 1: các nguyên liệu nhỏ thường mất ít thời gian hơn để chuẩn bị so với các nguyên liệu lớn.

Lời khuyên 2: thực phẩm có trọng lượng lớn và dày thường cần nhiều thời gian đun hơn những thực phẩm có trọng lượng nhỏ và độ dày mỏng

Lời khuyên 3: liên tục lắc các đồ ăn nhỏ hơn trong quá trình nấu có thể tối ưu hóa quá trình nấu và giúp ngăn ngừa hiện tượng chín không đồng đều và nở ở một số chỗ trên thức ăn.

Lời khuyên 4: không chế biến các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong giỏ chiên.

Lời khuyên 5: đồ ăn nhẹ làm trong lò nướng cũng có thể được làm trong nồi chiên

Bạn có thể làm món khoai tây chiên như sau:

- a) Gọt vỏ và cắt lát khoai tây
- b) Rửa sạch và để ráo nước
- c) Đổ 1/2 thìa canh dầu vào bát và bôi dầu lên tất cả các miếng khoai
- d) Lấy các miếng khoai tây chiên ra khỏi tô bằng ngón tay hoặc dụng cụ nhà bếp, để lại dầu thừa trong tô và đặt các viên khoai tây chiên lên lưới chiên.
- e) Bắt đầu chức năng khoai tây chiên để nấu món khoai tây chiên.

Lời khuyên: khối lượng phù hợp nhất của khoai tây chiên là 500g

Vệ sinh và bảo quản

Để vệ sinh: vui lòng vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng để giữ sạch sẽ.

Không sử dụng đồ dùng nhà bếp bằng kim loại hoặc các vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch bên trong chảo, rổ và thiết bị chứa dầu vì điều này có thể làm hỏng lớp phủ của nồi. Thực hiện các bước sau để vệ sinh nồi chiên:

1. Rút phích cắm chính ra khỏi ổ cắm trên tường để làm nguội thiết bị. Kéo giỏ chiên ra ngoài để máy nguội nhanh hơn.
2. Lau bề mặt sản phẩm bằng khăn ướt.
3. Làm sạch giỏ bằng nước nóng, sử dụng một số chất tẩy rửa và bọt biển không mài mòn, và bạn có thể sử dụng dung dịch tẩy dầu mỡ để loại bỏ các chất bẩn còn sót lại.
Lời khuyên: cả giỏ và lưới chiên đều có thể được làm sạch bằng máy rửa chén.
4. Lời khuyên: nếu chất bẩn bám vào giỏ hoặc lưới chiên, hãy đổ đầy nước nóng vào giỏ, trong đó có chứa chất tẩy rửa, cho lưới chiên vào giỏ và nhúng vào nước nóng trong 10 phút, sau đó dùng chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn để làm sạch, và có thể loại bỏ bụi bẩn.
5. Làm sạch bên trong nồi chiên bằng nước nóng và bọt biển không mài mòn.
Lưu ý: phải tắt nguồn trước khi vệ sinh.
6. Làm sạch bộ phận làm nóng (dây Mayso) bằng bàn chải làm sạch để làm sạch cặn thức ăn trên đó
7. Nếu có nước trong hộp chứa nước sau khi thực hiện chức năng hấp, vui lòng đổ hết nước trong hộp chứa nước sau mỗi lần sử dụng

Để bảo quản nồi chiên, vui lòng làm theo các yêu cầu bên dưới:

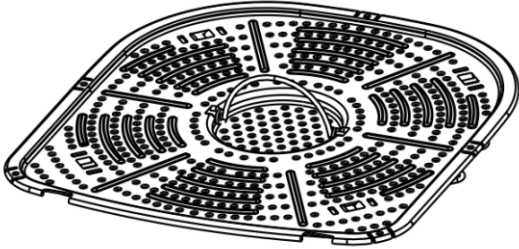
1. Rút phích cắm và để thiết bị nguội hẳn
2. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận sạch sẽ và khô

Về việc xử lý sản phẩm này khi không dùng nữa và bảo vệ môi trường

Khi vứt bỏ sản phẩm, không để chung với rác thải sinh hoạt chung. Nó có thể được chuyển đến thùng rác của điểm thu gom chính thức. Làm được điều này, bạn đã góp phần bảo vệ môi trường.

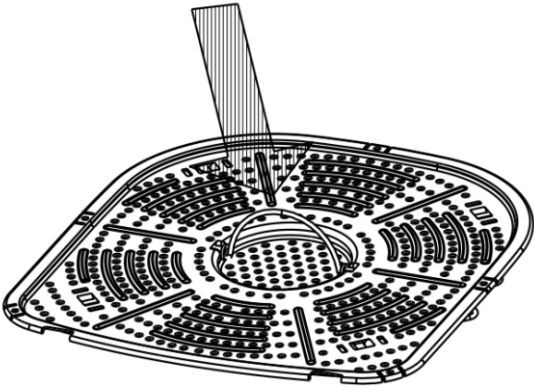


Các phụ kiện đi kèm với nồi chiên



Chân lưới chiên có thể điều chỉnh độ cao (đối với chế độ nồi chiên không dầu)

Giữa khay chiên có tay cầm, có thể gấp dụng cụ, lấy thực phẩm ra một cách tiện lợi và nhanh chóng.



SỰ CÓ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Lỗi	Nguyên nhân dự đoán	Cách giải quyết
Nồi chiên không thể hoạt động	Chưa cắm dây nguồn	Cắm dây nguồn vào nồi và cắm phích điện vào ổ cắm
	Nồi đang ở chế độ chờ	Chạm vào một nút bất kì trên màn hình điều khiển
Thức ăn chưa được nấu chín	Nguyên liệu trong nồi quá nhiều	Bỏ bớt nguyên liệu ra ngoài
	Đề nhiệt độ quá thấp	Điều chỉnh nhiệt độ cao hơn
	Thời gian nấu chưa đủ lâu	Điều chỉnh thời gian lâu hơn
Thức ăn chín không đều (chế độ chiên không dầu)	Một số thành phần nên được đảo giữa chừng trong khi nấu	Đảo nguyên liệu trong khi nấu, chẳng hạn như khoai tây chiên
Có khói trắng thoát ra	Các thành phần được chứa quá nhiều dầu	Trong quá trình nấu các nguyên liệu có nhiều dầu mỡ, dầu sẽ chảy ra rổ nhiều, dầu sẽ sinh ra khói trắng ở nhiệt độ cao. Nó sẽ không ảnh hưởng đến việc nấu.
	Có dầu mỡ từ lần sử dụng trước vẫn còn trong nồi	Vệ sinh nồi mỗi khi nấu xong

Lỗi	Nguyên nhân dự đoán	Cách giải quyết
Thức ăn không giòn	Độ giòn phụ thuộc vào dầu và nước	Đảm bảo khoai tây chiên khô và có kích thước nhỏ với dầu trên bề mặt
Rò rỉ nước từ hộp chứa nước	Nắp hộp chứa nước bị lỏng	Vặn nắp hộp chứa nước thật chặt
	Rò rỉ hơi nước	Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng để thay thế két nước
Thức ăn chín không đều (chế độ hơi nước)	Nguyên liệu nấu quá nhiều	Bỏ bớt nguyên liệu nấu ra ngoài
	Thời gian nấu không đủ lâu	Tăng thời gian hấp
	Nguyên liệu nấu đang từ trạng thái đông	Rã đông trước khi hấp
	Cặn nước còn đọng lại trong nồi	Theo tỷ lệ 1000ml nước cất, 10g axit xitric, cho vào hộp chứa nước sau khi trộn đều, sau đó sử dụng chức năng hấp để làm sạch cặn bẩn.
	Không đủ nước trong hộp chứa	Thêm nước khi có đèn báo
	Kéo giỏ nhiều lần sẽ làm rò rỉ hơi nước	Không kéo giỏ thường xuyên trong chế độ hơi nước
Có mùi sau 1 thời gian sử dụng	Không vệ sinh thiết bị sau lần sử dụng trước	Vệ sinh cẩn thận sau mỗi lần sử dụng
	Còn lại nước trong hộp chứa nước	Đổ nước thải sau mỗi lần dùng chức năng hấp
	Có nước còn lại trong khay hứng nước thải và ống	Đổ hết nước trong khay hứng nước thải sau khi sử dụng. Xả hết nước bên trong thiết bị

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu
Model	Steam 7000
Kích thước	(324 x 405 x 392) mm
Dung tích	7.0 L
Dung tích hộp chứa nước	1000 ml
Điện áp đầu vào	(220 - 240) V / (50 - 60) Hz
Công suất nướng	1700 W
Công suất hấp	900 W

THÔNG TIN BẢO HÀNH

KALITE
Gia dụng thông minh

☎ 1900 1850
🌐 www.kalite.vn
✉ baohanh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

UKG (DẤU GÁCH) SỐ SERIAL

📞 8077
1.000\$/TỶ NHẢN

(*) Số serial được in trong tem dán trên thân sản phẩm

📱 IOS 📱 ANDROID 🌐 WEBSITE 📧 SMS

BAOHANH.UKG.COM.VN