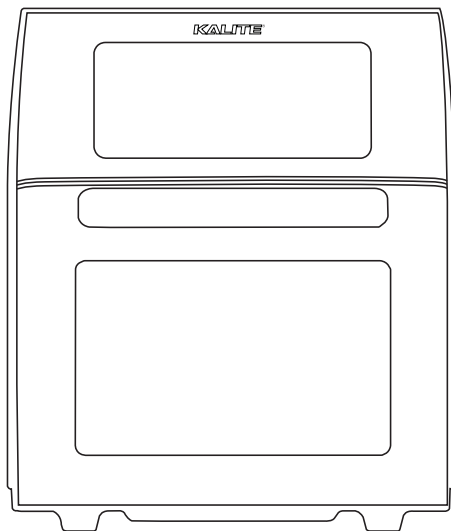


# **KALITE®**

Intelligent houseware

## **INSTRUCION MANUAL**

Model: KL-1500



[www.kalite.vn](http://www.kalite.vn)

# CONTENT

---

1. Safety Precautions.....	02
2. Specifications.....	03
3. Product structure.....	03
4. Operation Instruction.....	04
5. Functions.....	07
6. Cleaning and Maintenance.....	11
7. Environment.....	11

# 1. Safety Precautions

## **Reminder**

Please read this instruction before using the air fryer. This instruction consists of function explanation and safety precaution, which is important for your safety and the lifetime of the fryer.

## **Safety precaution notice**

If not paying attention on the warning signs and misusing the function, there could be risk of damage.

Do not place the wire, plug or the whole fryer in the Water.

Please avoid liquid entering the fryer or it could cause short

While the fryer is in work, please do not cover the vent and plug.

While taking food in the chamber, please use vessel fork or oven gloves prevent getting scald.

The temperature of the fryer will

increase while in work, please do not touch the chamber part and vent.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

The rated voltage is 220V,60Hz. Please ensure you use the correct voltage.

Please ensure there is no damage with the wire. Please ensure your children will not use this fryer alone.

Please do not place the fryer on wet area, and ensure your hand is not wet when you are operating.

Please do not connect the fryer with outer wire. or there could be danger.

Please do not put plastic objectives such as plastic dish, plastic film or plastic bowl in the chamber.

Please use this fryer on a flat surface, do not place it near the edge of the desk to avoid any possibility of falling.

Do not place the fryer near the wall or other appliance within 10cm distance. Do not place object on the fryer.

While the fryer is working, there will be hot air or steam discharged from the vent. please pay attention and avoid being scalded.

If there are problem with the fryer, or there are any damage on the fryer, or power cord damage, please contact us for further help.

If you do DIY function, please ensure the time you have set is not too long, or the food will be over cook or even burned.

The fryer will stop working if you open the door. If you close the door in 10 minutes the function will resume but over 10minutes it will return to standby mode.

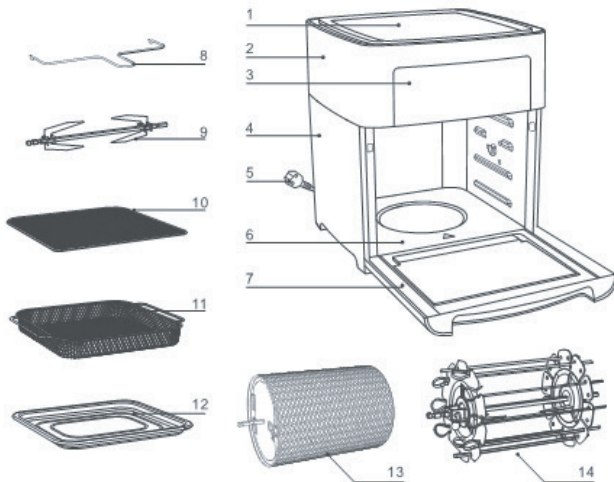
After the function is finished or stopped, the fan will keep working for 60~180

seconds to decrease the temperature of the chamber. please do not unplug the fryer before the fan stop working. This help reduce the temperature and lengthen the lifetime of the fryer.

## 2. Specifications

<b>Model</b>	KL-1500
<b>Voltage</b>	220 V
<b>Frequency</b>	50 Hz
<b>Power</b>	1700 W
<b>Volume</b>	15 L
<b>Work Tem</b>	(40-220)°C
<b>N.W</b>	7.2 KG
<b>Product Size</b>	(330 x 382 x 362) mm

## 3. Product structure



1. Top shield

4. Chamber

7. Door  
10. Mesh tray

13. Roll Cage

2. Top

5. Plug and Wire

8. Roller Clip  
11. Mesh basket

14. Rotisserie

3. Panel

6. Inner plate of Chamber

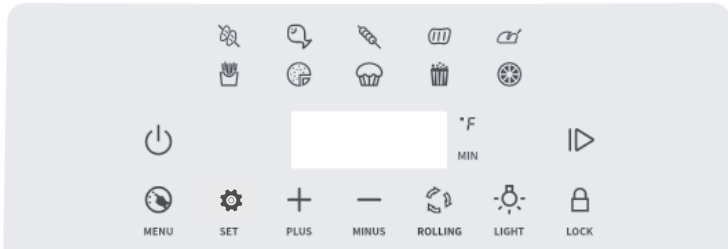
9. Chicken Fork

12. Oil Pan



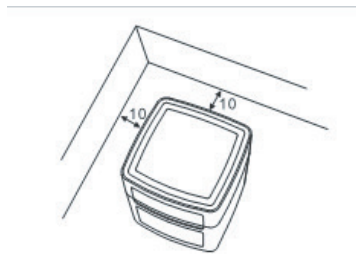
## 4. Operation Instruction

### Control Panel

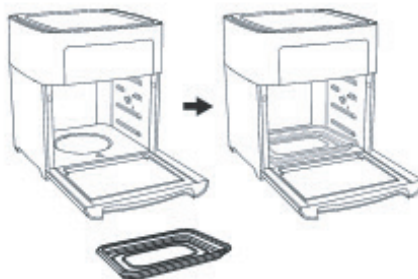


### Instruction

1. Please do not place the fryer on a flat surface, do not place it near the edge of the desk. The distance between the fryer and the wall(or other combustibles, such as curtain) should be more than 10 cm.



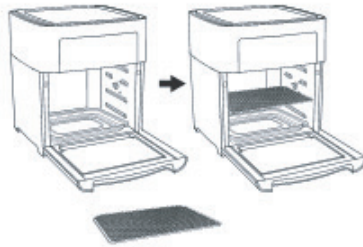
2. The oil pan should be put into the chamber along the rail.(as the diagram shows)



3. The shelf should be put into the chamber along the rail.(as the diagram shows)

Notice:

Please use the tools according to your needs. After finishing the cook, please use the clip or oven gloves to take out the shelf, bracket and pan.



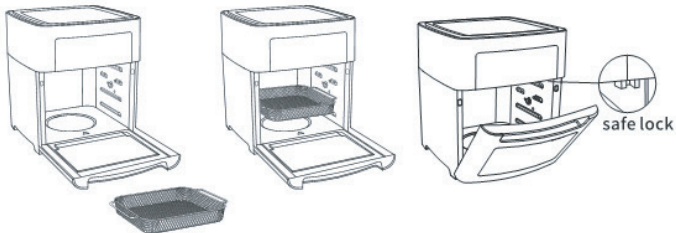
4. The mesh basket should be put into the chamber along the rail (as the diagram shows)

Notice:

Please always set the pan on the bottom to collect the oil. It can help you keep the chamber clean, and lengthen the lifetime of the fryer.

Please do not put too much food in the chamber. Some food will expand after being heated.

There is safe lock on the right side of the chamber, the fryer only works if the door is closed well. If the door is not locked well it will have alarm sounds.



5. Oil pan, mesh tray and mesh basket.

① Oil pan should be put into the chamber along the slideway of the lower layer. (Figure 1) It could be used to collect oil or place big size food with a lot of ingredient

② Mesh tray and basket are recommended to be put in the middle layer. If you want to use them combinedly, please put mesh tray on the upper layer. (Figure 4)



Figure 1



Figure 2



Figure 3

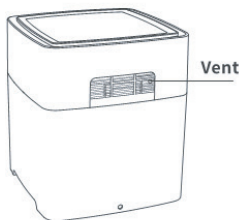


Figure 4

### Operation method

• The First Time in use

1. Please remove all the package and do not leave anything in the fryer.
2. Please clean the chamber and the tools carefully.
3. Please keep the chamber and the tools dry in anytime.







### • Operation







1. After connection with electricity, the buzzer might sound, the indicator flashes, then it is in shut down mode.
2. Press button and the buzzer sounds, all the indicator and the panel lights on, then it is in standby mode.

## 5. Functions







1. Different functions have default set in temperature and time. You can adjust the temperature and time following below steps.


2. In standby mode, press  and the indicator star flashing, press  again will move to the next function. Then press , and you can adjust the temperature by + and -. Press  again and adjust the time by + and -.

3. After all the things set, press  to start the function. |▶

Function	Default Temp	Reference Time	Adjustable Temp	Adjustable Time	Rolling
 Wings	338°F	12mins	104°F-428°F	1-59mins	Rolling
 Seafood	338°F	10mins	104°F-428°F	1-59mins	/
 Roast	338°F	8mins	104°F-428°F	1-59mins	Rolling
 Steak	320°F	8mins	104°F-428°F	1-59mins	/
 Whole Chicken	320°F	25mins	104°F-428°F	1-59mins	Rolling
 Chips	392°F	25mins	104°F-428°F	1-59mins	Rolling
 Pizza	338°F	10mins	104°F-428°F	1-59mins	/
 Desserts	320°F	45mins	104°F-428°F	1-59mins	/
 Popcorn	428°F	12mins 3mins preheat	104°F-428°F	1-59mins	Rolling
 Dehydrate	122°F	4 hours	104°F-194°F	1-12 hours	/

### Time and Temperature Set

1. In standby mode, press  and the first menu Start flashing. Press  again will move to the next function and the corresponding function will flash. If there are no needs to adjust the temperature or the time, press  and the fryer will start working. If you need adjustment, after the function flashes, press  and the °C on the panel flashes, adjust the temperature by + and -. Then Press  again and adjust the temperature by + and -. Finally press  to start the function.

2. Please always press  in the end to start the function. All the functions will not last longer than 59 mins for safety purpose. (except Dried Fruit function 12 hours).

### Stop Function

While the fryer is working, if you open the door it will stop working automatically. In this situation, there will be (open) indicated on the panel, other functions are in forbidden state, the fryer will continue to work again after the door is closed.


If the door keeps being opened for more than 10 minutes, the fryer will return to standby mode. you have to set the function again.

Tips:

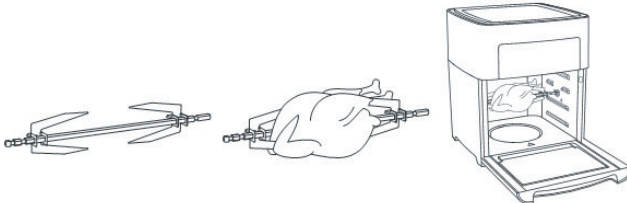
While cooking food, keep your eyes on the state of the food help you knowing whether it is cooked well or not. open the fryer to check the food is necessary, but it is recommended that do not open the door too many times, or it will lose too much heat and steam so that influencing the cooking effect.

Change default temp and reference Time, you may get better cooking effects.

### Rolling Function

1. This function can make the food get heat evenly. If the  indicator is on, it means the rolling function is working, if you press the button, then this function is cancelled.

If you use the whole chicken function to cook a chicken, please ensure its size is not too big. (in our calculation, it is better not over 1.5 kg). or the chicken could get stuck in the fryer.



2. Roller clip and chicken fork

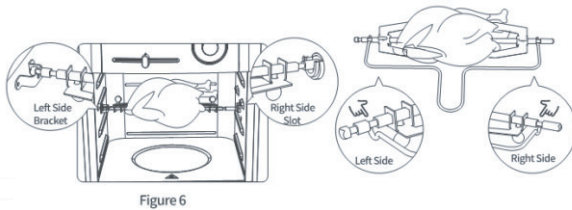
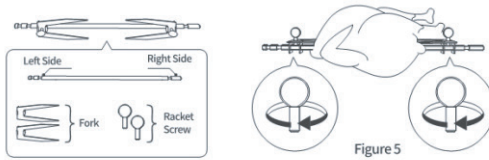
① Please adjust the forks according to the size of the chicken. Fix the racket screw on the stick.

(Figure 5)

② Put the right side of the stick into the slot, and place the left side on the bracket. (Figure 6)

③ After the food is cooked, take the stick out of the bracket first, then take it out of the slot.

Note: while using the chicken fork, the chicken size should be less than 4.4 LB. If the chicken size is more than 4.4 LB, the chicken could be scorched. (use the roller clip)

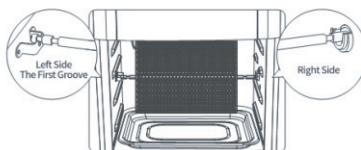
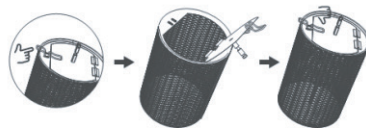


### 3. Rolling cage and roller clip

① Pull the "U clip" on the cage to open the cage door.

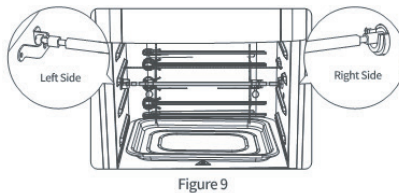
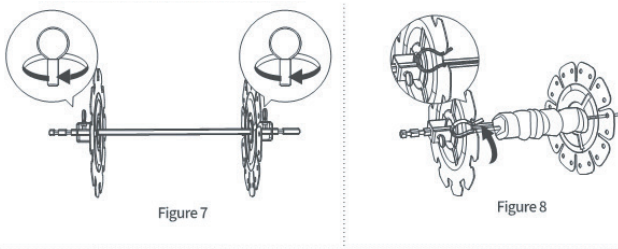
② Put the right side into the slot, then put the left side on the bracket. Please ensure the first groove of the left side is on the bracket, or the cage could fall.

③ After the food is cooked, use the roller clip and take the left side out of the bracket first, then take the right side out of the slot.



#### 4. Rotisserie

- ① Put the plates on and fix the ratchet screw. (Figure 7)
- ② The rotisserie stick should be fixed in the plates as Figure 8 shows. Finish
- ③ After all the sticks are fixed, put the right side of the rotisserie into the slot first, then put the left side on the bracket. (Figure 9)
- ④ After the food is cooked, use the roller clip and take the left side out of the bracket first, then take the right side out of the slot.



#### Finish

1. After the function finished, there will be three sounds “Di”, then the heater stops working. The fan will keep working for 60 seconds to cool the temperature down.
2. Before taking out the food, please make sure you use oven gloves to protect yourself. If the food is not cooked enough, please do adjustment in the temperature and time.
3. Recording the actual temperature and time you need help you cook better next time.
4. Please shut down the fryer and unplug after cook in case any danger or emergency.

## 6. Cleaning and Maintenance

Before cleaning the fryer, please make sure it is cooled down.



Please clean the fryer chamber and the tools you have used.



Use cloth to wipe the chamber and the Tools. keep them dry lengthening their Lifetime.



Please don't place any part of the fryer in the water or any other wet part. It could damage the fryer even causing fire.



It is recommended to place the fryer and tools in fry place.

## 7. Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection

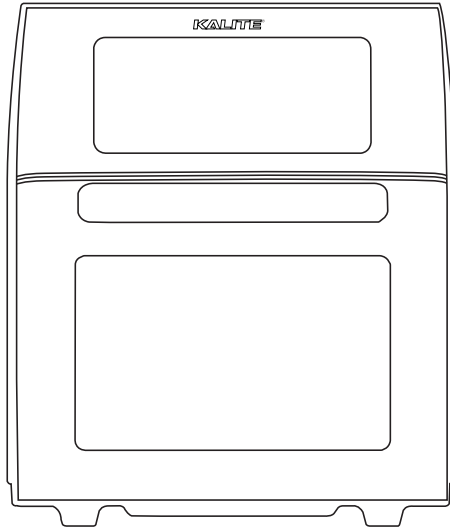


**KALITE®**

Gia dụng thông minh

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: KL-1500



[www.kalite.vn](http://www.kalite.vn)

# MỤC LỤC

---

1. Chú ý an toàn.....	14
2. Thông số kĩ thuật.....	15
3. Cấu tạo sản phẩm.....	15
4. Hướng dẫn vận hành.....	16
5. Các chức năng.....	19
6. Vệ sinh và bảo trì.....	23
7. Tiêu hủy sản phẩm.....	23
8. Thông tin bảo hành.....	23

# 1. Chú ý an toàn

## Lời nhắc nhở

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng nồi chiên không dầu. Hướng dẫn sử dụng này giải thích các chức năng của nồi chiên không dầu và các chú ý an toàn khi sử dụng.

## Chú ý an toàn

Nếu không chú ý đến các cảnh báo và sử dụng sai cách, có thể dẫn đến nguy cơ nồi chiên bị hư hỏng.

Không nhúng dây, phích cắm hoặc toàn bộ nồi chiên trong nước.

Vui lòng tránh chất lỏng lọt vào nồi chiên, nếu không có thể gây chập mạch

Trong khi nồi chiên đang hoạt động, vui lòng không chạm lỗ thông hơi.

Trong khi lấy thức ăn trong khoang chiên, vui lòng sử dụng dụng cụ gấp hoặc găng tay lò nướng để tránh bị bỏng.

Nhiệt độ của nồi chiên sẽ tăng trong khi làm việc, vui lòng không chạm vào nồi chiên, đặc biệt là lỗ thông hơi.

Thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Điện áp định mức là 220V, 60Hz. Hãy đảm bảo bạn sử dụng đúng điện áp.

Hãy đảm bảo rằng dây nguồn không bị hở.

Hãy đảm bảo rằng trẻ em không sử dụng nồi chiên một mình.

Vui lòng không đặt nồi chiên trên khu vực ẩm ướt và đảm bảo tay bạn không bị ướt khi bạn đang sử dụng nồi chiên.

Vui lòng không kết nối nồi chiên với dây điện bên ngoài vì có thể có nguy hiểm xảy ra.

Vui lòng không đặt các vật bằng nhựa như đĩa nhựa, màng nhựa hoặc bát nhựa trong khoang chiên.

Vui lòng sử dụng nồi chiên này trên bề mặt phẳng, không đặt gần mép bàn làm việc để tránh rơi rớt. Không đặt nồi chiên gần tường hoặc các thiết bị khác trong khoảng cách 10cm. Không đặt bất kỳ vật nào khác trên nồi chiên.

Trong khi nồi chiên hoạt động, sẽ có không khí nóng hoặc hơi nước thoát ra từ lỗ thông hơi. Hãy chú ý để tránh bị bỏng.

Nếu có vấn đề với nồi chiên, hoặc có bất kỳ hư hỏng nào trên nồi chiên, hoặc hư hỏng dây nguồn, vui lòng liên hệ với chúng tôi để được trợ giúp thêm.

Nếu bạn tự đặt thời gian, nhiệt độ theo cách riêng, hãy đảm bảo thời gian bạn đã đặt không quá lâu, nếu không thực phẩm sẽ bị nấu quá mức hoặc thậm chí bị cháy.

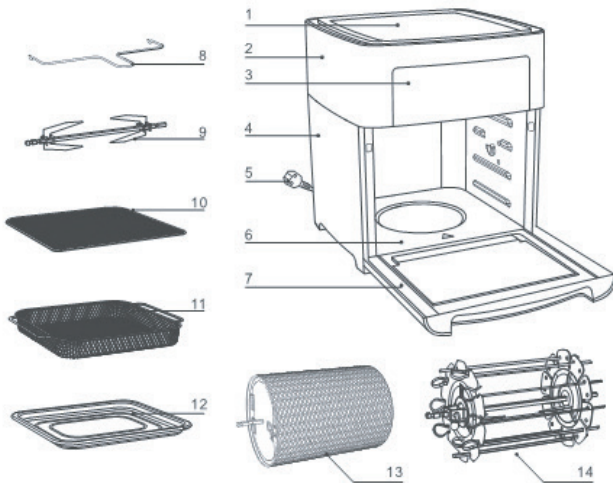
Nồi chiên sẽ ngừng hoạt động nếu bạn mở cửa. Nếu bạn đóng cửa trong 10 phút, chức năng sẽ hoạt động trở lại nhưng trên 10 phút, nồi sẽ trở lại chế độ chờ.

Sau khi kết thúc hoặc dừng chức năng, quạt của nồi chiên sẽ tiếp tục hoạt động trong 60 ~ 180 giây để giảm nhiệt độ của khoang chiên. vui lòng không rút phích cắm của nồi chiên trước khi quạt ngừng hoạt động. Điều này giúp giảm nhiệt độ và kéo dài tuổi thọ của nồi chiên.

## 2. Thông số kỹ thuật

Model	KL-1500
Điện áp	220 V
Tần số	50 Hz
Công suất	1700 W
Dung tích	15 L
Nhiệt độ hoạt động	(40 - 220)°C
Trọng lượng tịnh	7.2 KG
Kích thước sản phẩm	(330*382*362) mm

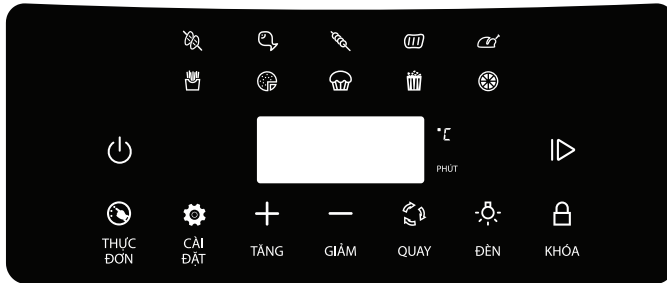
## 3. Giới thiệu các bộ phận



- |                 |                          |                    |
|-----------------|--------------------------|--------------------|
| 1. Óp trên      | 2. Óp thân trên          | 3. Bảng điều khiển |
| 4. Óp thân dưới | 5. Dây nguồn & phích cắm | 6. Khoang chiên    |
| 7. Cửa kính     | 8. Dụng cụ lấy đồ        | 9. Nhông quay      |
| 10. Khay lưới   | 11. Giỏ lưới             | 12. Khay hứng dầu  |
| 13. Giỏ quay    | 14. Xiên quay            |                    |

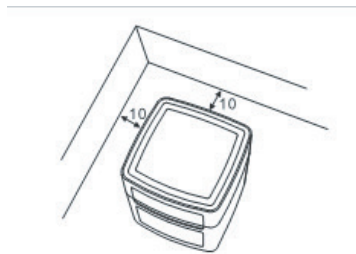
## 4. Hướng dẫn vận hành

### Bảng điều khiển

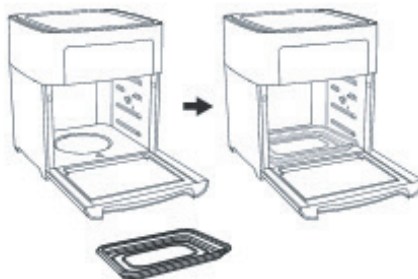


### Hướng dẫn sử dụng các phụ kiện

1. Vui lòng không đặt nồi chiên trên bề mặt không bằng phẳng, không đặt gần mép bàn làm việc. Khoảng cách giữa nồi chiên và tường (hoặc các vật dễ bắt lửa khác, chẳng hạn như rèm) nên lớn hơn 10 cm.



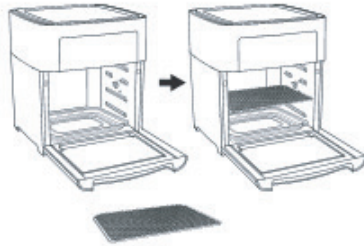
2. Khay hứng dầu nên được đưa vào khoang chiên dọc theo đường ray. (Như sơ đồ dưới đây)



3. Khay lưới nên được đặt vào khoang chiên dọc theo đường ray. (Như sơ đồ dưới đây)

Lưu ý:

Hãy sử dụng các phụ kiện theo nhu cầu của bạn. Sau khi nấu nướng xong, vui lòng sử dụng kẹp hoặc găng tay lò nướng để lấy các phụ kiện ra.

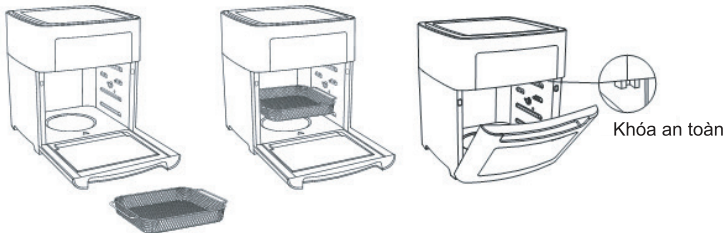


4. Giỏ lưới nên được đặt vào khoang chiên dọc theo đường ray (như sơ đồ dưới đây)

Lưu ý:

Hãy luôn đặt khay hứng dầu ở đáy để thu dầu. Nó có thể giúp bạn giữ cho khoang chiên sạch sẽ và kéo dài thời tuổi thọ của nồi chiên.

Vui lòng không để quá nhiều thức ăn trong khoang chiên. Một số thực phẩm sẽ nổ ra sau khi chiên. Có khóa an toàn ở phía cửa bên phải của khoang chiên, nồi chiên chỉ hoạt động nếu cửa được đóng chặt. Nếu cửa không được khóa kỹ, nồi sẽ có âm thanh báo động.



5. Khay hứng dầu, khay lưới và giỏ lưới.

① Khay hứng dầu nên được đặt vào khoang chiên dọc theo rãnh trượt của ray (Hình 1). Khay hứng dầu có thể được sử dụng để thu dầu hoặc đặt thực phẩm kích thước lớn với nhiều thành phần hơn.

② Nên đặt khay lưới và giỏ lưới ở tầng giữa. Nếu bạn muốn sử dụng kết hợp, vui lòng đặt khay lưới ở bên trên. (Hình 4)



Hình 1



Hình 1



Hình 1

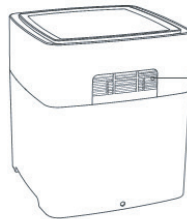


Hình 1

### Hướng dẫn vận hành nồi chiên không dầu



#### • Lần đầu tiên sử dụng

1. Vui lòng loại bỏ tất cả các túi bọc và không để lại bất kỳ thứ gì trong nồi chiên.
2. Vui lòng làm sạch khoang chiên và các dụng cụ cẩn thận.
3. Vui lòng giữ cho khoang chiên và các dụng cụ luôn khô ráo.
4. Vui lòng lắp bảng thông hơi.







Bộ phận thông hơi

#### • Vận hành nồi chiên











1. Sau khi kết nối với nguồn điện, còi có thể kêu, đèn báo  nhấp nháy, khi đó nồi đang ở chế độ tắt.
2. Nhấn nút  và còi kêu, tắt cả đèn báo và bảng điều khiển sáng, khi đó nồi vào chế độ chờ.
3. Nếu không hoạt động ở chế độ chờ trong 120 giây, nồi chiên sẽ tự động tắt.

## 5. Các chức năng

1. Các chức năng khác nhau có cài đặt mặc định về nhiệt độ và thời gian. Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian theo các bước dưới đây.







2. Ở chế độ chờ, nhấn  (THỰC ĐƠN) và đèn báo nhấp nháy, nhấn  (THỰC ĐƠN) một lần nữa nồi sẽ chuyển sang chức năng tiếp theo. Sau đó nhấn tiếp nút  (CÀI ĐẶT), bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ bằng nút + (TĂNG) và –(GIẢM). Nhấn  một lần nữa và điều chỉnh thời gian bằng nút +(TĂNG) và –(GIẢM).


3. Sau khi tắt cả mọi thứ được cài đặt, nhấn  để bắt đầu chức năng.

Chức năng/ Thực đơn	Nhiệt độ mặc định	Thời gian mặc định	Nhiệt độ điều chỉnh	Thời gian điều chỉnh	Quay
 Xiên	170°C	12 phút	40°C-220°C	1-59 phút	Quay
 Hải sản	170°C	10 phút	40°C-220°C	1-59 phút	/
 Thịt nướng	170°C	8 phút	40°C-220°C	1-59 phút	Quay
 Bít tết	160°C	8 phút	40°C-220°C	1-59 phút	/
 Gà nguyên con	160°C	25 phút	40°C-220°C	1-59 phút	Quay
 Khoai tây chiên	200°C	25 phút	40°C-220°C	1-59 phút	Quay
 Pizza	170°C	10 phút	40°C-220°C	1-59 phút	/
 Món tráng miệng	160°C	45 phút	40°C-220°C	1-59 phút	/
 Bông ngô	220°C	12 phút 3 phút làm nóng trước	40°C-220°C	1-59 phút	Quay
 Sấy	50°C	4 giờ	40°C-90°C	1-12 giờ	/



## Cài đặt thời gian và nhiệt độ

1. Ở chế độ chờ, nhấn  (THỰC ĐƠN) và biểu tượng bắt đầu nhấp nháy. Nhấn  (THỰC ĐƠN) một lần nữa, nồi sẽ chuyển sang chức năng tiếp theo và chức năng tương ứng sẽ nhấp nháy. Nếu không có nhu cầu điều chỉnh nhiệt độ hoặc thời gian, hãy nhấn  và nồi chiên sẽ bắt đầu hoạt động. Nếu bạn cần điều chỉnh nhiệt độ và thời gian, sau khi biểu tượng của chức năng nhấp nháy, nhấn  và °C trên bảng điều khiển nhấp nháy, điều chỉnh nhiệt độ bằng + (TĂNG) và – (GIẢM). Sau đó nhấn lại  và điều chỉnh nhiệt độ bằng + (TĂNG) và – (GIẢM). Cuối cùng nhấn  để bắt đầu chức năng.

2. Vui lòng luôn nhấn  để bắt đầu chức năng. Tất cả các chức năng sẽ không kéo dài quá 59 phút vì mục đích an toàn. (trừ chức năng sấy trái cây có thể lên tới 12 giờ).

## Dừng các chức năng

Trong khi nồi chiên đang hoạt động, nếu bạn mở cửa nồi sẽ tự động ngừng hoạt động. Trong tình huống này, sẽ được hiển thị trên bảng điều khiển, các chức năng khác ở trạng thái cấm, nồi chiên sẽ tiếp tục hoạt động trở lại sau khi đóng cửa.


Nếu cửa tiếp tục được mở trong hơn 10 phút, nồi chiên sẽ trở về chế độ chờ. bạn phải thiết lập lại chức năng.

### Lời khuyên:

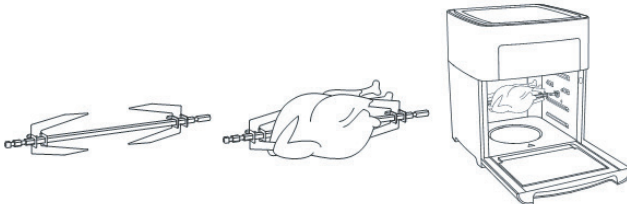
Trong khi nấu thức ăn, hãy để ý đến trạng thái của thức ăn sẽ giúp bạn biết thức ăn đã chín hay chưa. Việc mở nồi chiên để kiểm tra thực phẩm là cần thiết nhưng không nên mở quá nhiều lần. Bởi vì nồi sẽ mất quá nhiều nhiệt và hơi nước ảnh hưởng đến hiệu quả nấu nướng.

Thay đổi nhiệt độ mặc định và thời gian mặc định, bạn có thể nhận được hiệu quả nấu ăn tốt hơn.

## Chức năng quay

1. Chức năng này có thể làm cho thức ăn được tỏa nhiệt đều. Nếu đèn  báo sáng, có nghĩa là chức năng quay đang hoạt động. Nếu bạn nhấn nút này, thì chức năng này bị hủy.

Nếu bạn sử dụng chức năng gà nguyên con để nấu một con gà, hãy đảm bảo kích thước của nó không quá lớn (Không quá 1,5 kg), nếu không, gà có thể bị kẹt trong nồi chiên.



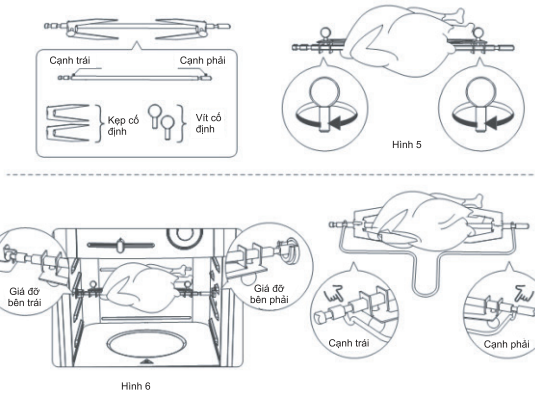
## 2. Nhông quay

① Vui lòng điều chỉnh nhông quay tùy theo kích thước của gà. Cố định vít trên nhông. (Hình 5)

② Đặt cạnh phải của nhông vào rãnh và đặt cạnh trái lên giá đỡ. (Hình 6)

③ Sau khi thức ăn chín, trước tiên hãy lấy nhôm ra khỏi giá đỡ bên trái trước, sau đó lấy nhôm ra khỏi rãnh bên phải sau.

Lưu ý: trong khi sử dụng nhôm quay gà, kích thước gà phải nhỏ hơn 1,5kg. Nếu kích thước gà lớn hơn 1,5kg, gà có thể bị cháy xém.

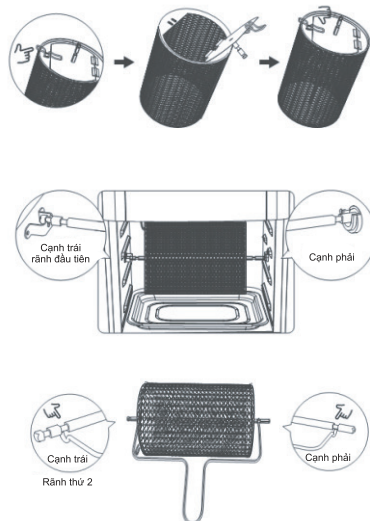


### 3. Giò quay

① Vận “chốt chữ U” trên giò để mở cửa giò.

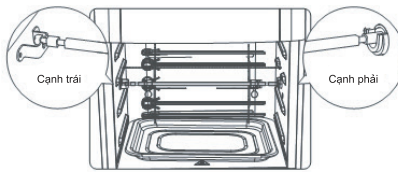
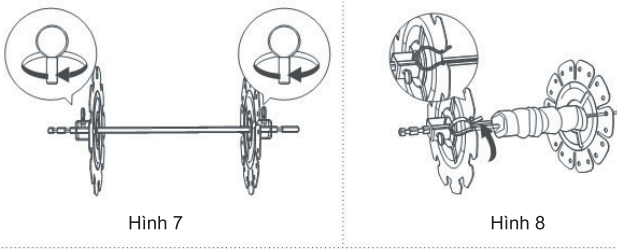
② Đặt cạnh phải vào rãnh, sau đó đặt cạnh trái vào giá đỡ. Hãy đảm bảo rằng rãnh đầu tiên của cạnh trái nằm trên giá đỡ, nếu không giò có thể bị rơi.

③ Sau khi thức ăn được nấu chín, hãy sử dụng kẹp gấp thức ăn và lấy cạnh trái ra khỏi rãnh trước, sau đó lấy cạnh phải ra khỏi giá đỡ.



#### 4. Xiên quay

- ① Đặt 2 tấm chắn và cố định 2 bên xiên quay bằng vít. (Hình 7)
- ② Các thanh xiên quay nên được cố định như Hình 8.
- ③ Sau khi cố định tất cả các thanh, hãy đặt cạnh phải của xiên quay vào rãnh trước, sau đó đặt cạnh trái vào giá đỡ. (Hình 9)
- ④ Sau khi thức ăn được nấu chín, hãy sử dụng kẹp lăn và lấy mặt trái ra khỏi khung trước, sau đó lấy mặt phải ra khỏi khe.



Hình 9

#### Kết thúc

1. Sau khi quá trình chiên kết thúc, sẽ có ba âm thanh "tít", sau đó nồi chiên ngừng hoạt động. Quạt tản nhiệt sẽ tiếp tục hoạt động trong 60 giây để hạ nhiệt độ.
2. Trước khi lấy thực phẩm ra, hãy chắc chắn rằng bạn sử dụng găng tay lò nướng để bảo vệ chính mình. Nếu thức ăn chưa đủ chín, vui lòng điều chỉnh nhiệt độ và thời gian thêm.
3. Ghi lại nhiệt độ thực tế và thời gian bạn cần giúp bạn nấu ăn ngon hơn vào lần sau.
4. Vui lòng tắt nồi chiên và rút phích cắm sau khi nấu trong trường hợp khẩn cấp.

## 6. Vệ sinh và bảo trì

Trước khi vệ sinh nồi chiên, vui lòng đảm bảo rằng nồi đã được làm nguội.



Vui lòng làm sạch khoang chiên và các phụ kiện bạn đã sử dụng



Dùng vải để lau khoang chiên và các phụ kiện và để khô ráo



Vui lòng không đặt bất kỳ bộ phận nào của nồi chiên vào nước hoặc chất lỏng nào khác. Điều đó có thể làm hỏng nồi chiên, thậm chí gây cháy.



Nên đặt nồi chiên và các phụ kiện ở nơi khô ráo, thoáng mát.

## 7. Tiêu hủy sản phẩm

Không vứt bỏ thiết bị cùng với rác thải sinh hoạt thông thường khi không sử dụng nữa, nhưng hãy giao nó tại điểm thu gom chính thức để tái chế. Bằng cách làm này, bạn đã đóng góp vào việc bảo vệ môi trường.

## 8. Thông tin bảo hành

**KALITE**  
Gia dụng thông minh

☎ 1900 1850  
🌐 [www.kalite.vn](http://www.kalite.vn)  
✉ [baohanh@ukg.com.vn](mailto:baohanh@ukg.com.vn)

**KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ**

📱 iOS    📲 ANDROID    🌐 WEBSITE    📧 SMS

UKG (ĐẦU CÁCH) SỐ SERIAL  
1 8077  
1.000\$/TỶ NHÃN  
(\*) Số serial được in trong tem dán trên thân sản phẩm

BAOHANH.UKG.COM.VN