

KALITE

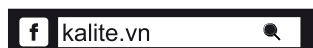
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Nồi chiên không dầu KALITE Q5

 **HOTLINE: 08 6789 1706**

Fanpage chính thức



WWW.kalite.vn

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Thiết bị này được thiết kế để nấu ("chiên") thực phẩm bằng khí nóng và là sản phẩm gia dụng. Không sử dụng thiết bị này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích sử dụng theo thiết kế.

Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sử dụng này để tránh nguy cơ cháy nổ, hỏa hoạn hoặc tổn thương hay tổn thất tài sản khác.

Những người khuyết tật, có khiếm khuyết về khả năng nhạy cảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức về thiết bị bao gồm cả trẻ em không được sử dụng thiết bị này trừ khi được người đủ trình độ hướng dẫn về chức năng và cách sử dụng thiết bị này.

Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời hoặc trong bếp ăn văn phòng, cơ sở kinh doanh, văn phòng, khách sạn và các môi trường sinh hoạt và làm việc tương tự.

Chỉ sử dụng các bộ phận và phụ kiện thiết bị được nhà sản xuất thiết bị khuyến dùng để tránh làm hỏng thiết bị.

Trong trường hợp mất nguồn, thiết bị hoặc các bộ phận bị hỏng hay trục trặc, không được tiếp tục sử dụng và không được tự sửa thiết bị, mà phải gọi kỹ thuật viên hoặc trung tâm bảo trì được nhà sản xuất chứng nhận hoặc cấp phép để kiểm tra.

Không thay đổi các bộ phận của thiết bị.

Không đặt bất kỳ đồ vật lên trên mặt thiết bị.

Luôn giám sát khi sử dụng.

Rút điện khi không sử dụng.

Giám sát đảm bảo không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

THẬN TRỌNG, BỀ MẶT NÓNG: Thiết bị sinh nhiệt và hơi nước trong quá trình hoạt động.

Các bộ phận thiết bị nóng trong quá trình hoạt động và giữ nhiệt trong một thời gian sau khi tắt. Luôn sử dụng găng tay dùng cho lò nướng khi thao tác. Để thiết bị và các bộ phận của thiết bị nguội trong 30 phút trước khi vệ sinh.

Để giảm nguy cơ hỏa hoạn, hãy đặt thiết bị cách xa các vật hoặc vật liệu dễ cháy nổ.

MỤC LỤC

Hướng dẫn an toàn.....	4
Các bộ phận của thiết bị.....	6
Hoạt động.....	7
Mặt số điều khiển.....	7
Sử dụng.....	7
Vệ sinh trước khi sử dụng lần đầu	7
Chiên không dầu.....	8
Chế độ nấu.....	8
Lấy thực phẩm ra khỏi rổ chiên.....	9
Bảng hướng dẫn nấu.....	10
Gợi ý và mẹo sử dụng.....	11
Chăm sóc và bảo dưỡng.....	11
Bảo quản.....	12
Thải bỏ.....	12
Thông số kỹ thuật.....	12

CÁC BỘ PHẬN CỦA THIẾT BỊ



- 1 Đèn báo: NGUỒN (POWER)
- 2 Đèn báo: BẬT NHIỆT (HEAT-ON)
- 3 Núm: Đồng hồ hẹn giờ đếm ngược
- 4 Núm: Điều chỉnh nhiệt độ
- 5 Chốt tháo trong suốt
- 6 Tay cầm rỡ chiên
- 7 Khoảng chiên gồm ngăn chiên và rỡ chiên

HOẠT ĐỘNG

Mặt số điều khiển

Điều chỉnh nhiệt độ

Chọn nhiệt độ từ 80 đến 200°C. Có thể điều chỉnh nhiệt độ bất cứ lúc nào.

Đèn báo HEAT-ON (màu xanh) tắt khi đạt đến nhiệt độ cài đặt.

Chu kỳ hoạt động của thanh nhiệt và HEAT-ON được luân phiên chuyển đổi bật và tắt để duy trì mức nhiệt đã chọn.

Đồng hồ hẹn giờ đếm ngược 60 phút

Khi hẹn giờ được đặt, đèn báo POWER (màu đỏ) sẽ sáng để cho biết nồi chiên đang BẬT và quạt đối lưu đang chạy.

Để đảm bảo chiên chín đều, mở ngăn rổ chiên giữa chừng thời gian nấu. Kiểm tra thực phẩm trong rổ chiên, đảo hoặc lắc mạnh.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG: Khi mở ngăn chiên hoặc lấy ra khỏi nồi chiên không dầu, nồi chiên không dầu sẽ tắt và đèn POWER tắt. Đồng hồ hẹn giờ tiếp tục đếm ngược. Các thanh nhiệt sẽ hoạt động trở lại khi đóng ngăn chiên trở lại.

Tiếng bíp phát ra khi thời gian chiên đã đặt về 0 và nồi chiên tự động tắt. Cả hai đèn, POWER và HEAT-ON đều tắt.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG: Khi quá trình chiên hoàn tất, vận cả hai núm điều khiển nhiệt độ và hẹn giờ về 0 (TẮT).

Rút dây nguồn khi không sử dụng nồi chiên không dầu.

SỬ DỤNG

Vệ sinh trước khi sử dụng lần đầu

Sản phẩm nồi chiên không dầu được cung cấp đến khách hàng với đủ rổ chiên bên trong ngăn chiên. Để mở ngăn chiên, giữ tay cầm rổ chiên và kéo ngăn chiên ra khỏi khoang chiên.

Để ngăn chiên lên một bề mặt bằng phẳng, chịu nhiệt và sạch.

Để mở chốt và tháo rổ chiên ra khỏi ngăn chiên, hãy trượt chốt trong suốt trên rổ về phía trước để lộ núm nhả rổ. Nhấn nút đồng thời giữ rổ chiên thẳng lên và kéo ra khỏi ngăn chiên.

Dỡ các bao bì và nhãn từ bên trong và bên ngoài của nồi chiên không dầu, ngăn chiên, rổ và khoang chiên. Hãy chắc chắn rằng không còn bao bì bên dưới và xung quanh rổ chiên và ngăn.

Dùng nước nóng, chất tẩy và mút rửa mềm để rửa rổ chiên và ngăn chiên.

CẢNH BÁO: Không nhúng nồi chiên không dầu vào nước.

Lau sạch vỏ của nồi chiên không dầu bằng vải ẩm.

Lau khô tất cả các bộ phận nồi.

Đặt rổ chiên trở lại trong ngăn chiên. Có 2 tab ở mỗi bên của tay cầm. Trượt 2 tab vào hốc trên đỉnh của ngăn chiên. Khi tay cầm rổ chiên được chốt chặt vào vị trí thì sẽ nghe thấy một tiếng click.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG: Trượt chốt rổ chiên trong suốt trở lại che nút nhả rổ để tránh vô tình nhả rổ chiên.

THẬN TRỌNG: Không dùng thiết bị này để đun nước.

Chiên không dầu

LƯU Ý: Khi sử dụng lần đầu tiên, nồi chiên không dầu bình thường có thể tỏa ra mùi nhẹ.

Đặt nồi chiên không dầu trên bề mặt bằng phẳng, chịu nhiệt gần ổ cắm điện.

Giữ chặt tay cầm của rổ chiên và kéo ngăn chiên ra khỏi khoang chiên.

Đặt rổ chiên trên một bề mặt bằng phẳng, chịu nhiệt và sạch.

Cho thực phẩm vào rổ chiên.

THẬN TRỌNG: Không đặt quá nhiều thực phẩm vào rổ chiên để đảm bảo lưu thông không khí tốt trong quá trình nấu. Không đổ đầy quá hai phần ba rổ chiên. Khi nấu rau tươi trong nồi chiên không dầu, chúng tôi khuyến nghị không nên bỏ quá 3 chén rau tươi vào rổ chiên. Đặt ngăn chiên trở lại vào khoang chiên.

Cắm dây nguồn.

Chọn nhiệt độ 80 - 200°C.

Xoay đồng hồ hẹn giờ đến thời gian nấu mong muốn cộng thêm 1 đến 2 phút để làm nóng trước nếu nồi chiên không dầu lạnh. Đèn HEAT-ON (màu xanh) và POWER (màu đỏ) sẽ sáng. Nồi chiên không dầu bắt đầu nóng lên.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG: Nếu chưa đặt thời gian và không đóng chặt ngăn chiên hoàn toàn thì nồi chiên sẽ không nóng lên và đèn POWER vẫn sẽ tắt.

Đèn HEAT-ON sáng khi đạt đến nhiệt độ cài đặt.

LƯU Ý: Trong quá trình chiên, đèn báo HEAT-ON sẽ bật và tắt khi nhiệt độ chiên thích hợp được duy trì. Điều này là bình thường.

Chế độ nấu

Để đảm bảo nấu chín, hãy mở ngăn chiên giữa chừng thời gian nấu và kiểm tra quá trình nấu. Đảo hoặc lắc thực phẩm trong rổ chiên. Nếu cần, hãy điều chỉnh nhiệt độ. Đồng hồ hẹn giờ tiếp tục đếm ngược khi mở ngăn chiên, nhưng nồi chiên không dầu sẽ ngừng sinh nhiệt cho đến khi ngăn chiên được đóng lại.

LƯU Ý: Bạn có thể tháo rổ ra khỏi ngăn chiên để lắc thực phẩm, nếu thấy quá nặng khi cầm cả ngăn chiên để lắc thực phẩm bên trong.

THẬN TRỌNG: Cần thận khi cầm chảo chiên nóng và ngăn chiên. Tránh tiếp xúc với hơi nước thoát ra từ chảo chiên và thực phẩm.

CHÚ Ý: Luôn sử dụng găng tay lò nướng khi thao tác với ngăn chiên nóng và chảo chiên.

CHÚ Ý: Dầu nóng có thể lỏng ở đáy ngăn chiên. Để tránh nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương hay ngăn dầu rơi ra từ ngăn chiên trên thực phẩm đã nấu chín hoặc chỗ ăn uống, hãy luôn mở chốt chảo chiên và lấy nó ra khỏi ngăn chiên trước khi lấy thực phẩm ra. Do đó, không dốc ngược ngăn chiên khi vẫn gắn chảo chiên.

GHI CHÚ: Có thể tắt nồi chiên bất cứ lúc nào bằng cách đặt đồng hồ hẹn giờ thành 0 (TẮT).

Lấy thực phẩm ra khỏi chảo chiên

Tiếng bip phát ra khi hết thời gian nấu và nồi chiên không dầu tự động tắt. Cả hai nút POWER (màu đỏ) và HEAT-ON (màu xanh) đều tắt.

Nếu cần nấu thêm, điều chỉnh nhiệt độ và đặt đồng hồ hẹn giờ thêm 5 phút nữa cho đến khi thực phẩm được nấu chín hoàn toàn.

Để thực phẩm chín ở trong nồi từ 5 đến 10 giây trước khi lấy ngăn chiên ra khỏi khoang chiên.

Khi chiên xong, hãy lấy ngăn chiên ra khỏi khoang chiên và đặt nó lên một bề mặt đều, chịu nhiệt. Sau đó lấy chảo chiên ra khỏi ngăn chiên.

Cho thực phẩm chiên lên đĩa.

Đặt chảo chiên trở lại vào ngăn chiên và để nó vào vị trí. Tiếp tục với mẻ thực phẩm tiếp theo nếu muốn. Sau mỗi lần nấu, Hệ thống nhiệt 1700 watt của hệ thống sẽ làm nóng nhanh chóng và nồi chiên không dầu sẽ sẵn sàng để chuẩn bị mẻ nướng tiếp theo.

Khi chiên xong, tắt nhiệt độ và hẹn giờ về 0 (TẮT). Cả hai đèn, POWER (màu đỏ) và HEAT-ON (màu xanh) sẽ tắt.

Rút phích cắm dây nguồn khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng nồi chiên không dầu.

BẢNG HƯỚNG DẪN NẤU

	Món ăn	Nhiệt độ	Thời gian	Thao tác
Bảng hướng dẫn cung cấp định hướng và hiển thị thời gian trung bình để chiên không dầu, thời gian cần thực hiện một số bước và các biện pháp cần thực hiện để đạt được kết quả tốt nhất. Có thể thay đổi thời gian nấu cần thiết tùy thuộc vào lượng thực phẩm được nấu tại một thời điểm, độ dày, mật độ và loại thực phẩm (tươi, rã đông hoặc đông lạnh).	Rau trộn (quay)	200°C	15 - 20 Phút	Lắc
	Bông cải xanh (quay)	200°C	15 - 20 Phút	Lắc
	Vòng hành tây (đông lạnh)	200°C	12 - 18 Phút	Lắc
	Que phô mai (đông lạnh)	180°C	8 - 12 Phút	-
	Khoai tây chiên, mỏng (đông lạnh)	200°C	9 - 16 Phút	Lắc
	Khoai tây chiên, dày (đông lạnh)	200°C	12 - 20 Phút	Lắc
	Bánh mì thịt	180°C	35 - 40 Phút	-
	Bánh hamburger	180°C	7 - 14 Phút	-
	Xúc xích	180°C	10 - 15 Phút	-
	Miếng thịt gà	180°C	18 - 22 Phút	Lật
	Gà cốt (đông lạnh)	180°C	8 - 12 Phút	Lắc
	Cá da trơn tẩm bột (Rã đông, đập)	200°C	8 - 12 Phút	Lật
	Que cá (đông lạnh)	200°C	8 - 12 Phút	Lật
	Bánh táo	200°C	10 Phút	-
	Bánh rán	180°C	8 Phút	-
	Bánh quy chiên	180°C	8 Phút	Lật

	Món ăn	Nhiệt độ	Thời gian	Thao tác
LƯU Ý: Sử dụng nhiệt kế kiểm tra thịt trước khi dùng để đảm bảo thịt, gia cầm và cá đã được nấu chín.	Khoang lang chiên độ dày từ 1/8 đến 1/16 inch			
	Tái	160°C	15 Phút	Lắc
	Chiên không dầu	180°C	10 - 15 Phút	Lắc
	Khoai tây chiên, thái tay độ dày từ 1/4 đến 1/3 inch			
	Tái	160°C	15 Phút	Lắc
	Chiên không dầu	180°C	10 - 15 Phút	Lắc
	Cánh gà tươi hoặc rã đông			
	Nấu	180°C	12 Phút	Lật
	Chiên không dầu	200°C	6 Phút	Lật

GỢI Ý VÀ MẸO SỬ DỤNG

Sử dụng nồi chiên không dầu để chế biến thức ăn với một chút dầu và trong thời gian ngắn! Theo quy tắc, hạ nhiệt độ xuống 10°C và thời gian 30% - 50% tùy thuộc vào loại và lượng thực phẩm.

Xịt dầu ô liu hoặc dầu thực vật rất phù hợp để chiên với nồi chiên.

Đảm bảo chỉ cho tối đa hai phần ba rổ chiên. Nếu chế biến rau quả tươi, không bỏ quá 3 chén rau tươi vào rổ chiên.

Để đạt được kết quả tối ưu, một số thực phẩm phải được lật hoặc lắc mạnh trong thời gian chiên. Đọc BẢNG HƯỚNG DẪN NẤU để được hướng dẫn chung.

Để tránh khói, cần phải đổ hết dầu ra khỏi ngăn chiên giữa các mẻ khi nấu các thực phẩm béo tự nhiên, như cánh gà hoặc xúc xích.

Thoa thực phẩm khô trước khi chiên để đạt được màu nâu giòn và tránh quá nhiều khói.

Chiên những mẻ nhỏ thực phẩm mới tẩm bột. Bóp vụn bánh mì vào thức ăn để dính vào bột. Sắp xếp thức ăn vào rổ chiên để nó không chạm vào nhau. Điều này cho phép không khí lưu thông khắp nơi.

Có thể sử dụng nồi chiên không dầu đã nóng sâu để hâm nóng thức ăn. Đặt nhiệt độ đến 80°C và để thức ăn nóng lên đến 10 phút.

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG

Thiết bị này cực kỳ dễ dàng để làm sạch. Người dùng không được tự ý bảo dưỡng bất kỳ bộ phận nào của nồi.

Tất cả các công việc bảo dưỡng theo yêu cầu ngoài việc làm sạch phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ.

Rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện.

THẬN TRỌNG: Để nồi chiên không dầu nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.

Hãy chắc chắn rằng ngăn chiên và giỏ chiên đã nguội hoàn toàn trước khi làm sạch.

Tháo rổ chiên ra khỏi ngăn chiên.

Rửa rổ và ngăn chiên trong nước xà phòng nóng. Chỉ sử dụng dụng cụ nhà bếp không có kim loại và các chất không chất tẩy, vì những thứ này có thể làm hỏng lớp chống dính. Rổ chiên và ngăn chiên an toàn khi dùng máy rửa chén. Để có kết quả tốt nhất, hãy đặt vào kệ trên cùng của máy rửa chén.

Lau sạch vỏ nồi chiên không dầu bằng vải mềm, không mài mòn, ẩm ướt.

BẢO QUẢN

Trước khi cất nôi, đảm bảo tất cả các bộ phận được sạch sẽ và khô ráo.

Không được cất nôi chiên khi trời nóng hoặc ẩm ướt.

Bảo quản nôi ở nơi sạch sẽ và khô ráo.

XỬ LÝ THẢI BỎ



Nếu bạn nhận ra biểu tượng bên trái (thùng có bánh xe gạch chéo) trên sản phẩm, thì sản phẩm phải tuân thủ theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19 / EU. Không vứt bỏ sản phẩm này với chất thải gia đình thông thường. Tìm hiểu về các quy định của địa phương để thu gom riêng các thiết bị điện và điện tử cũ và tuân theo các quy định này. Việc thải bỏ thiết bị cũ tuân thủ các quy định của địa phương sẽ giúp bảo vệ môi trường, sức khỏe của bạn và cộng đồng khỏi những hậu quả tiêu cực có thể xảy ra, tái chế nguyên liệu giúp giảm thiểu sử dụng nguyên liệu thô

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mã sản phẩm	KALITE Q5
Công nghệ	Công nghệ khí nóng nhanh
Điện nguồn	220-240 Volt - 50/60 Hertz
Điện tiêu thụ	1700W
Dung tích khoang nướng	5.5L
Giới hạn nhiệt độ chiên	80 - 200°C
Giới hạn thời gian chiên	< 60 phút