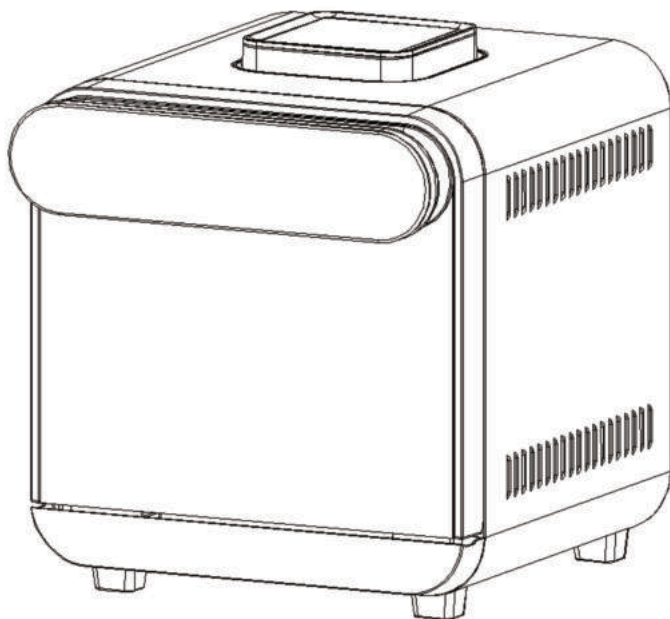


KALITE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG **NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU** Model: Steam Pro



www.kalite.vn

MỤC LỤC

Chú ý an toàn.....	22
Một số lưu ý trước khi sử dụng lần đầu.....	23
Giới thiệu sản phẩm và các phụ kiện đi kèm.....	25
Phím chức năng.....	26
Hướng dẫn lựa chọn chức năng hỗ trợ.....	29
Bảng tham khảo nhiệt độ và thời gian nấu phù hợp.....	30
Phím chức năng.....	31
Hướng dẫn vận hành.....	33
Làm sạch và bảo trì.....	34
Xử lý sự cố.....	35
Thông tin sản phẩm.....	38

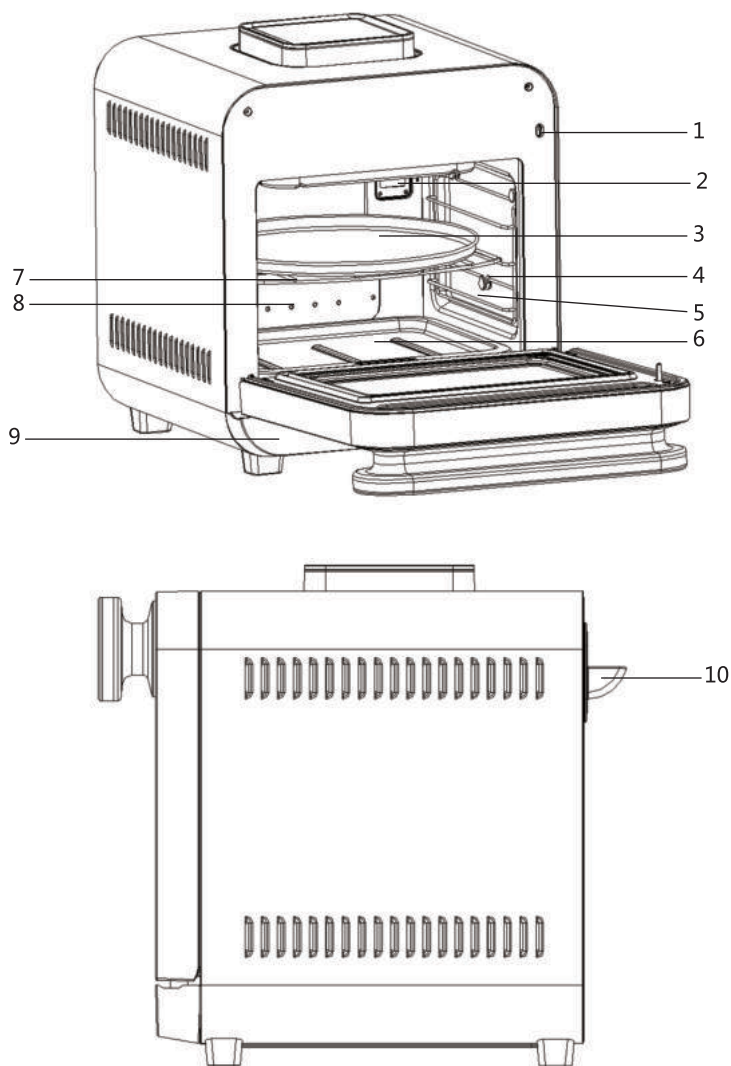
CHÚ Ý AN TOÀN

1. Vui lòng đọc kỹ tất cả các nội dung trong sách Hướng dẫn sử dụng
2. Sản phẩm này được thiết kế đặc biệt để hâm nóng và nấu thức ăn tại nhà, vui lòng không sử dụng ngoài trời hoặc các mục đích thương mại khác
3. Không sử dụng sản phẩm ở khu vực vui chơi của trẻ em
4. Trẻ em nên được giám sát khi sản phẩm đang hoạt động
5. Không lưu trữ bất cứ thứ gì bên trong khoang lò
6. Luôn đóng cửa lò khi không sử dụng
7. Không treo các vật nặng lên cửa bếp
8. Nên đổ đầy nước vào bình chứa trước khi bật chức năng hấp.
9. Khi hoạt động, lò sẽ nóng lên, vui lòng không chạm vào các bộ phận làm nóng, cửa và bề mặt của lò
10. Vui lòng không mở cửa lò khi đang hoạt động để tránh thoát hơi nước và ảnh hưởng đến chất lượng món ăn
11. Trong quá trình nấu, nếu mở cửa, lò sẽ ngừng hoạt động và sẽ tự hoạt động trở lại sau khi đóng cửa lò
12. Dầu và mỡ quá nóng sẽ dễ bắt lửa, không được dùng nước hoặc các chất lỏng khác để dập lửa, vui lòng dùng khăn ướt để dập lửa
13. Khi lấy thực phẩm và dụng cụ ra khỏi lò, sử dụng dụng cụ thích hợp hoặc đeo gang tay cách nhiệt để tránh bị bỏng do nhiệt độ cao
14. Không đun trực tiếp hoặc gián tiếp các vật dễ cháy nổ để tránh gây nguy hiểm
15. Nên khuấy hoặc lắc đều sữa và thức ăn đã hâm nóng và kiểm tra nhiệt độ của thức ăn trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng
16. Không chèn hoặc chặn đường nạp/xả để tránh làm hỏng lò hấp
17. Sau khi nấu, bộ phận làm nóng của lò và bề mặt vẫn ở nhiệt độ cao, không chạm vào để tránh bỏng
18. Sau khi nấu xong không nên tắt điện ngay vì trong lò có nhiệt độ cao, quạt vẫn sẽ hoạt động để tản nhiệt
23. Sau mỗi lần sử dụng, nước trong bình chứa nước phải được đổ đi và lau khô để đảm bảo vệ sinh

MỘT SỐ LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Sản phẩm chỉ được sử dụng trong gia đình và chỉ có thể sử dụng ở điện áp và tần số xác định (vui lòng tham khảo bảng thông số kỹ thuật được cung cấp trong sách hướng dẫn)
2. Nên đặt sản phẩm trên mặt phẳng, không nên đặt trong tủ bếp hoặc không gian kín
3. Không sử dụng phích cắm đa năng hoặc các thiết bị điện khác cùng lúc để tránh gây cháy do dòng điện quá lớn
4. Sản phẩm không thích hợp để sử dụng với các thiết bị điều khiển từ xa
5. Không chạm vào dây điện và phích cắm khi tay ướt để tránh bị điện giật
6. Vui lòng lấy tất cả các bao bì đóng gói ra khỏi lò
7. Trước khi sử dụng vui lòng kiểm tra kỹ tình trạng của lò và các phụ kiện đi kèm xem có hỏng hóc gì không
8. Vui lòng đặt sản phẩm ở nơi cố định và an toàn để đảm bảo rằng lò được nâng đỡ chắc chắn
9. Không đặt sản phẩm ở môi trường ẩm ướt, nơi có nhiệt độ cao, hoặc nơi dễ bị ăn mòn do không khí.
10. Không đặt bất kì vật dụng nào đè lên lò.
11. Hai mặt của lò nên để cách tường ít nhất 5cm và mặt sau của lò nên để cách tường 10cm
12. Khi sử dụng chức năng nướng lần đầu tiên, nếu có khói trắng hoặc có sự khác biệt nhỏ là hiện tượng bình thường do dầu bảo vệ của các bộ phận được làm nóng.
13. Không làm nóng khay nướng trên các bếp khác

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM VÀ CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM

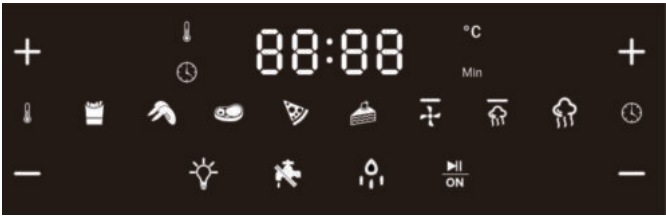


GIỚI THIỆU SẢN PHẨM VÀ CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM

STT	Tên phụ kiện	Chức năng
1	Khóa an toàn	Đảm bảo rằng cửa lò được đóng trước khi máy bắt đầu hoạt động
2	Đèn	Dùng để chiếu sáng bên trong khoang lò
3	Đĩa	Đặt bánh pizza và thực phẩm
4	Vít xoắn	Dùng để cố định khung
5	Giá đỡ khay nướng	Vị trí đặt khay nướng
6	Khay chứa dầu	Dùng để chứa dầu thừa và thức ăn
7	Giá đựng	Dùng để đặt khay bánh pizza, thực phẩm,...
8	Tay phun sương	Hơi nước được tạo sau đó sương được phun quanh buồng lò
9	Bình đựng nước	Khu vực lưu trữ nước để tạo ra hơi/ thu gom nước thừa khi phun sương
10	Ống xả/ lỗ thoát khí	Nơi thoát hơi nước

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM VÀ CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM

Màn hình hiển thị



Mô tả các chức năng hiển thị trên màn hình

Biểu tượng	Chức năng	Biểu tượng	Chức năng
	Chế độ hấp		Nút nguồn
	Chế độ hấp & nướng		Hẹn giờ
	Chế độ chiên không dầu		Điều chỉnh nhiệt độ
	Công tắc đèn		Tăng giảm thời gian/ nhiệt độ
	Công tắc tạo ẩm		Cảnh báo thiếu nước
	Bắt đầu/ dừng		Pizza
	Khoai tây chiên		Cánh gà nướng
	Bit tết		Làm bánh

PHÍM CHỨC NĂNG

Biểu tượng	Chức năng	Mô tả chức năng
	Tăng/ giảm nhiệt độ hoặc thời gian	Ấn 1 lần sẽ tăng/giảm 1 phút, ấn giữ sẽ tăng/giảm 10 phút
	Cảnh báo thiếu nước	Khi chọn chế độ hấp, đèn hiển thị sẽ nhấp nháy cùng với âm thanh cảnh báo khi nước bị cạn. Sau khi thêm nước vào bình chứa, ấn lại phím này để máy hoạt động bình thường
	Chế độ phun sương	Ở chế độ nướng, có thể chọn nút này để phun sương tạo độ ẩm cho món ăn
	Tạm dừng/Bắt đầu	Ở trạng thái chờ hoặc tạm dừng, biểu tượng này sẽ nhấp nháy. Khi máy đang chạy, nếu mở cửa máy sẽ tự động dừng biểu tượng này sẽ nhấp nháy. Khi đóng cửa, chạm vào nút này máy sẽ tiếp tục hoạt động
	Nút nguồn	Bật nguồn ở trạng thái chờ, biểu tượng đèn đỏ sáng, chạm vào nút, toàn bộ các biểu tượng trên bảng điều khiển đều sáng. Nhấn giữ nút này trong 3 giây để tắt máy

BẢNG THAM KHẢO NHIỆT ĐỘ VÀ THỜI GIAN NẤU PHŨ HỢP

STT	Tên món ăn	Chế độ nấu	Cài đặt nhiệt độ	Thời gian
1	Ngô hấp	Hấp	100°C	30 phút
2	Trứng hấp	Hấp	100°C	12 phút
3	Cá hấp	Hấp	100°C	15 phút
4	Sườn heo hấp	Hấp	100°C	20 phút
5	Khoai hấp	Hấp	100°C	30 phút
6	Tôm hấp	Hấp	100°C	8 phút
7	Pizza	Nướng	160°C	10 phút
8	Sườn heo quay	Nướng kết hợp phun sương	200°C	20 phút
9	Nướng gà	Nướng kết hợp phun sương	200°C	40 phút

HƯỚNG DẪN LỰA CHỌN CHỨC NĂNG BỔ TRỢ

Biểu tượng	Chức năng	Chế độ hoạt động	Lựa chọn chức năng hỗ trợ			
			 Phun sương ở chế độ thủ công	 Điều chỉnh nhiệt độ	 Điều chỉnh thời gian	 Đèn lò
	Khoai tây chiên	Mặc định	X	V	V	V
	Thịt nướng	Mặc định	X	V	V	V
	Pizza	Mặc định	X	V	V	V
	Làm bánh	Mặc định	X	V	V	V
	Cánh gà chiên	Mặc định	X	V	V	V
	Chiên không dầu	Mặc định	V	V	V	V
	Hấp & nướng	Mặc định	X	V	V	V
	Hấp	Mặc định	X	X	V	V

PHÍM CHỨC NĂNG

Chế độ	Cài đặt nhiệt độ trước	Thời gian mặc định	Điều chỉnh nhiệt độ	Điều chỉnh thời gian
 Chế độ hấp	100°C	30 phút	Không thể điều chỉnh	1-35 phút
 Chế độ hấp & nướng	150°C	15 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Chế độ chiên không dầu	200°C	15 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Khoai tây chiên	200°C	15 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Thịt nướng	175°C	25 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Pizza	180°C	15 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Bánh	160°C	30 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Cánh gà	190°C	20 phút	100 - 230°C	1-60 phút

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Ở trạng thái chờ, nút nguồn sẽ hiện sáng, sau đó chạm nhẹ, các chức năng trên màn hình đều sáng đèn.

Chọn chức năng mong muốn bằng cách chạm vào biểu tượng hiển thị trên màn hình, màn hình sẽ hiển thị thời gian và nhiệt độ mặc định của chức năng đã chọn

2. Hấp : Ở trạng thái chờ, chạm nhẹ vào nút này, đèn sẽ bắt đầu nhấp nháy, với chế độ hấp, nhiệt độ luôn ở trạng thái mặc định, nhấn phím để điều chỉnh thời gian, các phím chức năng khác không chọn đều bị tắt

3. Chức năng chiên không dầu : Ở trạng thái chờ, nhấn nút này để chọn chế độ chiên không dầu, có thể lựa chọn tăng/giảm thời gian

4. Nướng kết hợp phun sương: ở trạng thái chờ, lựa chọn chức năng nướng kết hợp phun sương sau đó lựa chọn tăng/giảm thời gian. Với chức năng này, ống sưởi và máy phun sương hoạt động luân phiên

5. Tạo ẩm: Trong khi máy chạy có thể chọn chức năng tạo ẩm bất kì lúc nào. Khi chọn nút tạo ẩm, đường ống làm nóng sẽ ngừng hoạt động và bắt đầu phun sương tạo ẩm. Sau 1 phút, chế độ tạo ẩm sẽ ngừng hoạt động, nút tạo ẩm sẽ ngừng nhấp nháy, ống sưởi bắt đầu hoạt động và quạt sẽ chạy ở tốc độ tối đa

6. Bắt đầu/Dừng: Khi máy đang hoạt động, nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng, máy sẽ tạm thời ngừng hoạt động, biểu tượng sẽ nhấp nháy, sau đó ấn thêm một lần nữa, máy sẽ tiếp tục hoạt động, màn hình sẽ tiếp tục tính thời gian.

7. Đèn lò: khi máy đang hoạt động, chạm vào nút này để bật đèn lò (đèn sẽ tự động tắt sau 30 giây), chạm một lần nữa để tắt đèn lò

8. Cảnh báo thiếu nước: khi lượng nước không đủ để cung cấp cho chương trình hoạt động của máy biểu tượng báo thiếu nước sẽ nhấp nháy và máy phát ra âm thanh báo động. Sau khi thêm nước, ấn nút này để máy hoạt động trở lại

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

9. Chức năng làm sạch:

Làm sạch tự động: khi máy phun sương hoạt động tổng cộng 80 tiếng sẽ thực hiện chế độ làm sạch. Nhấn và giữ nút cảnh báo thiếu nước khoảng 5 giây để kích hoạt chức năng làm sạch

Một số lưu ý:

- Vui lòng sử dụng nước đã được lọc qua máy lọc nước để ngăn việc tạo cặn
 - Không dùng khay chứa nước của sản phẩm để đựng các chất lỏng khác
 - Khi ngăn chứa nước đầy, vui lòng đầy nắp lại
 - Sau khi nấu, vui lòng đổ nước còn lại ở khay và lau sạch để tránh vi khuẩn và cặn đọng lại
 - Vệ sinh ngăn chứa nước thường xuyên
- Để đảm bảo chất lượng món ăn, hãy làm sạch và lau khô khoang lò cùng các phụ kiện như: khay nướng, khay hứng mỡ,... sau mỗi lần sử dụng.

Đối với lần đầu tiên sử dụng:

- Tháo tất cả các bao bì và phụ kiện đi kèm, làm sạch và làm khô tất cả các phụ kiện.
- Đổ nước vào khay chứa nước và lắp vào lò.
- Bật chế độ làm sạch trước khi sử dụng lần đầu.
- Sau khi sử dụng, làm sạch khoang lò khi nhiệt độ trong lò đã hạ thấp

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

1. Trước khi di chuyển, vệ sinh hoặc kiểm tra thiết bị, hãy đảm bảo lò đã được làm nguội hoàn toàn, tắt và rút dây nguồn khỏi ổ cắm
2. Không sử dụng chất tẩy ăn mòn, xăng, bàn chải kim loại, khăn lau có chứa kim loại hoặc khăn lau bề mặt thô ráp để lau bất kỳ bộ phận nào của lò.
3. Luôn giữ khoang lò sạch sẽ. Khi thức ăn hoặc súp bắn vào thành lò, có thể dùng khăn ướt để lau sạch.
4. Vui lòng sử dụng nước đã được lọc vì các chất khoáng trong máy sẽ làm cho khoang lò bị đóng cặn
5. Sau mỗi lần sử dụng:
 - Đổ hết nước dư trong khay chứa nước, khay tiếp nước và khoang lò
 - Vệ sinh kĩ khoang lò, khay chứa nước và các phụ kiện đi kèm như khay nướng, khay hứng nước và lau khô
 - Mở cửa lò trong 10-15 phút sau khi sử dụng để nhiệt độ trong lò nguội bớt
6. Thường xuyên sử dụng vải mềm để lau mép làm kín cửa lò
7. Không dùng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc kim loại sắc nhọn để cạo cửa kính vì sẽ làm kính bị vỡ
8. Khi vệ sinh khay nướng, khay hứng dầu và các đồ dùng khác, vui lòng dùng chất liệu mềm như vải để làm sạch, không dùng chất liệu cứng như vật liệu kim loại để không làm xước, hỏng lớp bảo vệ
9. Không dội nước trực tiếp vào lò
10. Nếu không sử dụng lò trong thời gian dài, nên tắt nguồn và rút điện, vệ sinh khoang lò, lau khô khoang chứa sau đó bảo quản lò hấp ở nơi thông thoáng, khô ráo và môi trường không bị ăn mòn

XỬ LÝ SỰ CỐ

Hiện tượng	Giải thích
Máy phun sương phun ra nước	Khi bình nước đầy, một lượng nhỏ nước sẽ được thoát ra từ tia hơi nước, đây là hiện tượng bình thường
Rò nước	Sau khi sử dụng chế độ nấu, áp suất buồng lò lớn. Nếu cửa lò được đóng ngay lập tức, một lượng nhỏ nước sẽ thoát ra từ cửa thoát khí, đây là hiện tượng bình thường, nên đợi khoảng 60 giây trước khi đóng cửa lò
Hơi nước ngưng tụ trong kính lò	Khi nấu, hơi nước thừa trong khoang lò được thoát ra ngoài cổng thoát khí để làm lạnh nhanh nhưng một phần nhỏ hơi nước sẽ ngưng tụ ở kính lò, đây là hiện tượng bình thường
Quạt vẫn chạy sau khi nấu	Sau khi nấu, do nhiệt độ trong lò cao, quạt sẽ vẫn chạy một lúc để tản nhiệt, đây là hoạt động bình thường

Nếu lò hấp không hoạt động, cần kiểm tra:

- Phích cắm điện có được kết nối đúng cách hay không.
- Cửa lò có đóng không
- khay đựng nước có được đóng đúng cách không
- Bộ bảo vệ mạch điện trong nhà có bị nhảy hoặc cháy hay không Trong trường hợp mất điện, thiết lập lò hấp sẽ bị loại bỏ. Sau khi có điện trở lại hãy đặt lại đồng hồ và chương trình nấu ăn mong muốn

XỬ LÝ SỰ CỐ

Hiện tượng	Nguyên nhân	Giải pháp
Không hiển thị trên màn hình	Sản phẩm chưa được kết nối với nguồn điện	Bật nguồn điện
	Dây nguồn hoạt động không bình thường	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
Màn hình hiển thị bất thường	Màn hình bị hỏng	Vui lòng liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
	Bảng mạch hỏng	
Không thể vận hành lò	Cửa lò không đóng đúng cách	Đóng cửa lò đúng cách
	Khay chứa nước đặt không đúng cách	Đặt khay chứa nước đúng vị trí
	Bảng mạch hỏng	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
Hơi nước hoặc nước rò rỉ từ cửa lò khi nấu	Cửa lò không được đóng đúng cách	Đóng cửa lò đúng cách
	Các cạnh cửa lò móp méo	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
	Bảng mạch bị hỏng	

XỬ LÝ SỰ CỐ

Hiện tượng	Nguyên nhân	Giải pháp
Quạt gió hoạt động bất thường	Các bộ phận quạt gió bị hỏng	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
	Bảng mạch bị hỏng	
Không có hơi nước thoát ra	Ống dẫn nước bị vỡ hoặc hư hỏng	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
	Khay trữ nước không đủ	Đổ đầy nước vào khay chứa
	Hệ thống phun sương bị lỗi	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa

Khi màn hình hiển thị các mã dưới đây, vui lòng làm theo hướng dẫn

Mã lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
E-1	Cảm biến nung hờ mạch	Tắt nguồn, mở cửa chờ 8-10 phút rồi khởi động lại
E-2	Cảm biến nung ngắn	Tắt nguồn, mở cửa chờ 8-10 phút rồi khởi động lại
E-3	Cảm biến nung quá nóng	Vui lòng liên hệ trung tâm bảo dưỡng để được kiểm tra và sửa chữa
E-4	Mạch điện bị lỗi	Vui lòng liên hệ trung tâm bảo dưỡng để được kiểm tra và sửa chữa
E-5	Cảm biến máy phun sương lỗi	Vui lòng liên hệ trung tâm bảo dưỡng để được kiểm tra và sửa chữa
E-6	Mạch cảm biến máy phun sương lỗi	Vui lòng liên hệ trung tâm bảo dưỡng để được kiểm tra và sửa chữa

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Thông tin sản phẩm

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu
Model	STEAM PRO
Điện áp	220 - 240 V
Tần số	50/ 60 Hz
Công suất nướng	1635 W
Công suất hấp	985 W
Dung tích	15 lít
Dung tích bình chứa nước	500ml
Kích thước sản phẩm	(351 x 402.8 x 387.5) mm
Khối lượng tịnh	Khoảng 7.8 KG