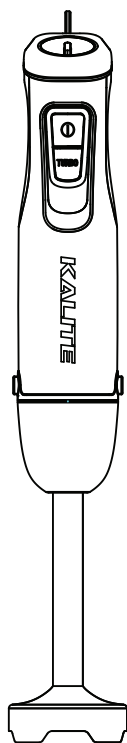


KALITE

USER MANUAL

HAND BLENDER KALITE KEB4112



www.kalite.vn

Content

Specifications..... 3

Description..... 3

Caution..... 4

How to use the hand blender..... 5

How to use your chopper..... 5

How to use your whisk..... 6

How to use your milk frother 7

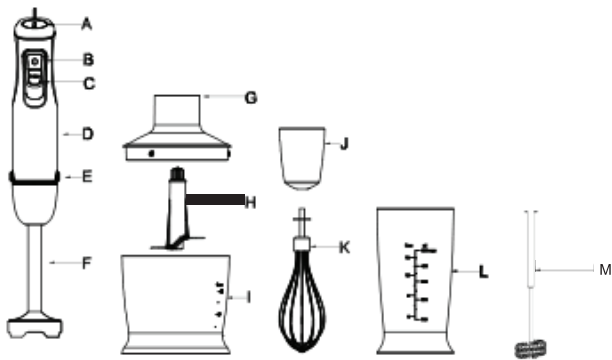
Cleaning..... 8

Processing guide (for 500ml chopping bowl)..... 8

Specifications

Voltage	220-240V
Frequency	50-60Hz
Power	600W

Description



- A. Inching switch

B. Switch I

C. Switch Turbo

D. Motor unit

E. Button

F. Blender stick
- G. Chopping bowl lid

H. Stainless steel blade

I. Chopping bowl

J. Whisk holder

K. Whisk

N. Vessel

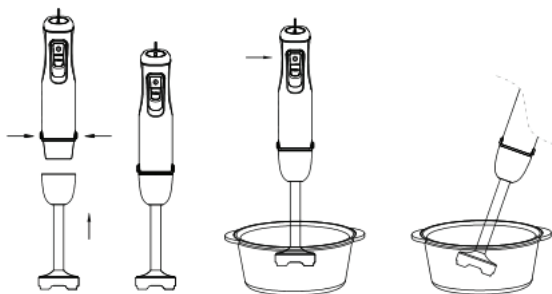
M. Milk frother

Caution

Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.

1. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
2. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning.
3. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
4. Don't let children play with this appliance.
5. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
6. Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service center, checked or repaired.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by approved service center.
8. Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
9. The blades are very sharp!
10. Don't place the appliance in the hot ingredients.
11. The appliance is constructed to process normal household quantities.
Neither the measuring beaker, nor the chopping bowl is microwave
12. Neither the measuring beaker, nor the chopping bowl is microwave proof.
13. Short-time operating (three times only) . Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 15 seconds.
14. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children,
15. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
16. Clean the hand blender with dry cloth.
17. The user should follow instructions stated in this manual for the details on how to clean surfaces in contact with food and the operating times and speed for accessories It shall warn of potential injury from misuse.
18. Do not misuse the hand blender. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

How to use the hand blender



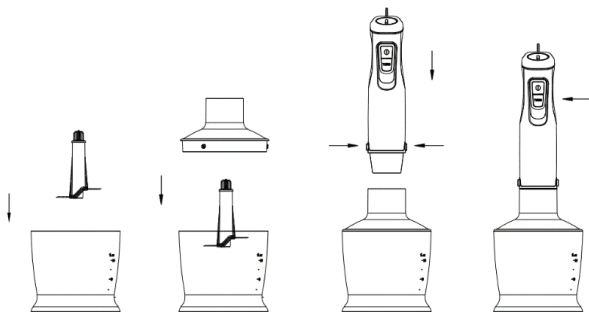
The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

1. Insert the blender stick onto the motor unit until it locks.
2. Introduce the hand blender in the vessel. Then press the switch I or switch II .
3. Unplug then press the ejection button to remove blender stick after use.

You can use the hand blender in the measuring beaker and just as well in any other vessel.

4. Caution: the blade is very sharp!

How to use your chopper

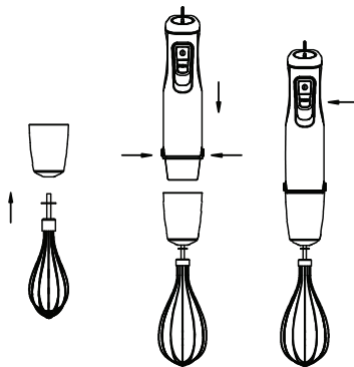


1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping,

1. Carefully remove the plastic cover from the blade. **Caution: the blade is very sharp!** Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
5. Place the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
6. Press switch to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.
7. After use, Unplug then press the ejection button to remove the motor unit.
8. Then remove the chopping bowl lid.
9. Carefully take out the blade.
10. Remove the processed food from the chopper bowl.

How to use your whisk



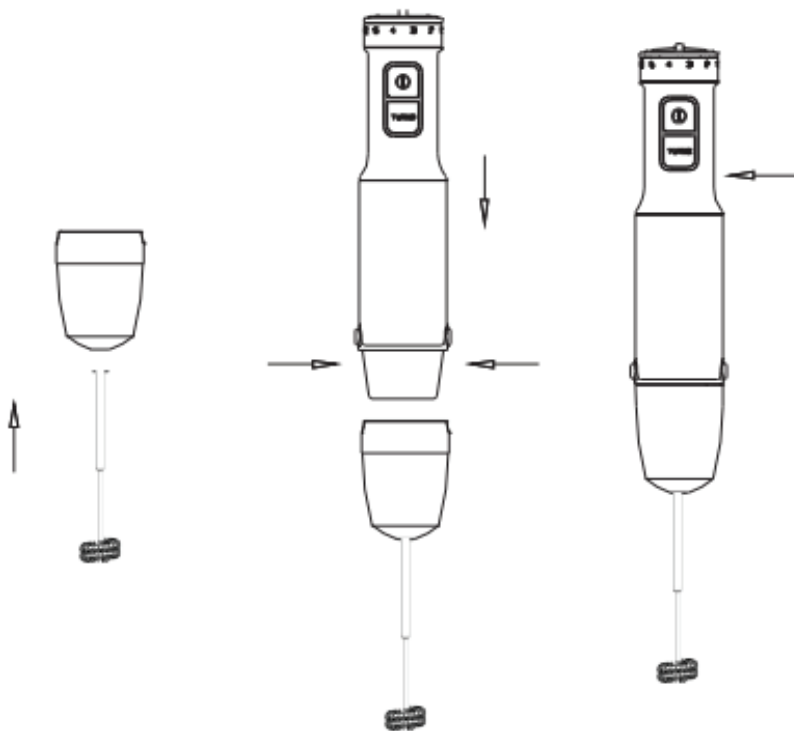
Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

1. Inset the whisk into the whisk holder, and then slot the gear box onto the motor unit until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only. Then press the switch I or switch II to operate it.
3. Unplug then press the ejection button to remove the gear box after use. Then pull the whisk out of the gear box.

How to use your milk frother

The milk frother is intended for frothing milk quickly and perfectly.

1. Insert the milk frother beater into the whisk holder unit firmly.
2. Connect the coupling unit to the motor unit.
3. Press the switch to activate the blender, and press the turbo button after approximately 1 minute to prevent ingredients splashing.
4. Unplug the appliance, then press the eject button to remove the gear box after use. Then pull the milk frother beater out of the gear box.



Cleaning

Cleaning the motor unit and chopping bowl lid only with a damp cloth only. Do not immerse the motor unit in water!

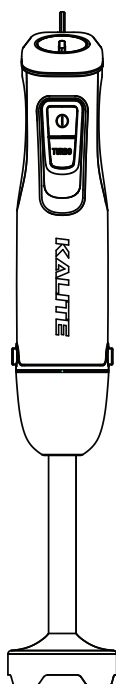
1. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.
2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifiere in your dishwasher.
3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.

Processing guide (for 500ml chopping bowl)

Food		Maximum	Operation time
Meat		250g	15sec
Herbs		50g	10sec
Nut, almonds		150g	15sec
Cheese		100g	10sec
Bread		80g	10sec
Onions		200g	10sec
Biscuits		150g	10sec
Soft fruit		200g	10sec
Yeast dough	Flour	250g	10sec
	Water	165g	
	Cream	2.5g	
	Powder	2.0g	
	Sugar	1.2g	

KALITE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY CẦM TAY KALITE KEB4112



www.kalite.vn

Mục lục

Thông số kỹ thuật..... 11

Cấu tạo sản phẩm..... 11

Chú ý an toàn..... 12

Hướng dẫn sử dụng trực chứa lưới xay..... 13

Hướng dẫn sử dụng cối xay thịt..... 13

Hướng dẫn sử dụng que đánh trứng..... 14

Vệ sinh và bảo quản..... 14

Hướng dẫn sử dụng que tạo bột sữa 15

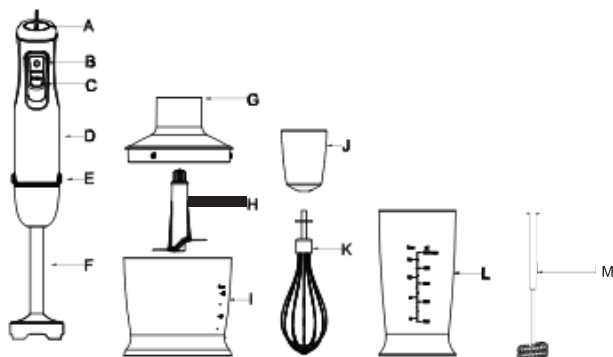
Công thức xay các loại thực phẩm..... 16

Thông tin bảo hành..... 17

Thông số kỹ thuật

Điện áp	220-240V
Tần số	50-60Hz
Công suất	600W

Cấu tạo sản phẩm



A. Nút điều chỉnh tốc độ

B. Nút xay thường

C. Nút xay chế độ Turbo

D. Thân máy chứa động cơ

E. Nút bấm tháo lắp phụ kiện

F. Trục chứa lưỡi xay cháo/ hoa quả

G. Đầu nối trục lưỡi xay thịt

H. Trục lưỡi xay thịt

I. Cối xay thịt

J. Đầu nối que đánh trứng

K. Que đánh trứng

N. Cốc xay thực phẩm

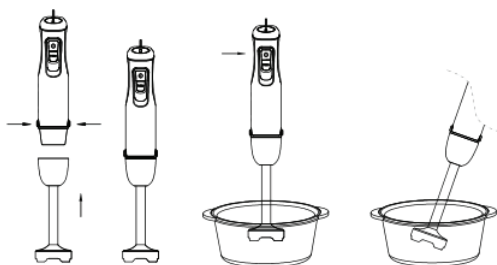
M. Que tạo bọt sữa

Chú ý an toàn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng máy xay cầm tay.

1. Trước khi cắm phích cắm vào ổ cắm, hãy kiểm tra xem điện áp của bạn có tương ứng với thông số của máy xay cầm tay hay không.
2. Luôn ngắt kết nối nguồn máy xay nếu máy không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, vệ sinh.
3. Không cắm máy xay cầm tay vào nguồn điện cho đến khi máy được lắp ráp hoàn chỉnh và luôn rút phích cắm trước khi tháo máy xay cầm tay hoặc xử lý lưỡi dao.
4. Không để trẻ em tiếp xúc với máy xay cầm tay này.
5. Không để bộ phận chứa động cơ, dây hoặc phích cắm bị ướt.
6. Không bao giờ sử dụng máy xay cầm tay đã bị hỏng một phần. Nếu máy đã bị hỏng, vui lòng đưa đến trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.
7. Nếu dây nguồn cung cấp bị hỏng thì cần phải được thay thế bởi trung tâm bảo hành.
8. Không để dây nguồn treo qua mép bàn hoặc mặt bàn làm việc hoặc chạm vào bề mặt nóng.
9. Những lưỡi xay rất sắc bén!
10. Không đặt máy xay cầm tay trong các thành phần nóng.
11. Máy xay cầm tay này được sản xuất để sử dụng trong gia đình.
12. Cả cốc xay thực phẩm hay cối xay thịt đều không sử dụng được trong lò vi sóng.
13. Vận hành máy xay trong thời gian ngắn và chia thành các đợt (3 lần). Sử dụng máy xay cầm tay không quá 1 phút và không xay thực phẩm cứng quá 15 giây.
14. Không nên cho trẻ em sử dụng máy xay cầm tay này và nên cẩn thận khi sử dụng gần trẻ em.
15. Tắt máy xay cầm tay và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi thay lưỡi xay hoặc tiếp xúc với các bộ phận đang sử dụng.
16. Làm sạch máy xay cầm tay bằng vải khô.
17. Người sử dụng nên làm theo hướng dẫn nêu trong sách hướng dẫn này để biết chi tiết về cách làm sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm, thời gian và tốc độ vận hành đối với các thực phẩm.
18. Không lạm dụng máy xay cầm tay. Phải cẩn thận khi chạm vào các lưỡi xay sắc bén, vệ sinh cối và trong quá trình vệ sinh các bộ phận khác.
19. Máy xay cầm tay này không nhằm mục đích sử dụng cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người có trách nhiệm giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng máy xay cầm tay sự an toàn của họ.
20. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo không nghịch máy xay cầm tay.

Hướng dẫn sử dụng trục lưỡi xay cháo/ hoa quả



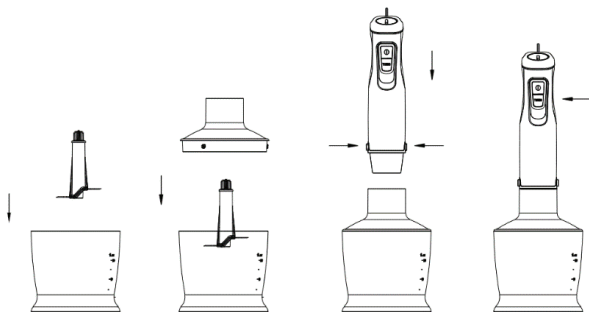
Trục chứa lưỡi xay là sự lựa chọn hoàn hảo để chuẩn bị nước chấm, nước sốt, súp, sốt mayonnaise và thức ăn cho trẻ em cũng như để trộn và lắc sữa.

1. Lắp trục chứa lưỡi xay vào thân máy cho đến khi được khóa lại.
2. Đặt máy xay theo phương thẳng đứng vào bát (tô, âu) đựng thực phẩm. Sau đó nhấn nút xay ở chế độ thường hoặc nút xay chế độ Turbo.
3. Rút phích cắm sau đó nhấn nút bấm tháo động cơ để tháo trục chứa lưỡi xay ra sau khi sử dụng.

Bạn có thể sử dụng máy xay cầm tay trong cốc chứa thực phẩm hoặc trong bất kỳ vật dụng nào khác.

4. Thận trọng: những lưỡi xay rất sắc!

Hướng dẫn sử dụng cối xay thịt

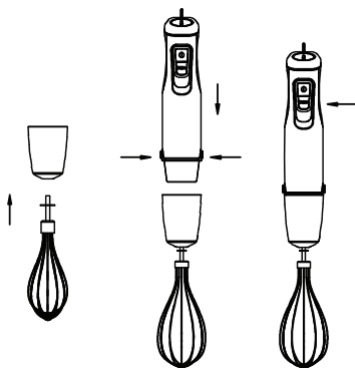


1. Cối xay thịt là sự lựa chọn hoàn hảo với thực phẩm cứng, chẳng hạn như thịt, pho mát, hành tây, rau thơm, tỏi, cà rốt, quả óc chó, hạnh nhân, v.v.
2. Không xay thức ăn quá cứng, chẳng hạn như đá viên, hạt cà phê và ngũ cốc.

Trước khi xay cần

1. Tháo nắp nhựa ra khỏi cối xay thịt. Thận trọng: lưỡi xay thịt rất sắc bén! Cần thận cầm lưỡi xay bằng phần nhựa phía trên.
2. Đặt lưỡi xay vào chốt giữa của cối xay. Nhấn lưỡi xay xuống và cố định. Lưu ý: luôn đặt cối xay trên đế chống trượt.
3. Đặt thức ăn vào trong cối xay.
4. Đậy nắp nhựa lên trên cối xay.
5. Đặt bộ phận mô tơ trên nắp cối xay cho đến khi được khóa lại.
6. Nhấn nút xay ở chế độ thường hoặc nút xay chế độ Turbo để vận hành máy xay. Trong quá trình xay, giữ bộ phận mô tơ bằng một tay và tay kia cầm cối xay.
7. Sau khi sử dụng, rút phích cắm rồi nhấn nút bấm tháo động cơ để tháo bộ phận mô tơ.
8. Sau đó, tháo nắp bát.
9. Cần thận lấy lưỡi dao ra.
10. Lấy thực phẩm đã chế biến ra khỏi cối xay.

Hướng dẫn sử dụng que đánh trứng



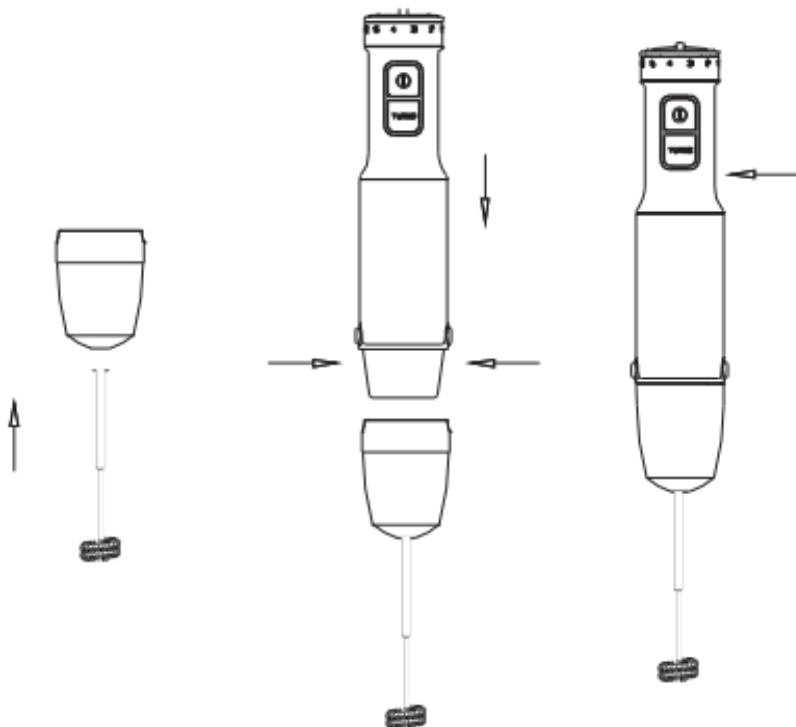
Chỉ sử dụng que đánh trứng để đánh bông kem, đánh bông lòng trắng trứng và các món tráng miệng trộn sẵn.

1. Lắp que đánh trứng vào đầu nối que đánh trứng sau đó lắp vào thân máy cho đến khi được khóa lại.
2. Đặt máy đánh trứng vào bát (tô, âu) đựng thực phẩm. Sau đó nhấn nút xay ở chế độ thường hoặc nút xay chế độ Turbo.
3. Rút phích cắm sau đó nhấn nút bấm tháo động cơ để tháo đầu nối que đánh trứng. Sau đó kéo que đánh trứng ra khỏi đầu nối.

Hướng dẫn sử dụng que tạo bọt sữa

Que tạo bọt sữa nhằm mục đích tạo bọt sữa một cách nhanh chóng và thuận tiện hơn.

1. Lắp que đánh bọt sữa vào bộ phận đầu nối que đánh trứng một cách chắc chắn.
2. Lắp đầu nối với phần thân máy chứa động cơ.
3. Xoay núm điều chỉnh tốc độ để kích hoạt máy xay và nhấn nút xay chế độ Turbo sau đó khoảng 1 phút để ngăn nguyên liệu bắn ra ngoài.
4. Rút phích cắm của máy xay, sau đó nhấn nút tháo để tháo đầu nối chứa que tạo bọt sữa sau khi sử dụng. Sau đó kéo que tạo bọt sữa ra khỏi đầu nối.



Vệ sinh và bảo quản

Chỉ vệ sinh phần thân chứa mô tơ và nắp nhựa cối xay thịt bằng khăn ẩm. Không nhúng thân máy chứa mô tơ vào nước!

1. Tất cả các bộ phận khác có thể được làm sạch trong máy rửa bát. Tuy nhiên, sau khi xay thức ăn quá mặn, bạn nên rửa sạch lưới xay ngay.

2. Ngoài ra, hãy cẩn thận không sử dụng quá liều chất tẩy rửa hoặc chất tẩy cặn trong máy rửa bát của bạn.

3. Khi xay thực phẩm có phẩm màu, các bộ phận bằng nhựa của máy xay cầm tay có thể bị đổi màu. Hãy lau các bộ phận này bằng dầu thực vật trước khi cho vào máy rửa bát.

4. Các lưới xay rất sắc bén, xin vui lòng chú ý.

5. Rút phích cắm của máy xay cầm tay trước khi vệ sinh.

Công thức xay các loại thực phẩm

Thực phẩm		Trọng lượng tối đa	Thời gian xay
Thịt		250g	15 giây
Các loại thảo mộc		50g	10 giây
Các loại hạt khô		150g	15 giây
Phô mai		100g	10 giây
Bánh mì		80g	10 giây
Hành, tỏi		200g	10 giây
Bánh quy		150g	10 giây
Trái cây mềm		200g	10 giây
Bột men	Bột mì	250g	10 giây
	Nước	165g	
	Kem tươi	2.5g	
	Bột nở	2.0g	
	Đường	1.2g	

Thông tin bảo hành



KALITE
Gia dụng thông minh

☎ 1900 1850

🌐 www.kalite.vn

✉ baohanh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ



IOS



ANDROID



WEBSITE

UKG (DẤU CÁCH) SỐ SERIAL

 **8077**

120067/TÊN NHÂN

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

BAOHANH.UKG.COM.VN

SMS