

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU
KALITE KL6100



LỜI CẢM ƠN

Kính gửi Quý khách hàng,

Lời đầu tiên, Kalite Việt Nam xin chân thành cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sử dụng Nồi chiên không dầu Kalite KL6100. Xin quý khách vui lòng đọc kĩ hướng dẫn sử dụng để có thể tận dụng tối đa các chức năng của sản phẩm. Chúng tôi tin rằng sản phẩm này sẽ mang lại sự tiện dụng cho quý khách, giúp tạo ra những món ăn thơm ngon, hấp dẫn cho cả gia đình. Nếu có bất kỳ vấn đề gì trong quá trình sử dụng, quý khách vui lòng liên hệ trung tâm Chăm sóc khách hàng của KALITE qua Hotline: 1900 1850 (nhánh số 4).

Quý khách vui lòng quét mã QR Code hoặc nhắn tin theo cú pháp:

UKG (dấu cách) SỐ SERIAL gửi 8077 để kích hoạt bảo hành điện tử & đảm bảo các lợi ích sau :

- Xác định được hàng hoá chính hãng
- Đảm bảo quyền lợi bảo hành chính hãng trong suốt quá trình sử dụng sản phẩm.
- Dễ dàng tra cứu thông tin bảo hành sản phẩm như: Ngày kích hoạt, thời gian bảo hành... ngay trên điện thoại.

HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ:

1. IOS hoặc ANDROID : Mở chức năng chụp ảnh trên điện thoại. Quét vào phần mã QR Code IOS hoặc ANDROID in trên sách HDSD hoặc vỏ màu sản phẩm để tải ứng dụng và làm theo hướng dẫn của hệ thống.

2. WEBSITE: Mở chức năng chụp ảnh trên điện thoại. Quét vào phần mã QR Code WEBSITE và làm theo hướng dẫn của hệ thống.

3. SMS: Soạn tin nhắn theo cú pháp: **UKG (dấu cách) SỐ SERIAL gửi 8077**



Sản phẩm và phụ kiện đi kèm của chúng tôi phù hợp với các tiêu chuẩn an toàn, quý khách có thể yên tâm sử dụng Nồi chiên không dầu Kalite KL6100 để mang đến sự tiện lợi trong căn bếp và an toàn cho sức khỏe người dùng.

Kalite Việt Nam

* Sản phẩm của tập đoàn UKG

MỤC LỤC

Hướng dẫn sử dụng nhanh	04
Cấu tạo sản phẩm	05
Cảnh báo an toàn	06
Chuẩn bị trước khi sử dụng	07
Thông số kỹ thuật	08
Bảng điều khiển	08
Hướng dẫn vận hành	09
Xử lý sự cố	12
Thông tin bảo hành	13

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NHANH

1. Lấy Nồi chiên không dầu ra khỏi hộp, đảm bảo tất cả các bộ phận và phụ kiện còn nguyên vẹn.
2. Loại bỏ bất kỳ màng bảo vệ hoặc nhãn dán nào khỏi Nồi chiên không dầu.
3. Lau Thân Nồi chiên bằng khăn khô, không được nhúng vào nước hoặc đặt dưới vòi nước chảy.
4. Kéo Giỏ Chiên ra và lấy Khay Chống Dính ra khỏi Giỏ Chiên. Rửa chúng bằng xà phòng, rửa sạch và lau khô hoàn toàn.
5. Lắp ráp Nồi chiên không dầu bằng cách đặt Khay Chống Dính vào trong Giỏ Chiên và cho Giỏ Chiên vào Nồi chiên.
6. Để sử dụng Nồi chiên không dầu:

- Cắm dây nguồn vào ổ cắm có tiếp địa và BẬT công tắc ổ cắm. Đặt thực phẩm cần chiên vào bên trong Giỏ Chiên. Chạm vào nút Bật/Tắt để bật nguồn cho Nồi chiên không dầu.

LƯU Ý: Xịt / phết lượng dầu mong muốn trực tiếp lên thực phẩm, không phải lên Giỏ Chiên.

- Chạm vào nút "Menu" để chọn tùy chọn chương trình nấu mong muốn và biểu tượng chức năng sẽ nhấp nháy.
- Chạm vào nút Thời gian và sau đó chạm vào "</>" để tăng hoặc giảm thời gian.
- Chạm vào nút Nhiệt độ và sau đó chạm vào "</>" để tăng hoặc giảm nhiệt độ.
- Chạm vào nút "▶||" để bắt đầu chương trình nấu.

Việc điều chỉnh cài đặt thời gian và nhiệt độ là tùy chọn, bạn có thể để thực phẩm chiên ở cài đặt mặc định.

LƯU Ý:

- Khi chiên một lượng lớn thực phẩm, hãy đặt nhiệt độ ở mức thấp hơn để cho phép bên trong thực phẩm chín mà không làm bên ngoài chín quá nhanh.
 - Kiểm tra thực phẩm định kỳ và đảo / trở khi cần.
 - Khi thời gian chiên kết thúc, Nồi chiên không dầu sẽ phát ra tiếng bip và tự động TẮT.
7. Vệ sinh Nồi chiên không dầu sau mỗi lần sử dụng và bảo quản ở nơi thoáng mát, khô ráo, có không khí lưu thông.

LƯU Ý QUAN TRỌNG:

Vui lòng tham khảo sách hướng dẫn sử dụng để biết hướng dẫn an toàn và cách sử dụng thiết bị đúng cách.

CẤU TẠO SẢN PHẨM

1. Bảng điều khiển
2. Thân chính
3. Tay cầm
4. Cửa sổ trong suốt
5. Giỏ chiên
6. Khay Chống Dính



LƯU Ý:

Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ thương tích cho người hoặc thiệt hại về tài sản nào do lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này không đúng cách.

Khi sử dụng các thiết bị điện, cần tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản sau, bao gồm:

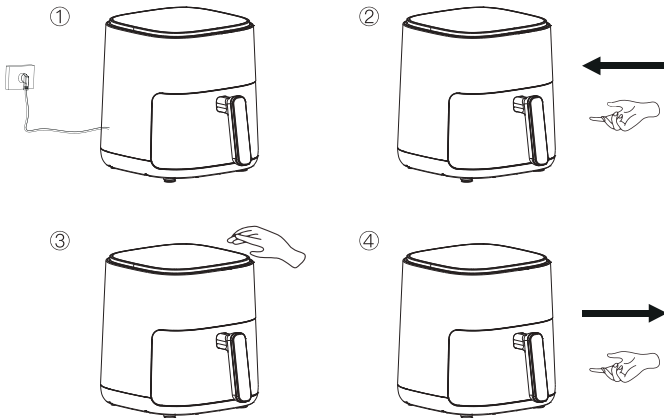
1. Tất cả các hướng dẫn an toàn và vận hành phải được đọc trước khi sử dụng và sách hướng dẫn sử dụng phải được lưu giữ để tham khảo trong tương lai.
2. Thiết bị này không dành cho trẻ em hoặc bất kỳ người nào bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tinh thần, thiếu kinh nghiệm và kiến thức về sản phẩm, trừ khi họ được giám sát chặt chẽ hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ và có đầy đủ kiến thức về sản phẩm.
3. Chỉ sử dụng thiết bị đúng mục đích. Thiết bị này chỉ dành cho sử dụng trong gia đình. Không sử dụng ngoài trời.
4. Thiết bị này dự định được sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự.
5. Không đặt thiết bị gần bất kỳ vật liệu dễ cháy nào và rất gần ổ cắm điện.
6. Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm điện có tiếp địa.
7. Luôn đặt thiết bị trên bề mặt phẳng và ổn định, sau đó cắm vào ổ cắm điện.
8. Không tự ý thay đổi kết cấu sản phẩm.
9. Không di chuyển hoặc nâng thiết bị khi dây nguồn đang được kết nối với ổ cắm điện.
10. Không để dây nguồn hoặc phích cắm tiếp xúc với nước vì có thể gây điện giật hoặc làm hỏng thiết bị.
11. Rút phích cắm khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng thiết bị. Khi rút phích cắm, hãy nắm chặt phích cắm và kéo ra khỏi ổ cắm điện. Không rút phích cắm bằng cách kéo dây nguồn.
12. Không vận hành thiết bị nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị bị trực tiếp rơi hoặc bị hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào.
13. Không nhúng bất kỳ bộ phận điện nào của thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác.
14. Bề mặt bộ phận làm nóng có thể còn nhiệt dư sau khi sử dụng. Không chạm vào.
15. Không sử dụng thiết bị khi đang trống vì có thể làm hỏng thiết bị.
16. Không cố gắng tháo rời sản phẩm. Việc tự ý xử lý/sửa chữa sản phẩm có thể dẫn đến điện giật hoặc làm hỏng thiết bị và sẽ làm mất hiệu lực bảo hành của bạn. Bất kỳ sửa chữa nào phải được thực hiện bởi bộ phận bảo hành.

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Sau khi mở hộp, cắm điện và chú ý đến vị trí đặt để giữ khoảng cách ít nhất 10cm với tường hoặc đồ nội thất xung quanh. (hình 1)
2. Vệ sinh Giỏ Chiên & Khay Chống Dính kỹ lưỡng bằng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn.
3. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
4. Đối với lần sử dụng đầu tiên, hãy làm nóng trước Nồi chiên không dầu trong 3-5 phút ở 200°C mà không có bất kỳ nguyên liệu nào bên trong. Trong quá trình làm nóng trước, Nồi chiên không dầu có thể tạo ra một lượng nhỏ khói và mùi. Đừng lo, điều này là bình thường.
5. Đặt nguyên liệu lên khay nướng hoặc các phụ kiện liên quan khác, cho chúng vào khoang của nồi chiên không dầu và đóng cửa (hình 2)
6. Theo công thức hiển thị trên bảng điều khiển, chạm để chọn công thức tương ứng. Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích cá nhân và chạm vào "▶️" để bắt đầu chiên. (hình 3)
7. Để tránh bỏng, hãy đeo găng tay cách nhiệt khi lấy thực phẩm ra. Sau khi lấy thực phẩm ra, hãy tắt nguồn của nồi chiên không dầu.

LƯU Ý:

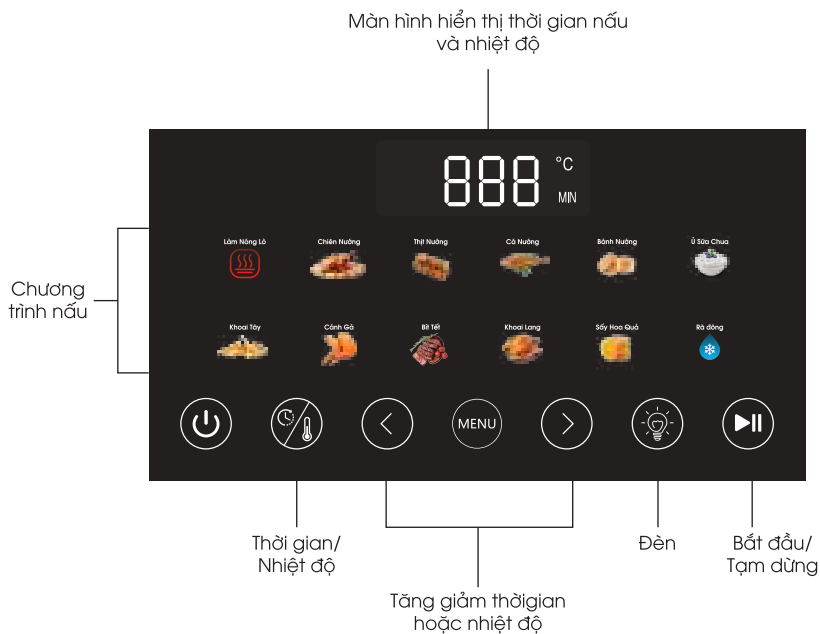
Luôn sử dụng Giỏ Chiên và Khay Chống Dính cùng nhau trong Nồi chiên không dầu.



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Thông số	Giá trị
Model	KL6100
Điện Áp	AC 220-240V
Tần Số	50/60Hz
Công Suất	1500W
Dung Tích	6 Lít
Nhiệt Độ Cài Đặt <i>(Tùy chương trình)</i>	35°C- 200°C
Thời Gian Làm Việc <i>(Tùy chương trình)</i>	1 phút - 24 giờ

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



BẢNG ĐIỀU KHIỂN

	Bật/Tắt Nồi chiên không dầu
	Bắt đầu/Tạm dừng chiên
	Nhấn để điều chỉnh thời gian nấu bằng các nút  
	Nhấn để điều chỉnh nhiệt độ nấu bằng các nút  
 	Nhấn để điều chỉnh nhiệt độ hoặc thời gian, nhấn giữ để điều chỉnh nhanh nhiệt độ hoặc thời gian
	Nhấn nút MENU để chọn các chương trình nấu khác nhau

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

CẢNH BÁO

- Không đặt bất kỳ vật dụng nào lên phía trên nồi chiên không dầu. Điều này có thể cản trở luồng không khí và ảnh hưởng đến hiệu quả nấu nướng.
 - Nồi chiên không dầu không phải là thiết bị chiên ngập dầu. Không đổ dầu ăn, mỡ vào trong nồi.
 - Cẩn thận với hơi nóng khi lấy thực phẩm ra khỏi nồi.
 - Thời gian cài đặt: 0–60 phút; Nhiệt độ: 80–200°C.
 - Kết quả nấu thực tế có thể khác nhau. Vui lòng tham khảo hướng dẫn nấu ăn và công thức để sử dụng và tùy chỉnh các chế độ cài đặt phù hợp
1. Kết nối phích cắm với ổ cắm có tiếp địa. Chạm " " để bắt đầu.
 2. Chạm vào nút "MENU" nhiều lần để chọn chế độ nấu mong muốn. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian cài đặt sẵn của chế độ đã chọn. Xem bảng dưới đây để biết chi tiết.
 3. Chạm vào " " hoặc nhiệt độ, sau đó chạm vào nút "  " để tăng/giảm nhiệt độ hoặc thời gian.
 4. Nhấn nút " " để bắt đầu chiên.
 5. Nồi chiên không dầu sẽ phát ra tiếng bip sau khi kết thúc chiên.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Công thức	Nhiệt độ mặc định (°C)	Phạm vi nhiệt độ	Thời gian mặc định (phút)	Phạm vi thời gian
	200	80 - 200°C	4	Không điều chỉnh
	200	80 - 200°C	10	1 Phút - 60 Phút
	175	80 - 200°C	30	1 Phút - 60 Phút
	180	80 - 200°C	20	1 Phút - 60 Phút
	175	80 - 200°C	20	1 Phút - 60 Phút
	40	35 - 45°C	8 giờ	1 giờ - 12 giờ
	200	80 - 200°C	22	1 Phút - 60 Phút
	200	80 - 200°C	20	1 Phút - 60 Phút
	180	80 - 200°C	15	1 Phút - 60 Phút
	180	80 - 200°C	30	1 Phút - 60 Phút
	60	40 - 80°C	8 giờ	1 giờ - 24 giờ
	55	40 - 80°C	30 Phút	1 Phút - 60 Phút

LẬT/TRỞ THỰC PHẨM

1. Trong quá trình chiên, hãy lật, trở hoặc trộn thực phẩm để đảm bảo thực phẩm chín đều.
2. Đặt giỏ chiên trên một giá đỡ hoặc bề mặt chịu nhiệt.
3. Sử dụng kẹp để trộn hoặc trở thực phẩm.

LƯU Ý:

Sau khi mở giỏ chiên, nồi chiên không dầu sẽ tự động tạm dừng hoạt động. Vì lý do an toàn, màn hình sẽ tạm thời tắt cho đến khi giỏ chiên được đóng lại. Hoạt động chiên sẽ tự động tiếp tục trở lại. Không để Nồi chiên không dầu quá 30 giây, vì nồi có thể nguội nhanh.

- Các nguyên liệu nhỏ xếp chồng lên nhau, chẳng hạn như khoai tây chiên hoặc phi lê gà, thường cần được đảo đều để đảm bảo chín đều.
- Bạn có thể trở các thực phẩm khác, chẳng hạn như bít tết, để đảm bảo chín vàng đều.
- Lật hoặc trở thực phẩm một hoặc nhiều lần trong khi chiên nếu cần.

Mẹo

Ngoài các chức năng cài đặt sẵn, nồi chiên không dầu này cũng có thể được sử dụng để chiên các thực phẩm khác bằng cách điều chỉnh cài đặt thời gian và nhiệt độ.

Lưu ý các cài đặt này được cung cấp để tham khảo. Vì nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng và thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tối ưu cho nguyên liệu cụ thể của bạn.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

- Nguyên liệu nhỏ hơn thường có thời gian nấu ngắn hơn so với nguyên liệu lớn hơn.
- Để đảm bảo chiên chín đều và kết quả tối ưu, nên lật trở trong quá trình nấu.
- Để có kết quả giòn, bạn có thể phủ một lượng nhỏ dầu lên khoai tây tươi trước khi chiên trong Nồi chiên không dầu. Tốt nhất nên thêm dầu ngay trước khi chiên.
- Tránh chiên các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ, chẳng hạn như xúc xích, trong Nồi chiên không dầu.
- Bất kỳ món ăn nhẹ nào có thể được chế biến trong lò nướng cũng có thể được chế biến trong Nồi chiên không dầu.
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, đặt nhiệt độ ở 150°C trong tối đa 10 phút.

LƯU Ý:

Vui lòng tăng thời gian làm nóng trước thêm 3 phút nếu thực phẩm lạnh trước khi bắt đầu chiên lại. Không để Nồi chiên không dầu quá 30 giây, vì nồi có thể nguội nhanh.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Cách xử lý
Nồi chiên không dầu không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện.	Cắm phích cắm chính vào ổ cắm trên tường có tiếp địa.
	Giỏ Chiên chưa được đặt vào Nồi chiên không dầu đúng cách.	Đặt Giỏ Chiên vào Nồi chiên không dầu đúng cách.
Thực phẩm chín không đều	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Cho các mẻ nguyên liệu nhỏ hơn vào Giỏ Chiên. Các mẻ nhỏ hơn được chiên đều hơn.
	Thời gian chiên quá ngắn	Đặt hẹn giờ ở thời gian chiên cần thiết.
	Một số thực phẩm cần được đảo trong quá trình nấu.	Các nguyên liệu nằm chồng lên nhau hoặc đan xen nhau (ví dụ: khoai tây chiên) cần được đảo trong quá trình nấu.
Không thể đóng giỏ	Có quá nhiều nguyên liệu trong Giỏ Chiên.	Giảm nguyên liệu trong Giỏ Chiên.
Khói trắng thoát ra từ thiết bị	Bạn đang chiên nguyên liệu nhiều dầu mỡ.	Khi bạn chiên nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong Nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ rò rỉ vào khay. Dầu tạo ra khói trắng và khay có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng.
	Giỏ Chiên vẫn còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay. Đảm bảo bạn vệ sinh khay đúng cách sau mỗi lần sử dụng.

THÔNG TIN BẢO HÀNH



1900 1850



www.kalite.vn



Dvkh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ NGAY LẦN ĐẦU SỬ DỤNG
ĐỂ ĐẢM BẢO QUYỀN LỢI BẢO HÀNH CHÍNH HÃNG