

KAFF®

BUILT IN STEAM OVEN

MODEL : KF – ST56LXR

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



BẢNG MỤC LỤC

1. Các biện pháp bảo vệ quan trọng
2. Hướng dẫn cài đặt
3. Làm sạch và bảo trì
4. Đặc điểm kỹ thuật sản phẩm
5. Mô tả sản phẩm
6. Hướng dẫn vận hành
7. Công thức nấu ăn
8. Khắc phục sự cố

1 Important Safeguards (Các biện pháp bảo vệ quan trọng)

Tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn sau đây khi sử dụng thiết bị. Thất bại hoặc sơ xuất trong tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn này có thể gây ra hỏa hoạn , điện giật , hoặc thương tích cho cá nhân.

1.1 Lưu ý khi sử dụng lần đầu .

- 1.Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói . Thiết bị có thể có một lớp màng bảo vệ bao phủ cửa lò , tháo bỏ màng bảo vệ hoặc các vật dụng bảo vệ trước khi sử dụng .
2. Kiểm tra xem có bất kỳ hư hỏng nào trên thiết bị không . Đảm bảo rằng cửa lò có thể được đóng lại đúng cách , khoang và cửa bên trong mở không bị hư hại . Nếu có bất kỳ hư hại nào liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng & sửa chữa .
3. Thiết bị hoạt động không bình thường do dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng . Hoặc nếu thiết bị bị hư hỏng hoặc rơi , không sử dụng và liên hệ với dịch vụ khách hàng & trung tâm sửa chữa , để kiểm tra và sửa chữa ngay lập tức.
4. Trong quá trình lắp đặt hãy kiểm tra dây nguồn để đảm bảo nó khô và không có cạnh sắc gây hại với thiết bị. Ngoài ra nhiệt độ cao có thể làm hỏng nguồn điện.

5.Để đảm bảo hoạt động tốt. Thiết bị được thử nghiệm nhiều lần trong quá trình sản xuất .Hơi nước và vết bẩn có thể còn trong két nước hoặc khoang chứa nước dùng khăn ẩm lau khô.

6.Lần đầu sử dụng thiết bị hãy làm theo hướng dẫn trong Chương 3 , vệ sinh và bảo dưỡng để làm sạch thiết bị và phụ kiện.

1.2. Sau khi sử dụng.

1.Tắt thiết bị và nguồn điện để tránh làm hỏng thiết bị điện tử bên trong các thành phần có thể gây cháy.

2.Giữ thiết bị an toàn bằng cách kiểm soát côn trùng gây hại , chống bụi chống ẩm ,giúp ngăn ngừa dãn và côn trùng khác xâm nhập vào lỗ thoát hơi nước , gây hư hại mạch.

1.3. Hướng dẫn an toàn quan trọng.

1. Thận trọng nếu có khói hoặc lửa , hãy đóng kín cửa lò để làm ngạt khói . Tắt thiết bị và rút dây nguồn , trong tình huống an toàn , hoặc cắt cung cấp điện tổng .

2.Chất béo hoặc dầu qua nóng có thể dễ dàng bắt lửa , khi rang thịt dầu ăn trong hệ thống sưởi là rất nguy hiểm và không nên được thực hiện . Dập tắt dầu hoặc lửa , không bao giờ sử dụng nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào (ít có thể phát nổ) dùng khăn ẩm dập lửa .

3. CẢNH BÁO : khi sử dụng thiết bị này để nấu ăn , không sử dụng rượu vì nó có thể quá nóng và gây ra vụ nổ .

4.Phần có thể có thể trở lên nóng trong quá trình sử dụng . Không chạm vào yếu tố sưởi hoặc bất kỳ các bộ phận nóng với tay cầm hoặc đeo găng tay bảo vệ nhiệt , nó có thể bỏng , hoặc thiệt hại sản phẩm .

5. CHÚ Ý : khi mở cửa lò ở cuối hoặc trong quá trình hoạt động hãy cẩn thận hơi nóng thổi ra từ cửa lò . hoặc lỗ thông gió và các giọt nước nóng, giữ khoảng cách thích hợp để tránh bỏng .

6.CHÚ Ý : chắc chắn rằng dây nguồn không tiếp xúc với cửa lò , nếu không thì cách điện của dây nguồn có thể làm tan chảy dẫn đến chập cháy.

7.Công ty chúng tôi không chịu trách nhiệm cho bất kỳ mất hoặc thiệt hại trực tiếp do bất kỳ người nào về tài sản, dù sao, phát sinh từ việc sử dụng không đúng cách hoặc bất kỳ sự ngừng trệ, hỏng hóc hoặc hỏng hóc nào của sản phẩm.

8. Để tránh làm hỏng thiết bị hoặc các tình huống nguy hiểm , hãy làm theo hướng dẫn dưới đây

- Không che hoặc chặn lỗ thông gió
 - Không đặt các vật dụng dễ cháy trong hộc vì có thể gây cháy
 - Không lưu trữ thực phẩm trong thiết bị
 - Không đồ đồ uống có cồn , (rượu mạnh , hoặc các chất chứa cồn ..vv) trên thức ăn nóng , có nguy cơ cháy nổ .
9. Không đứng ngồi hoặc đặt vật nặng lên cửa lò . Cửa lò có thể chịu đựng trọng lượng không quá 3,5kg .
10. Để tránh bất kỳ thiệt hại nào , trọng lượng tải của kệ không được quá 3,5kg.
11. Luôn đảm bảo rằng cửa lò được đóng chắc chắn , chỉ vận hành thiết bị khi cửa đóng lại .
12. Không để trẻ em nghịch thiết bị , hoặc trong khoang lò .
13. Tránh làm xước hoặc rách mép niêm phong cửa thiết bị có các cạnh sắc nhọn , để tránh hư mép cửa bị hư hỏng , thay thế mới trước khi sử dụng .
14. Nếu cửa lò không thể đóng đúng cách , có thể làm biến dạng hoặc hư hỏng cửa , để tránh nguy hiểm hãy ngưng sử dụng , hãy liên hệ tới trung tâm dịch vụ bảo hành và sửa chữa .
15. Không đặt bất kỳ thiết bị nào vào giữa cửa lò , hoặc để bụi bay vào và tích tụ trên khe cửa .

1.4. CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA KHI VẬN HÀNH

1. Khi lấy thức ăn ra khỏi khoang , sử dụng các dụng cụ thích hợp hoặc đeo găng tay cách nhiệt để tránh bỏng .
2. Cảnh báo : Không phải là nhân viên phục vụ có trình độ , hoặc không có kinh nghiệm để thực hiện dịch vụ bảo trì , nó có thể xảy ra nguy hiểm
3. Nếu nguồn dây điện hoặc đèn lò bị hỏng , để tránh rò rỉ điện hãy ngắt kết nối nguồn điện và liên hệ tới trung tâm bảo hành và dịch vụ để sửa chữa và thay thế .
4. Ổ cắm điện và kết nối mạch điện phải được nối đất và lắp đặt đúng cách , bởi nhân viên có kinh nghiệm , Đảm bảo thiết bị có thể ngắt kết nối hoàn toàn với nguồn điện một cách dễ dàng .

5. Không đặt các vật dụng dễ cháy bên trong hoặc trên đầu của thiết bị để tránh gây cháy . Không sử dụng thiết bị khi các phụ kiện chưa được cài đặt đầy đủ .
6. Không sử dụng bộ hẹn giờ bên ngoài , hoặc hệ thống điều khiển từ xa , để vận hành thiết bị .
7. Thiết bị sẽ trở lên rất nóng khi sử dụng hoặc sau khi sử dụng không chạm vào các bộ phận sưởi ấm các bộ phận , giữ trẻ em tránh xa thiết bị , đợi khoảng 30 phút cho thiết bị nguội và vệ sinh hoặc làm sạch ,để tránh bỏng do nhiệt dư .
8. Không sử dụng cho các mục đích khác ngoài việc nấu thức ăn (sử dụng nó ngoài mục đích khác sẽ gây hỏng thiết bị và trục trặc)
9. Thiết bị dây nguồn và phích cắm không được tiếp xúc với chất lỏng, vì nó sẽ ảnh hưởng đến hiệu suất an toàn của nó gây sốc điện .
10. Không đặt vật nặng lên dây nguồn , không sửa đổi , vặn , kéo nguồn điện , khi rút hoặc cắm phích cắm , đảm bảo dùng lực nắm chặt phích cắm , không treo dây nguồn trên bàn , cạnh cửa tủ của bề mặt nóng .
11. Khi không sử dụng rút nguồn điện để tránh bị điện giật do cách điện , không bao giờ dùng tay bị ướt để chạm , cầm hoặc rút phích cắm ra khỏi ổ cắm , tránh điện giật .
12. Nên đổ đầy bình nước đến chỉ số tối đa `` **MAX**`` trước khi vận hành và lắp hoàn toàn bình chứa vào thiết bị , đảm bảo rằng nước được cố định tại chỗ và ngăn chặn nước không thể được bơm trong quá trình vận hành .
13. Trong quá trình hoạt động không được mở cửa lò để đảm bảo không bị thất thoát hơi nước và đảm bảo trong quá trình vận hành nấu ăn.
14. Trong quá trình vận hành mở cửa lò nếu cần lật thức phẩm , đảm bảo than máy , các bộ phận đặc biệt là mặt lò , không để gần cửa lò, tránh bị chảy hơi nước hoặc bị khét .
- CẢNH BÁO :** khi lau kính bằng vải mát trong quá trình hoạt động , để tránh nứt kính
15. Trước khi di chuyển kiểm tra hoặc vệ sinh thiết bị hãy rút phích cắm và tiến hành sau (thiết bị đã được làm mát hoàn toàn)
16. Thiết bị này chỉ sử dụng trong gia đình , không sử dụng khu vực ngoài trời hoặc các mục đích khác , nếu nó được sử dụng không đúng cách hoặc được sử dụng bán cho các mục đích thương mại , bảo hành sẽ không có giá trị , và

hãng sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào đối với bảo trì , và bồi thường

17. Để trẻ em tránh xa thiết bị , sử dụng thiết bị cẩn thận và giữ gìn cẩn thận , đảm bảo chúng không nghịch và vận hành thiết bị , đừng để trẻ em sử dụng thiết bị một mình , và đặt dây nguồn điện cách xa tầm tay trẻ em .

18. Thiết bị này được sử dụng cho trẻ em từ 8 tuổi trở lên , và những người có khả năng giảm thể chất , giác quan hoặc tinh thần , thiếu kinh nghiệm và kiến thức , nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan tới việc sử dụng thiết bị trong cách an toàn và mối nguy hiểm liên quan .

19. Thiết bị được thiết kế sử dụng trong gia đình hoặc các ứng dụng tương tự như nhân viên cửa hàng , nhà bếp , văn phòng và các môi trường làm việc và dân cư khác . Đừng sử dụng nó ngoài trời .

20. Luôn kiểm tra xem dây nguồn hoặc phích cắm có bị hỏng, thiết bị không hoạt động hay không đúng cách , hoặc nếu lò hấp bị hỏng hoặc rơi , nếu có nghi ngờ , không sử dụng lò nướng hơi nước ngay lập tức để tránh nguy hiểm , và liên hệ tới nhà cung cấp , hoặc dịch vụ

21. Bảo hành sẽ không có hiệu lực nếu thiết kế này bị sửa chữa hoặc thay đổi trái phép , hoặc các bộ phận trái phép được lắp đặt thêm.

22. Tuân thủ các quy định về an toàn để ngăn ngừa tai nạn xảy ra , liên hệ tới trung tâm bảo hành dịch vụ , khi cần sửa chữa .

2. Hướng dẫn cài đặt

Thiết bị tuân thủ các yêu cầu an toàn . Thông báo sau để cài đặt phải được quan sát khi sử dụng . Không tuân thủ các hướng dẫn cài đặt hoặc gây ra thiệt hại đối với thiết bị , các nhà sản xuất và nhà phân phối sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào

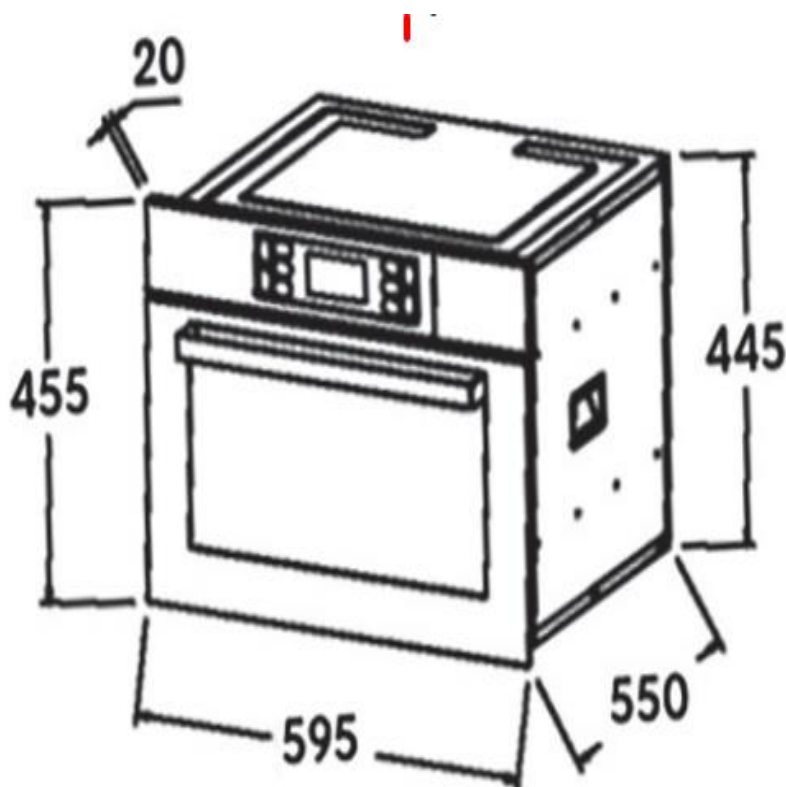
Để tránh cháy , bỏng và điện giật , trước khi sử dụng :

- 1.** Thiết bị tiêu thụ điện năng cao, sử dụng ổ cắm riêng và không lên dùng chung ổ cắm với các thiết bị khác. Đảm bảo rằng điện áp đầu vào được chỉ định trên nhãn xếp hạng là phù hợp với điện áp địa phương.
- 2.** Đảm bảo rằng phích cắm và ổ cắm được kết nối chắc chắn , nếu không thì quá nóng dây , do liên kết kém sẽ ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị và làm tăng tốc độ hư hỏng của thiết bị gây ra hỏa hoạn và các nguy cơ khác.

3. Trong trường hợp lắp đặt điện cố định , phải nhờ nhân viên kỹ thuật có chuyên môn thực hiện .
4. Đảm bảo thiết bị thông gió tốt khi sử dụng . Tránh quá nóng bằng cách chặn các lỗ thông gió của lò nướng hơi . Không đặt bất cứ thứ gì lên trên sản phẩm và chèn các vật bằng kim loại ,vv ...vào sản phẩm , bên trong khe hở hoặc cửa thoát hơi.
5. Đặt thiết bị trong môi trường thông gió , không có khí ăn mòn , lửa , nhiệt độ cao , từ tính mạnh , hơi , hơi ẩm , khói hoặc tiếp xúc với các vật liệu dễ cháy.

KÍCH THƯỚC SẢN PHẨM

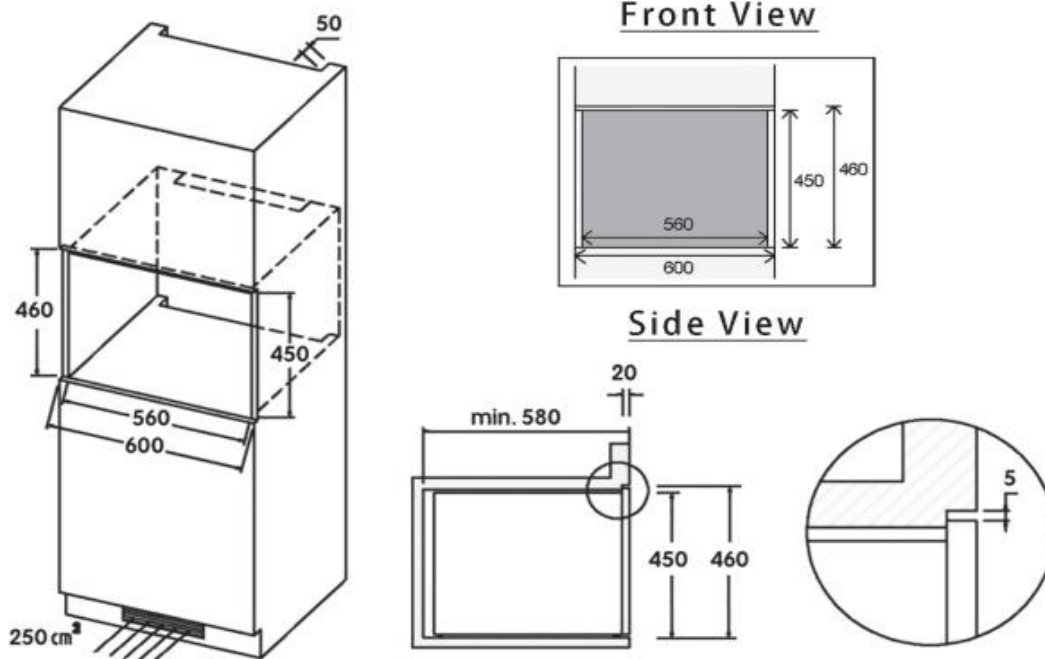
Lưu ý : Đơn vị trong hình dưới đây tính bằng milimet (mm)



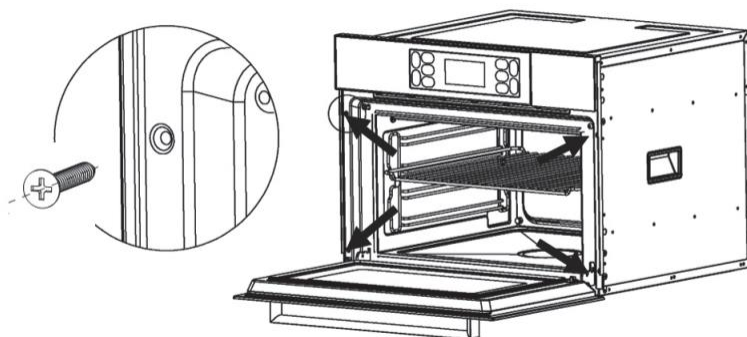
Kích thước đề xuất của tủ

Lưu ý : Đơn vị trong hình dưới đây tính bằng milimet (mm)

Lưu ý : Nên dành ít nhất 250 cm để có thể thông thông gió thích hợp



Phương pháp lắp đặt



Đầu tiên , nâng thiết bị lên và đặt nó trong khu vực bảo quản trong tủ ,(chú ý vị trí nguồn điện , dùng để kết nối nguồn điện sau khi lắp đặt).Mở cửa lò và vặn 4 ốc vít được cung cấp bởi 4 lỗ trong khung cửa , hãy đảm rằng thiết bị được gắn vào vị trí trước khi kết nối với điện.

Thông Báo Lắp Đặt (Notice for installation)

Cảnh báo : Thiết bị phải được nối đất để tránh điện giật

- Việc lắp đặt phải tuân thủ theo các tiêu chuẩn và quy định phổ biến , được tiến hành bởi các kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Đối với việc lắp đặt tủ , vật liệu của tủ (nhựa & gỗ đúc) phải là liên kết chịu nhiệt . Vật liệu hoặc chất kết dính không phù hợp sẽ dẫn đến biến dạng và kết dính không hoàn chỉnh.
- Cần có đủ không gian để kết nối nguồn điện của thiết bị gia dụng
- Tủ giữ thiết bị phải chắc chắn và đủ lực đỡ
- Lắp đặt thiết bị một cách chắc chắn.
- Thiết bị có thể được lắp đặt trong tủ loại trực tiếp hoặc ngay dưới nóc tủ tiêu chuẩn , miễn là nó được thông gió đầy đủ .
- Chiều dài của dây nguồn khoảng 1 mét , đặt thiết bị gần ổ cắm điện trong tầm với . Đảm bảo rằng nguồn của thiết bị có thể được ngắt dễ dàng trước khi lắp đặt.
- Đặt khay thức ăn , giá nướng và khay hứng dầu vào giá theo chiều ngang , không cản trở việc đóng cửa lò .

3. Làm Sạch và Bảo Trì (Cleaning and Maintenance)

Kiểm tra và bảo trì thường xuyên có thể tránh được hỏng hóc máy , người dùng nên kiểm tra những điều sau đây một cách thường xuyên :

- 1 . Thiết bị sẽ vẫn nóng sau khi sử dụng , chờ cho đến khi thiết bị nguội hẳn trước khi vệ sinh .
- 2 . Để đảm bảo thiết bị hoạt động tốt , hãy luôn giữ cho bề mặt cửa được sạch sẽ , không sử dụng chất tẩy rửa có tính chất ăn mòn hoặc lưỡi kim loại sắc để lau kính cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt và có thể làm vỡ kính .
- 3 . Tắt thiết bị và rút phích cắm điện trước khi làm sạch khoang lò .
- 4 . Lau sạch khoang lò bằng vải ướt nếu thức ăn hoặc súp bị bắn tung tóe trên bề mặt trong . Không nên sử dụng vật liệu cứng (ví dụ như bàn chải kim loại và miếng cọ rửa) để làm sạch . Sử dụng chất tẩy rửa nhẹ và làm mềm nếu bề mặt nội thất quá bẩn không nên sử dụng chất tẩy ăn mòn .

5 . Vui lòng sử dụng nước cất hoặc nước tinh khiết để hoạt động , sử dụng nước máy lâu ngày sẽ sinh cặn nước bên trong khoang máy , không sử dụng nước khoáng làm tăng tốc độ hình thành cặn.

6 . Đề nghị làm sạch bể nước ít nhất 1 lần một tuần . Kéo bể theo chiều ngang , nêu cần và sử dụng vải mềm để lau bể .Đặt bể trở lại sau khi làm sạch .

7 . Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước để làm sạch thiết bị .

8 . Thường xuyên lau miếng đệm cao su của cửa lò bằng vải mềm .

9. Khi bị ngắt điện, hãy sử dụng vải mềm để lau bảng điều khiển nếu nó bị ướt. Đảm bảo không sử dụng chất tẩy ăn mòn để làm sạch

10. Ngắt nguồn điện và làm sạch khoang lò nếu thiết bị sẽ không được sử dụng trong một thời gian dài. Lưu trữ nó trong một môi trường thông gió không có khí ăn mòn

11. Nếu thiết bị không hoạt động, hãy gửi đến trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa

12. Làm sạch khay thức ăn, khay hứng dầu và giá nướng bằng vật liệu mềm (ví dụ như vải) thay vì vật liệu cứng (ví dụ như các loại kim loại) để tránh trầy xước khay hoặc làm hỏng lớp phủ bảo vệ

13. Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa độc hại hoặc ăn mòn để làm sạch.

14. Sau khi vệ sinh, phụ kiện phải khô hoàn toàn trước khi cắm phích điện

15. Thiết bị phải được làm nguội hoàn toàn và làm sạch trước khi cất giữ. Lưu trữ nó trong một thùng carton và đặt nó trong một môi trường khô ráo.

16. Không bao giờ quấn dây điện xung quanh thiết bị hoặc đặt bất kỳ vật nào lên trên dây, vì nó có thể gây hỏng và đứt dây.

THẬN TRỌNG: Không làm sạch thiết bị bằng chất tẩy rửa mạnh, chất pha loãng, xăng, bột mài mòn hoặc bàn chải kim loại. Nếu có mùi tích tụ bên trong lò sau một thời gian dài sử dụng, hãy đặt 5-6 lát chanh vào khoang và chọn chế độ hơi nước () ở 110 ° C trong 15-20 phút để khử mùi.

Ứng Dụng Của Chức Năng Tẩy Cặn (Application of descaling function)

Sau một thời gian sử dụng, để tránh đóng cặn trong dàn bay hơi và ống dẫn ảnh hưởng đến hiệu suất làm nóng của thiết bị, nên sử dụng chức năng tẩy cặn thường xuyên để loại bỏ cặn trong dàn bay hơi và ống mềm. Các bước như sau:

1. Đổ đầy nước sạch và chất tẩy cặn vào bình chứa nước. (Lấy axit xitric làm chất tẩy cặn làm ví dụ, thêm 20g axit xitric trên 1 lít nước.)
2. Trong chế độ chọn chức năng, nhấn nút [], [] hoặc [] để chọn chức năng <Tẩy cặn> và biểu tượng () sẽ nhấp nháy. Nhấn [ / ] để xác nhận, thời gian hoạt động và nhiệt độ cài đặt trước sẽ được hiển thị trên màn hình. Thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động.
3. Chức năng tẩy cặn có thể được chia thành 3 giai đoạn (bao gồm quy trình làm đầy nước, ngâm và đun sôi nước) và hai chu trình; Chu kỳ đầu tiên sẽ được hoàn thành trong khoảng 25 phút trong khi chu kỳ thứ hai sẽ bắt đầu ngay lập tức. Cho đến khi toàn bộ chức năng tẩy cặn hoàn thành, mất khoảng 50 phút.
4. Sau khi hoàn thành, tín hiệu "bíp" vang lên và màn hình sẽ hiển thị "Kết thúc", thể hiện rằng chức năng tẩy cặn đã hoàn thành.
5. Mở cửa lò để tản nhiệt (CHÚ Ý! Coi chừng hết hơi). Sau khi thiết bị nguội hoàn toàn, hãy lau sạch và làm khô nước tích tụ và khoang chứa bằng khăn ẩm, và xả hết nước còn lại trong ngăn chứa nước. Thiết bị có thể được sử dụng lại.

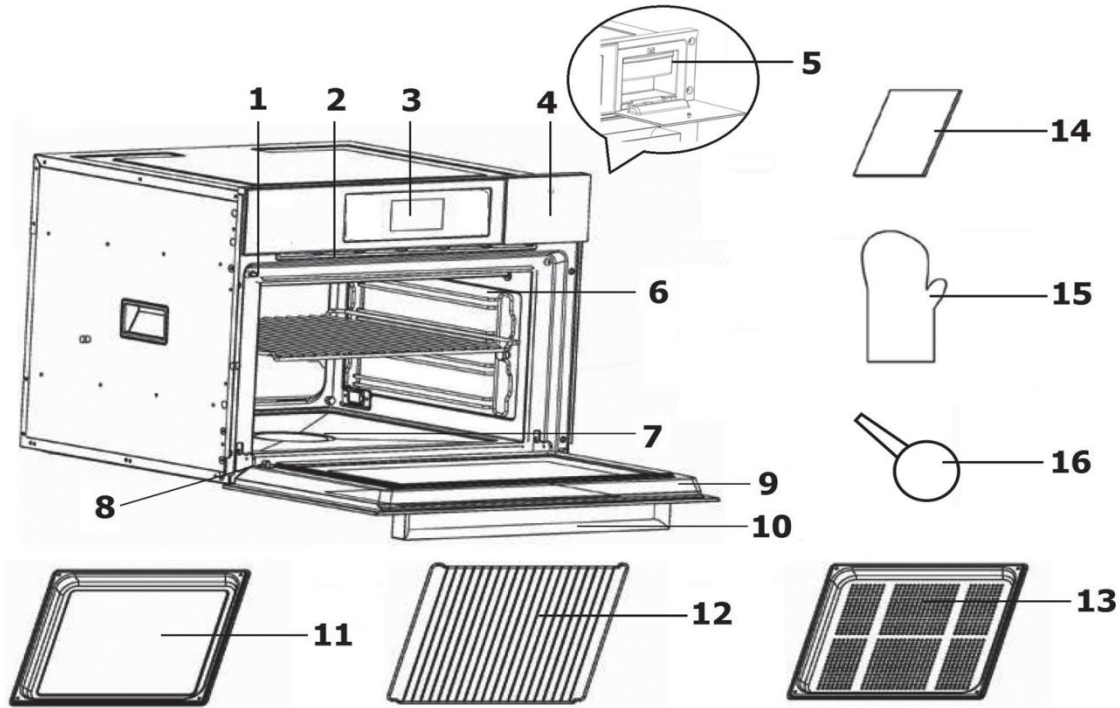
4. Đặc điểm kỹ thuật sản phẩm (Product Specification)

Model	
Rated Voltage (Điện áp định mức)	220-240V- 50/60Hz
Rated Voltage (Công suất định mức)	2,100W
Product Dimension (W x D x H) mm (khoảng) Kích thước sản phẩm	595 x 550 x 455
Cavity Size (W x D x H) mm (Khoang) Kích thước khoang	470 x 410 x 260
Water Tank capacity (L) Dung tích bình chứa nước (Tối đa)	1.1 (MAX)
Net Weight (kg) Trọng lượng tịnh	28.7kg

- ❖ Dung tích bên trong được tính bằng cách đo chiều rộng, chiều sâu và chiều cao tối đa của khoang. Kích thước khoang thực tế nhỏ hơn giá trị trên.

5. Mô tả sản phẩm

5.1 Cấu trúc sản phẩm

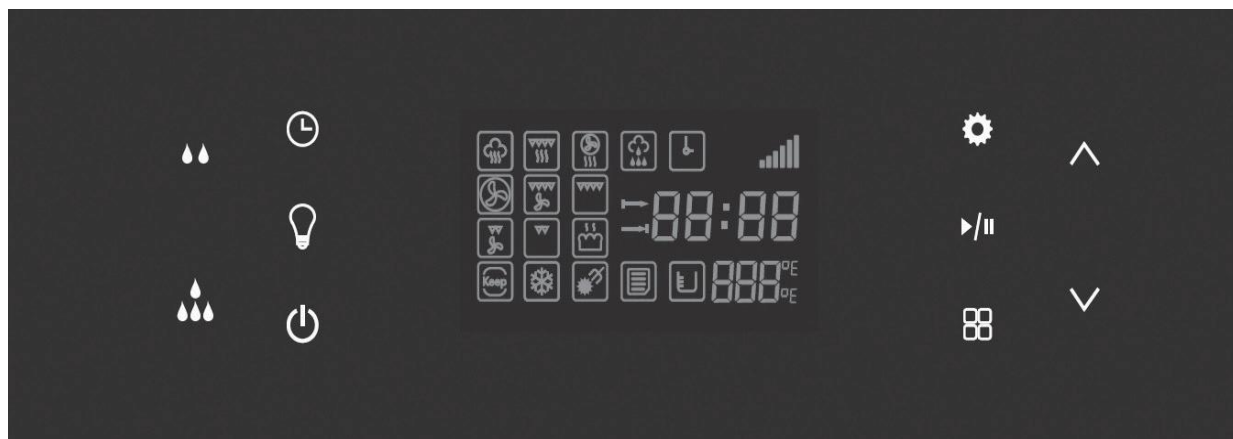


Ghi chú: Hình thức và màu sắc của sản phẩm phụ thuộc vào thiết bị thực tế. Hình minh họa trên chỉ mang tính chất tham khảo

NO	Tên thành phần	Sự miêu tả
1	Công tắc an toàn cửa lò	Để đảm bảo lò được đóng trước khi hoạt động. Khi cửa lò mở, thiết bị ngừng hoạt động; Khi cửa lò đóng, nhấn nút [Bắt đầu / Tạm dừng] để tiếp tục hoạt động của thiết bị.
2	Lỗ thông gió	Xả hơi quá nhiều còn lại trong khoang
3	Bảng điều khiển	Để biết chi tiết, hãy xem Chương 5.2 Hướng dẫn bảng điều khiển và màn hình
4	Nắp két nước	Nhấn để mở, kéo ngăn nước ra theo chiều ngang

5	Bồn nước	Nơi chứa nước sạch. Mở nắp ngăn chứa nước để kéo ra hoặc đẩy trở lại thiết bị
6	Cái kệ	Để giữ giá nướng, khay nấu và khay hứng dầu
7	Yếu tố làm nóng	Để làm bay hơi nước tích tụ trong khoang
8	Khay giọt	Để thu thập nước đọng trên cửa lò
9	Cửa lò	Chú ý! Cửa bị nóng sau khi sử dụng, hãy cẩn thận để tránh bị bỏng
10	Tay nắm cửa lò	Cách đóng và mở cửa lò
11	Khay dầu	Để thu dầu chiết xuất từ thực phẩm nấu ăn
12	Giá nướng	Để giữ thức ăn đang nấu khi nướng
13	Khay thức ăn	Để đặt thức ăn nấu ăn
14	Hướng dẫn sử dụng	Để giới thiệu về hoạt động, lưu ý an toàn, thông tin vệ sinh và bảo dưỡng của thiết bị
15	Găng tay cách nhiệt	Để chọn khay thức ăn nóng và khay nướng sau khi sử dụng
16	Bộ hấp thụ nước	Để hút nước trong khoang hoặc khay nhỏ giọt

5.2 Hướng dẫn bảng điều khiển và màn hình (Display and Control panel guide)



Trung bày : Display

Icon	Sự miêu tả (Description)	Icon	Sự miêu tả (Description)
	Hơi nước (Steam)		Khử trùng (Sterilize)
	Nướng hơi nước (Steam Grill)		Tẩy cặn (Descaling)
	Đối lưu và hơi nước (Convection and Steam)		Thực đơn (Menu)
	Đối lưu (Convection)		Đồng hồ (Clock)
	Đối lưu và nướng (Convection and Grill)		Trạng thái sưởi ấm (Heating status)
	Vỉ nướng (Grill)		Hiển thị thời gian (Time display)
	Lò nướng đối lưu và một mặt (Convection and Single-tube Grill)		Hiển thị nhiệt độ (Temperature display)
	Nướng một mặt (Single-Tube Grill)		Chỉ báo đổ nước (Refill indicator)

	Lên men (Ferment)		Chỉ báo hẹn giờ đặt trước (Preset timer indicator)
	Giữ ấm (Keep warm)		Đặt trước thời gian bắt đầu (Pre-set start time)
	Rã đông (Defrost)		Đặt trước thời gian kết thúc (Pre-set finish time)

Bảng điều khiển : Control panel

Icon	Tên nút (Button Name)	Sự miêu tả (Description)
	Độ ẩm thấp (Low humidity)	Nhấp để chọn độ ẩm thấp trong Nướng hơi nước ()
	Độ ẩm (humidity)	Nhấp để chọn độ ẩm cao trong , nướng hơi nước ()
	Đặt trước / Đồng hồ Preset/Clock	1. Đặt trước bộ đếm thời gian; 2. Điều chỉnh thời gian hiện tại.
	Ánh sáng lò nướng (Oven light)	Bật hoặc tắt đèn lò
	Bật / Tắt (On/Off)	1. BẬT hoặc TẮT thiết bị; 2. Hủy cài đặt hiện tại hoặc chế độ nấu.
	Đa chức năng (Multi function)	1. Trong khi hoạt động, nhấn để kết hợp các chế độ nấu khác nhau theo thời gian và nhiệt độ đã chọn (có thể kết hợp tối đa 3 chế độ nấu trong một lần) 2. Xác nhận cài đặt đa chức năng.

	Bắt đầu tạm dừng (Start/Pause)	1. Bắt đầu hoạt động; 2. Xác nhận cài đặt; 3. Tạm dừng hoạt động.
	Chế độ (Mode)	1. Để mở lựa chọn chế độ nấu; 2. Để chọn các chế độ nấu khác nhau; 3. Để kiểm tra cài đặt của Chế độ nấu nhiều chức năng.
	Hướng lên "Up"	1. Chọn các chế độ nấu khác nhau; 2. Tăng giá trị trong cài đặt thời gian hoặc nhiệt độ.
	Xuống "Down"	1. Chọn các chế độ nấu khác nhau; 2. Giảm giá trị trong cài đặt thời gian và nhiệt độ

5.3 Thời gian hoạt động của các chế độ nấu

(Operation time of cooking modes)

Cooking Mode	Default Time	Default Temperature	Time setting range	Temperature setting range
Chế độ nấu ăn	Thời gian mặc định	Nhiệt độ mặc định	Khoảng cài đặt thời gian	Phạm vi cài đặt nhiệt độ
Steam Hơi nước	20 mins	100°C	0-3 Hours	50-115°C
Steam Grill Nướng hơi nước		180°C		120-250°C
Convection and Steam Đổi lưu và hơi nước				40-250° C
Convection Đổi lưu				
Convection and Grill Đổi lưu và nướng				

Grill vì nướng				
Convection and Single-tube Grill Lò nướng đối lưu và một mặt				
Single-tube Grill Nướng một mặt				
Ferment Lên men		40°C		30-60°C
Keep warm Giữ ấm		60°C		N/A
Defrost Rã đông				30-60°C
Sterilize Khử trùng		100°C		N/A
Descaling Tẩy cặn	48 mins	100°C	N/A	N/A

Lưu ý 1. Nhấn và giữ nút [^] hoặc [v] để truy cập điều chỉnh nhanh thời gian và nhiệt độ.

Lưu ý 2. Nhấn nút [^] hoặc [v] để tăng hoặc giảm cài đặt thời gian nấu 1 phút.

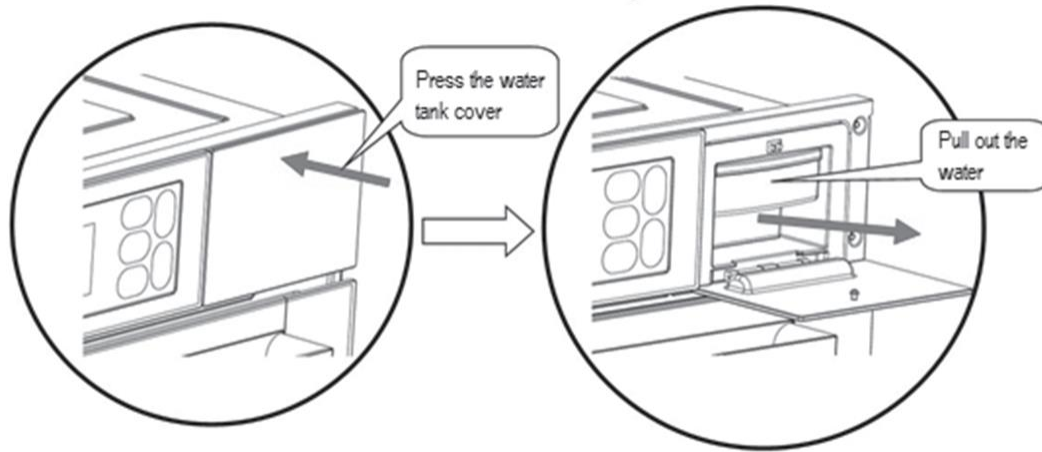
Lưu ý 3. Nhấn nút [^] hoặc [v] để tăng hoặc giảm cài đặt nhiệt độ nấu 1 ° C. Nếu sử dụng chế độ Lên men () hoặc Rã đông (), hãy tăng hoặc giảm cài đặt nhiệt độ nấu 5 ° C cho mỗi lần nhấn.

6. Hướng dẫn vận hành : Operation Instruction

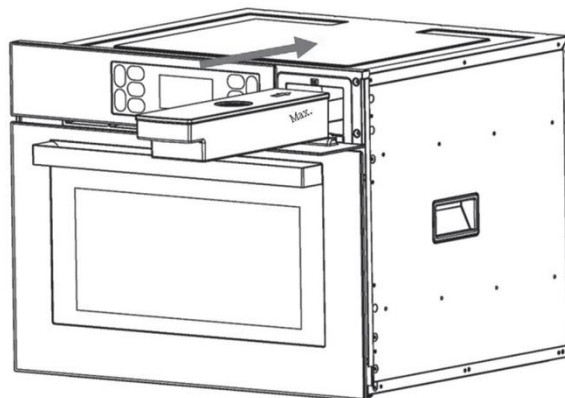
6.1 Thiết bị phun nước

Thận trọng! Đảm bảo rằng bình chứa nước được lắp đặt chính xác và đầy nước trước khi sử dụng. Làm theo hướng dẫn bên dưới để cài đặt:

1. Nhấn nắp két nước để mở và kéo két nước ra khỏi thiết bị theo chiều ngang.

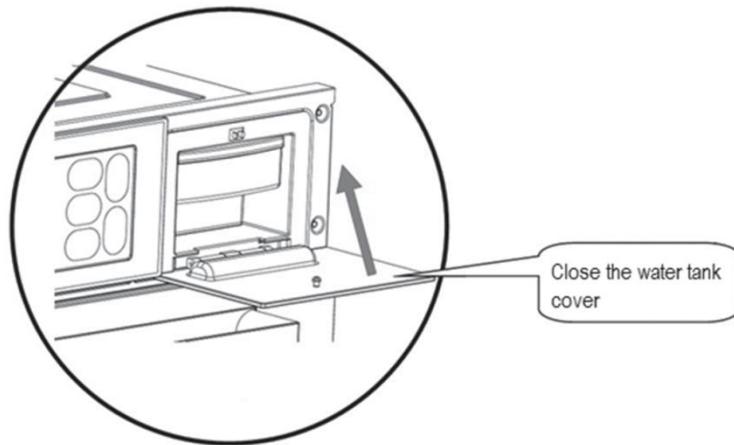


2. Mở nắp cao su hình tròn và đổ đầy bình đến mức chỉ báo tối đa “MAX”. Vui lòng sử dụng nước cất hoặc nước tinh khiết. **THẬN TRỌNG!** nước không được vượt quá chỉ số tối đa “MAX” của bể.



3. Đậy nắp cao su tròn và lắp bình vào giá đỡ. Đóng nắp két nước sau khi đặt lại két nước đúng cách ..

4. Đóng nắp két nước.



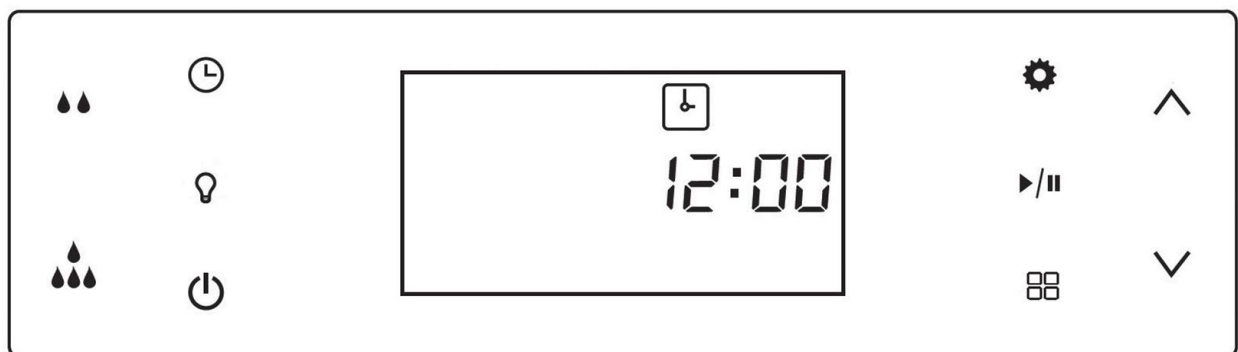
*** Ghi chú: Các hình ảnh trên chỉ là để tham khảo, tùy thuộc vào thiết bị thực tế.

6.2 Chế độ chờ

Sau khi được kết nối với điện, còi sẽ kêu “bíp” một lần, tất cả các nút và biểu tượng trên màn hình sáng lên trong 1 giây và nút [] sẽ nhấp nháy, được gọi là chế độ chờ. Nếu để thiết bị không hoạt động, nút [] sẽ sáng sau khi nhấp nháy trong 30 giây.

6.3 Chế độ lựa chọn

Ở chế độ chờ, nhấn nút [] trong 1 giây và còi sẽ “bíp” một lần, được gọi là chế độ chọn, trong khi tất cả các nút có thể truy cập sẽ sáng lên. Biểu tượng đồng hồ () sẽ hiển thị trên màn hình với thời gian hiện tại là 12:00. Nếu để thiết bị không hoạt động trong 30 giây, thiết bị sẽ tự động quay trở lại chế độ chờ.



6.4 Lần sử dụng đầu tiên

Trước khi sử dụng lần đầu tiên, vận hành thiết bị trống rỗng để loại bỏ mùi của thiết bị mới bằng các quy trình dưới đây:

1. Trong chế độ chọn, nhấn nút , [] hoặc [] để chọn chế độ nấu Đồi lưu và Nướng (). Sau đó, nhấn nút [/||] để xác nhận.
2. Đặt nhiệt độ và thời gian nấu lần lượt ở 250 ° C và 15 phút, sau đó nhấn nút [] để bắt đầu hoạt động Đồi lưu và Nướng. (Lưu ý: Khi lò trống hoạt động, có thể xuất hiện khói và mùi, đó là hiện tượng bình thường.)
3. Sau khi hoàn tất, hãy sử dụng lại thiết bị sau khi đã nguội.

6.5 Cài đặt thời gian

Trong chế độ lựa chọn, nhấn và giữ nút [] trong 3 giây để vào giao diện cài đặt thời gian. Chỉ báo vị trí giờ sẽ nhấp nháy, nhấn nút [] hoặc [] để đặt giờ (Đây là đồng hồ 24 giờ). Nhấn nút [] để xác nhận và chuyển sang cài đặt phút, chỉ báo vị trí phút sẽ nhấp nháy. Nhấn nút [] hoặc [] để đặt phút rồi nhấn lại nút [] để xác nhận. Màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại mới. Lặp lại các quy trình trên nếu cần thiết lập thời gian mới.

Ví dụ: Điều chỉnh giờ hiện tại lúc 3:30 chiều (15:30)

1. Ở chế độ chờ, nhấn nút [] trong 3 giây;
2. Chỉ báo vị trí giờ nhấp nháy, nhấn [] cho đến khi chỉ báo hiển thị 15, sau đó nhấn nút [] để xác nhận;
3. Chỉ báo vị trí phút nhấp nháy, nhấn [] cho đến khi chỉ báo hiển thị 30, sau đó nhấn nút [] để xác nhận;
4. Cài đặt thời gian hiện tại được thực hiện.

6.6 Cài đặt chức năng.

Ví dụ: Đặt chế độ nấu Nướng hơi nước ở 200 ° C trong 40 phút Thực hiện theo các quy trình dưới đây để vận hành:

Cài đặt chế độ nấu → Cài đặt nhiệt độ nấu → Cài đặt thời gian nấu → Bắt đầu hoạt động

6.6.1 Cài đặt chế độ nấu

Trong chế độ chọn, nhấn [], [] hoặc [] để chọn chế độ nấu Nướng hơi nước () trong khi biểu tượng () nhấp nháy. Nhấn nút [ / ] để xác nhận và nhiệt độ nấu mặc định sẽ nhấp nháy trên màn hình.

6.6.2 Cài đặt nhiệt độ nấu

Nhấn nút [] hoặc [] để đặt nhiệt độ nấu mong muốn (trong trường hợp này là 200 ° C), nhấn nút [ / ] để xác nhận và thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy trên màn hình.

6.6.3 Cài đặt thời gian nấu

Nhấn nút [] hoặc [] để đặt thời gian nấu mong muốn (trong trường hợp này là 40 phút), nhấn nút [ / ] để xác nhận và thao tác sẽ bắt đầu.

6.6.4 Bắt đầu

vận hành Trong khi vận hành, thời gian nấu sẽ được hiển thị theo thứ tự giảm dần và chỉ báo trạng thái gia nhiệt () sẽ được hiển thị theo thứ tự tăng dần theo tiến trình. Khi thiết bị đạt đến nhiệt độ cài đặt, chỉ báo trạng thái sưởi ấm () sẽ hiển thị liên tục.

6.7 Cài đặt hẹn giờ đặt trước

Ví dụ: Thời gian hiện tại là 3:30 chiều (15:30), đặt chế độ nấu Đồi lưu ở 200 ° C trong 30 phút, sau đó kết thúc vào 4:30 chiều (16:30).

Làm theo các quy trình dưới đây để vận hành:

Cài đặt chế độ nấu → Cài đặt nhiệt độ nấu → Cài đặt thời gian nấu → Cài đặt trước Thời gian hoàn thành → Bắt đầu hoạt động

6.7.1 Cài đặt chế độ nấu

Trong chế độ chọn, nhấn nút [], [] hoặc [] để chọn chế độ nấu Đồi lưu (), đèn báo () nhấp nháy. Nhấn nút [ / ] để xác nhận và nhiệt độ nấu mặc định sẽ nhấp nháy trên màn hình.

6.7.2 Cài đặt nhiệt độ nấu

Nhấn nút [] hoặc [] để đặt nhiệt độ nấu mong muốn (trong trường hợp này là 200 ° C), nhấn nút [ / ] để xác nhận và thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy trên màn hình.

6.7.3 Cài đặt thời gian nấu

Nhấn nút [] hoặc [] để đặt thời gian nấu mong muốn (trong trường hợp này là 30 phút), nhấn nút [] để cài đặt trước chức năng Hẹn giờ.

6.7.4 Đặt trước thời gian hoàn thành

Để đặt thời gian hoàn thành, nhấn nút [] hoặc [] để đặt chữ số giờ (trong trường hợp này là 16). Nhấn nút [] để xác nhận chuyển sang đặt chữ số phút bằng cách nhấn nút [] hoặc [] (30 trong trường hợp này). Sau đó nhấn nút [] để xác nhận và thao tác sẽ bắt đầu. Màn hình hiển thị thời gian hiện tại với chỉ báo hẹn giờ cài sẵn () nhấp nháy.

6.7.5 Bắt đầu hoạt động

Sau khi hoàn tất cài đặt, nhấn nút [] một lần để kiểm tra thời gian bắt đầu, đèn báo () sẽ nhấp nháy, trong khi nhấn lại để kiểm tra thời gian hoàn thành đặt trước, () sẽ nhấp nháy. Nhấn nút [] một lần nữa để kiểm tra cài đặt của chế độ nấu Đồi lưu (). Nếu để thiết bị không hoạt động trong khoảng 10 giây trong khi cài đặt, thiết bị sẽ quay trở lại giao diện hoàn thành cài đặt. Để hủy chức năng đặt trước, hãy tắt thiết bị trực tiếp.

6.8 Kết hợp các chức năng nấu ăn

Ví dụ: Đặt chế độ nấu Đồi lưu ở 200 ° C trong 30 phút, sau đó là Chế độ nấu bằng hơi nước ở 90 ° C trong 20 phút

Thực hiện theo các quy trình dưới đây để vận hành:

Khởi động chức năng nấu đầu tiên  Cài đặt đa chức năng  Cài đặt nhiệt độ và thời gian nấu  Bắt đầu hoạt động

Lưu ý: Có thể thêm nhiều chế độ nấu hơn, nhưng tối đa là 3 chế độ nấu.

6.8.1 Khởi động chức năng nấu đầu tiên

Để hoàn tất cài đặt cho chế độ nấu đầu tiên, vui lòng tham khảo Chương 6.6 Cài đặt chức năng. (Đặt chế độ nấu đồi lưu ở 200 ° C trong 30 phút trong trường hợp này)

6.8.2 Cài đặt đa chức năng

Nhấn nút đa chức năng [] trong khi vận hành, chọn chế độ nấu Hơi nước () bằng cách nhấn nút [],  hoặc []. Sau đó nhấn nút [] hoặc [] để xác nhận.

6.8.3 Cài đặt nhiệt độ và thời gian nấu

Nhấn nút [] hoặc [] để cài đặt nhiệt độ nấu của chức năng Steam () (trong trường hợp này là 90 ° C), nhấn nút [] hoặc [] để xác nhận. Sau đó đặt thời gian nấu của chức năng Steam (trong trường hợp này là 20 phút). Sau khi hoàn tất, nhấn nút [] hoặc [] để xác nhận.

6.8.4 Bắt đầu hoạt động

Sau khi hoàn tất cài đặt kết hợp, người dùng có thể lặp lại các quy trình trên để thêm các chế độ nấu khác. (Có thể kết hợp tối đa 3 chế độ nấu) Đèn báo trạng thái gia nhiệt () sẽ sáng dần trong khi biểu tượng cho các chế độ nấu đã đặt sẽ nhấp nháy tương ứng. Nhấn nút [] để kiểm tra thời gian nấu và nhiệt độ kết hợp các chức năng nấu.

7. Công thức nấu ăn

Người dùng có thể nhấn nút [], [] hoặc [] để chọn chức năng công thức () để truy cập công thức nấu ăn tự động. Chi tiết như sau,

CODE MÃ SỐ	Recipe Name Tên công thức	Cooking Mode Chế độ nấu ăn	Cooking Temperature Nấu nướng Nhiệt độ	Cookingme Nấu ăn cho tôi (Min.) (Approx.)
H01	Steam Shrimp Tôm hấp	Steam Hơi nước	95°C	15
H02	Chicken Gà	Steam Hơi nước	110°C	20
H03	Steam Fish Cá hấp	Steam Hơi nước	100°C	15
H04	Steam Egg Trứng hấp	Steam Hơi nước	100°C	12
H05	Steam Vegetables Rau hấp	Steam Hơi nước	80°C	15
H06	Pizza bánh pizza	Convection Đổi lưu	200°C	20
H07	Grill Chicken Wings Cánh gà nướng	Convection Đổi lưu	200°C	18
H08	Grill Ribs Sườn nướng	Convection Đổi lưu	200°C	25
H09	Grill Whole Chicken Gà nướng nguyên con	Convection Đổi lưu	200°C	40
H10	Grill Cheeseand Potato Phô mai nướng và khoai tây	Convection Đổi lưu	200°C	10
H11	Grill Fish Cá nướng	Convec tionandSteam Đổi lưu và hơi nước	200°C	15
H12	GrillGreen pepper and Beef Tiêu xanh và thịt bò	Convec tionandSteam Đổi lưu và hơi nước	200°C	12
H13	Grill GarlicBread Bánh mì nướng tỏi	Convec tionandSteam Đổi lưu và hơi nước	200°C	12
H14	Steamed BakedPotato Khoai tây nướng	Convec tionandSteam Đổi lưu và hơi nước	200°C	15
H15	Apple Pork Fillet Phi lê thịt heo	Convec tionandSteam Đổi lưu và hơi nước	200°C	20

Mẹo nấu ăn:

1. Thời gian nấu của các thực phẩm khác nhau thay đổi theo nhiệt độ, chủng loại, số lượng ... Thời gian nấu trên chỉ mang tính chất tham khảo, người dùng có thể điều chỉnh thời gian nấu tùy theo điều kiện và kinh nghiệm nấu ăn thực tế.
2. Thực phẩm đông lạnh có thể mất nhiều thời gian để nấu hơn. Người dùng có thể điều chỉnh thời gian nấu theo tình trạng nấu thực tế.
3. Luôn chú ý đến thức ăn trong quá trình nấu để tránh thức ăn bị cháy.
4. Khi nấu, hơi nước có thể xuất hiện trên kính cửa lò do thức ăn bốc hơi nước. Đó là hiện tượng bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động. Không được chà kính với nước trong khi vận hành hoặc ngay sau khi sử dụng, nếu không kính có thể bị nứt.
5. Để tránh quá nhiệt, các bộ phận làm nóng được trang bị thiết bị chuyển đổi nguồn tự động. Bộ phận làm nóng sẽ tạm thời tắt khi lò đạt đến nhiệt độ cài đặt và tiếp tục hoạt động khi lò nguội.
6. Không lấy thức ăn ra trong khi vận hành; nếu không, thức ăn có thể không được hâm nóng đầy đủ.

8. Khắc phục sự cố :

Phenomenon Hiện tượng	Cause Nguyên nhân
Steam cluster in air outlet vent Cụm hơi trong lỗ thoát khí	Hơi nước dư thừa sẽ được làm mát và thải ra ngoài qua lỗ thoát khí trong quá trình hoạt động trong khi một phần của nó sẽ được tập trung lại trong lỗ thoát khí.
Voltage fluctuation will influence cooking time and performance Sự dao động điện áp sẽ ảnh hưởng đến thời gian và hiệu suất nấu	Khi điện áp dao động, thiết bị vẫn có thể hoạt động bình thường. Nhưng với sự ảnh hưởng của điện áp cao hay thấp, công suất đầu ra sẽ cao hơn hoặc thấp hơn tương ứng, ảnh hưởng đến thời gian và hiệu suất nấu.

Kiểm tra những điều sau nếu thiết bị không hoạt động:

- > Nếu dây nguồn được cắm đúng cách?
- > Nếu cửa lò được đóng đúng cách?
- > Nếu bồn nước được lắp đặt đúng cách?
- > Nếu MCB bị vấp hoặc cháy cầu chì?

Lời khuyên về chi phí:

- > Nếu một trong ba điều kiện sau được đáp ứng, quạt hút sẽ tiếp tục hoạt động trong khoảng thời gian bình thường. 3 phút sau khi hoạt động, xả nhiệt trong khoang lò.
 - Thời gian làm việc của chế độ Đồi lưu và Nướng () lâu hơn 3 phút;
 - Chế độ nấu liên quan đến hơi nước được sử dụng;
 - Hết thời gian nấu hoặc thiết bị bị tắt trong khi hoạt động.
- > Thời gian làm việc tối thiểu được đề xuất là 5 phút.
- > Nếu cửa lò mở trong khi vận hành, hoạt động sẽ bị tạm dừng ngay lập tức; khi cửa được đóng lại, nhấn nút [▶/||] để tiếp tục hoạt động.

Xử lý sự cố : Troubleshooting

Hiện tượng	Nguyên nhân có thể	giải pháp
Màn hình không sáng	1. Thiết bị không được kết nối với nguồn điện 2. Dây nguồn bị hỏng	1. Kết nối với điện (Phích cắm điện có cầu chì) 2. Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
Chỉ báo bất thường trên màn hình	1. Màn hình bị hư hỏng 2. PCB bị hư hỏng	Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
Rò rỉ nước hoặc hơi nước từ cửa lò	1. Cửa đóng không chặt 2. Gioăng cao su cửa bị hư	1. Đóng cửa lại một cách chính xác; 2. Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
Rò rỉ gas từ cửa lò	1. Gioăng cao su cửa không được lắp đúng cách 2. Móc cửa bị hỏng	Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
Đèn lò không sáng	1. Đèn lò bị hỏng 2. Lỗi chính PCB	Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
Sự cố quạt hút	1. Động cơ quạt bị hỏng 2. Lỗi chính PCB	Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
Lỗi nút	1.Trục trục bảng điều khiển 2.hư hỏng PCB	Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
Không có hơi	1. Vòi bị gấp, bị tắc hoặc bị hỏng 2. Bộ tạo hơi bị hư hỏng; 3. Hệ thống nước chưa được làm kín không đúng cách	Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa

Nếu tìm thấy mã lỗi trên màn hình, hãy kiểm tra kỹ bảng sau và thực hiện theo các giải pháp trước khi sửa chữa.

Mã lỗi	Nguyên nhân	giải pháp
E01	Bảo vệ nhiệt độ cao trong khoang (Nhiệt độ trong khoang cao hơn giá trị bảo vệ)	Ngừng hoạt động, mở cửa lò trong 8 - 10 phút và khởi động lại hoạt động.
E02	Bảo vệ nhiệt độ cao cho thiết bị bay hơi (Nhiệt độ trong thiết bị bay hơi cao hơn giá trị bảo vệ)	Ngừng hoạt động, đợi trong 8 - 10 phút và khởi động lại thiết bị.
E03	Bảo vệ nhiệt độ thấp trong khoang (Thiết bị hoạt động liên tục trong 3 phút dưới 35 ° C)	Kiểm tra xem nắp thoát nước trong khoang đã được lắp tốt chưa, nếu không, hãy cấm nó và khởi động lại hoạt động. Nếu tình trạng vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
E04	Bảo vệ nhiệt độ thấp của thiết bị bay hơi (Thiết bị hoạt động liên tục trong 3 phút dưới 35 ° C)	Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
E05	Lỗi kết nối cảm biến (Hở mạch cảm biến khoang hoặc thiết bị bay hơi)	Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa
E06	Sự cố của cảm biến (Cảm biến khoang hoặc cảm biến bay hơi ngắn mạch)	Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa

_____END_____

ĐKD