

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ HẤP

Model:
MST 30TS – MST 30TG



MALLOCA



MALLOCA KITCHENWARE

CÔNG TY TNHH THIẾT BỊ NHÀ BẾP BÁCH HỢP

* Văn phòng và Showroom: 279 Nguyễn Văn Trỗi, P.10, Q.Phú Nhuận, HCM

ĐT: (08) 39975 893 - (08) 39975 894 - (08) 39976 294 - (08) 39976 295 - (08) 38 42 02 69

Fax: (08) 3 9970 135 - (08) 3 8455 876 - (08) 3 8455 877

Email: banhangmalloca@bachhopco.com, officemalloca@bachhopco.com

Website: www.malloca.com.vn

Trước tiên chúng tôi Công Ty TNHH Thiết Bị Nhà Bếp Bách Hợp – Nhà phân phối của MALLOCA xin chân thành cảm ơn quý khách hàng đã tin nhiệm chọn sử dụng các sản phẩm của chúng tôi. Để giúp cho quý khách hàng thao tác sử dụng và bảo quản lò một cách dễ dàng và an toàn, chúng tôi rất mong quý khách dành chút thời gian đọc kỹ cẩm nang này trước khi sử dụng.

- Cẩm nang sử dụng này được Công ty TNHH Thiết Bị Nhà Bếp Bách Hợp dịch và biên soạn lại, dựa trên cơ sở catalogue gốc của nhà sản xuất. *(Không hoàn toàn giống 100% với catalogue gốc)*
- Cách sử dụng từ trong cẩm nang được Công ty sử dụng theo ngôn ngữ phát âm của người miền Nam Việt Nam. Nhằm giúp cho người sử dụng dễ hiểu nhất.
- Cẩm nang này rất cần thiết cho quý khách trước khi lắp đặt và sử dụng lò
- Quý khách hãy giữ cẩm nang này để khi cần thì nó sẽ giúp bạn dễ dàng trong các thao tác và vận hành lò.
- Quý khách cần được tư vấn trực tiếp xin vui lòng liên hệ với Phòng bán hàng và Chăm sóc khách hàng của MALLOCA theo địa chỉ ghi ở phía trên. Chúng tôi rất hân hạnh được phục vụ quý khách.

Phần I : Giới thiệu các bộ phận của lò và các chức năng sử dụng

Phần II : Cách lắp đặt và bảo quản

Phần III : Cách thao tác và sử dụng

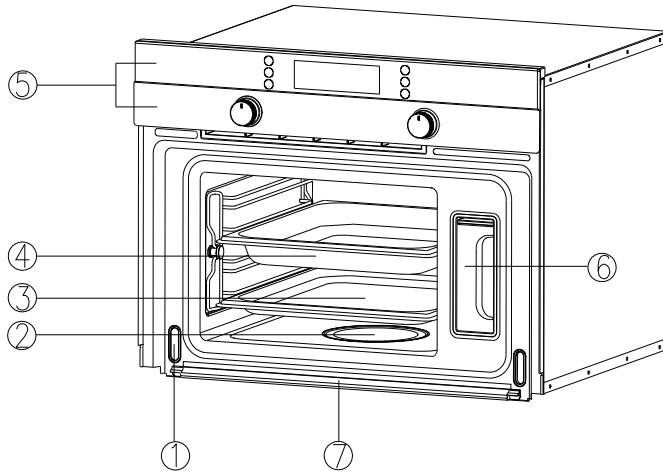
Phần IV : Bảo trì và sửa chữa

TRÂN TRỌNG

PHẦN I: GIỚI THIỆU CÁC BỘ PHẬN CỦA LÒ HẤP VÀ CÁC CHỨC NĂNG SỬ DỤNG

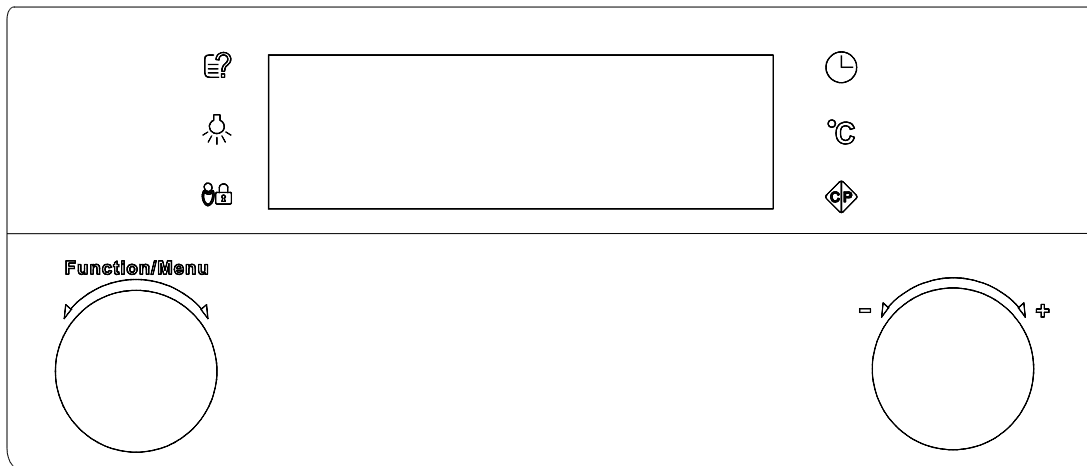
A. Cấu tạo:

Chúng tôi chỉ giới thiệu một số cấu tạo cơ bản để giúp cho việc vận hành lò hấp đúng cách và dễ dàng









1. Hệ thống khoá an toàn cửa
2. khay nấu nước
3. khay hứng dầu mỡ
4. khay đựng thực phẩm
5. Bảng điều khiển
6. Hộc chứa nước
7. Máng hứng nước

B. Các chức năng sử dụng:




BẢNG ĐIỀU KHIỂN

CHECK		Dùng để kiểm tra nhiệt độ trong khoang lò
BACKGROUND LAMP		Dùng để mở hoặc tắt đèn bên trong khoang lò
CHILD LOCK		Dùng để khóa phím ngăn ngừa trẻ em
DISPLAY		Hiển thị thời gian nấu, nhiệt độ, chức năng,
TIME		Cài đặt giờ địa phương. Cài đặt hẹn giờ nấu (5 phút ~ 60 phút)
TEMPERATURE		Dùng để cài đặt nhiệt độ hấp (55°C ~ 100°C)
START/CANCEL		Dùng để khởi động hay hủy bỏ chương trình
FUNCTION/MENU DIAL		Dùng để lựa chọn các chức năng hấp
- / + DIAL		Để tăng, giảm thời gian hoặc nhiệt độ hấp

Nguồn điện yêu cầu	230V-240V~50Hz
Công suất	2200W
Kích thước lò (Cao x Rộng x Sâu)	460mm×595mm×556mm
Kích thước khoang lò(Cao x Rộng x Sâu)	229mm×349mm×382mm
Dung tích	30L
Trọng lượng lò	25.1kg

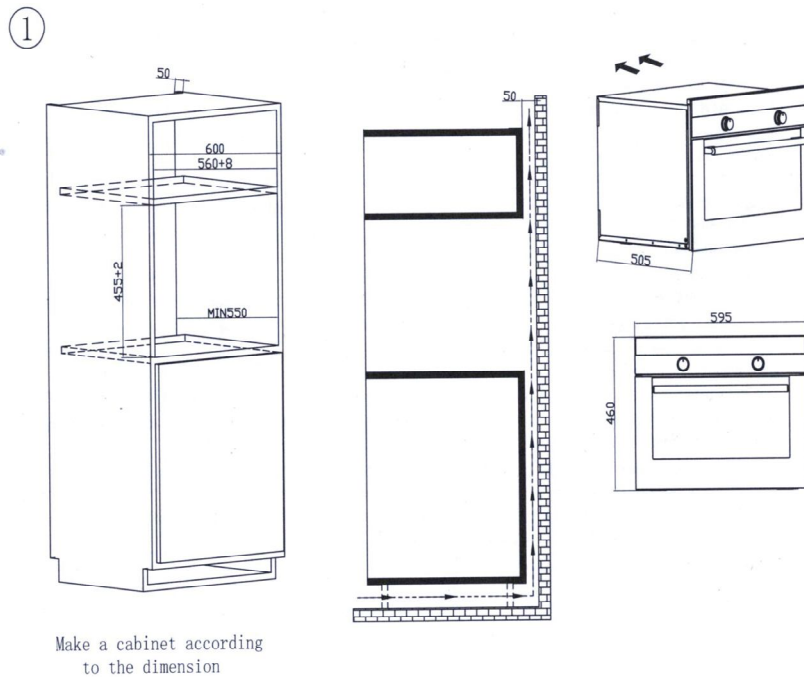
MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (I)

- Nên đọc kỹ và hiểu hết về các chức năng của lò hấp trước khi sử dụng
- Lò hấp là sản phẩm được thiết kế sử dụng cho nhà bếp mang tính chất gia đình, không phải mục đích thương mại
- Cảnh báo: Tránh cho trẻ em tiếp xúc với lò hấp vì trong lúc hấp lò sẽ rất nóng (không được chạm tay vào mặt kính cửa lò) và hơi nước nóng sẽ tỏa ra gây phỏng khi mở cửa lò hấp.
- Bảo đảm phải có dụng cụ an toàn khi lấy thức ăn từ trong lò ra ngoài
- Chọn các chức năng sử dụng, nhiệt độ, thời gian phải phù hợp với thức ăn cần nấu bên trong lò để việc nấu hoàn thành theo ý muốn của mình.
- Nếu màn hình hiển thị biểu tượng  và phát ra tiếng beep liên tục là do
 - Không có nước hoặc hết nước trong hộc chứa nước
 - Hộc chứa nước không nằm đúng vị trí hoặc chưa lắp hộc chứa nước vào.

PHẦN II: CÁCH LẮP ĐẶT VÀ BẢO QUẢN LÒ

A. LẮP ĐẶT LÒ HẤP:

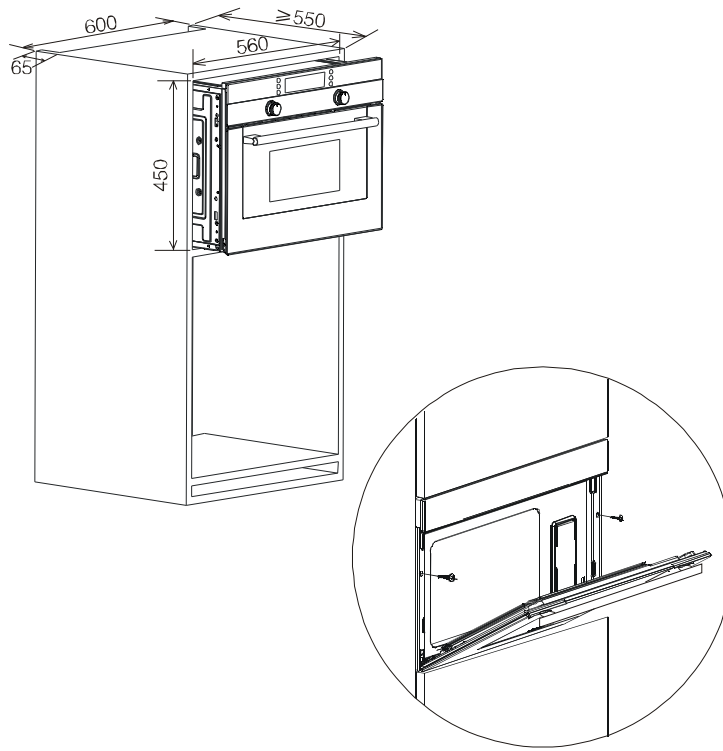
CÔNG TÁC CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT



1. Đây là lò được thiết kế để lắp đặt âm vào trong tủ bếp, không đặt nổi trên mặt bàn bếp
2. Việc lắp đặt chỉ thực hiện khi đã hoàn tất việc thi công tủ bếp với vị trí lắp đặt lò có kích thước phù hợp theo yêu cầu kỹ thuật của lò
3. **Nguồn điện cung cấp có tiếp mát:** Đây là một yêu cầu rất quan trọng trong công tác chuẩn bị cho việc lắp đặt. Nó phải thỏa mãn các yêu cầu sau:
 - **Nguồn cung cấp:** có dây dẫn điện phải đủ lớn phù hợp với công suất của lò(2200W). Nên sử dụng dây dẫn cứng lõi đồng loại tốt có tiết diện của ruột dây = 1.5mm^2 trở lên.
 - **Phía đầu của nguồn cung cấp:** nhất thiết phải sử dụng 1 CB (Aptomat) = 10A để cấp điện cho lò
 - **Dây tiếp mát:** Nhất thiết phải có vị trí để đấu nối dây tiếp mát cho lò vì trong quá trình sử dụng dòng điện rò của lò rất cao
 - Chúng tôi khuyến cáo quý khách hàng nên sử dụng một nguồn cung cấp điện riêng để sử dụng cho lò. Không nên sử dụng chung với nguồn cung cấp cho các thiết bị khác
 - Việc thi công đường dây cấp điện cho lò phải được thực hiện trong quá trình xây dựng nhà, trước khi lắp đặt hệ thống tủ bếp

B. THỰC HIỆN LẮP ĐẶT LÒ

1. Chỉ thực hiện lắp đặt lò khi tất cả các công tác chuẩn bị đã nêu ở phía trên được thi công hoàn tất đúng theo yêu cầu kỹ thuật
2. Khi tháo kiện (bao bì) đưa lò vào lắp đặt cần có sự kiểm tra bằng trực quan bên ngoài: mặt trước, xung quanh, phía trên của lò, dây điện nguồn, vị trí nối dây tiếp mát
3. **Đưa lò vào vị trí lắp đặt trên tủ bếp.**
4. Kiểm tra căn chỉnh cho lò nằm đúng vị trí trên tủ bếp và thẳng bằng
5. Lắp ráp lò vào khung tủ theo chỉ dẫn hình minh họa.



6. Đầu nối điện cung cấp cho lò thông qua CB (Aptomat) đúng theo yêu cầu kỹ thuật
7. Đầu nối dây tiếp mát cho lò
8. Tổng kiểm tra toàn bộ công tác trước khi đóng CB cấp điện vào lò
9. Mở cửa lò, đóng CB cấp điện vào lò để :

* **Kiểm tra việc đầu nối điện qua CB .**

10. Chiều cao tối thiểu của không gian thoáng cần thiết bên trên bề mặt nóc và hai bên hông lò là 5cm

C. BẢO QUẢN LÒ:

- Lò là thiết bị dùng để chế biến thức ăn nên phải được bảo quản trong môi trường đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh.
 - Việc sử dụng lò phải đúng mục đích là chế biến các thức ăn. Không dùng lò để làm vật chứa đựng đồ dùng.
 - Cúp CB cấp điện vào lò khi không sử dụng.
 - **Việc lau chùi lò sau khi sử dụng :**
1. Tắt lò và cúp CB(Aptomat) trước khi làm vệ sinh.
 2. Bề mặt bên ngoài phải được làm vệ sinh bằng khăn ướt, tránh làm hư hỏng bộ phận vận hành bên trong lò.
 3. Lau cửa, gioăng cửa và các bộ phận xung quanh thường xuyên bằng khăn ướt để tạo bề mặt thức ăn bám vào.
 4. Dùng để bảng điều khiển bị ướt, nên làm vệ sinh bằng khăn mềm và ẩm. Khi làm vệ sinh bảng điều khiển phải để cửa lò mở, tránh trường hợp nguồn điện đột ngột mở.
 5. Nếu như hơi nước còn đọng lại bên trong hoặc xung quanh cửa lò bên ngoài thì phải lau bằng khăn mềm.
 6. Lò phải được làm sạch thường xuyên để lấy đi mọi thức ăn rơi vãi. Nếu không giữ cho lò được sạch có thể dẫn đến hỏng bề mặt gây ảnh hưởng bất lợi đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến trạng thái nguy hiểm
 7. Dùng một khăn khô sạch lau lại lần cuối khi hoàn tất công tác vệ sinh và đóng chặt cửa lò không cho bụi và côn trùng vào bên trong lò.

MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (II)

- Thiết bị này chỉ được dùng để nấu thức ăn chứ không được sử dụng cho mục đích khác.
- Nếu sử dụng sai mục đích có thể nguy hiểm.
- Nhà cung cấp không chịu trách nhiệm về mọi hư hỏng nếu sử dụng sai chức năng của lò.

Lưu ý:

- * Tháo phích cắm điện ra khỏi nguồn cấp điện chính trước khi làm vệ sinh hoặc công tác bảo trì.
- * Đừng bao giờ tháo phích cắm điện ra khỏi ổ cắm chính bằng cách kéo dây điện.
- * Đừng bao giờ chạm thiết bị nếu tay chân bạn bị ướt.
- * Đừng bao giờ vận hành thiết bị khi đi chân trần.
- * Đừng để trẻ em hay người không có năng lực sử dụng thiết bị.
- * Nếu thiết bị hỏng hay vận hành không thích hợp thì ngắt công tắc và báo ngay cho nhà cung cấp.

Chỉ có kỹ thuật viên của Malloca hoặc các đại lý được Malloca ủy quyền mới được sửa chữa, nên yêu cầu thay thế phụ kiện chính hãng nếu có hư hỏng. Nếu không có thể ảnh hưởng độ an toàn của thiết bị.

-Than củi hoặc các nhiên liệu dễ cháy tương tự không được dùng với thiết bị này

-Cửa hoặc bề mặt bên ngoài sẽ nóng khi thiết bị làm việc

-Thiết bị phải được nối tiếp đất(mass)






- Đấu nối nguồn dây dẫn bên ngoài và thay thế dây nguồn chữ Y

- Đấu nối nguồn: thiết bị nhất thiết phải được đấu nối qua 1 aptomat (CB) cung cấp nguồn tương đương: 10A
- Không được sử dụng các loại phích cắm không đủ tiêu chuẩn chất lượng.
- Việc thay thế dây nguồn: phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên của trung tâm bảo hành.

PHẦN III: CÁCH THAO TÁC VÀ SỬ DỤNG

CÀI ĐẶT GIỜ ĐỊA PHƯƠNG




Lò hiển thị giờ theo hệ thống 24h. Giá định bạn muốn cài đặt 12:10

1. Nhấn và giữ nút TIME  trong vòng 3 giây.
2. Xoay núm - / + chọn 12
3. Nhấn nút START / CANCEL 
4. Xoay núm - / + chọn 10
5. Nhấn nút START / CANCEL  để xác nhận cài đặt.

CHỨC NĂNG HẤP

Nhiệt độ hấp trong khoảng 55°C~100°C.

Giá định bạn muốn hấp trong vòng 15 phút ở nhiệt độ 90°C


1. Đầu tiên đưa thức ăn vào trong lò và đóng cửa lại
2. Nhấn nút TEMPERATURE 
3. Xoay núm -/+ chọn nhiệt độ 90°C
4. Nhấn nút START / CANCEL 
5. Xoay núm -/+ chọn thời gian 15:00 phút
6. Nhấn nút START / CANCEL 



Lưu ý : Có thể bỏ qua bước 3 và 5 nếu bạn chọn chế độ mặc định thời gian (10 phút) và nhiệt độ (100 °C).

CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG

Nhiệt độ lý tưởng để rã đông thực phẩm trong khoảng 55°C~65°C.

Giá định bạn muốn rã đông trong vòng 15 phút ở nhiệt độ 55°C

1. Đầu tiên đưa thức ăn vào trong lò và đóng cửa lại.
2. Xoay núm FUNCTION/MENU chọn chức năng rã đông 

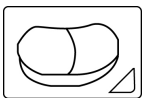
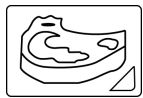




3. Xoay núm +/- chọn nhiệt độ 55°C
4. Nhấn nút TIME 
5. Xoay núm +/- chọn thời gian rã đông 15 phút.
6. Nhấn nút START/CANCEL 

Lưu ý : Có thể bỏ qua bước 3 và 5 nếu bạn chọn chế độ mặc định thời gian (10 phút) và nhiệt độ rã đông (60 °C).




CHỨC NĂNG HẤP TỰ ĐỘNG

Đối với những loại thực phẩm sau, không cần thiết phải cài đặt nhiệt độ và thời gian mà chỉ cần biết bạn muốn hấp loại thực phẩm gì.

Có 6 chức năng hấp tự động

STT	Loại thực phẩm	Biểu tượng	Nhiệt độ
1	Bánh mì		95°C
2	Thịt		100°C
3	Rau		100°C
4	Súp		100°C
5	Cá		90°C
6	Cơm		100°C

Giả định bạn muốn hấp bánh mì

1. Đầu tiên đưa thức ăn vào trong lò và đóng cửa lại
2. Xoay núm FUNCTION/MENU chọn biểu tượng 
3. Màn hình sẽ hiển thị chế độ mặc định thời gian 10:00 phút và nhiệt độ nấu 95°C
4. Nhấn nút TIME  nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian hấp
5. Xoay núm +/- chọn thời gian hấp mà bạn muốn
6. Nhấn nút START/CANCEL 

Lưu ý : Có thể bỏ qua bước 3 và 5 nếu bạn chọn chế độ mặc định thời gian (10 phút) và nhiệt độ (95°C).

CHỨC NĂNG TIẾT TRỪNG VẬT DỤNG

Giả định bạn muốn tiết trừng ly tách



1. Xoay núm FUNCTION/MENU chọn biểu tượng
2. Màn hình sẽ hiển thị chế độ mặc định thời gian 10:00 phút và nhiệt độ 100°C
3. Nhấn nút START/CANCEL

CHỨC NĂNG TIẾT KIỆM ĐIỆN

Màn hình hiển thị sẽ tự động tắt khi bạn không lập trình lò trong vòng 10 giây.

CHỨC NĂNG KHÓA AN TOÀN TRẺ EM

Dùng khoá này để ngăn ngừa những hoạt động khi không có sự giám sát của người lớn đối với trẻ em. Khi đèn báo khoá ngăn ngừa trẻ em hiển thị lò không thể vận hành

Khóa : Nhấn và giữ nút CHILD LOCK trong vòng 3 giây. Lò phát tiếng bíp và biểu tượng khoá phát sáng

Bỏ Khóa : Nhấn và giữ nút CHILD LOCK trong vòng 3 giây. Lò phát tiếng bíp và biểu tượng khoá tắt.

PHẦN IV: BẢO TRÌ VÀ SỬA CHỮA

A/ BẢO TRÌ LÒ :

1 / Vệ sinh lò :

(Xem phần II mục C – Bảo quản lò)

2 / Bảo trì định kỳ :

Lò hấp là thiết bị được lắp đặt cố định trong tủ bếp nên việc bảo trì định kỳ chỉ còn phụ thuộc vào 2 nội dung chính sau :

Vệ sinh lau chùi hàng ngày và sau mỗi lần sử dụng như đã nêu ở trên

Kiểm tra định kỳ (1 năm/lần) đối với hệ thống cấp điện cho lò như: CB, dây nguồn và hệ thống tiếp mát cho lò. Việc làm này phải được thực hiện bởi chuyên viên kỹ thuật có nghiệp vụ về điện. Quý khách có thể sử dụng dịch vụ này của nhà cung cấp MALLOCA .

B / SỬA CHỮA – THAY THẾ PHỤ TÙNG :

Lò là thiết bị chuyên dùng , được thiết kế và hoạt động theo một qui trình độc lập cho từng model. Nên việc sửa chữa lò khi có các sự cố hư hỏng phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên của chính nhà cung cấp MALLOCA hoặc các đại lý được MALLOCA ủy quyền. Quý khách không nên tự sửa chữa hoặc nhờ thợ không có chuyên môn để sửa chữa lò khi gặp sự cố. Khi phải thay thế phụ tùng, đây là thiết bị chuyên dùng nên việc thay thế phụ tùng khi cần thiết phải do chính nhà cung cấp thực hiện.