

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
MÁY SẤY CHÉN ÂM TỬ

MODEL

MDC-11E



 **MALLOCA**

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 máy sấy chén 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 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 máy sấy chén
- Quý khách hãy giữ cẩm nang này để khi cần thì nó sẽ giúp quý khách dễ dàng trong các thao tác và vận hành máy sấy chén.
- 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.
- Cẩm nang này bao gồm 4 phần chính:

Phần I : Giới thiệu các bộ phận của máy sấy chén và các chức năng sử dụng

Phần II : Cách lắp đặt và bảo quản

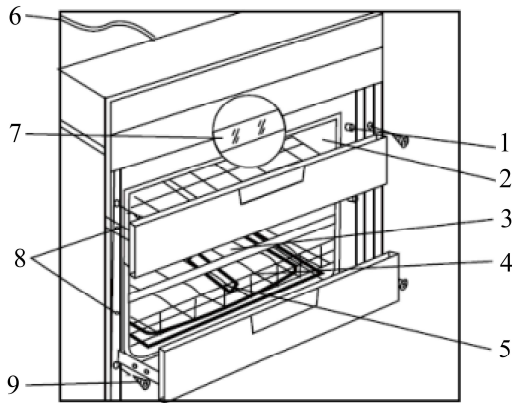
Phần III : Cách thao tác và sử dụng

Phần IV : Bảo trì và sửa chữa

TRÂN TRỌNG

PHẦN I : GIỚI THIỆU CÁC BỘ PHẬN CỦA MÁY SẤY CHÉN VÀ CÁC CHỨC NĂNG SỬ DỤNG

A. CẤU TẠO:



1. Chốt cửa
2. Hộc trên
3. Hộc dưới
4. Giá xếp vật dụng
5. Bóng đèn nhiệt
6. Dây điện nguồn
7. Bóng đèn UV và ozone
8. Lỗ thoát khí
9. Ốc vít lắp máy

B. CÁC CHỨC NĂNG SỬ DỤNG:



1. Phím “Ster” dùng để chọn chức năng tiệt trùng bằng ozone kết hợp nhiệt độ cho hộc trên
2. Phím “Fresh” dùng để chọn chức năng tiệt trùng bằng ozone (rau quả) cho hộc trên
3. Phím “Pre-set” dùng để chọn chức năng hẹn giờ
4. Phím “Disinfect” dùng để chọn chức năng tiệt trùng bằng nhiệt độ (120 °C - 170 °C) cho hộc dưới
5. Phím “Dry” dùng để chọn chức năng tiệt trùng bằng nhiệt độ (55 °C - 105 °C) cho hộc dưới
6. Phím “Power” dùng để tắt/mở máy

MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (I)

- Bạn nên đọc kỹ và hiểu hết về các chức năng của máy sấy chén trước khi sử dụng.
- Để chức năng sấy khô và tiệt trùng của máy hoạt động tốt hơn nên để ráo chén đĩa trước khi xếp lên giá và giữa chúng phải có khoảng cách.
- Để tránh biến dạng không nên tiệt trùng những vật dụng chịu nhiệt dưới 75°C ở hộc trên và không nên tiệt trùng những vật dụng bằng thủy tinh

mỏng, nhựa, silicone chịu nhiệt dưới 180°C ở học dưới. Những vật dụng chịu nhiệt từ 180 - 250 °C nên xếp cách xa bóng đèn nhiệt 100mm.

- Chọn các chức năng sấy phải phù hợp với vật cần sấy bên trong máy để việc sấy hoàn thành theo ý muốn của mình.
- Cúp nguồn điện (cúp CB) khi đã hoàn tất quá trình sấy
- Tuyệt đối không được xịt nước và không dùng các chất tẩy rửa để rửa máy
- Khi sử dụng chức năng tiệt trùng rau quả, nên tháo bỏ bao bì trước khi xếp chúng lên giá và đặt chúng có khoảng cách.

Mã sản phẩm	MDC-11E
Dung tích	100L
Kích thước	595 x 453 x 630mm
Điện áp định mức	220V
Tần số hoạt động	50Hz
Công suất	520W
Trọng lượng	8kg/giá kê
Trọng lượng máy	25.5kg

PHẦN II: CÁCH LẮP ĐẶT VÀ BẢO QUẢN

A. CÔNG TÁC CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

1. Máy sấy chén 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 máy có kích thước phù hợp theo yêu cầu kỹ thuật của máy sấy
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 tổng công suất của máy sấy (520W). Nên sử dụng dây dẫn cứng lõi đồng loại tốt có tiết diện của ruột dây = 1.0mm² trở lên.
 - Phía đầu của nguồn cung cấp: nhất thiết phải sử dụng 1 CB (Aptomat) = 10A để cấp điện cho máy sấy.
 - Dây tiếp mát: Nhất thiết phải có vị trí để đấu nối dây tiếp mát cho máy sấy vì trong quá trình sấy dòng điện rò của máy rất cao
 - Việc thi công đường dây cấp điện cho máy sấy phải được thực hiện trong quá trình xây dựng nhà, trước khi lắp đặt hệ thống tủ bếp

B. THỰC HIỆN LẮP ĐẶT

1. Chỉ thực hiện lắp đặt máy sấy khi tất cả các công tác chuẩn bị đã nêu ở phía trên được thi công hoàn tất đúng theo yêu cầu kỹ thuật

+ Dùng một khăn khô sạch lau lại lần cuối khi hoàn tất công tác vệ sinh và đóng chặt cửa máy không cho bụi và côn trùng vào bên trong máy.

MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (II)

1. Nên lắp đặt máy cố định để dễ vệ sinh.
2. Không nên lắp đặt máy gần bếp hoặc gần lửa.
3. Nên có lỗ thông gió gần vị trí lắp đặt máy để đảm bảo không khí lưu thông tốt.
4. **Than củi hoặc các nhiên liệu dễ cháy tương tự không được dùng với thiết bị này.**
5. **Cửa hoặc bề mặt bên ngoài sẽ nóng khi thiết bị hoạt động**

6. **Thiết bị phải được nối tiếp đất (mát)** 

→ *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.

. Việc thay thế dây nguồn: phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật của trung tâm bảo hành.

PHẦN III: CÁCH THAO TÁC VÀ SỬ DỤNG

1. Xếp chén đĩa đã được rửa sạch lên giá và đóng hộc kéo lại
2. Cắm phích cắm vào ổ điện
3. Tắt, mở máy bằng phím “Power”.
4. Các chức năng tiệt trùng như sau:

a. Hộc trên :

- Chức năng “Sterilizing” : Để chọn chức năng tiệt trùng bằng ozone kết hợp nhiệt độ cho hộc trên, nhấn phím “Ster” màn hình LED sẽ hiển thị thời gian hoạt động của hộc trên 120 phút. Sau 5 giây máy sẽ hoạt động. Muốn hủy chương trình nhấn phím “Sterilizing”.
- Chức năng “Keep fresh” : Để chọn chức năng tiệt trùng rau quả hoặc chén đĩa bằng ozone cho hộc trên, nhấn phím “Fresh” màn hình LED sẽ hiển thị thời gian hoạt động của hộc trên 30 phút. Sau 5 giây máy sẽ hoạt động. Muốn hủy chương trình nhấn phím “Fresh”.

a. Hộc dưới :

- Chức năng “Disinfection” : Để chọn chức năng tiệt trùng bằng nhiệt độ (120 °C - 170°C) cho hộc dưới, nhấn phím “Disinfect”, màn hình LED sẽ hiển thị nhiệt độ của hộc dưới. Sau 5 giây máy sẽ hoạt động. Khi nhiệt độ đạt đến 130 °C - 135 °C, máy sẽ hoàn tất chương trình sấy sau 25-30 phút. Muốn hủy chương trình nhấn phím “Disinfect”.

- Chức năng “Drying” : Để chọn chức năng tiệt trùng bằng nhiệt độ (55 °C - 105 °C) cho hộp dưới, nhấn phím “Dry” màn hình LED sẽ hiển thị nhiệt độ của hộp dưới. Sau 5 giây máy sẽ hoạt động. Khi nhiệt độ đạt đến 65 -75°C, máy sẽ hoàn tất chương trình sấy sau 25-30 phút. Muốn hủy chương trình nhấn phím “Dry”.

5. Chức năng khóa phím:

Sau khi cài đặt chức năng xong, nhấn và giữ phím “Power” trong vòng 3 giây cho đến khi biểu tượng đèn khóa phím sáng. Lúc này chỉ mỗi phím Power sử dụng được. Hủy chức năng khóa phím bằng cách nhấn và giữ phím “Power” trong vòng 3 giây cho đến khi biểu tượng đèn khóa phím tắt.

6. Chức năng hẹn giờ:

- Nhấn phím “Pre-set” màn hình hiển thị 1 giờ, mỗi lần nhấn phím “Pre-set” tương ứng 1 giờ, bạn có thể chọn hẹn giờ từ 1-24 giờ. Sau khi chọn thời gian hẹn giờ, chọn chương trình thì máy sẽ vào chế độ chờ hoạt động, biểu tượng hẹn giờ, thời gian và chức năng sẽ sáng.
- Muốn hủy hẹn giờ, nhấn phím “ Pre-set”.
- Điều chỉnh thời gian đã cài đặt : máy đang ở chế độ chờ hoạt động, nhấn phím “ Pre-set” để chọn thời gian mà bạn muốn.

Lưu ý: Sau khi nhấn nút “ Pre-set” để chọn thời gian cần hẹn giờ nhưng không chọn chức năng thì sau 10 giây máy sẽ hủy hẹn giờ.

MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (III)

1. Không để trẻ em lại gần máy khi máy đang vận hành.
2. Tháo phích cắm nếu không sử dụng máy trong thời gian dài.
3. Không mở cửa máy cho đến khi máy ngừng hoạt động.
4. Để đạt được kết quả tiệt trùng hiệu quả nhất và tránh bị phồng tay và tránh rò rỉ ozone, 20 phút sau khi chương trình kết thúc hãy mở cửa và nên để chén đĩa nguội hẳn hãy lấy ra khỏi máy.

PHẦN IV: BẢO TRÌ VÀ SỬA CHỮA

A/ BẢO TRÌ :

1 / Vệ sinh :

(Xem phần II mục C – Bảo quản máy sấy chén)

2 / Bảo trì định kỳ:

Máy sấy 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 sấy như đã nêu ở trên
- Kiểm tra định kỳ (1 năm/lần) đối với hệ thống cấp điện cho máy như : CB, dây nguồn và hệ thống tiếp mát cho máy. 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 :

- Máy sấy chén là thiết bị chuyên dùng, được thiết kế và hoạt động theo một qui trình độc lập cho từng model. Nên việc sửa chữa máy 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 máy 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