

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ HẤP

Model:

MST35-IX03



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 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

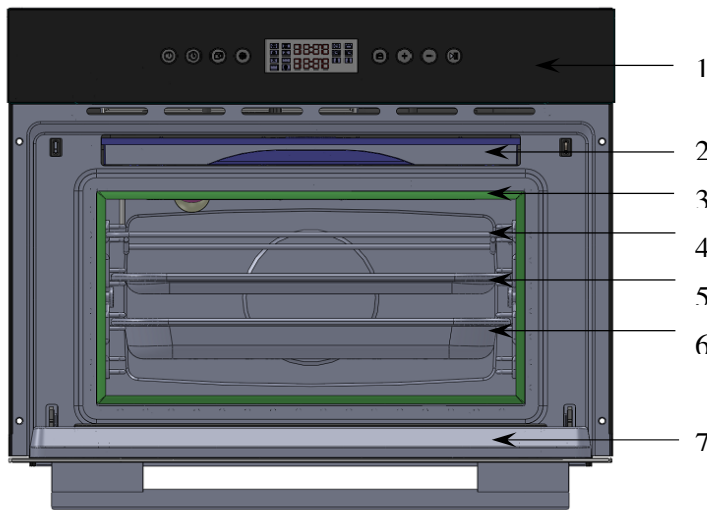
Phần IV : Bảo trì và sửa chữa

TRÂN TRỌNG

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

A. Cấu tạo:

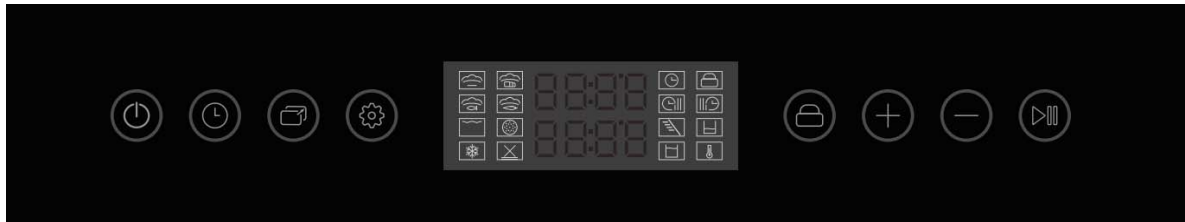
Chúng tôi chỉ giới thiệu một số cấu tạo cơ bản để giúp cho việc vận hành lò hấp đúng cách và dễ dàng











1. Bảng điều khiển
2. Hộp chứa nước
3. Gioăng cửa lò
4. Vi hấp
5. Khay hấp
6. Khay hấp có lỗ
7. Cửa lò

B. Các chức năng sử dụng:

Bảng điều khiển



-  : Phím tắt/mở lò
-  : Phím cài đặt thời gian, hẹn giờ hấp
-  : Phím cài đặt nhiệt độ, chức năng hấp
-  : Phím cài đặt giờ
-  : Khóa bàn phím
-  : Phím điều chỉnh (tăng) giờ, nhiệt độ, chức năng hấp
-  : Phím điều chỉnh (giảm) giờ, nhiệt độ, chức năng hấp
-  : Phím xác nhận, bắt đầu/dừng chương trình hấp



Hấp



Hấp thịt



Hấp cá



Hấp rau



Rã đông



Tiệt trùng



Giờ



Khóa phím



Thời gian hấp



Hẹn giờ



Bảo vệ sinh hộp chứa nước



Bảo hộp chứa đủ nước, dung tích 1.2L




Bảo hộp chứa thiếu nước



Nhiệt độ

Nguồn điện	240V~50Hz
Công suất	1950W
Kích thước	594mm×486mm×455mm
Dung tích	35L
Trọng lượng	29kg

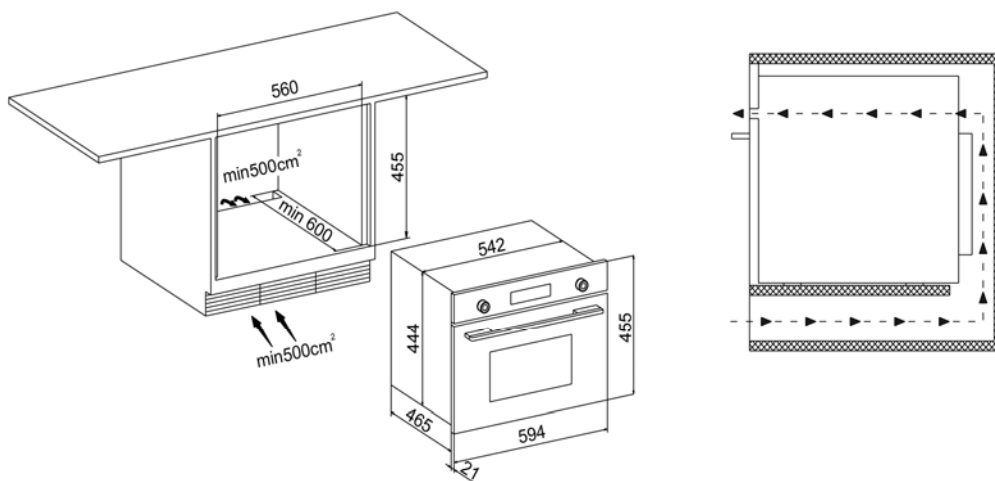
MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (I)

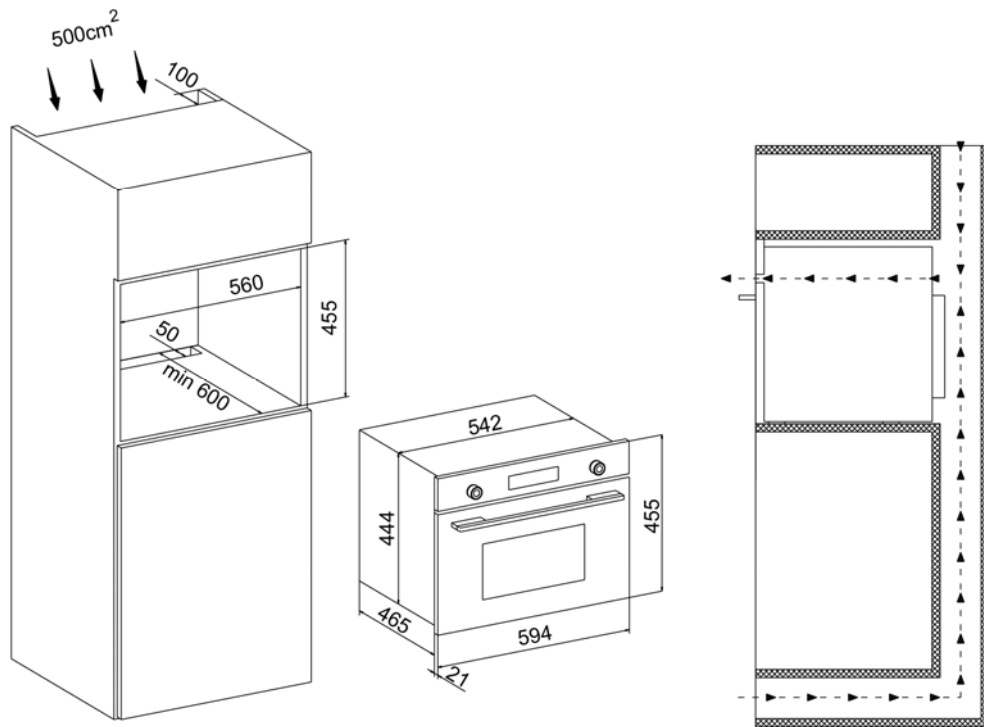
1. Nên đọc kỹ và hiểu hết về các chức năng của lò hấp trước khi sử dụng
2. Lò hấp là sản phẩm được thiết kế sử dụng cho nhà bếp mang tính chất gia đình, không phải mục đích thương mại
3. Cảnh báo: Tránh cho trẻ em tiếp xúc với lò hấp vì trong lúc hấp lò sẽ rất nóng (không được chạm tay vào mặt kính cửa lò) và hơi nước nóng sẽ tỏa ra gây phỏng khi mở cửa lò hấp.
4. Bảo đảm phải có dụng cụ an toàn khi lấy thức ăn từ trong lò ra ngoài
5. 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.
6. Nếu màn hình hiển thị biểu tượng  là do
 - Không có nước hoặc hết nước trong hộp chứa nước
 - Hộp chứa nước không nằm đúng vị trí hoặc chưa lắp hộp 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

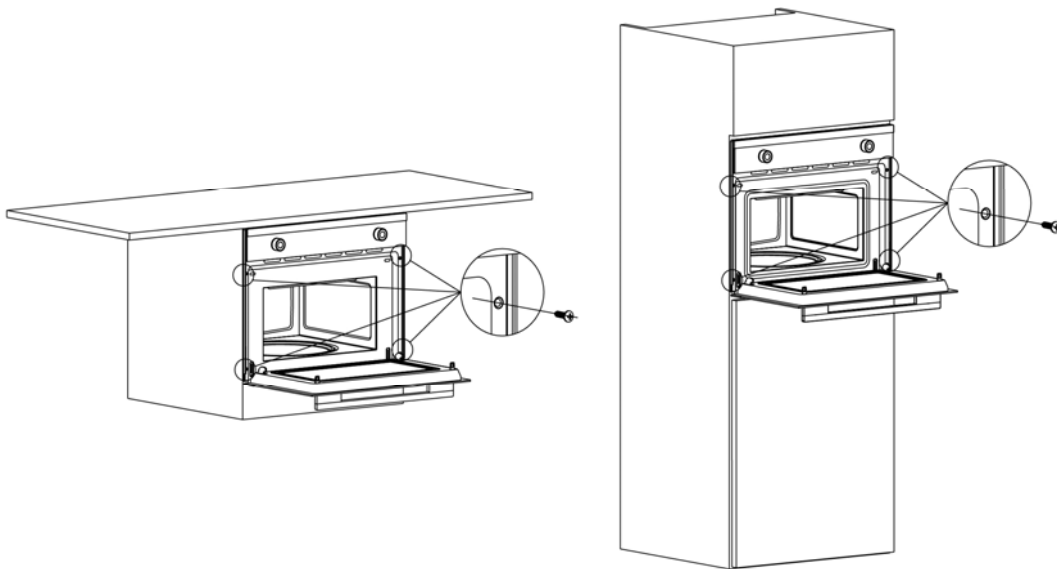




1. Đây là lò được thiết kế để lắp đặt âm vào trong tủ bếp, không đặt nổi trên mặt bàn bếp
2. Việc lắp đặt chỉ thực hiện khi đã hoàn tất việc thi công tủ bếp với vị trí lắp đặt lò có kích thước phù hợp theo yêu cầu kỹ thuật của lò
3. **Nguồn điện cung cấp có tiếp mát:** Đây là một yêu cầu rất quan trọng 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(1950W). 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 bỏ mùi 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.

- * Dùng bao giờ tháo phích cắm điện ra khỏi ổ cắm chính bằng cách kéo dây điện.
- * Dùng bao giờ chạm thiết bị nếu tay chân bạn bị ướt.
- * Dùng bao giờ vận hành thiết bị khi đi chân trần.
- * Dùng 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)



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







- Đầu 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








Sau khi bật CB hoặc nối điện, màn hình hiển thị 0:00, phần hiển thị giờ nhấp nháy, thực hiện cài đặt như sau

Ví dụ : Bạn muốn cài đặt giờ địa phương là 8:30

- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 8 giờ
- Nhấn phím  để chuyển sang cài đặt phút, phần hiển thị phút nhấp nháy
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 30 phút
- Nhấn phím  để xác nhận

Muốn điều chỉnh giờ sau khi đã cài đặt, thực hiện như sau

Ví dụ : Bạn muốn cài đặt lại giờ địa phương là 9:30






- Nhấn và giữ phím  cho đến khi phần hiển thị giờ nhấp nháy
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 9 giờ
- Nhấn phím  để chuyển sang cài đặt phút, phần hiển thị phút nhấp nháy
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 30 phút
- Nhấn phím  để xác nhận

Nếu không muốn màn hình hiển thị giờ, ấn phím 

CHỨC NĂNG HẤP

Thời gian hấp tối đa 90 phút

Ví dụ : Bạn muốn hấp trong vòng 30 phút, ở nhiệt độ 80°C , thực hiện như sau

- Nhấn giữ phím  để mở lò
- Màn hình hiển thị , 10 phút và 100°C
- Nhấn phím  để cài đặt thời gian hấp
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 30 phút
- Nhấn phím  để cài đặt nhiệt độ hấp









- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 80°C
- Nhấn phím  để xác nhận

CHỨC NĂNG HẤP THỊT

Thời gian hấp tối đa 90 phút

Chương trình	Loại thịt	Nhiệt độ	Thời gian	Loại khay	Vị trí
C1	Ức gà	100	30	Khay có lỗ	2
C2	Thăn heo	100	45	Khay có lỗ	2
C3	Escalope Thổ Nhĩ Kỳ	100	20	Khay có lỗ	2
C4	Phi lê	100	25	Khay có lỗ	2
C5	Xúc xích	90	15	Khay có lỗ	2









Ví dụ: Bạn muốn hấp thăn heo thực hiện như sau

- Nhấn giữ phím  để mở lò
- Màn hình hiển thị thời gian, nhiệt độ và chức năng hấp
- Nhấn phím  hoặc  cho đến khi màn hình hiển thị , 30 phút, 100°C và C1
- Nhấn phím  để cài đặt chức năng hấp
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh C2
- Nhấn phím  để xác nhận

CHỨC NĂNG HẤP CÁ

Thời gian hấp tối đa 90 phút

Ví dụ: Bạn muốn hấp tôm thực hiện như sau








- Nhấn giữ phím  để mở lò
- Màn hình hiển thị thời gian, nhiệt độ và chức năng hấp
- Nhấn phím  hoặc  cho đến khi màn hình hiển thị , 25 phút, 80°C và b1
- Nhấn phím  để cài đặt chức năng hấp
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh b2
- Nhấn phím  để xác nhận

Chương trình	Loại cá	Nhiệt độ	Thời gian	Loại khay	Vị trí
b1	Cá hồi	80	25	Khay có lỗ	2
b2	Tôm	90	15	Khay có lỗ	2
b3	Phi lê cá	80	18	Khay có lỗ	2
b4	Sò	100	25	Khay có lỗ	2
b5	Tôm hùm	90	30	Khay có lỗ	1 hoặc 2

CHỨC NĂNG HẤP RAU

Thời gian hấp tối đa 90 phút

Ví dụ: Bạn muốn hấp măng tây thực hiện như sau

- Nhấn giữ phím  để mở lò
- Màn hình hiển thị thời gian, nhiệt độ và chức năng hấp
- Nhấn phím  hoặc  cho đến khi màn hình hiển thị , 25 phút, 100°C và A1
- Nhấn phím  để cài đặt chức năng hấp
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh A5









- Nhấn phím  để xác nhận

Chương trình	Loại rau	Nhiệt độ	Thời gian	Loại khay	Vị trí
A1	Súp lơ	100	20	Khay có lỗ	2
A2	Cà rốt	100	25	Khay có lỗ	2
A3	Khoai tây và rau thập cẩm	100	25	Khay có lỗ	2
A4	Đậu	100	15	Khay có lỗ	2
A5	Măng tây	100	25	Khay có lỗ	2

CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG













Thời gian rã đông tối đa 90 phút, nhiệt độ mặc định 50-60 °C (màn hình không hiển thị nhiệt độ)

Ví dụ: Bạn muốn rã đông cá trong vòng 15 phút, thực hiện như sau

- Nhấn giữ phím  để mở lò
- Màn hình hiển thị thời gian, nhiệt độ và chức năng hấp
- Nhấn phím  hoặc  cho đến khi màn hình hiển thị màn hình hiển thị  và 10 phút
- Nhấn phím  để cài đặt thời gian rã đông
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 15 phút
- Nhấn phím  để xác nhận

CHỨC NĂNG HẸN GIỜ


Ví dụ: Bạn muốn hấp thức ăn lúc 11:30 trong vòng 20 phút, ở nhiệt độ 80 °C , thực hiện như sau

- Nhấn giữ phím  để mở lò
- Màn hình hiển thị thời gian, nhiệt độ và chức năng hấp
- Nhấn phím  hoặc  cho đến khi màn hình hiển thị , 10 phút và 100°C
- Nhấn phím  để cài đặt thời gian hấp
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 20 phút
- Nhấn phím  để cài đặt nhiệt độ hấp
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 80°C
- Nhấn phím  2 lần để cài đặt hẹn giờ hấp, phần hiển thị giờ sáng nhấp nháy
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 11 giờ
- Nhấn phím  để cài đặt phút
- Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh 30 phút
- Nhấn phím  để xác nhận

Lúc này lò đi vào chế độ chờ, đúng 11h30 lò sẽ bắt đầu hoạt động trong 20 phút.

CHỨC NĂNG KHÓA AN TOÀN TRẺ EM

Dùng khóa này để ngăn ngừa những hoạt động khi không có sự giám sát của người lớn đối với trẻ em.

Để cài đặt nhấn giữ phím  trong vòng 3 giây cho đến khi đèn ỏ khóa phát sáng.




Để hủy khóa phím, thực hiện như trên cho đến khi đèn ỏ khóa tắt.




BÁO LỖI

Hiển thị	Mô tả
	Tẩy cặn hộp chứa nước
CAL	Báo vệ sinh hộp chứa nước
	Biểu tượng sáng nhấp nháy
0.5L	Thêm 0.5 lít dung dịch tẩy cặn vào hộp chứa nước
1.0L	Thêm 1 lít nước vào hộp chứa
	Hộp chứa nước
TAN	Lắp sai
LOU	Thiếu nước
	Giảm hơi nước và bơm nước ngược lại hộp chứa
VRP	Chức năng giảm bớt hơi nóng đang hoạt động
PUMP IN	Nước từ hộp chứa bơm vào khoang nấu nước
PUMP OUT	Nước từ khoang nấu bơm ngược lại hộp chứa
	Cảnh báo
Hot	Nhiệt độ quá cao
door	Cửa chưa đóng
Err PUMP	Bơm nước bị lỗi

TẨY CẶN HỘP CHỨA NƯỚC

Chương trình tẩy cặn kéo dài 45 phút.

Nhấn và giữ hai phím   cùng lúc cho đến khi màn hình hiển thị ENTR CAL, biểu tượng  sáng nhấp nháy

- Nhấn phím  để xác nhận
- Khi màn hình hiển thị “0.5L” cho 0.5 lít dung dịch tẩy cặn vào hộp chứa nước
- Nhấn phím  để bắt đầu chương trình tẩy cặn trong vòng 30 phút
- Khi màn hình hiển thị “1.0L” cho 1.0 lít nước vào hộp chứa nước
- Nhấn phím  để xác nhận

Trong khi lò đang hoạt động thì bàn phím bị vô hiệu hóa. Sau khi hoàn tất chương trình, màn hình hiển thị “ CAL END”.

Thời gian tẩy cặn phụ thuộc vào độ cứng của nước và tần suất sử dụng, nếu mỗi tuần sử dụng 4 lần, mỗi lần 30 phút thì để tăng tuổi thọ của lò nên tẩy cặn sau 6 tháng sử dụng.

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.