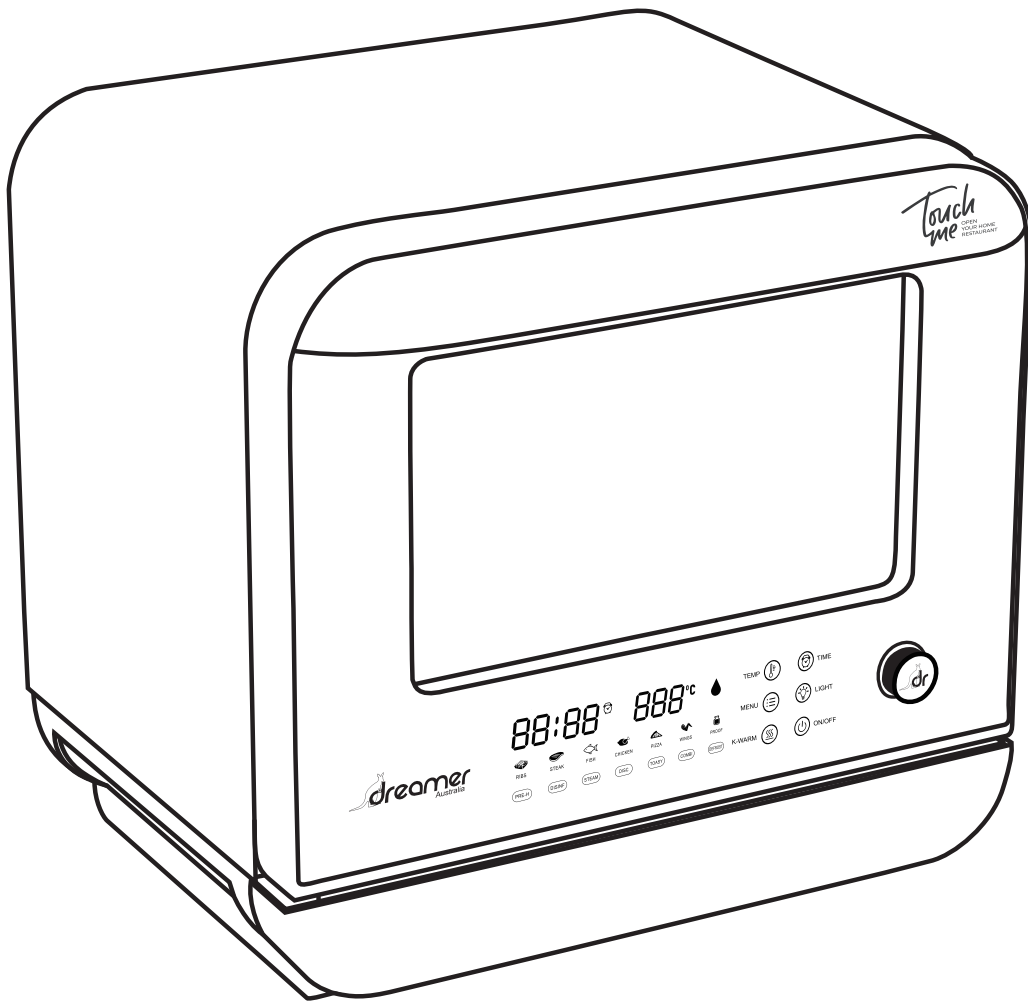


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ CHIÊN HƠI NƯỚC SIÊU NHIỆT

Model: DKA-SAF118W



Vui lòng đọc kĩ các tài liệu hướng dẫn sử dụng trước khi dùng thiết bị.

MỘT SỐ HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG

CẢNH BÁO NGUY HIỂM

1. Không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc cho vào nước để tránh bị hỏng hoặc xảy ra nguy hiểm.
2. Tránh bất kỳ các chất lỏng nào vào thiết bị để tránh sự cố giật điện hoặc đoản mạch.
3. Phải tháo hoàn toàn hộp chứa nước khi muốn thêm nước vào và đảm bảo nắp két nước đã được vặn chặt trước khi lắp vào lò chiên.
4. Không che cửa hút gió, lỗ thông khí và ổ cắm của thiết bị trong suốt quá trình sử dụng.
5. Khi lấy thức ăn hoặc dụng cụ ra khỏi lò chiên, hãy dùng thiết bị gấp hoặc đeo găng tay cách nhiệt để tránh bị bỏng.
6. Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động, hãy chú ý cẩn thận để không chạm vào thành bên trong của thiết bị.
7. Nếu vệ sinh thiết bị khi còn nóng, hãy chú ý các vị trí có nước/phun nước để tránh bỏng.
8. Không đổ dầu vào nồi vì có thể gây hỏa hoạn.
9. Không quan sát hay chạm vào thiết bị trong suốt quá trình hoạt động vì hơi nước thoát ra có thể gây bỏng.

LƯU Ý

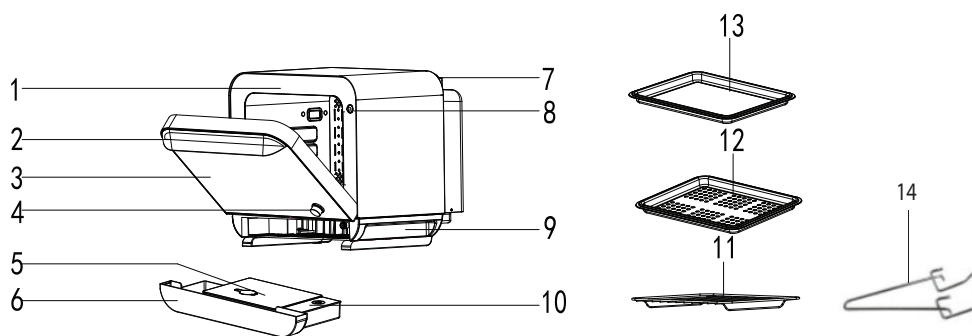
Hướng dẫn sử dụng

1. Đảm bảo điện áp đầu ra tương ứng với điện áp ghi trên nhãn thông số của thiết bị.
2. Đảm bảo nguồn điện cung cấp có thể tải được không dưới 12A.
3. Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra dây nguồn của thiết bị và các phụ kiện, không sử dụng nếu chúng có bất kỳ hư hỏng nào.
4. Không để dây điện treo trên cạnh bàn hay chạm vào các bề mặt nóng.
5. Không cắm/rút phích cắm, hay điều khiển các bảng lệnh cảm ứng khi tay đang ướt.
6. Không đặt hoặc sử dụng thiết bị này trên hoặc gần khăn trải bàn, rèm, giấy dán tường và các vật liệu dễ cháy khác để tránh hỏa hoạn.
7. Không được phép dùng các dây nguồn bên ngoài.
8. Khi thiết bị đang hoạt động ở nhiệt độ cao, không đặt đĩa, tô bằng nhựa, màng bảo vệ hoặc những vật liệu không chịu được nhiệt độ cao vào bên trong thiết bị.
9. Thiết bị phải được đặt trên bề mặt phẳng. Không đặt trên nhựa, bảng hoặc bất kỳ bề mặt chịu nhiệt kém hoặc dễ hao mòn.
10. Không đổ nước vào hộp chứa nước quá vạch MAX (mức tối đa)

11. Không đặt thiết bị dựa vào tường hay một thiết bị khác, giữ khoảng cách với các vị trí xung quanh khoảng 10cm. Không đặt bất cứ vật gì lên thiết bị.
12. Không sử dụng thiết bị với mức công suất vượt quá mức khuyến nghị.
13. Không dùng thiết bị mà không có sự theo dõi nhất định.
14. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm khả năng thể chất – tinh thần, thiếu kinh nghiệm và kiến thức,... chỉ nên sử dụng thiết bị khi có sự giám sát hoặc đã được hướng dẫn kĩ về cách sử dụng.
15. Trong suốt quá trình hoạt động, hơi nước sẽ thoát ra các lỗ thông khí nên hãy giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với chúng.
16. Để thiết bị tránh xa tầm tay của trẻ em.
17. Nếu thực phẩm bị cháy khét và thoát ra khỏi cửa thoát khí, hãy tắt điện ngay và lấy thực phẩm ra khỏi lò, dùng quạt thổi qua miệng lò khoảng 10 phút, làm sạch thức ăn, dầu mỡ bám bên trong các giá, khay, xửng hấp,...
18. Sau khi sử dụng, tắt nút nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, tránh kéo mạnh dây điện.
19. Nếu dây điện bị hỏng, cần thay hoặc sửa chữa bởi nhà sản xuất, bộ phận kĩ thuật, bảo trì, hoặc những người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
20. Không được vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
21. Cần thận một số bề mặt có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.
22. Rút phích cắm khỏi ổ cắm điện và để nguội khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh.
23. Không dùng bất kì phụ kiện nào không có rõ nguồn gốc cung cấp.
24. Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình. Không phù hợp cho nhà bếp công cộng, nhà nghỉ hoặc các môi trường ngoài trời.
25. Làm sạch và lau khô nồi, xửng hấp, giá đỡ và khay nướng trước khi cho thực phẩm vào bên trong.
26. Luôn rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng.
27. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về bất kì việc sử dụng không đúng cách nào của khách hàng.
28. Bạn có thể ngửi thấy mùi nhẹ và khói dầu trong lần sử dụng đầu tiên. Đây là hiện tượng bình thường và sẽ dần biến mất trong những lần sử dụng sau.
29. Vệ sinh các rãnh thường xuyên để tránh tắc nghẽn.
30. Không rút phích cắm của thiết bị ngay khi vừa nấu xong để tránh làm hỏng thiết bị do nhiệt độ bên trong còn cao.
31. Dùng nước cất hoặc nước tinh khiết để đổ đầy vào hộc chứa nước.
32. Không sử dụng chất tẩy rửa thô hoặc dụng cụ sắc nhọn để làm sạch cửa kính của thiết bị. Nếu bề mặt kính bị trầy xước sẽ khiến kính bị vỡ.

SƠ ĐỒ CẤU TRÚC THIẾT BỊ

1. Các bộ phận trong thiết bị



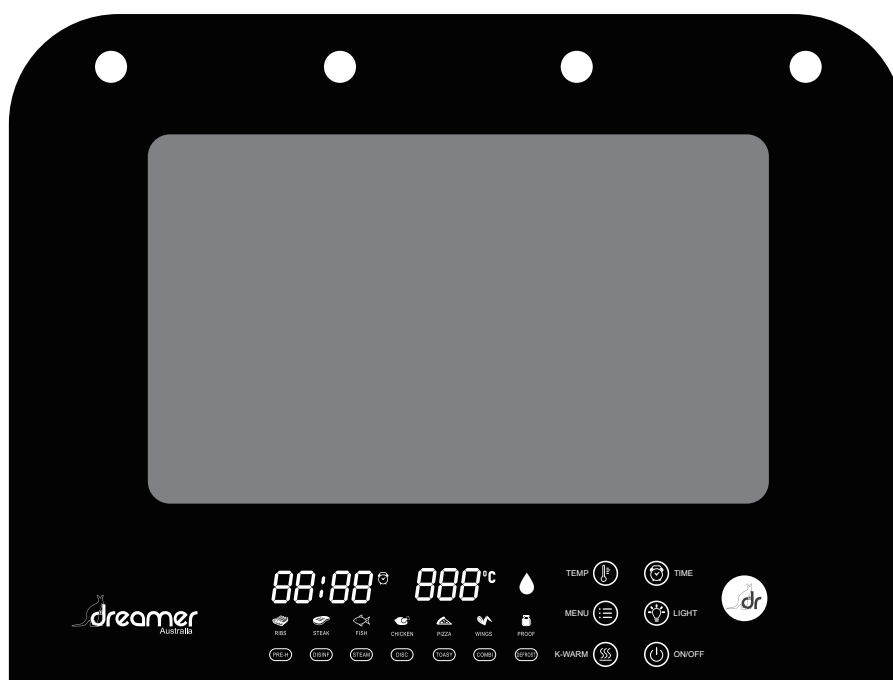
1. Khung cửa (Cố định trong thiết bị)	2. Tay cầm (Dùng để mở và đóng cửa thiết bị)
3. Cửa kính (Quan sát thực phẩm bên trong)	4. Nút vặn điều chỉnh chức năng
5. Ngăn chứa nước (Được dùng để tạo ra hơi nước)	6. Rãnh hứng dầu mỡ thừa (Thu lượng dầu mỡ thừa trong quá trình nấu)
7. Cửa thoát khí (Dùng để xả lượng hơi nước thừa trong quá trình nấu)	8. Công tắc điều khiển cửa (Để đảm bảo cửa đã được đóng chặt để thiết bị có thể vận hành)
9. Chân đế (Dùng để di chuyển thiết bị)	10. Ngăn hứng dầu mỡ thừa (Thu lượng dầu mỡ thừa thừa trong quá trình nấu)
11. Ví nướng (Để đặt thực phẩm và các khuôn nướng khác)	12. Giá đỡ hấp (Phụ kiện bổ sung - dùng khi nấu các thực phẩm không có nước)
13. Khay nướng (Dùng cho các loại thức ăn kèm soup, bánh quy,...)	14. Thanh nhấc

2. Các hiện tượng phổ biến khi sử dụng lò chiên hơi nước




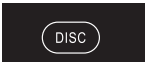











Dưới đây là các hiện tượng bình thường trong quá trình sử dụng:

1. Đầu vào phun nước: Tần suất cấp nước nhanh nên thỉnh thoảng đầu vào không khí sẽ phun một lượng nước nhỏ. Đây là hiện tượng bình thường.
2. Hơi nước ngưng tụ ở cửa thoát khí: Hơi nước dư thừa ở hộc chứa nước nhanh chóng được làm lạnh và thải ra ngoài qua cửa xả trong quá trình nấu, nhưng một lượng nhỏ hơi nước sẽ ngưng tụ ở cửa xả, đây là hiện tượng bình thường.
3. Sự dao động điện áp sẽ ảnh hưởng đến thời gian và hiệu quả nấu. Khi điện áp dao động từ -10% đến 5%, lò chiên vẫn có thể hoạt động, nhưng nó bị ảnh hưởng bởi điện áp cao hơn hoặc thấp hơn và công suất đầu ra cũng tương đối tăng hoặc giảm. Vì vậy thời gian nấu và hiệu ứng khi nấu sẽ khác nhau. Đây cũng là hiện tượng bình thường.

3. Mô tả bảng lệnh điều khiển

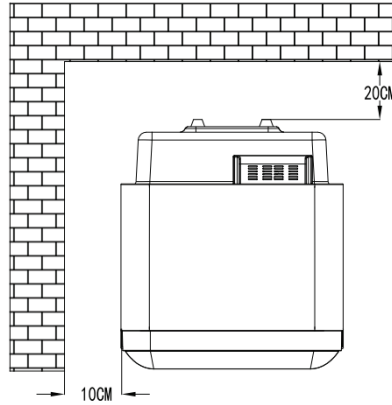


Thông số	Mô tả chức năng	Chế độ hoạt động
	Thời gian	Hiển thị thời gian đã được cài đặt trong quá trình lò chiên hoạt động
	Nhiệt độ	Hiển thị nhiệt độ đã được cài đặt trong quá trình lò chiên hoạt động
	Cảnh báo thiếu nước	Biểu tượng này nhấp nháy và có âm thanh trong thời gian dài, báo hiệu ngăn chứa nước đang bị thiếu nước.
	(RIBS) Chế độ menu tự động	Menu tự động, có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ trong quá trình hoạt động
	(STEAK) Chế độ menu tự động	Menu tự động, có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ trong quá trình hoạt động
	(FISH) Chế độ menu tự động	Menu tự động, có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ trong quá trình hoạt động
	(CHICKEN) Chế độ menu tự động	Menu tự động, có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ trong quá trình hoạt động
	(PIZZA) Chế độ menu tự động	Menu tự động, có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ trong quá trình hoạt động
	(WINGS) Chế độ menu tự động	Menu tự động, có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ trong quá trình hoạt động

	Chế độ lên men	Cài đặt sẵn: 35°C (có thể điều chỉnh từ 30-50°C)
	Chế độ làm nóng trước	Hiển thị trạng thái làm nóng trước
	Chế độ khử trùng	Khử trùng bằng hơi nước (dùng cho công đoạn vệ sinh, bảo trì thiết bị), được cài đặt sẵn 110°C
	Chế độ khử cặn	Biểu tượng này sẽ sáng lên và có âm thanh trong khoảng thời gian dài.
	Chế độ hấp - nhiệt độ thấp	Nhiệt độ có thể điều chỉnh: 90-130°C Thời gian có thể điều chỉnh: 0-180 phút
	Chế độ nướng BBQ	Nhiệt độ có thể điều chỉnh: 50-230°C Thời gian có thể điều chỉnh: 0-180 phút
	Chế độ hấp và nướng nhiệt độ cao	Nhiệt độ có thể điều chỉnh: 105-200°C Thời gian có thể điều chỉnh: 0-180 phút
	Chế độ rã đông	Rã đông bằng hơi nước Nhiệt độ mặc định: 60°C. Nhiệt độ có thể điều chỉnh: 50-60°C Thời gian có thể điều chỉnh: lên đến 180 phút
	Nút chỉnh nhiệt độ	Nhấn nút này rồi xoay núm điều chỉnh để cài đặt nhiệt độ
	Nút chọn Menu	Nhấn nút này để chọn chế độ muốn sử dụng
	Nút chỉnh nhiệt giữ ấm	Nhấn nút này, nhiệt độ mặc định là 65°C, 20 phút. Thời gian có thể điều chỉnh lên đến 180 phút
	Nút chỉnh thời gian	Nhấn nút này rồi xoay núm điều chỉnh để cài đặt thời gian
	Đèn chiếu sáng tích hợp	Nhấn nút này, đèn tích hợp sẽ sáng lên
	Nút nguồn	Nhấn nút nguồn để vào chế độ chờ hoặc chế độ tắt.
	Núm điều chỉnh	Xoay núm điều chỉnh để cài đặt nhiệt độ, thời gian, menu. Nhấn vào để bắt đầu/ngưng cài đặt đã chọn.

HƯỚNG DẪN SẢN PHẨM

1. Sau khi mở thùng đựng, hãy đặt thiết bị ở vị trí có bề mặt ngang, bằng phẳng. Nên để khoảng cách với tường ít nhất là 20cm ở phía sau và 10cm ở không gian hai bên. Chú ý để xa rèm cửa, giấy dán tường hoặc các vật liệu dễ cháy khác.



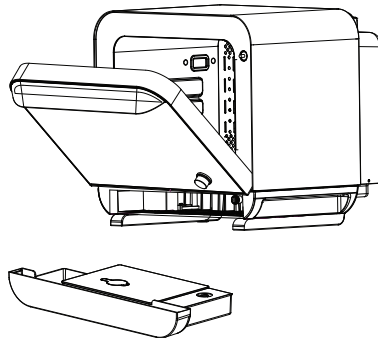
Hình minh họa

2. Đặt thức ăn trên các phụ kiện thích hợp rồi mới cho vào lòng lò chiên.



Hình minh họa

3. Lấy ngăn chứa nước ra, đổ đầy nước vào và vặn chặt nắp lại, sau đó đưa vào vị trí cũ.



Hình minh họa

Lưu ý:




1. Với các tùy chọn chức năng nấu khác nhau sẽ dùng các phụ kiện khác nhau.
2. Sau khi nấu xong, lấy phụ kiện và món ăn ra khỏi lò bằng găng tay hoặc các dụng cụ chống bỏng khác.
3. Chỉ khi đóng kín phần cửa lò, thiết bị mới có thể hoạt động bình thường hoặc màn hình điều khiển sẽ nhấp nháy.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG


1. Lấy hết thùng, hộp đóng gói ra và đặt lò chiên ở vị trí có bề mặt bằng phẳng.
2. Làm sạch khay nướng, vỉ hấp, giá đỡ, khay đựng bánh và các phụ kiện khác bằng nước nóng, dung dịch tẩy rửa và khăn lau mềm.
3. Đổ đầy nước vào ngăn chứa nước (dùng nước cất hoặc nước tinh khiết).
4. Lau bên trong và bên ngoài của lò chiên bằng vải mềm.
5. Ở lần sử dụng đầu tiên, vui lòng không cho thực phẩm vào trong. Đổ đầy nước sạch vào ngăn chứa nước, dùng chức năng cài đặt trước "STEAM" để thiết bị vận hành trước một lượt. Thời gian này có thể sẽ ngửi thấy mùi khói và có khói nhẹ. Đây là hiện tượng bình thường.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH THIẾT BỊ


1. Bật thiết bị

Khi lò được bật nguồn, sẽ có âm thanh báo hiệu, màn hình kĩ thuật số và tất cả các đèn báo sẽ nhấp nháy rồi tắt, chỉ có đèn ở nút  còn nhấp nháy chậm cho biết thiết bị đang ở trạng thái bật (chế độ chờ). Nhấn nút  để tắt cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên, sau đó nhấn  để bắt đầu vào giao diện lựa chọn các chức năng theo nhu cầu sử dụng.


2. Lựa chọn chức năng

Chức năng của lò chiên hơi nước siêu nhiệt sẽ được mặc định ở chế độ hấp với nhiệt độ cao. Nhấn nút  rồi vận núp điều chỉnh sang phải để lựa chọn các chức năng theo ý muốn theo thứ tự hình tròn.





3. Điều chỉnh nhiệt độ

Nhấn nút nhiệt độ  rồi xoay núm điều chỉnh để điều chỉnh nhiệt độ. (Trong suốt quá trình làm việc, ngoài menu tự động, nhấn nút nhiệt độ để điều chỉnh. Sau khi điều chỉnh, thiết bị sẽ vào chế độ làm việc một cách tự động, hoặc có thể nhấn vào núm điều chỉnh để khởi động).





4. Điều chỉnh thời gian

Nhấn nút thời gian  rồi xoay núm điều chỉnh để điều chỉnh thời gian. (Trong suốt quá trình làm việc, ngoài menu tự động, nhấn nút thời gian để điều chỉnh. Sau khi điều chỉnh, thiết bị sẽ vào chế độ làm việc một cách tự động, hoặc có thể nhấn vào núm điều chỉnh để khởi động).





5. Chức năng hấp ở nhiệt độ thấp

Nhấn nút  sau khi đã bật lò chiên, tắt cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên. Sau đó nhấn  để bắt đầu vào giao diện chọn lựa chức năng. Xoay núm điều chỉnh đến chế độ Hấp ở nhiệt độ thấp, biểu tượng ở chế độ này sẽ nhấp nháy, còn đèn ở các chế độ khác sẽ phát sáng. Nhấn vào nút nhiệt độ , sẽ có âm thanh phát ra. Lúc này, đèn ở chế độ Hấp bằng nhiệt độ thấp sẽ sáng, còn đèn các chức năng khác sẽ tắt. Xoay núm điều chỉnh, chọn nhiệt độ cần thiết để hấp. Tiếp theo, nhấn nút thời gian , sẽ có âm thanh phát ra. Xoay núm điều chỉnh, chọn thời gian phù hợp để hấp ở nhiệt độ thấp. Nhấn vào núm điều chỉnh để lò bắt đầu hoạt động. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian còn lại. Chức năng Hấp ở nhiệt độ thấp này có thể dùng để nấu các thực phẩm như cá, cơm, v.v...





6. Chức năng nướng

Nhấn nút  sau khi đã bật lò chiên, tắt cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên. Sau đó nhấn  để bắt đầu vào giao diện chọn lựa chức năng. Xoay núm điều chỉnh đến chế độ Nướng, biểu tượng ở chế độ này sẽ nhấp nháy, còn đèn ở các chế độ khác sẽ phát sáng. Nhấn vào nút nhiệt độ , sẽ có âm thanh phát ra. Lúc này, đèn ở chế độ Nướng sẽ sáng, còn đèn các chức năng khác sẽ tắt. Xoay núm điều chỉnh, chọn nhiệt độ cần thiết để nướng. Tiếp theo, nhấn nút thời gian , sẽ có âm thanh phát ra. Xoay núm điều chỉnh, chọn thời gian phù hợp để nướng. Nhấn vào núm điều chỉnh để lò bắt đầu hoạt động. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian còn lại. Chức năng Nướng này có thể dùng để nấu các thực phẩm bánh quy, bánh trứng, cánh gà, bò, khoai lang, v.v...





7. Chức năng hấp và nướng ở nhiệt độ cao

Nhấn nút  sau khi đã bật lò chiên, tắt cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên. Sau đó nhấn  để bắt đầu vào giao diện chọn lựa chức năng. Xoay núm điều chỉnh đến chế độ Hấp và nướng ở nhiệt độ cao, biểu tượng ở chế độ này sẽ nhấp nháy, còn đèn ở các chế độ khác sẽ phát sáng. Nhấn vào nút nhiệt độ , sẽ có âm thanh phát ra. Lúc này, đèn ở chế độ Hấp và nướng ở nhiệt độ cao sẽ sáng, còn đèn các chức năng khác sẽ tắt. Xoay núm điều chỉnh, chọn nhiệt độ cần thiết để hấp và nướng. Tiếp theo, nhấn nút thời gian , sẽ có âm thanh phát ra. Xoay núm điều chỉnh, chọn thời gian phù hợp để hấp và nướng. Nhấn vào núm điều chỉnh để lò bắt đầu hoạt động. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian còn lại.




8. Proof (Lên men)

Nhấn nút  sau khi đã bật lò chiên, tắt cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên. Sau đó nhấn  để bắt đầu vào giao diện chọn lựa chức năng. Xoay núm điều chỉnh đến chế độ Lên men, biểu tượng ở chế độ này sẽ nhấp nháy, còn đèn ở các chế độ khác sẽ phát sáng. Nhấn vào nút nhiệt độ , sẽ có âm thanh phát ra. Lúc này, đèn ở chế độ Lên men sẽ sáng, còn đèn các chức năng khác sẽ tắt. Xoay núm điều chỉnh, chọn nhiệt độ cần thiết để lên men. Tiếp theo, nhấn nút thời gian , sẽ có âm thanh phát ra. Xoay núm điều chỉnh, chọn thời gian phù hợp để lên men. Nhấn vào núm điều chỉnh để lò bắt đầu hoạt động. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian còn lại.


9. Chức năng rã đông

Nhấn nút  sau khi đã bật lò chiên, tất cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên. Sau đó nhấn  để bắt đầu vào giao diện chọn lựa chức năng. Xoay núm điều chỉnh đến chế độ Rã đông, biểu tượng ở chế độ này sẽ nhấp nháy, còn đèn ở các chế độ khác sẽ phát sáng. Nhấn vào nút nhiệt độ , sẽ có âm thanh phát ra. Lúc này, đèn ở chế độ Rã đông sẽ sáng, còn đèn các chức năng khác sẽ tắt. Xoay núm điều chỉnh, chọn nhiệt độ cần thiết để rã đông. Tiếp theo, nhấn nút thời gian , sẽ có âm thanh phát ra. Xoay núm điều chỉnh, chọn thời gian phù hợp để rã đông. Nhấn vào núm điều chỉnh để lò bắt đầu hoạt động. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian còn lại.




10. Chức năng tiệt trùng

Nhấn nút  sau khi đã bật lò chiên, tất cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên. Sau đó nhấn  để bắt đầu vào giao diện chọn lựa chức năng. Xoay núm điều chỉnh đến chế độ Khử trùng, biểu tượng ở chế độ này sẽ nhấp nháy, còn đèn ở các chế độ khác sẽ phát sáng. Nhấn vào nút thời gian , sẽ có âm thanh phát ra. Lúc này, đèn ở chế độ Khử trùng sẽ sáng, còn đèn các chức năng khác sẽ tắt. Xoay núm điều chỉnh, chọn thời gian cần thiết để khử trùng. Nhấn vào núm điều chỉnh để lò bắt đầu hoạt động. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian còn lại.


11. Chức năng cảnh báo thiếu nước

Ngăn chứa nước bị thiếu nước thì sẽ có biểu tượng  nhấp nháy. Đèn ở biểu tượng thời gian cũng nhấp nháy. Thiết bị sẽ tạm ngưng hoạt động và có âm thanh phát ra. Thêm nước vào và nhấn núm điều chỉnh để lò tự động tiếp tục với chức năng Nướng. Cảnh báo thiếu nước sẽ chỉ báo động khi vừa khởi động chức năng Hấp. Sau khi thêm nước, nên nhấn núm điều chỉnh một lần nữa để tiếp tục quá trình nấu. thời gian còn lại.

12. Chức năng Menu

Nhấn nút  sau khi đã bật lò chiên, tất cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên. Nhấn nút  để vào chế độ chọn các chức năng. Xoay núm điều chỉnh, các menu lần lượt chạy trên màn hình kĩ thuật số. Sau khi chọn được chức năng mong muốn, hãy cài đặt nhiệt độ và thời gian, sau đó nhấn núm điều chỉnh để bắt đầu. Để hủy chức năng đã chọn, nhấn lại nút  và xoay núm điều chỉnh để chọn chức năng khác.

13. Chức năng khử trùng/tẩy cặn

Chức năng khử trùng hơi nước được tích lũy đến 80 tiếng. Khi bật thiết bị lên, ở giao diện ban đầu, đèn tại biểu tượng  sẽ phát sáng trước tiên, đèn ở các chức năng khác đều tắt, mục đích là nhắc người dùng vệ sinh thiết bị. Có thể cho acid citric vào ngăn chứa nước và đổ hơn 600ml nước sạch vào, đóng lại và ấn trực tiếp vào nút điều chỉnh, chức năng khử trùng sẽ bắt đầu hoạt động.

Chức năng khử trùng được chia thành 3 bước: tẩy cặn (30 phút), làm sạch sơ cấp (10 phút), và làm sạch thứ cấp (10 phút). Thiết bị sẽ phát ra âm thanh “dididi” sau khi đã hoàn tất chức năng tẩy cặn 30 phút. Tại thời điểm này, đổ nước từ rãnh chứa nước thải và ngăn chứa nước đi rồi đổ thêm nước sạch vào ngăn chứa nước.





Sau khi lắp ngăn chứa nước mới vào, đóng chặt lại để thiết bị bắt đầu bước vệ sinh sơ cấp. 10 phút sau, thiết bị sẽ có âm thanh “dididi” một lần nữa. Lúc này, hãy đổ hết nước từ rãnh chứa nước thải và ngăn chứa nước đi rồi đổ tiếp nước sạch vào ngăn chứa nước. Sau khi lắp ngăn chứa nước vào, đóng chặt để thiết bị tiếp tục thực hiện bước làm sạch thứ cấp. Sau khi kết thúc các thao tác trên, quá trình khử trùng đã hoàn tất.

Nếu người dùng không có nhu cầu làm sạch, có thể xoay nút hoặc nhấn các nút khác, trừ nút nguồn khởi động, để thiết bị vào lại trạng thái ban đầu như bình thường. Tuy nhiên, nếu người dùng không thực hiện thao tác này, việc khử trùng/tẩy cặn sẽ được nhắc vào lần sử dụng tiếp theo khi vừa bật nguồn. Sẽ có âm thanh cho đến khi người dùng xác nhận chọn chế độ này hoặc chọn vào giao diện hoạt động bình thường.

Lưu ý:

Cần rút phích cắm điện sau khi khử trùng/tẩy cặn. Bạn chỉ có thể tiếp tục sử dụng khi thiết bị nguội dần, thời gian khử cặn là 50 phút.


14. Cài đặt và hủy cài đặt trước (Hấp ở nhiệt độ thấp mà không làm nóng trước)

Nhấn nút  sau khi đã bật lò chiên, tất cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên. Sau đó nhấn  để bắt đầu vào giao diện chọn lựa chức năng. Xoay nút điều chỉnh đến chế độ Làm nóng trước, đèn ở chế độ này sẽ nhấp nháy, còn đèn ở các chế độ khác sẽ phát sáng. Nhấn vào nút nhiệt độ , sẽ có âm thanh phát ra. Lúc này, đèn ở chế độ Làm nóng trước sẽ sáng, còn đèn các chức năng khác sẽ tắt. Xoay nút điều chỉnh, chọn nhiệt độ cần thiết để làm nóng trước. Tiếp theo, nhấn nút thời gian , sẽ có âm thanh phát ra. Xoay nút điều chỉnh, chọn thời gian phù hợp để làm nóng trước. Nhấn vào nút điều chỉnh để lò bắt đầu hoạt động. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian còn lại.

15. Thay đổi chế độ





Nhấn giữ nút điều chỉnh (3 giây) để hủy các cài đặt vận hành, sau đó xoay nút điều chỉnh để chọn lại hoặc thay đổi chức năng tùy ý

16. Chế độ đèn trong lò chiên

Nhấn nút  sau khi bật nguồn, tất cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên.

Nhấn nút  để bật đèn. Đèn có thể bật/tắt ở bất kỳ chế độ vận hành nào của lò.

17. Chức năng giữ nhiệt

Nhấn nút  sau khi đã bật lò chiên, tất cả các đèn trên bảng điều khiển sáng lên. Sau đó nhấn  để bắt đầu chức năng giữ nhiệt. Nhấn vào nút nhiệt độ , sẽ có âm thanh phát ra. Lúc này, đèn ở chế độ Giữ nhiệt sẽ sáng, còn đèn các chức năng khác sẽ tắt. Xoay nút điều chỉnh, chọn nhiệt độ cần thiết để giữ nhiệt. Tiếp theo, nhấn nút thời gian , sẽ có âm thanh phát ra. Xoay nút điều chỉnh, chọn thời gian phù hợp để giữ nhiệt. Nhấn vào nút điều chỉnh để lò bắt đầu hoạt động. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian còn lại.

THÔNG SỐ CÀI ĐẶT VÀ THỜI GIAN, NHIỆT ĐỘ CỦA TỪNG CHỨC NĂNG

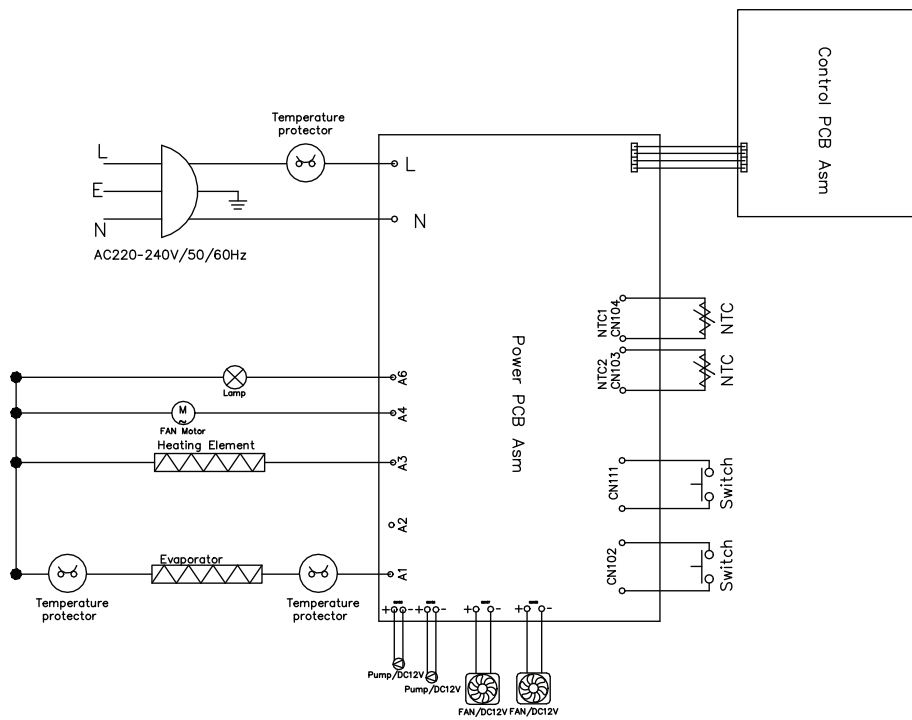
Chế độ	Chức năng	Nhiệt độ mặc định	Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ	Thời gian mặc định	Phạm vi điều chỉnh thời gian	Phạm vi tăng giảm
Low temperature steaming	Hấp nhiệt độ thấp	100°C	90-130°C	30 phút	0-3 tiếng	5°C/phút
Barbecue /baking (toast)	Thịt nướng/ bánh mì nướng	180°C	50-230°C	30 phút	0-3 tiếng	5°C/phút
High temperature steaming (combine)	Hấp nhiệt độ cao (kết hợp nướng và hấp)	180°C	105-200°C	30 phút	0-3 tiếng	5°C/phút
Fermentation /proof	Lên men /ủ bột	35°C	30-50°C	1 tiếng	0-12 tiếng	5°C/0 phút
Descaling (DESC)	Khử cặn	Không điều chỉnh	Không điều chỉnh	50 phút	Không điều chỉnh	/
Disinfect (DISINF)	Tiệt trùng	Không điều chỉnh	Không điều chỉnh	1 tiếng	Không điều chỉnh	/
Pre-heat	Làm nóng lò	180°C	100-230°C	3 phút	0-5 phút	5°C/0 phút
Heat preservation (Keep warm)	Giữ ấm	65°C	65°C	20 phút	0 phút-3 tiếng	
Defrost	Rã đông	60°C	50-60°C	1 tiếng	1 phút-3 tiếng	5°C/0 phút

Thực phẩm	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Lưu ý
RIBS	180-220°C	0-30 phút	Cần điều chỉnh nhiệt độ và thời gian phù hợp với trọng lượng và số lượng thực phẩm.
FISH	170-200°C	0-40 phút	
PIZZA	170-190°C	0-30 phút	
STEAK	170-200°C	0-30 phút	
CHICKEN	210-230°C	0-60 phút	
WINGS	180-220°C	0-30 phút	

Lưu ý:

1. Các cài đặt trên đều mang tính tham khảo, do các nguyên liệu có nguồn gốc, hình dạng, kích thước và thương hiệu khác nhau; bạn có thể đặt tùy theo tình hình thực tế, đối với lượng thức ăn càng lớn thì thời gian nấu càng lâu.
2. Đối với một số món ăn, bạn có thể trở mặt nguyên liệu để giúp món ăn chín đều và thơm ngon hơn.
3. Nếu các món ăn chưa đủ chín, có thể cho trở lại lò và nấu thêm trong thời gian thích hợp.
4. Đối với một số món ăn, thời gian ướp đủ lâu sẽ làm hương vị thơm ngon hơn.

SƠ ĐỒ NGUYÊN LÝ MẠCH ĐIỆN



VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Lưu ý:

Không sử dụng chất tẩy ăn mòn, xăng, bột mài mòn hoặc bàn chải kim loại để làm sạch bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.

Lời khuyên:

Thiết bị có thể bị ám mùi sau một thời gian dài sử dụng, có thể cho 5-6 lát chanh vào lò và sử dụng chức năng hấp nhiệt độ thấp trong 15-20 phút ở 100°C, mùi thực phẩm có thể được loại bỏ.

1. Tắt thiết bị và rút phích cắm khỏi ổ cắm trước khi vệ sinh.
2. Luôn giữ cho lò sạch sẽ, khi thức ăn hoặc thực phẩm bắn vào thành trong cửa lò, có thể dùng khăn ướt lau sạch. Nếu bên trong lò bị bẩn, vui lòng sử dụng chất tẩy rửa nhẹ, tránh các chất tẩy rửa mạnh và gây ăn mòn.
3. Sử dụng nước cất hoặc nước tinh khiết khi nấu ăn, vì các khoáng chất trong nước máy sẽ gây đóng cặn trong khoang lò.
4. Ngăn chứa nước phải được kiểm tra ít nhất mỗi tháng một lần. Có thể lấy ngăn chứa nước ra để vệ sinh nếu cần, sau đó đặt lại vị trí cũ.
5. Vệ sinh ngăn hứng dầu mỡ, ngăn chứa nước và nước còn sót lại trong khoang lò ngay sau mỗi lần sử dụng.
6. Nên thường xuyên lau cửa lò bằng khăn mềm.
7. Nếu bảng điều khiển và nút vặn bị ướt, vui lòng lau bằng vải khô mềm thay vì chất tẩy rửa mạnh và ăn mòn. Khi lau bảng điều khiển và nút vặn, vui lòng tắt lò để tránh thao tác sai.
8. Nếu thiết bị không được sử dụng trong một thời gian dài, hãy rút phích cắm của thiết bị, làm sạch khoang lò và đặt thiết bị trong môi trường thoáng, khô ráo và không có chất ăn mòn.
9. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa kính của thiết bị hoặc các cạnh của thiết bị, vì nó dễ làm.
10. Khi lau các khay cửa lò, vui lòng sử dụng vật liệu mềm (chẳng hạn như chất liệu vải) để làm sạch. Không sử dụng vật liệu cứng (như vật liệu kim loại) để tránh làm trầy xước và làm hỏng lớp bảo vệ.
11. Nên tuân thủ các quy định về môi trường của địa phương khi thải bỏ sản phẩm này.
12. Nếu thiết bị bị hỏng, vui lòng liên hệ Dreamer để được hướng tư vấn và hỗ trợ, tránh tự sửa chữa sản phẩm này.

CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

Vấn đề	Các yếu tố cần được kiểm tra	Cách xử lý
Sản phẩm có âm thanh nhắc nhở khi không hoạt động và màn hình có thể hiển thị khi lò được cắm điện.	Cách vận hành thiết bị không đúng.	Xem lại hướng dẫn sử dụng.
	Các bộ phận của lò có thể bị hư hỏng.	Liên hệ bộ phận kỹ thuật của Dreamer.
Sản phẩm không có âm thanh nhắc nhở khi không hoạt động và màn hình không thể hiển thị khi được cắm vào nguồn.	Có thể thiết bị chưa được cắm điện.	Cắm điện.
	Phích cắm điện bị lỏng.	Thay ổ cắm.
	Các bộ phận của lò có thể bị hư hỏng.	Liên hệ bộ phận kỹ thuật của Dreamer.
Đèn không sáng	Đèn bị hỏng.	Liên hệ bộ phận kỹ thuật của Dreamer.
Có khói từ lò trong lần sử dụng đầu tiên.	Đây là hiện tượng bình thường.	Đối với lần sử dụng đầu tiên, dầu mỡ trong lò phải được đốt nóng và đốt cháy, và sẽ có khói trong quá trình hoạt động này.
Rò rỉ điện	Nếu ổ cắm đã được nối đất:	Liên hệ bộ phận kỹ thuật của Dreamer.
Có mùi lạ	Đối với thiết bị đã dùng lâu ngày:	Cho 5-6 lát chanh vào thiết bị và bật chức năng hấp trong 15-20 phút ở 100°C
	Xem lại thiết bị đã được làm sạch hay chưa.	Làm sạch và làm khô các phụ kiện của lò.
	Còn vụn thức ăn sót lại trong khoang lò.	Lau sạch các vụn thức ăn trước khi nấu.
	Xem lại phần dây nguồn có bị hỏng hay không.	Nếu dây nguồn bị hỏng, giữ dây nguồn tránh xa các bộ phận nóng và vui lòng liên hệ với bộ phận kỹ thuật của Dreamer.

Thức ăn không được nấu chín	Chế độ cài đặt không phù hợp về nhiệt độ và thời gian theo tính chất của thực phẩm.	Cài đặt lại thời gian và nhiệt độ dựa trên tính chất thực phẩm, cách nấu và kinh nghiệm cá nhân.
-----------------------------	---	--

Báo lỗi

Lỗi	Nguyên nhân	Cách xử lý
Màn hình báo lỗi "E1"	Quá nhiệt độ hoặc ngắn mạch NTC của lò.	Nhiệt độ quá cao hoặc sản phẩm bị hỏng, vui lòng liên hệ bộ phận kỹ thuật.
Màn hình báo lỗi "E2"	Quá nhiệt độ hoặc đoản mạch của cảm biến NTC 1.	Nhiệt độ quá cao hoặc sản phẩm bị hỏng, vui lòng liên hệ bộ phận kỹ thuật.
Màn hình báo lỗi "E4"	Hở mạch NTC.	NTC rơi ra, vui lòng liên hệ bộ phận kỹ thuật.
Màn hình báo lỗi "E5"	Lỗi hở mạch của cảm biến NTC 1.	Cảm biến NTC bị rơi ra, vui lòng liên hệ bộ phận kỹ thuật.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Lò chiên hơi nước siêu nhiệt
Model	DKA-SAF18W
Dung tích	18L
Màu sắc	Trắng
Trọng lượng sau khi đóng gói, bao gồm phụ kiện	17.7kg
Trọng lượng máy	13.9kg
Công suất định mức	1800W
Điện áp và tần suất định mức	220-240V 50-60Hz
Kiểu điều khiển nhiệt độ	Điều khiển nhiệt độ thông minh
Dải nhiệt độ	50-230°C; Lên men/ủ bột: 30-50°C
Phạm vi điều chỉnh thời gian	0 phút-3 tiếng; Lên men/ủ bột: 0 phút-12 tiếng
Chất liệu khoang lò	SUS304

Loại đèn	Đèn sợi đốt
Ngăn chứa nước	800ml
Khay nướng bánh	307*238*21mm
Khay hấp	307*238*21mm
Kích thước vỏ lò	307*242*15mm
Kích thước khoang lò	305*258.5*229mm
Kích thước bên ngoài	402x452 (bao gồm cả phần tay cầm) x 383mm
Phương pháp gia nhiệt	Thanh đốt; Máy tạo hơi nước
Phụ kiện lò	Vỉ nướng, khay hấp, khay hứng dầu, thanh nhấc

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Cách 1: Soạn tin nhắn SMS theo cú pháp:

Soạn: DRK_số SERI_Tên khách hàng gửi 7039

Trong đó “_” là khoảng trắng.

Cách 2: Truy cập website <http://baohanh.dreamer.vn> và điền thông tin theo hướng dẫn.

Cách 3: Cài đặt ứng dụng Dreamer Recipes tại App Store và CH Play để đăng kí bảo hành dễ dàng và theo dõi kho công thức với vô vàn món ăn ngon từ Dreamer.

Quét mã QR để tải nhanh ứng dụng Dreamer Recipes:

QUÉT MÃ QR



Mọi thắc mắc xin vui lòng liên hệ hotline: 096 129 8399

Trung tâm CSKH: 160 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P. Võ Thị Sáu, Q.3, TP.HCM



Trung tâm dịch vụ khách hàng Dreamer

160 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Phường Võ Thị Sáu, Quận 3, Tp.HCM, Việt Nam

Điện thoại: +84 961 298 399