



INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN STEAM OVEN

MODEL: MST-48CP

Thank you for using our products

Please read this user manual carefully before installing and using this product, and use the product according to this user manual. The operating instructions of this manual are of great importance for keeping this product under good working conditions.

Thank you for using our products

Contents

1. Contents	1
2. User Notice on Environmental Impacts	2
3. Safety Instructions	2
4. Packing List	3
5. Components	4
6. Product Dimension and Specifications	4
7. Technical Product Parameters	4
8. Electrical Schematic Diagram	5
9. Assembly Notes/Product Assembly Method	6
10. User Instructions and Application Methods	7
11. Application Methods	8
12. Application Methods	9
13. Common Failures and Solutions	8
14. Name and Content of Hazardous Substances in Products	9
15. Steaming Requirements for Utensils	10
16. Suggestions on Cooking Time for Common Food	11
17. Routine Product Maintenance/Common Failures and Solutions	12
18. Common Failures and Solutions	13

Signs used in the manual and meanings:



Important information on personal safety and how to avoid damaging machines



Main notes

User Notice on Environmental Impacts

Protect environment and avoid pollution. Environmental impacts might be caused during use of our products. Please be informed as follows:

Recyclable wastes such as cartons and plastics shall be thrown into designated sortable garbage bins after use. Hazardous wastes such as waste and used cells will cause serious environmental pollution if littered. They shall be thrown into corresponding dustbins for recycling wastes.

Safety Instructions

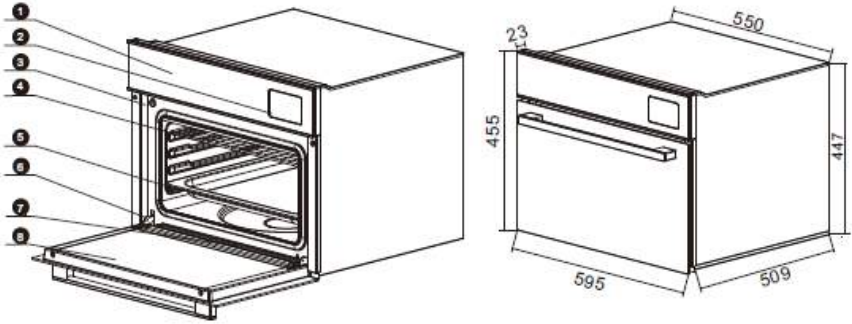
1. Due to their special processes, tempered glass is inherently characterized by spontaneous breakage, which ranges from 3‰ to 5‰ in the industry, but strictly controlled by us below 3‰.
2. Please separately use sockets with a rated current above 10A. The product must be reliably grounded. Please don't use loose sockets or those with poor contact, or else electric shock, short circuit and fire will be easily caused. Sharing a socket with other electrical appliances might make the product abnormally hot and thereby cause fire.
3. To pull the plug out of the socket, do hold its end. Please don't hold the power cord for unplugging, or else dangers such as electric shock, short circuit and fire will be caused.
4. Please don't soak the product in water or spray the product with water, or else dangers such as short circuit and electric shock will be caused.
5. Please don't use alternating current other than 187-242V, or else fire and electric shock will be caused.
6. Please educate children not to use or play the product alone, or else scald, electric shock and other accidents will be easily caused.
7. Except for professional repair technicians, other people shall not independently disassemble, repair or change the product.
8. If the product is unused for a long period, please pull the power plug out or switch off the power supply of the product.
9. When the power cord is damaged, the product must be delivered to a repair outlet for replacement.
10. Warning: Don't clean the glass of the door of the assembled steam oven using coarse abrasive cleaner or sharp metal scraper. If the glass surface of the assembled steam oven is scratched, the glass will be crushed.

Packing List



SN	Packed Articles	Quantity			
1	Host	1			
2	Water Absorbing Ball	1			
3	Cleaning Sponge	1			
4	Steaming Plate	1			
5	Oil Drip Pan	1			
6	Scale Remover	2 bags			
7	Host Packaging Polybag	1			
8	Manual	1			
9	Warranty Card	-			
10	Steaming Rack	1			
11	Mounting Screw	1 set			
12	Packing Case	1			
13	Packing Foam	1 set			
14	Grill Turner	-			
15	Damp-proof Bead	1 bag			

Components/Product Dimension and Specifications



- ❶** Control Panel **❷** Tank **❸** Door control switch **❹** Steaming rack
❺ Steaming plate **❻** Door hinge **❼** Water catcher **❽** Door

Technical Product Parameters

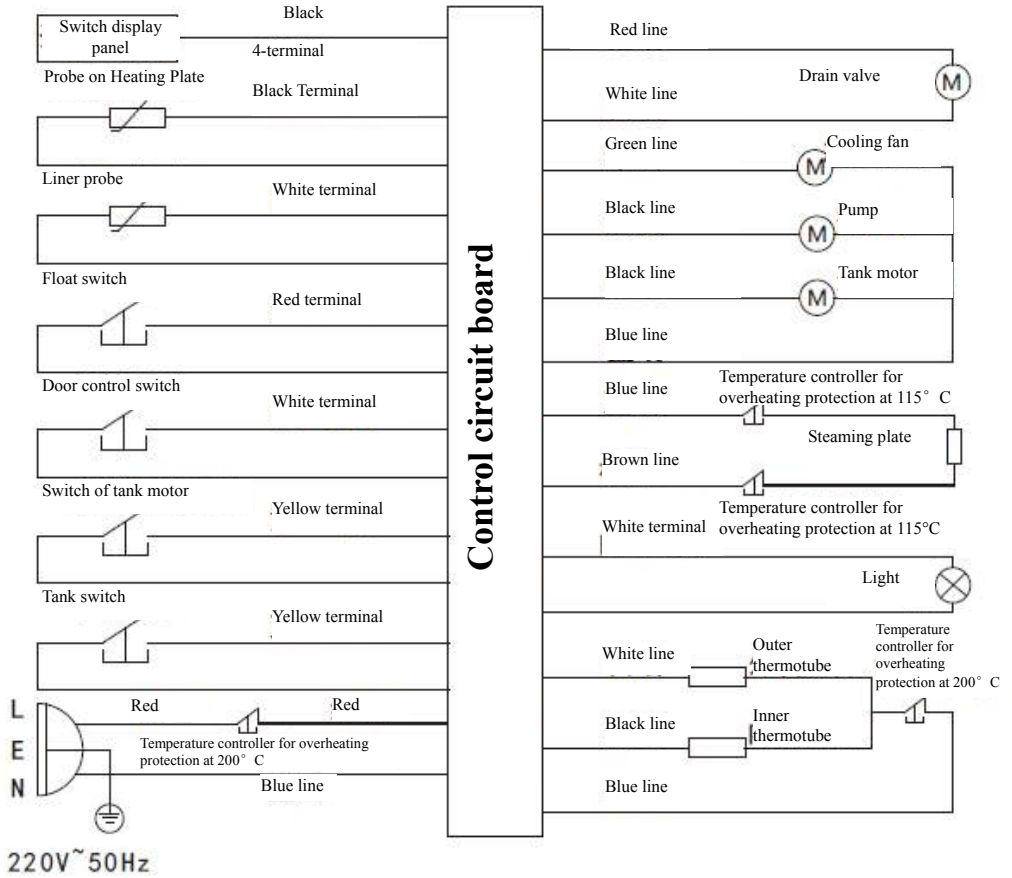


Product Description	Electrical Steamer
Type	MST-48CP
Rated Voltage	220V~
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	2,060W
Volume	48L
Mounting Method	Pre-burying
Product Dimension	595*455*532 (W*H*D)
Package Dimension	660*512*610 (W*H*D)
Pre-burying Dimension	564*450*550 (button for 10mm on the upper part and 0mm on the lower part (W*H*D))
Net Weight	22.7kg
Gross Weight	25.7kg
Standards	GB 4706.1-2005 GB 4706.22-2008

Electrical Schematic Diagram



MST-48CP



Assembly Notes



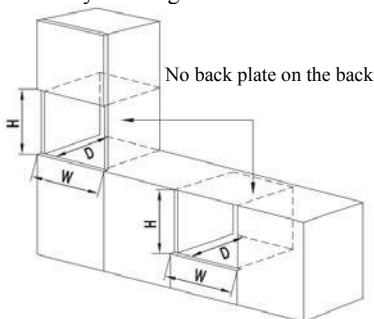
1. The electrical steamer shall be steadily mounted in a secure place easy for operation and maintenance (the steamer must not be obliquely placed).
2. Don't mount the electrical steamer and power socket in any place that might become damp or get wet with water.
3. Do confirm if the earth electrode of the power socket is effective.
4. To move the product to another place, lift it up from the handle hole or the bottom. Handle the product with care.
5. The facilities and objects next to the electrical steamer must be insulated.
6. It is better to mount a switch in front of the socket of the electrical steamer, to make it easy to disconnect the power supply when the electrical steamer is not used.
7. While the electrical steamer is working, please don't directly touch the inside of the steamer, in order not to be scalded.
8. Mount the pre-buried electrical steamer inside the cupboard, which shall have space for heat radiation, or else normal use of the steamer will be affected. The cupboard shall not have a back plate. The heat radiation is shown on the right picture:

Please ensure certain ventilation distance

Product Assembly Method



1. Put the machine near the mounting groove. Then, insert the power plug into the socket.
2. Lift the machine up from the bottom or the left and right clasp positions. Then, gently put the machine down in the preleft holes in the cupboard. Next, push the machine so that it will be close to the front panel of the cupboard in parallel, and completely embedded into the cupboard.
3. When the front door of the machine is opened, four screw holes can be seen on the rim. Fix the machine in the cupboard with mounting screws. The machine can be fastened on the lower part of the cupboard foundation or the upper part of the corner cabinet according to actual needs.
4. As to the detailed parameters for burying the machine in the cupboard, refer to the schematic assembly drawing and the attached form.



Product Assembly Dimension

Type (Electrical Steamer)	Hole Size
MST-48CP	W564*H450*D550 (button for 5mm on the upper part, without buttoning on the lower part)

User Instructions

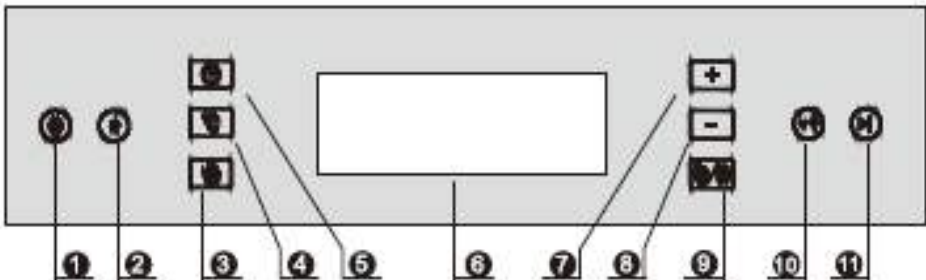


1. To take the food out right after steaming, you must use a special tool or wear high-temperature resistant gloves, in order not to be scalded.
2. During use, the product will accumulate some water. Please promptly clear the accumulated water away from the drainage trough and liner, in order to avoid spillover.
3. After cooking, please don't open the steamer right away, in order not to be scalded by the erupted steam.
4. Don't flush the machine body with water, or wipe it with organic solvent such as petrol.
5. Please regularly clear the scale away using the scale removal function, and regularly wash the tank.
6. If the soft power cord is damaged, it must be replaced by a professional of the manufacturer, its maintenance department or similar department, in order to avoid dangers.
7. All power sockets must be reliably grounded.
8. If the electrical steamer is unused for a long period, please turn off its power supply, and clear the water away from the tank.
9. During steaming, please don't additionally cover the food, or else steam cannot penetrate into food that food cannot be well cooked.
10. It's better to use filtered purified water or barreled water.

Application Methods



Control Panel

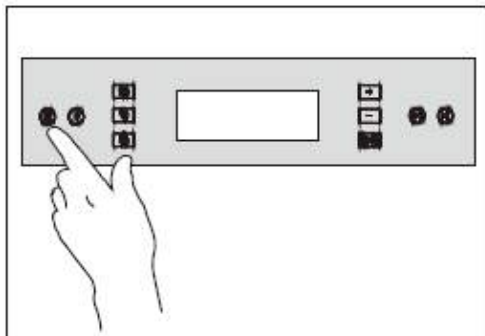


- | | | | |
|------------------------------------|------------------|-------------------|------------------------------|
| ① Power switch | ② Function key | ③ Light key | ④ Temperature regulating key |
| ⑤ Time setting key | ⑥ Display screen | ⑦ Up key | ⑧ Down key |
| ⑨ Appointment key/tank opening key | ⑩ Child lock | ⑪ Start/pause key | |

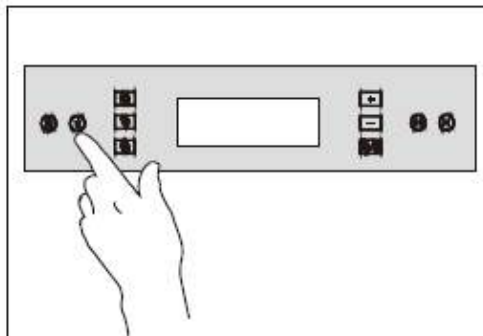
Rapid application

1. Start the heating function

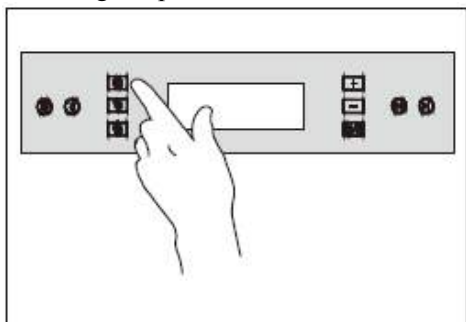
Step 1: Press the power switch “Ⓞ”, and the display screen will be on. Then, the machine will enter the standby state.



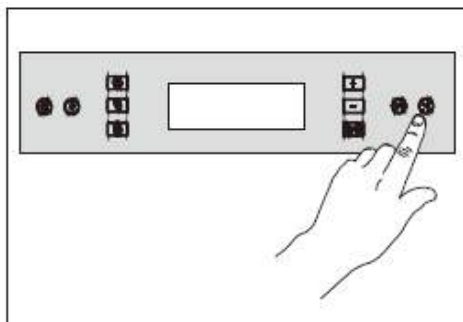
Step 2: Press the “P” key to select the steaming function. Then, the icon “{ }” will be displayed on the upper left corner of the display screen.



Step 3: Press the “Ⓞ” key. Then, press “+” and “-” keys to regulate working time. Next, press the “☐” key. Then, press “+” and “-” keys to regulate the working temperature.



Step 4: Press the “Ⓞ” key. Then, the baking function of the steamer will be immediately started.




Detailed operating instructions

▶ Standard time setting (clock function)













When the product is powered on for the first time, or when the “Ⓞ” key is long pressed under the standby state, the clock will flicker on the display screen. At this moment, press the “+” and “-” keys to regulate the time on the clock. After time adjustment, it is unnecessary to press any key. 10s later, the adjusted time will be automatically confirmed.

Detailed Operating Instructions

Press the “” key one time while the steamer is working. Then, the steamer will stop heating.
















Auto heating shut-off mode over set time







Set the working time first. The method for the steamer to automatically stop heating after working for the set time is as follows:


1. Press the “” key, and the machine will enter the standby state;
2. Press the “” key for mode selection, switch the function whenever the key is pressed;
3. Press the “” key. Then, the displayed temperature will start flickering. Then, press the “” and “” keys to set the steaming temperature. For high-temperature steaming, “” is non-adjustable.
4. Press the “” key, and the minutes will start flickering. At this moment, press the “” and “” keys to set the steaming time. Press the “” or “” key each time for 1 min. The value will be increased or decreased continuously when the key is long pressed.
5. Press the “” key, and the steamer will immediately start steaming;

Appointment function:

Operate the machine as follows under the standby state:



1. Press the “” key once, and the machine will enter the standby state;
2. Press the “” key for mode selection. The function will be switched whenever the key is pressed;
3. Press the “” key, and the displayed temperature will start flickering. Then, set the steaming temperature through the “” and “” keys. For high-temperature heating, “” is non-adjustable.
4. Press the “” key, and the minutes will start flickering. Then, press the “” and “” keys to set the steaming time. Press the “” or “” key each time for 1 min. The value will be increased or decreased continuously when the key is long pressed.
5. Press the “” key to set the expected end time of steaming through the “” and “” keys.
6. Press the “” key to confirm the setting, and the steamer will start heating at the end time;

 Scale removal function: Press the “” key to take the tank out first. Pour one bag of scale remover into the tank. Then, fill up half of the tank with water and mount it into the tank holder of the electrical steamer. Press the “” key under the standby state to select the scale removing gear, and the scale removal function will be enabled. At this moment, the icon “” will be displayed in the middle of the display screen. Press the “” key to enter the scale removal function. When the steamer alarms, the water shortage icon “” will be displayed on the right of the screen.




When the electrical steamer alarms for water shortage, the tank will pop out by itself. Then, refill up half of the tank with clear water. Next, remount the tank into the tank holder. Press the “” key until the steamer stops working.

Lighting function/child lock;

1. Operate as follows under the standby mode;

Press the light key “”, and the light will be on. Then, press the “” key again, and the light will be off.

2. Operate as follows when the steamer has been powered on;

Long press the child lock “” for 1.5s, and the child lock will be enabled, while other keys will be locked and non-operable. The child lock icon “” will be displayed on the right of the display screen. Long press the child lock key “” for 1.5s to disable the child lock;

Steaming Requirements for Utensils



Steaming requirements for utensils:

Select suitable utensils for different food. In using the electrical steamer, please use the special food utensils without toxin volatilization at high temperature. No utensil used in the electrical steamer shall have any cover. For special needs, it is better to use the accessories such as steaming plate supplied together with the product. The particular suggestions for utensil selection are as follows:

1. Relatively bulky food such as sweet potatoes, corns, tomatoes, eggs, steamed stuffed buns and steamed rolls without oil drip can be directly put on the steaming rack.
2. Food such as fish, spare ribs, whole chicken and pumpkins can be put on the steaming plate if it is unnecessary to retain the juice infiltrated out of the food after they are cooked.
3. Oil drip pan can be used for food such as fish, spare ribs, whole chicken and beef when the juice infiltrated out of the food has to be retained after cooking.

Suggestions on Cooking Time for Common Food



Category	Weight	Time
Fish	~650 g	15 min
Sea Crab	~500 g	25 min
Shrimp	~500 g	12 min
Drumstick	5 drumsticks with a weight of about 650 g	30 min
Chick	1 chick with a weight of about 1,100 g	35 min
Beef	~350 g	40 min
Pork	~400 g	20 min
Soup	~450 g	15 min
Egg	10 eggs with a weight of about 650 g	15 min
Pumpkin	~850 g	20 min
Potato	~550 g	30 min
Corn	~ 550 g	30 min
Steamed Stuffed Bun	10 buns	18 min
Rice	~400 g	30 min

Daily Product Maintenance




Notes: To give the performances of the machine into full play and prolong its service life, the machine shall be regularly maintained. Prior to maintenance, unplug the power plug and press the power switch to confirm if the power supply has been disconnected.

1. Don't unplug the power plug out of the power socket of the steamer by pulling the cable.
2. To clean the liner, the accessories shall be taken out first. Then, tidy the liner up with wiping rag.
3. Don't directly spray the machine with water; avoid using strong acidic or alkaline detergent.
4. Maintain the inner chamber after each use. When the inner chamber is cooled down, wipe the whole inner chamber with a piece of dry cloth, or open the steamer until the inner chamber is completely dry.
5. Maintain the steam generator every 3 months. Enable the dirt removal function on the product, and clean the machine with scale remover.
6. Please promptly clear the water away from the drain trough using a water absorbing ball.
7. Please regularly clean the tank. To clean the tank, remove the cover first, and then, scrub the inner side of the tank with wet cloth and detergent.

Common Failures and Solutions



In case of any anomaly during use, please stop using the machine, unplug the power plug, check and confirm the following content. When necessary, please contact our after-sales service center.

Failures	Causes	Solutions
Water shortage alarm 	No water in the tank	Fill up the tank with water
	The tank is not mounted in place	Push the tank inside again, to horizontally align it with the plane of the inner chamber
	The pump is damaged	Replace the pump or notify the manufacturer of repair
The control panel cannot be operated	The child lock has been enabled	Disable the child lock
	The switch panel is damaged	Notify the manufacturer of repair
The food cannot be fully cooked by steaming	The food has been covered	Remove the cover from the food
	No steam is generated	Notify the manufacturer of repair
E2 is displayed on the display screen	The temperature sensor of the inner liner is damaged	Notify the manufacturer of repair
E4 is displayed on the display screen	The temperature sensor of the heating plate is damaged	Notify the manufacturer of repair
E5 is displayed on the display screen	The temperature controller of the heating plate protects against over high temperature	Power off the machine for automatic cooling or notify the manufacturer of repair
E8 is displayed on the display screen	The tank motor fails	Notify the manufacturer of repair

Cảm ơn bạn đã sử dụng sản phẩm của chúng tôi

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi lắp đặt và sử dụng sản phẩm này, và sử dụng sản phẩm theo hướng dẫn sử dụng này. Các hướng dẫn vận hành của sách hướng dẫn này có ý nghĩa rất quan trọng để giữ sản phẩm này trong điều kiện hoạt động tốt.

Cảm ơn bạn đã sử dụng sản phẩm của chúng tôi

Nội Dung

1. Nội dung	1
2. Thông báo của Người dùng về Tác động Môi trường	2
3. Hướng dẫn an toàn	2
4. Bảng kê sản phẩm	3
5. Các thành phần	4
6. Kích thước và thông số kỹ thuật của sản phẩm	4
7. Thông số kỹ thuật sản phẩm	4
8. Sơ đồ mạch điện	5
9. Ghi chú lắp ráp / Phương pháp lắp ráp sản phẩm	6
10. Hướng dẫn sử dụng và Phương pháp ứng dụng	7
11. Phương pháp ứng dụng	8
12. Phương pháp ứng dụng	9
13. Các lỗi thường gặp và giải pháp	8
14. Tên và Nội dung của các Chất Nguy hiểm trong Sản phẩm	9
15. Yêu cầu hấp đối với đồ dùng	10
16. Gợi ý về thời gian nấu thức ăn thông thường	11
17. Bảo trì sản phẩm định kỳ / Các lỗi thường gặp và giải pháp	12
18. Các lỗi thường gặp và giải pháp	13

Các dấu hiệu sử dụng trong sổ tay và ý nghĩa:



Thông tin quan trọng về an toàn cá nhân và cách tránh làm hỏng lò



Ghi chú chính

Thông báo của Người dùng về Tác động Môi trường

Bảo vệ môi trường và tránh ô nhiễm. Các tác động môi trường có thể gây ra trong quá trình sử dụng sản phẩm của chúng tôi. Xin được thông báo như sau:

Các chất thải có thể tái chế như thùng carton và đồ nhựa phải được loại bỏ vào các thùng rác có thể phân loại được chỉ định sau khi sử dụng. Các chất thải nguy hại như rác thải, tế bào đã qua sử dụng sẽ gây ô nhiễm môi trường nghiêm trọng nếu vứt rác bừa bãi. Chúng sẽ được ném vào thùng rác tương ứng để tái chế chất thải.

Hướng dẫn an toàn

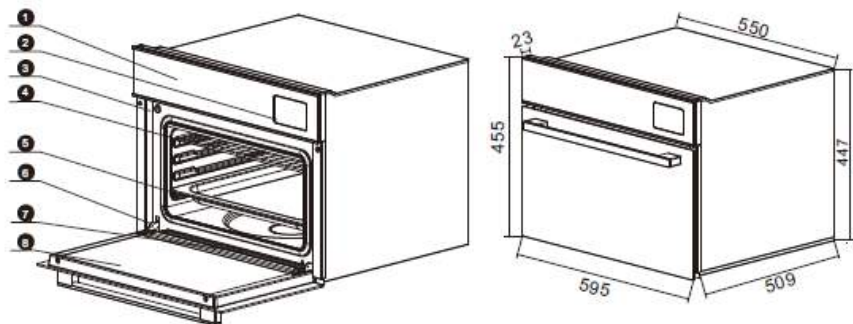
1. Do các quy trình đặc biệt của chúng, kính cường lực vốn có đặc điểm là vỡ tự phát, dao động từ 3‰ đến 5‰ trong ngành, nhưng được chúng tôi kiểm soát chặt chẽ dưới 3‰.
2. Vui lòng sử dụng riêng các ổ cắm có dòng định mức trên 10A. Sản phẩm phải được nối đất đáng tin cậy. Vui lòng không sử dụng ổ cắm lỏng lẻo hoặc ổ cắm có tiếp xúc kém, nếu không sẽ dễ gây ra điện giật, đoản mạch và hỏa hoạn. Dùng chung ổ cắm với các thiết bị điện khác có thể làm cho sản phẩm nóng bất thường và do đó gây ra hỏa hoạn.
3. Để rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, hãy giữ đầu của nó. Vui lòng không cầm dây nguồn để rút phích cắm, nếu không sẽ gây ra các nguy hiểm như điện giật, đoản mạch và hỏa hoạn.
4. Vui lòng không ngâm sản phẩm trong nước hoặc phun nước vào sản phẩm, nếu không sẽ gây ra các nguy hiểm như đoản mạch và điện giật.
5. Vui lòng không sử dụng điện áp xoay chiều ngoài 187-242V, nếu không sẽ gây ra hỏa hoạn và điện giật.
6. Vui lòng hướng dẫn trẻ em không sử dụng một mình, nếu không sẽ dễ gây bong, điện giật và các tai nạn khác.
7. Ngoại trừ các nhân viên kỹ thuật, những người khác không được tháo rời, sửa chữa hoặc thay đổi sản phẩm một cách độc lập.
8. Nếu sản phẩm không được sử dụng trong thời gian dài, vui lòng rút phích cắm ra khỏi nguồn hoặc tắt nguồn điện của sản phẩm.
9. Khi dây nguồn bị hỏng, sản phẩm phải được chuyển đến ổ cắm sửa chữa để thay thế.
10. Cảnh báo: Không làm sạch kính cửa của lò hơi đã lắp ráp bằng chất tẩy mài mòn thô hoặc dao cạo kim loại sắc nhọn. Nếu bề mặt kính cửa lò hấp bị trầy xước, kính sẽ bị nghiền nát.

Bảng kê sản phẩm



STT	Danh mục	Số lượng			
1	Lò hấp	1			
2	Bóng hút nước	1			
3	Bọt biển vệ sinh	1			
4	Khay hấp	1			
5	Khay hứng dầu	1			
6	Tẩy cặn	2 túi			
7	Bao bì lò hấp	1			
8	Hướng dẫn	1			
9	Thẻ bảo hành	-			
10	Vi hấp	1			
11	Vít	1 bộ			
12	Thùng carton	1			
13	Mút xốp	1 bộ			
14	Giá quay nướng	-			
15	Hạt chống ẩm	1 túi			

Thành phần / Kích thước và thông số kỹ thuật của sản phẩm



- ❶ Bảng điều khiển ❷ Khay nước ❸ Công tắc cửa ❹ Giá hấp
❺ Đĩa hấp ❻ Bản lề cửa ❼ Gioăng chặn nước ❽ Cửa

Thông số sản phẩm kỹ thuật

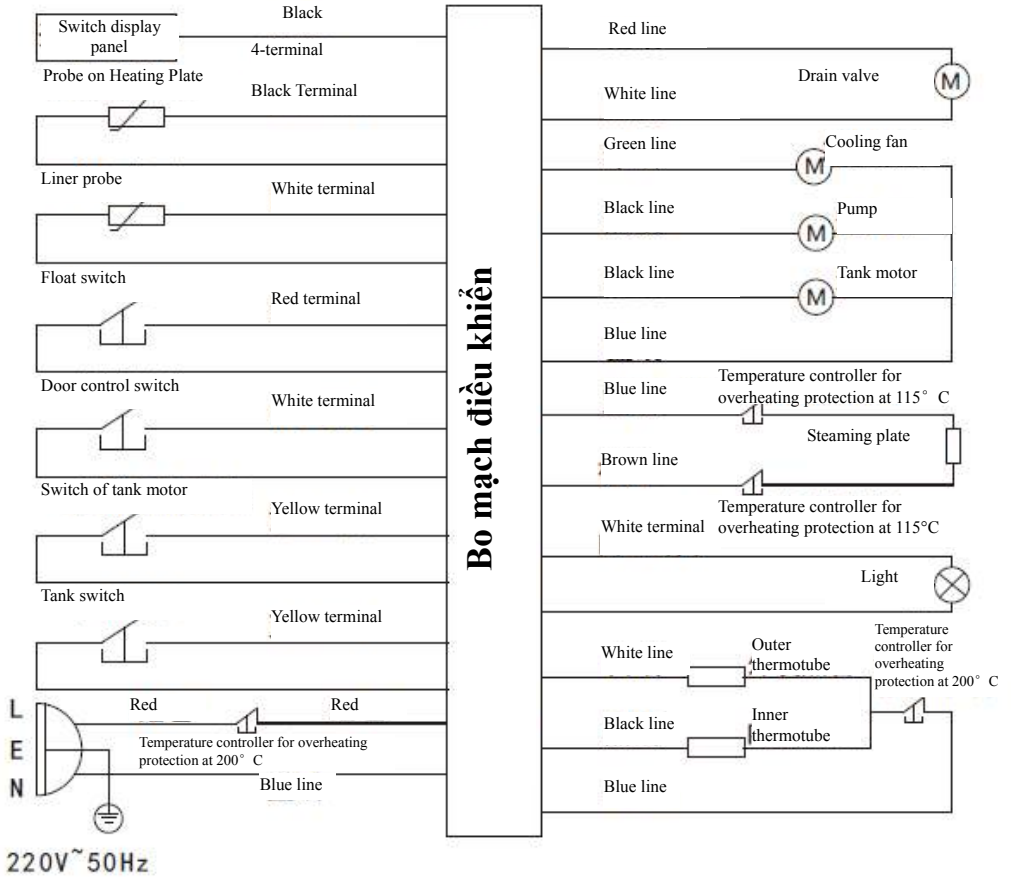


Mô tả Sản phẩm	Lò hấp
Mã số	MST-48CP
Điện áp	220V~
Tần số	50Hz
Công suất	2,060W
Dung tích	48L
Phương pháp lắp đặt	âm tủ
Kích thước sản phẩm	595*455*532 (W*H*D)
Kích thước thùng	660*512*610 (W*H*D)
Kích thước khoang tủ	564 * 450 * 550 (nút cho 10mm ở phần trên và 10mm ở phần dưới (W * H * D)
Khối lượng tịnh	22.7kg
Khối lượng	25.7kg
Tiêu chuẩn	GB 4706.1-2005 GB 4706.22-2008

Sơ đồ mạch điện



MST-48CP



Ghi chú lắp đặt



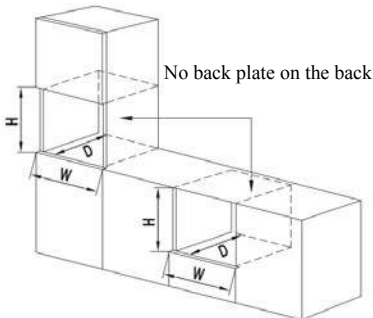
1. Lò hấp điện phải được lắp chắc chắn ở nơi an toàn, dễ vận hành và bảo dưỡng (lò hấp không được đặt nghiêng).
2. Không lắp lò hấp điện và ổ cắm điện ở bất kỳ nơi nào có thể bị ẩm hoặc bị ướt bởi nước.
3. Hãy xác nhận xem điện cực nối đất của ổ cắm điện có hiệu quả hay không.
4. Để di chuyển sản phẩm đến nơi khác, hãy nhắc sản phẩm lên bằng tay cầm hoặc đáy. Xử lý sản phẩm cẩn thận.
5. Các thiết bị và vật dụng bên cạnh lò hấp điện phải được cách điện.
6. Tốt hơn hết bạn nên lắp công tắc trước ổ cắm của lò hấp điện, để dễ dàng ngắt nguồn điện khi không sử dụng lò hấp điện.
7. Trong khi lò hấp điện đang hoạt động, vui lòng không chạm trực tiếp vào bên trong lò hấp để không bị bỏng.
8. Lắp lò hấp điện đã được âm sẵn bên trong tủ, tủ này phải có không gian để bức xạ nhiệt, nếu không việc sử dụng bình thường của tủ hấp sẽ bị ảnh hưởng. Lò không được có tấm chắn phía sau. Bức xạ nhiệt được hiển thị trên hình bên phải:

Please ensure certain ventilation distance

Phương pháp lắp đặt sản phẩm



1. Đặt lò gần khoang tủ. Sau đó, cắm phích cắm điện vào ổ cắm.
2. Nâng máy lên từ phía dưới hoặc các vị trí tay nắm trái và phải. Sau đó, nhẹ nhàng đặt lò xuống khoang tủ. Tiếp theo, đẩy lò để song song với mặt trước của tủ, và đưa lò hoàn toàn vào tủ.
3. Khi cửa trước của lò được mở, có thể nhìn thấy hai lỗ bắt vít trên vành. Cố định lò vào tủ bằng các vít lắp. Lò có thể được gắn chặt vào phần dưới của kệ tủ hoặc phần trên của góc tủ tùy theo nhu cầu thực tế.
4. Về thông số chi tiết để cố định lò trong tủ, các bạn tham khảo bản vẽ sơ đồ lắp đặt và biểu mẫu đính kèm.



Kích thước sản phẩm

Mã số (Lò hấp điện)	Kích thước khoang tủ
MST-48CP	W564 * H450 * D550 (nút 5mm ở phần trên, không có phần nút phía dưới)

Hướng dẫn sử dụng

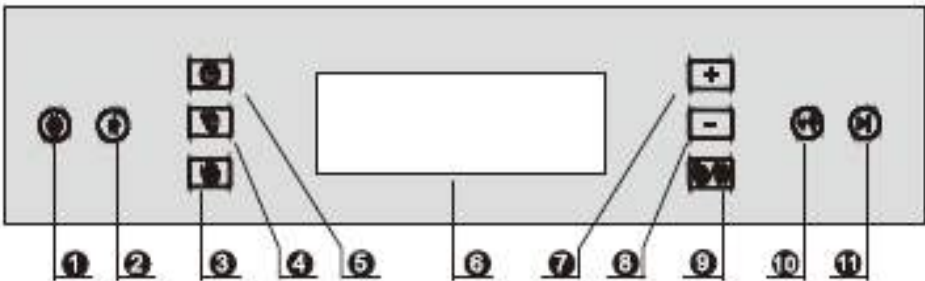


1. Để lấy thức ăn ra ngay sau khi hấp, bạn phải dùng dụng cụ chuyên dụng hoặc đeo găng tay chịu nhiệt cao để không bị bỏng.
2. Trong quá trình sử dụng, sản phẩm sẽ tích tụ một ít nước. Hãy nhanh chóng dọn sạch nước tích tụ ra khỏi khay thoát nước và lớp lót để tránh tràn ra ngoài.
3. Sau khi sử dụng, vui lòng không mở lò hấp ngay để không bị bỏng do hơi nước phun ra.
4. Không lau thân máy bằng nước hoặc lau bằng dung môi hữu cơ như xăng.
5. Hãy thường xuyên làm sạch cặn bằng chức năng loại bỏ cặn và thường xuyên rửa khay nước.
6. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật hoặc bộ phận tương tự để tránh nguy hiểm.
7. Tất cả các ổ cắm điện phải được nối đất chắc chắn.
8. Nếu lò hấp điện không được sử dụng trong một thời gian dài, vui lòng tắt nguồn điện và xả sạch nước khỏi khay nước.
9. Trong quá trình hấp, vui lòng không đập kỹ thực phẩm, nếu không hơi nước không thể tiếp cận vào thực phẩm khiến thực phẩm không thể chín kỹ.
10. Tốt hơn là nên sử dụng nước tinh khiết đã qua lọc hoặc nước đóng chai.

Phương pháp ứng dụng




Bảng điều khiển

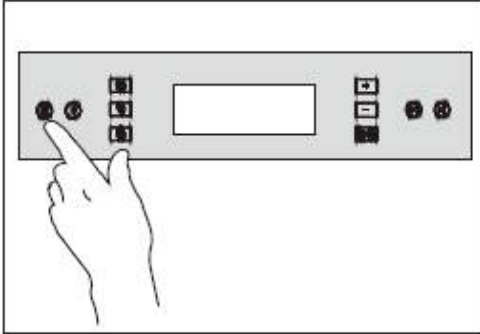




- ❶ Phím nguồn ❷ Phím chức năng ❸ Phím đèn ❹ Phím điều chỉnh nhiệt độ ❺ Phím điều chỉnh thời gian ❻ Màn hình hiển thị ❼ Phím tăng ❸ Phím giảm ❹ Phím đóng/mở khay nước ❹ Khóa trẻ em ❹ Phím bắt đầu/tạm dừng

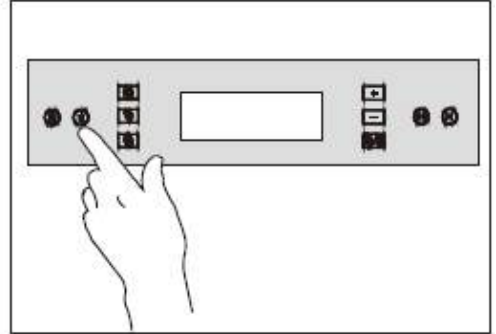
Ứng dụng nhanh







1. Bắt đầu chức năng gia nhiệt

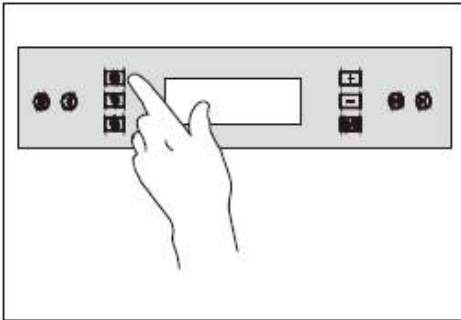
Bước 1: Chạm phím nguồn "  ", và màn hình hiển thị sẽ sáng. Sau đó, lò sẽ chuyển sang trạng thái chờ.




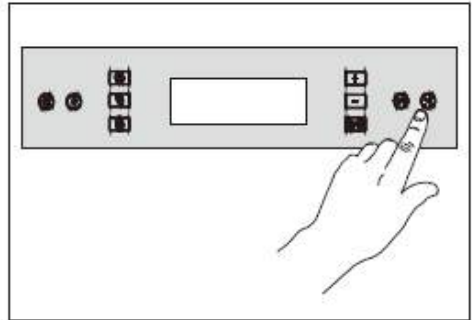
Bước 2: Chạm phím "  " để chọn chức năng hấp. Sau đó, biểu tượng "  " sẽ được hiển thị ở góc trên bên trái của màn hình hiển thị.




Bước 3: Chạm phím "  ". Sau đó, chạm phím "  " và "  " để điều chỉnh thời gian hoạt động. Tiếp theo, chạm phím "  ". Sau đó, chạm phím "  " và "  " để điều chỉnh nhiệt độ hoạt động.






Bước 4: Chạm phím "  ". Khi đó, chức năng hấp của lò hấp sẽ được khởi động ngay lập tức.



Hướng dẫn vận hành chi tiết

 Cài đặt thời gian tiêu chuẩn (chức năng đồng hồ)

Khi sản phẩm được bật nguồn lần đầu tiên hoặc khi chạm giữ phím "  " ở trạng thái chờ, đồng hồ sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. Tại thời điểm này, chạm phím "  " và "  " để điều chỉnh thời gian trên đồng hồ. Sau khi điều chỉnh thời gian, nếu không chạm bất kỳ phím nào trong vòng 10 giây, thời gian đã điều chỉnh sẽ tự động được xác nhận.

Hướng dẫn vận hành chi tiết

Chạm phím "⏻" một lần trong khi lò hấp đang hoạt động. Sau đó, lò hấp sẽ ngừng hoạt động.

▶ Cài đặt nhiệt độ và thời gian hấp

1. Chạm phím "⏻" và lò sẽ chuyển sang trạng thái chờ;
2. Chạm phím "⏻" để chọn chức năng, chạm tiếp tục để chuyển đổi chức năng;
3. Chạm phím "⏻" nhiệt độ hiển thị sẽ bắt đầu nhấp nháy. Sau đó, chạm phím "+" và "-" để cài đặt nhiệt độ hấp. Đối với chức năng hấp ở nhiệt độ cao, không thể điều chỉnh "°C".
4. Chạm phím "⏻" và số phút sẽ bắt đầu nhấp nháy. Lúc này, chạm phím "+" và "-" để cài đặt thời gian hấp. Chạm phím "+" hoặc "-" giá trị sẽ tăng hoặc giảm 1 phút sau mỗi lần chạm phím.
5. Chạm phím "⏻" và lò hấp sẽ bắt đầu hấp ngay lập tức;

▶ Chức năng hẹn giờ:

Vận hành lò như sau ở trạng thái chờ:

1. Chạm phím "⏻" một lần và lò sẽ chuyển sang trạng thái chờ;
2. Chạm phím "⏻" để chọn chức năng, chạm tiếp tục để chuyển đổi chức năng;
3. Chạm phím "⏻" và nhiệt độ hiển thị sẽ bắt đầu nhấp nháy. Sau đó, cài đặt nhiệt độ hấp thông qua các phím "+" và "-". Đối với chức năng hấp ở nhiệt độ cao, "°C" không thể điều chỉnh được.
4. Chạm phím "⏻" và số phút sẽ bắt đầu nhấp nháy. Sau đó, chạm phím "+" và "-" để cài đặt thời gian hấp. Chạm phím "+" hoặc "-" giá trị sẽ tăng hoặc giảm 1 phút sau mỗi lần chạm phím.
5. Chạm phím "⏻" để đặt thời gian kết thúc hấp dự kiến thông qua các phím "+" và "-"
6. Chạm phím "⏻" để xác nhận cài đặt và lò hấp sẽ bắt đầu làm nóng;

▶ Chức năng loại bỏ cặn: Chạm phím "⏻" khoảng 3 giây để lấy khay nước ra. Đổ một túi chất tẩy cặn vào khay. Sau đó, đổ nước vào một nửa khay và lắp vào giá đỡ khay của lò hấp điện. Chạm phím "⏻" ở trạng thái chờ để chọn chức năng loại bỏ cặn và chức năng loại bỏ cặn sẽ được bật. Lúc này, biểu tượng "☼" sẽ hiển thị ở giữa màn hình. Chạm phím "⏻" để vào chức năng loại bỏ cặn. Khi lò hấp báo động, biểu tượng thiếu nước "⚠" sẽ hiển thị ở bên phải màn hình.

Khi lò hấp điện báo động thiếu nước, khay sẽ tự bật ra. Sau đó, đổ đầy nước trong đến một nửa khay. Tiếp theo, lắp lại bệ vào giá đỡ khay. Chạm phím "⏻" cho đến khi lò hấp ngừng hoạt động.

▶ Đèn chiếu sáng / khóa trẻ em;

1. Hoạt động như sau ở chế độ chờ;

Chạm phím đèn "☼" và đèn sẽ sáng. Sau đó, chạm lại phím "☼" và đèn sẽ tắt.

2. Hoạt động như sau khi lò hấp đã được bật nguồn;

Chạm và giữ khóa trẻ em "🔒" trong 1,5 giây và khóa trẻ em sẽ được bật, trong khi các phím khác sẽ bị khóa và không thể hoạt động. Biểu tượng khóa trẻ em "🔒" sẽ hiển thị ở bên phải màn hình. Chạm và giữ phím khóa trẻ em "🔒" trong 1,5 giây để tắt khóa trẻ em;

Yêu cầu hấp đối với đồ dùng



Yêu cầu hấp đối với đồ dùng:

Lựa chọn đồ dùng phù hợp cho các thực phẩm khác nhau. Khi sử dụng lò hấp điện, vui lòng sử dụng dụng cụ thực phẩm đặc biệt không bị bay hơi độc tố ở nhiệt độ cao. Không một dụng cụ nào được sử dụng trong lò hấp điện phải có nắp đậy. Đối với những nhu cầu đặc biệt, tốt hơn hết bạn nên sử dụng các phụ kiện như xung hấp đi kèm với sản phẩm. Các gợi ý cụ thể cho việc lựa chọn đồ dùng như sau:

1. Thực phẩm như khoai lang, bắp, cà chua, trứng, bánh nhồi hấp và chả hấp không có dầu có thể được đặt trực tiếp lên vỉ hấp.
2. Thực phẩm như cá, sườn, gà nguyên con và bí ngô có thể được cho vào khay hấp nếu không cần thiết để giữ lại nước cho thực phẩm sau khi chúng được nấu chín.
3. Khay hứng dầu có thể sử dụng cho các thực phẩm như cá, sườn non, thịt gà, thịt bò nguyên con khi nước thoát ra ngoài thực phẩm được giữ lại sau khi nấu.

Gợi ý về thời gian hấp thức ăn thông thường



Thê loại	Trọng lượng	Thời gian
Cá	~650 g	15 phút
Cua biển	~500 g	25 phút
Tôm	~500 g	12 phút
Đậu bắp	650 g	30 phút
Gà	~1,100g	35 phút
Bò	~350 g	40 phút
Heo	~400 g	20 phút
Súp	~450 g	15 phút
Trứng	~ 650 g	15 phút
Bí đỏ	~850 g	20 phút
Khoai tây	~550 g	30 phút
Bắp	~ 550 g	30 phút
Bánh bao	10 bánh	18 phút
Cơm	~400 g	30 phút

Bảo trì sản phẩm hàng ngày




Lưu ý: Để hoạt động của thiết bị phát huy hết tác dụng và kéo dài tuổi thọ, thiết bị phải được bảo trì thường xuyên. Trước khi bảo trì, rút phích cắm ra khỏi phích cắm điện và nhấn công tắc nguồn để xác nhận xem nguồn điện đã được ngắt chưa.

1. Không rút phích cắm ra khỏi ổ điện của tủ hấp bằng cách kéo cáp.
2. Để làm sạch lớp lót, trước tiên phải lấy các phụ kiện ra. Sau đó, làm sạch lớp lót bằng giẻ lau.
3. Không phun nước trực tiếp vào máy; tránh sử dụng chất tẩy rửa có tính axit hoặc kiềm mạnh.
4. Bảo dưỡng khoang bên trong sau mỗi lần sử dụng. Khi khoang bên trong nguội hẳn, hãy lau toàn bộ khoang bên trong bằng một khăn khô hoặc mở lò hấp cho đến khi khoang bên trong khô hoàn toàn.
5. Bảo dưỡng thiết bị 3 tháng một lần. Bật chức năng tẩy cặn trên sản phẩm và làm sạch lò bằng chất tẩy cặn.
6. Hãy nhanh chóng làm sạch nước khỏi khoang lò bằng cách sử dụng một quả bóng hút nước.
7. Hãy thường xuyên làm sạch khay. Để làm sạch khay chứa nước, trước tiên hãy tháo nắp, sau đó, dùng khăn ướt và chất tẩy rửa để làm sạch mặt trong của khay.

Các lỗi thường gặp và giải pháp



Nếu có bất thường xảy ra trong quá trình sử dụng, vui lòng ngừng sử dụng thiết bị, rút phích cắm điện, kiểm tra và xác nhận nội dung sau. Khi cần thiết, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Báo động thiếu nước 	Không có nước trong khay	Thêm nước vào khay
	Chưa gắn khay nước	Đẩy khay vào bên trong một lần nữa, đặt theo chiều ngang với mặt phẳng của khoang bên trong
	Máy bơm bị hỏng	Thay thế máy bơm hoặc gọi dịch vụ kỹ thuật
Bảng điều khiển không hoạt động	Khóa trẻ em đã được bật	Tắt khóa trẻ em
	Bảng điều khiển công tắc bị hỏng	Gọi dịch vụ kỹ thuật
Thực phẩm không thể chín hoàn toàn bằng cách hấp	Thức ăn bị bọc kín	Tháo nắp vật chứa thức ăn
	Không có hơi nước được tạo ra	Gọi dịch vụ kỹ thuật
E2 hiển thị trên màn hình hiển thị	Cảm biến nhiệt độ bên trong bị hỏng	Gọi dịch vụ kỹ thuật
E4 hiển thị trên màn hình hiển thị	Cảm biến nhiệt độ của nồi hơi bị hỏng	Gọi dịch vụ kỹ thuật
E5 hiển thị trên màn hình hiển thị	Nồi hơi quá nhiệt	Tắt nguồn máy để làm mát tự động hoặc gọi dịch vụ kỹ thuật
E8 hiển thị trên màn hình hiển thị	Động cơ khay nước bị lỗi	Gọi dịch vụ kỹ thuật

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City
Tel: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882
Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom Malloca TP.Hồ Chí Minh:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882
Email: info@malloca.com

Showroom Malloca Hà Nội:

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội
SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98

Showroom Malloca Đà Nẵng:

451 Điện Biên Phủ, Phường Hòa Khê, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
SĐT: (0236) 7303 268

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu
SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt
SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang
SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Cà Mau

180 T28 Lý Văn Lâm, Khóm 4, Phường 1, TP. Cà Mau
SĐT: (0290) 3832 152