

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
NỒI CHIÊN HƠI NƯỚC
KALITE JUPITER PRO



LỜI CẢM ƠN

Kính gửi Quý khách hàng,

Lời đầu tiên, Kalite Việt Nam xin chân thành cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sử dụng nồi chiên hơi nước Kalite Jupiter Pro. Xin quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để có thể tận dụng tối đa các chức năng của sản phẩm. Chúng tôi tin rằng sản phẩm này sẽ mang lại sự tiện dụng cho quý khách, giúp tạo ra những món ăn thơm ngon, hấp dẫn cho cả gia đình. Nếu có bất kỳ vấn đề gì trong quá trình sử dụng, quý khách vui lòng liên hệ trung tâm Chăm sóc khách hàng của KALITE qua Hotline: 1900 1850 (nhánh số 4).

Quý khách vui lòng quét mã QR Code hoặc nhắn tin theo cú pháp:

UKG (dấu cách) SỐ SERIAL gửi 8077 để kích hoạt bảo hành điện tử & đảm bảo các lợi ích sau :

- Xác định được hàng hoá chính hãng
- Đảm bảo quyền lợi bảo hành chính hãng trong suốt quá trình sử dụng sản phẩm.
- Dễ dàng tra cứu thông tin bảo hành sản phẩm như: Ngày kích hoạt, thời gian bảo hành... ngay trên điện thoại.

HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ:

1. IOS hoặc ANDROID : Mở chức năng chụp ảnh trên điện thoại. Quét vào phần mã QR Code IOS hoặc ANDROID in trên sách HDSD hoặc vỏ màu sản phẩm để tải ứng dụng và làm theo hướng dẫn của hệ thống.

2. WEBSITE: Mở chức năng chụp ảnh trên điện thoại. Quét vào phần mã QR Code WEBSITE và làm theo hướng dẫn của hệ thống.

3. SMS: Soạn tin nhắn theo cú pháp: **UKG (dấu cách) SỐ SERIAL gửi 8077**



Sản phẩm và phụ kiện đi kèm của chúng tôi phù hợp với các tiêu chuẩn an toàn, quý khách có thể yên tâm sử dụng nồi chiên hơi nước Kalite Jupiter Pro để mang đến sự tiện lợi trong căn bếp và an toàn cho sức khỏe người dùng.

Kalite Việt Nam

* Sản phẩm của tập đoàn UKG

MỤC LỤC

Biện pháp an toàn	04
Hướng dẫn sử dụng	08
Cấu tạo sản phẩm	10
Bảng điều khiển	12
Hướng dẫn vận hành	13
Hướng dẫn sử dụng bình nước	17
Xử lý sự cố	18
Vệ sinh bảo quản	19
Thông tin bảo hành	20

BIỆN PHÁP AN TOÀN

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO TRONG TƯƠNG LAI

- Đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng lần đầu, ngay cả khi bạn đã quen thuộc với loại sản phẩm này. Các biện pháp an toàn đi kèm giúp giảm nguy cơ cháy, điện giật và thương tích khi được tuân thủ đúng cách. Giữ sách hướng dẫn ở nơi an toàn để tham khảo sau này.
- Luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản và các biện pháp phòng chống tai nạn khi sử dụng thiết bị điện, bao gồm những điều sau:

An toàn điện và xử lý dây điện

- Điện áp: Đảm bảo điện áp và tần số mạch của ổ cắm tương ứng với điện áp ghi trên nhãn thông số của thiết bị. Nếu không khớp, hãy liên hệ với dịch vụ khách hàng của chúng tôi và không sử dụng thiết bị.
- Kết nối: Cắm phích cắm chắc chắn vào nguồn điện. Ổ cắm phải được nối đất đúng cách và dễ tiếp cận để có thể rút phích cắm ra dễ dàng.
- Không được thay đổi kết cấu sản phẩm.
- CẢNH BÁO: Không nhúng vào nước! Để bảo vệ khỏi bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc chính thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác. Nếu thiết bị rơi vào nước, ngay lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện. Không chạm vào thiết bị hoặc thò tay vào nước. Lau khô thiết bị và để nhân viên dịch vụ có trình độ kiểm tra.
- Bảo vệ khỏi độ ẩm: Không để các kết nối điện tiếp xúc với nước. Không sử dụng thiết bị hoặc chạm vào phích cắm bằng tay ướt hoặc ẩm, trên sàn ẩm, hoặc khi chính thiết bị bị ướt. Không sử dụng gần cửa sổ đang mở vì mưa có thể gây điện giật.
- Dây nguồn ngắn: Dây nguồn ngắn được cung cấp để giảm nguy cơ bị vướng hoặc vấp phải. Nếu bạn phải sử dụng dây nối dài, hãy cẩn thận và đảm bảo rằng định mức điện được đánh dấu trên dây ít nhất bằng định mức của thiết bị. Sắp xếp dây dài sao cho nó không vắt qua một bàn hoặc mặt bếp, nơi có thể vô tình bị vấp hoặc bị trẻ em kéo.
- Bảo vệ dây nguồn: Không làm gập, đè nén hoặc căng dây nguồn và bảo vệ dây khỏi các cạnh sắc và nhiệt. Không để dây chạm vào các bề mặt nóng. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên dây. Không kéo dây để nhấc, mang hoặc rút phích cắm của thiết bị.
- Dây bị hỏng: Thường xuyên kiểm tra dây nguồn xem có hư hỏng không. Nếu dây bị hỏng, không sử dụng thiết bị. Dây bị hỏng phải được thay thế bởi các trung tâm bảo hành hoặc nhân viên có trình độ tương tự để tránh mọi nguy hiểm.
- CẢNH BÁO: Không sử dụng khi bị hỏng! Không nhấc hoặc vận hành thiết bị có dây hoặc phích

BIỆN PHÁP AN TOÀN

cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị bị trục trặc hoặc bị rơi hoặc bị hỏng theo bất kỳ cách nào. Liên hệ với trung tâm hỗ trợ sau bán hàng của chúng tôi để được tư vấn.

- Ngắt kết nối: Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện khi không sử dụng, trước khi vệ sinh và trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận. Tắt tất cả các nút điều khiển, sau đó tắt nguồn tại ổ cắm và rút phích cắm. Khi rút phích cắm, hãy nắm chặt phích cắm, không kéo dây. Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh hoặc lắp/tháo các bộ phận.

- Sau khi sử dụng: Rút phích cắm của thiết bị và đợi cho đến khi nó nguội hoàn toàn trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận và trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di chuyển.

- RCD: Trừ khi nhà bạn đã được trang bị thiết bị chống rò (cầu dao an toàn), chúng tôi khuyên bạn nên lắp đặt RCD có dòng điện hoạt động danh định không vượt quá 30mA để cung cấp thêm sự bảo vệ an toàn khi sử dụng các thiết bị điện. Hãy hỏi thợ điện của bạn để được tư vấn chuyên nghiệp.

- Cuộn dây: Nếu cuộn dây nguồn, hãy tránh gấp dây vì điều này có thể làm hỏng dây.

Điều kiện và hạn chế sử dụng

- Chỉ sử dụng trong gia đình: Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng cá nhân trong gia đình. Nó không phù hợp để sử dụng cho mục đích thương mại, công nghiệp hoặc buôn bán.

- Không sử dụng ngoài trời: Không sử dụng thiết bị ngoài trời hoặc ở những khu vực có độ ẩm cao.

- Mục đích sử dụng: Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích đã định và chỉ sử dụng như được mô tả trong sách hướng dẫn này.

- Hạn chế sử dụng: Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.

- Trẻ em: Để trẻ em tránh xa thiết bị khi đang sử dụng. Giám sát trẻ em để đảm bảo chúng không chơi với thiết bị. Cần giám sát chặt chẽ khi bất kỳ thiết bị nào được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.

- Để đảm bảo hoạt động hiệu quả và tránh bị lệt, luôn đặt thiết bị trên một bề mặt làm việc phẳng, ổn định, chịu nhiệt và chống cháy. Không sử dụng trên mặt phẳng nghiêng hoặc bề mặt không ổn định. Đảm bảo có đủ không gian trống (khoảng 15cm) phía trên và xung quanh tất cả các mặt để lưu thông không khí.

- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp gas hoặc bếp điện nóng, lò nướng hoặc lò sưởi.

- Không vận hành nồi chiên hơi nước trong tủ đựng thức ăn, tủ đựng thiết bị hoặc dưới tủ tường hoặc kệ. Nếu cất giữ trong tủ đựng thiết bị, luôn rút phích cắm của thiết bị khỏi ổ cắm điện. Vì nếu không có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn, đặc biệt nếu thiết bị chạm vào tường tủ hoặc cửa chạm vào thiết bị khi đóng lại.

BIỆN PHÁP AN TOÀN

- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào không được cung cấp cùng với thiết bị này. Làm như vậy có thể khiến bạn gặp nguy hiểm và làm mất hiệu lực bảo hành.
- Thiết bị này có cửa kính cường lực an toàn. Kính này chắc hơn kính thông thường và có khả năng chống vỡ tốt hơn. Kính cường lực có thể vỡ, nhưng các mảnh vỡ sẽ không có cạnh sắc. Tránh làm xước bề mặt cửa hoặc làm mẻ các cạnh. Nếu cửa có vết xước hoặc vết mẻ, vui lòng liên hệ với trung tâm hỗ trợ sau bán hàng của chúng tôi trước khi sử dụng lò. Không sử dụng lò nếu cửa kính bị hỏng vì kính có thể vỡ trong quá trình sử dụng. Không đặt dụng cụ nấu nướng hoặc đĩa nướng lên cửa kính.
- Hãy thận trọng khi sử dụng các hộp đựng được làm bằng vật liệu khác ngoài kim loại hoặc thủy tinh chịu nhiệt trong lò.
- Không đặt thiết bị vào nước hoặc các chất lỏng khác. Chỉ lau vỏ ngoài bằng miếng bọt biển/vải ẩm thấm nước xà phòng ấm. Không sử dụng miếng cọ rửa bằng thép vì các mảnh nhỏ có thể bị vỡ ra và chạm vào các bộ phận điện, gây nguy cơ điện giật. Không sử dụng các chất tẩy rửa mạnh, ăn mòn.

CẢNH BÁO: Nguy cơ điện giật!

Không cố gắng lấy thức ăn ra khi thiết bị đang được cắm vào ổ cắm điện.

- Bảo quản: Không cất giữ bất kỳ vật liệu nào khác ngoài các phụ kiện chịu nhiệt được cung cấp trong thiết bị. Không bao giờ đặt giấy, bìa cứng, nhựa hoặc các sản phẩm tương tự vào lò.
- Sử dụng sai cách: Sử dụng hoặc lắp đặt không đúng cách có thể gây thương tích và/hoặc hư hỏng. Chúng tôi không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại hoặc thương tích nào do sử dụng sai sản phẩm hoặc không tuân thủ các hướng dẫn.
- Không che đậy thiết bị hoặc cất giữ bất cứ thứ gì trên nó để tránh quá nhiệt.
- Không để thiết bị không có người trông coi khi đang cắm điện. Luôn rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng và khi bạn rời khỏi phòng.
- Không đặt thực phẩm quá khổ, các gói giấy bạc kim loại và dụng cụ vào thiết bị vì chúng có thể gây nguy cơ hỏa hoạn hoặc điện giật.

BIỆN PHÁP AN TOÀN

CẢNH BÁO: BỀ MẶT NÓNG! NGUY CƠ BỎNG!

Hãy thực hiện các biện pháp phòng ngừa thích hợp để ngăn ngừa nguy cơ bỏng, hỏa hoạn hoặc các thương tích khác cho người hoặc thiệt hại cho tài sản.

- Không chạm vào các bề mặt nóng! Thiết bị này tạo ra nhiệt trong quá trình sử dụng. Nhiệt độ của cửa lò và các bề mặt có thể tiếp cận khác có thể rất cao khi thiết bị đang hoạt động và các bộ phận của thiết bị có thể giữ nhiệt trong một thời gian sau khi tắt. Luôn sử dụng tay cầm, núm vặn và gang tay lò nướng hoặc miếng lót nổi khi lò đang hoạt động. Để các bộ phận kim loại nguội trước khi vệ sinh.
- Không chạm vào thức ăn nóng! Luôn sử dụng kẹp và gang tay lò nướng hoặc miếng lót nổi khi lấy thức ăn ra.
- Không di chuyển thiết bị trong khi nấu! Hết sức thận trọng khi lấy thức ăn, dầu hoặc các chất lỏng nóng khác ra khỏi thiết bị. Luôn bảo vệ tay bạn bằng gang tay lò nướng chống trượt hoặc tương tự.
- Cẩn thận hơi nước nóng! Hơi nước nóng được tỏa ra trong quá trình hoạt động của thiết bị. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn so với lỗ thông hơi. Hơi nước nóng cũng có thể thoát ra khi bạn mở cửa thiết bị. Hãy thực hiện các biện pháp phòng ngừa thích hợp để bảo vệ bạn khỏi bị bỏng.

LƯU Ý:

Một số bề mặt bàn và mặt bếp không được thiết kế để chịu được nhiệt độ kéo dài do thiết bị tạo ra. Không đặt thiết bị đang nóng lên bàn gỗ. Nên đặt một miếng lót nóng hoặc giá đỡ dưới thiết bị của mình để ngăn ngừa thiệt hại có thể xảy ra cho bề mặt bàn.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Đảm bảo bạn đã đọc và hiểu tất cả các hướng dẫn và cảnh báo trong sách hướng dẫn này. Tham khảo phần Tổng quan sản phẩm để làm quen với sản phẩm và xác định tất cả các bộ phận. Đặc biệt chú ý đến các hướng dẫn an toàn.

- Mở hộp và sử dụng thiết bị một cách cẩn thận. Sản phẩm này đã được đóng gói để bảo vệ khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Mở hộp thiết bị và giữ lại hộp carton đóng gói ban đầu ở nơi an toàn. Nó sẽ giúp ngăn ngừa mọi hư hỏng nếu sản phẩm cần được vận chuyển trong tương lai và bạn có thể sử dụng nó để cất giữ thiết bị khi không sử dụng.

- Đảm bảo loại bỏ bất kỳ nhãn dán nào trên bề mặt lò và tất cả các tài liệu từ bên trong lò.

Xử lý bao bì an toàn

- Túi nylon có thể là mối nguy gây ngạt thở cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, vì vậy hãy đảm bảo tất cả các vật liệu đóng gói đều nằm ngoài tầm với của trẻ và được xử lý an toàn. Trước khi bạn vứt bỏ bất kỳ bao bì nào, hãy đảm bảo bạn đã mở hộp tất cả các bộ phận được liệt kê trước đó. Liên hệ với dịch vụ khách hàng của chúng tôi nếu có bất cứ thứ gì bị thiếu.

Kiểm tra nội dung

- Mở hết chiều dài dây nguồn và kiểm tra tất cả các bộ phận của thiết bị xem có hư hỏng trực quan không. Không sử dụng nếu có bất cứ thứ gì có vẻ bị hỏng hoặc hoạt động không đúng cách. Trong trường hợp hư hỏng, vui lòng liên hệ với dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

Vệ sinh

- Đảm bảo dây nguồn đã được rút ra. Trước khi sử dụng lần đầu, hãy làm sạch tất cả các bộ phận của thiết bị tiếp xúc với thực phẩm, như được mô tả trong phần "Vệ sinh máy". Lau khô kỹ lưỡng.

Kết nối lần đầu

- Thiết bị của bạn bây giờ đã sẵn sàng để kết nối với nguồn điện. Đặt thiết bị trên một bề mặt bằng phẳng và khô ráo, cũng phải chịu nhiệt và không bắt lửa.

- Đảm bảo mặt sau của lò được đặt dựa vào tường.

- Có một khoảng trống 15 cm ở phía sau và các bên của thiết bị - bạn có thể phải di chuyển nó ra xa tường hoặc bất kỳ vật thể nào trên mặt bếp.

BỀ MẶT BÊN NGOÀI

- Lau sạch vỏ thiết bị bằng vải ẩm và chất tẩy rửa nhẹ. Bôi chất tẩy rửa lên vải, không bôi trực tiếp lên lò. Lau khô kỹ lưỡng.

Bề mặt bên trong

- Để giữ cho thiết bị của bạn hoạt động tốt, hãy đảm bảo loại bỏ tất cả cặn thức ăn và dầu mỡ bên trong một cách thường xuyên. Vệ sinh thường xuyên cũng sẽ làm giảm nguy cơ hỏa hoạn.

- Rút phích cắm của lò khỏi nguồn điện. Để thiết bị nguội.

- Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi khoang lò, thành lò bên trong và cửa lò

- Sử dụng vải ẩm và dung dịch tẩy rửa nhẹ trên miếng bọt biển để làm sạch các thành bên trong và cửa. Lau lại bằng vải khô, sạch.

- Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa mạnh, các sản phẩm ăn mòn vì chúng có thể làm hỏng bề mặt lò. Không bao giờ sử dụng miếng cọ rửa bằng thép hoặc các sản phẩm tẩy rửa ăn mòn khác. Các chất tẩy rửa ăn mòn, bàn chải cọ rửa và các chất tẩy rửa hóa học sẽ làm hỏng lớp phủ trên thiết bị này. Các mảnh vỡ có thể bị vỡ ra và chạm vào các bộ phận điện, có nguy cơ bị điện giật.

- Nếu cần cọ rửa, hãy sử dụng miếng cọ rửa bằng lưới nylon hoặc polyester không ăn mòn.

Phụ kiện

- Các phụ kiện nên được rửa bằng tay trong nước nóng có xà phòng.

- Nếu cần cọ rửa, hãy sử dụng miếng cọ rửa bằng nylon hoặc bàn chải nylon. Rửa sạch và lau khô kỹ lưỡng các phụ kiện sau khi rửa.

Bảo quản

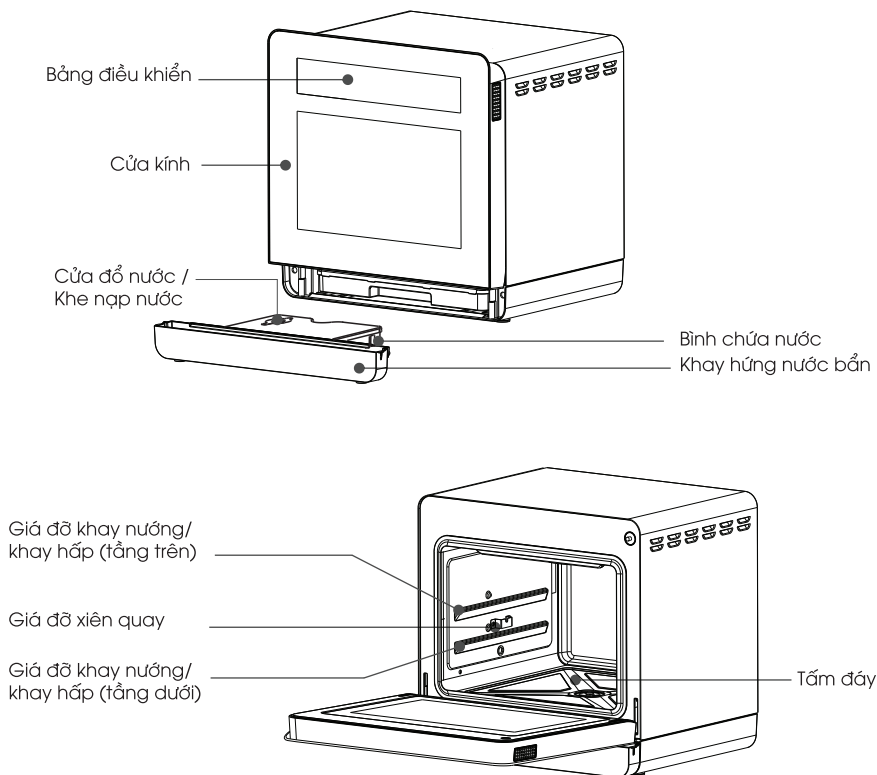
- Khi không sử dụng thiết bị, hãy ngắt kết nối khỏi nguồn điện.

- Cất giữ thiết bị và phụ kiện an toàn trong bao bì gốc sẽ bảo vệ nó khỏi bụi.

- Cất giữ thiết bị ở nơi khô ráo, ngoài tầm với của trẻ em. Không cất giữ bất kỳ vật liệu nào khác ngoài các phụ kiện chịu nhiệt được cung cấp trong thiết bị. Không được đặt giấy, bìa cứng, nhựa hoặc các sản phẩm tương tự vào lò.

- Không đặt bất kỳ vật nặng nào lên trên thiết bị trong quá trình bảo quản vì điều này có thể dẫn đến hư hỏng thiết bị.

CẤU TẠO SẢN PHẨM



THÔNG TIN SẢN PHẨM

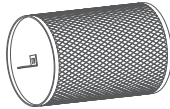
Tên sản phẩm	Nồi chiên hơi nước
Mã sản phẩm	Jupiter Pro
Điện áp định mức	220 V
Tần số định mức	50 Hz
Tổng công suất	2600 W

CẤU TẠO SẢN PHẨM

PHỤ KIỆN ĐI KÈM



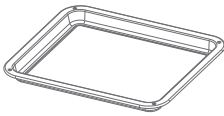
Xiên quay



Giỏ quay



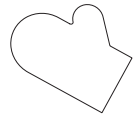
Trục quay



Khay nướng



Khay hấp



Găng tay lò nướng



Dụng cụ gấp xiên

- Xiên quay: Dùng để xiên và cố định thực phẩm, gắn vào trục quay.
- Giỏ quay: Dùng để đảo và nướng các nguyên liệu nhỏ (như hạt, bắp rang, hoặc các loại thực phẩm tương tự), sử dụng kết hợp với trục quay.
- Trục quay: Dùng với xiên quay hoặc giỏ quay.
- Dụng cụ gấp: Dùng để lấy hoặc kéo các phụ kiện ra khỏi nồi.
- Khay nướng: Dùng khi nướng hoặc để hứng dầu mỡ/thức ăn rơi rớt.
- Khay hấp: Dùng để hấp thực phẩm.
- Găng tay lò nướng: Dùng khi lấy phụ kiện ra khỏi nồi để tránh bị bỏng.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



BIỂU TƯỢNG HIỂN THỊ

Biểu tượng	Mô tả	Biểu tượng	Mô tả
888 °C	Hiển thị nhiệt độ		Lên men
00:00	Hiển thị thời gian		Gia nhiệt
	Biểu tượng trạng thái hẹn giờ		Sấy khoang lò
	Thiếu nước		Vệ sinh máy

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Điều chỉnh Nhiệt độ/Thời gian

Sau khi chọn chức năng, nhấn nút “Nhiệt độ” hoặc “Thời gian”, sau đó nhấn các nút “Tăng”/ “Giảm” để điều chỉnh nhiệt độ hoặc thời gian.

Bắt đầu/Tạm dừng

Chọn chức năng, cài đặt thời gian/nhiệt độ, sau đó nhấn nút “Bắt đầu/Tạm dừng” để khởi động. Trong quá trình hoạt động, nhấn nút “Bắt đầu/Tạm dừng” để tạm dừng.

Hủy

Nhấn và giữ nút “Bật/Tắt” trong 3 giây để bật hoặc tắt máy. Nhấn nhanh nút “Bật/Tắt” trong quá trình vận hành để hủy thao tác.

Menu

Chọn nút chế độ nấu phù hợp mà bạn muốn sử dụng (tham khảo danh sách), cài đặt thời gian hoặc nhiệt độ, sau đó bắt đầu nấu.

Đèn

Để bật/tắt đèn trong khoang

Chế độ nấu	Thời gian mặc định	Khoảng thời gian có thể chỉnh	Nhiệt độ mặc định	Khoảng nhiệt độ có thể chỉnh
Khoai tây chiên	15 phút	00:01 – 01:30	190°C	100–230°C
Cá nướng	20 phút	00:01 – 01:30	180°C	100–230°C
Sấy hoa quả	120 phút	00:01 – 12:00	60°C	40–125°C
Gà quay	40 phút	00:01 – 01:30	170°C	80–230°C
Pizza	10 phút	00:01 – 01:30	170°C	160–200°C
Rã đông	40 phút	00:01 – 01:30	40°C	40–60°C
Sữa chua	8 giờ	00:01 – 12:00	40°C	40–45°C
Hấp hải sản	15 phút	00:01 – 01:00	120°C	
Hấp	30 phút	00:01 – 01:00	100°C	
Chiên hấp kết hợp	20 phút	00:01 – 01:30	200°C	100–230°C
Nướng	20 phút	00:01 – 01:30	200°C	100–230°C

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Mã công thức	Tên món
P01	Súp bồ câu
P02	Trứng hấp tôm
P03	Cá hấp
P04	Gà hấp
P05	Thịt heo hấp bột gạo
P06	Hải sản hấp
P07	Sò điệp hấp miến tỏi
P08	Hấp bánh lá
P09	Hấp bánh bao
P10	Bánh Flan (Caramen)
P11	Cải thảo non hấp
P12	Khoai lang hấp
P13	Chung yến
P14	Hâm sữa cho bé
P15	Ủ nóng rượu sake
P16	Hâm nóng bánh mì (Tủ tử lạnh)
P17	Hâm nóng bánh mì (Ở nhiệt độ phòng)
P18	Chả ốc nướng
P19	Bánh chuối nướng
P20	Đậu phụ chiên
P21	Thịt quay giòn bì

Mã công thức	Tên món
P22	Ngô/Khoai nướng
P23	Bánh quy
P24	Bánh tart trứng
P25	Nem rán
P26	Thịt xiên nướng
P27	Bánh Chiffon
P28	Bánh su kem
P29	Bánh mì vòng
P30	Hạt điều nướng
P31	Khoai tây chiên
P32	Cá thu đao nướng
P33	Bánh mì nướng bơ
P34	Bánh bao chiên nướng giòn
P35	Ba chỉ nướng riêng sả
P36	Cá chim vàng nướng
P37	Bít tết nướng
P38	Hải sản nướng tổng hợp
P39	Thịt ba chỉ kho
P40	Cánh gà nướng
P41	Sữa chua
P42	Xôi nếp

Chức năng chương trình nấu tự động

Nhấn nút “Menu”, sau đó nhấn “Tăng”/“Giảm” để chọn chế độ nấu mong muốn (tham khảo sách công thức đi kèm). Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu phù hợp với nguyên liệu.

Nhấn nút “Bắt đầu/ Tạm dừng” để bắt đầu nấu.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Các tính năng Hỗ trợ

Nhấn nút “Chế độ hỗ trợ” hoặc dùng nút “Tăng”/“Giảm” để chọn chức năng tương ứng.

•Thiếu nước: Khi bình chứa nước bị thiếu, biểu tượng thiếu nước sẽ nhấp nháy để nhắc nhở người dùng cần thêm nước vào bình. Sau khi thêm nước, nhấn nút Bắt đầu/ Tạm dừng để tiếp tục vận hành.

•Hẹn giờ: Cài đặt thời gian bắt đầu nấu mong muốn.

•Lên men: Dùng để lên men bánh bao, bột nhào và các sản phẩm từ bột.

•Gia nhiệt: Làm nóng nồi trước khi nấu.

•Sấy khoang lò: Làm khô khoang nồi để ngăn ngừa vi khuẩn phát triển. (Không thể điều chỉnh nhiệt độ/thời gian).

•Vệ sinh máy: Làm sạch đường ống bên trong máy, giúp tăng tuổi thọ của nồi chiên hơi nước.

LƯU Ý:

- Nên dùng nước tinh khiết.
- Bình chứa nước có thể bị rò rỉ khi đặt nghiêng hoặc úp ngược nên giữ bình ngang khi thao tác.
- Khi cần vệ sinh bình chứa nước, hãy tháo nắp bình rồi lắp lại sau khi vệ sinh.
- Sau khi sử dụng, hãy vệ sinh bình chứa và khay hứng kịp thời.
- Tùy vào chất lượng nước và tần suất sử dụng, nên thực hiện vệ sinh máy 1–3 tháng/lần.

Hẹn giờ

Chọn chức năng mong muốn, điều chỉnh Thời gian/nhiệt độ, sau đó nhấn và giữ nút “Thời gian” trong 1,5 giây để vào chế độ cài đặt hẹn giờ. Dùng nút “Tăng”/“Giảm” để chỉnh thời gian.

Nhấn “Bắt đầu/ Tạm dừng”, biểu tượng sẽ nhấp nháy và quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu sau khi kết thúc đếm ngược.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Chế độ nấu	Thời gian mặc định	Nhiệt độ mặc định	Phạm vi thời gian	Phạm vi nhiệt độ
Lên men	40 phút	40°C	5 phút – 24 giờ	40 ~ 45°C
Gia nhiệt	10 phút	100°C	1 phút – 1 giờ	100 ~ 115°C
Sấy khoang lò	10 phút	140°C		
Vệ sinh máy	30 phút	100°C	Không điều chỉnh	Không điều chỉnh
Tẩy cặn	15 phút	Không điều chỉnh	15 phút - 65 phút	Không điều chỉnh

Vệ sinh máy

Biểu thị việc vệ sinh khoang bên trong. Khi khởi động, máy sẽ thực hiện thao tác vệ sinh khoang bên trong. Máy sẽ phun hơi nước nóng 100°C trong khoảng thời gian mặc định là 30 phút.

Tẩy cặn

Biểu thị việc vệ sinh cặn bay hơi.

Hướng dẫn tẩy cặn:

- Pha 300 ml dung dịch axit citric (nước cốt chanh pha loãng) theo hướng dẫn.
- Đổ hết nước trong khay hứng và đổ nước vào bình chứa nước.
- Chọn chức năng "Tẩy cặn" và nhấn nút "Bắt đầu/Tạm dừng" để bắt đầu.
- Khi thời gian đếm ngược đạt 3 phút và máy tạm dừng, hãy tháo khay hứng và đổ hết nước.
- Đổ 300 ml nước tinh khiết vào bình chứa, sau đó nhấn "Bắt đầu/Tạm dừng" để tiếp tục.
- Sau khi hoàn tất, hãy vệ sinh bình chứa nước và khay hứng để kết thúc quá trình tẩy cặn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BÌNH NƯỚC

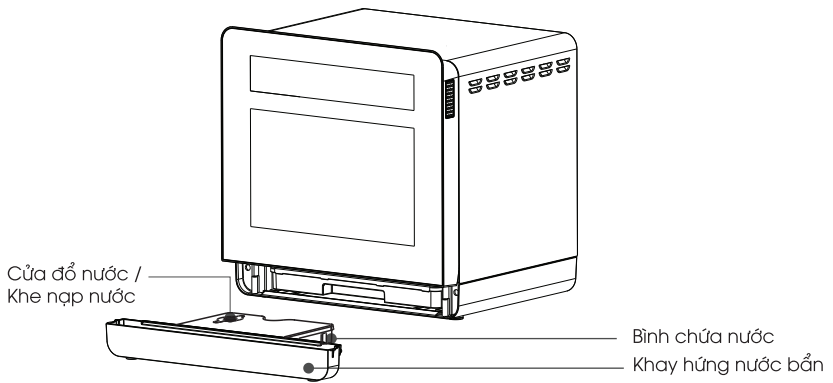
LƯU Ý:

- Vệ sinh bình chứa nước và khay hứng nước thường xuyên để đảm bảo chất lượng nước an toàn, vệ sinh.
- Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra vòng đệm của bình nước đã được lắp kín hoàn toàn.
- Kiểm tra bình chứa nước và khay hứng nước đã được lắp đúng vị trí để tránh rò rỉ hoặc lắp lệch.
- Nên sử dụng nước tinh khiết, tránh đóng cặn.
- Không đổ nước sôi trực tiếp vào bình.
- Khi châm nước, không nên vượt quá vạch mức nước tối đa.
- Sau mỗi lần sử dụng máy, cần vệ sinh bình chứa nước và khay hứng nước để tránh vi khuẩn phát triển.
- Không vệ sinh các bộ phận này bằng máy rửa chén.

Các bước châm nước vào bình

1. Tháo khay hứng nước và bình chứa nước: Dùng hai tay giữ hai bên khay hứng nước, kéo ra ngoài để tháo rời.
2. Châm nước: Mở vòng đệm, đổ lượng nước tinh khiết phù hợp vào bình.
3. Lắp lại khay hứng nước và bình chứa nước: Đẩy khay hứng nước và bình chứa nước theo phương ngang vào đúng vị trí, đảm bảo đã lắp chặt.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BÌNH NƯỚC



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

1. Đặt máy trên mặt bàn

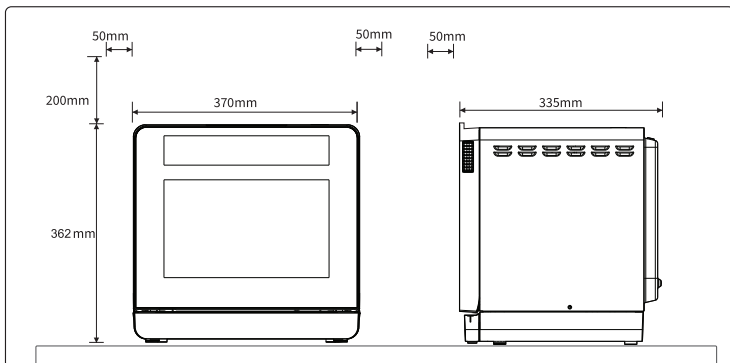
- Đặt sản phẩm trên mặt bàn hoặc bề mặt phẳng, chắc chắn.
- Đảm bảo xung quanh có đủ không gian cho việc tản nhiệt và thoát hơi.

2. Khoảng cách tản nhiệt tối thiểu

- Phía sau, bên trái và bên phải máy: để khoảng trống ít nhất 50 mm.
- Phía trên máy: để khoảng trống ít nhất 200 mm để thoát hơi nước.

3. Kích thước không gian lắp đặt

- Lắp đặt theo đúng kích thước trong sơ đồ minh họa.
- Đảm bảo máy không bị kẹt sát tường hoặc vật cản, để tránh quá nhiệt hoặc rò rỉ hơi nước.



XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu thiết bị của bạn không hoạt động hoặc bạn gặp phải bất kỳ sự cố nào khác với thiết bị, hãy kiểm tra bảng dưới đây để tìm giải pháp cho các vấn đề thường gặp. Nếu không có giải pháp nào giúp bạn khắc phục được sự cố, vui lòng liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

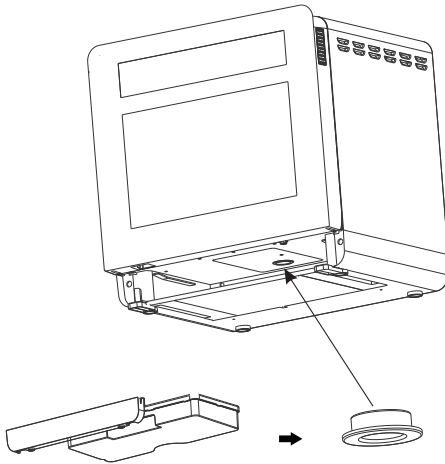
Sự cố	Nguyên nhân có thể	Cách xử lý
Màn hình hiển thị không sáng	Chưa kết nối nguồn điện Màn hình hiển thị bị hỏng Hệ thống lỗi	Kết nối nguồn điện Khởi động lại nguồn Liên hệ dịch vụ CSKH
Màn hình hiển thị bất thường	Hệ thống lỗi Màn hình bị hỏng	Khởi động lại nguồn Liên hệ dịch vụ CSKH
Nút bấm không phản hồi	Hệ thống lỗi	Khởi động lại nguồn
Cửa lò bị rò rỉ hơi	Gioăng cửa lò bị hỏng, biến dạng hoặc lệch vị trí Bản lề cửa lò bị hỏng	Liên hệ dịch vụ CSKH
Đèn trong lò không sáng	Bóng đèn bị hỏng Bo mạch điều khiển bị hỏng Phích cắm lỏng	Liên hệ dịch vụ CSKH
Không tạo ra hơi nước	Bình chứa nước chưa được đổ đầy (hiển thị biểu tượng thiếu nước) Hệ thống tạo hơi bất thường (có cảnh báo lỗi) Vòng đệm bình nước bị thiếu	Đổ nước vào bình chứa rồi khởi động lại Liên hệ dịch vụ CSKH
Màn hình hiển thị E04	Lỗi làm nóng	Liên hệ dịch vụ CSKH
Màn hình hiển thị E05	Cảm biến NTC của khay bay hơi bị hở mạch (chức năng tạo hơi không thể sử dụng)	Liên hệ dịch vụ CSKH
Màn hình hiển thị E06	Cảm biến NTC của khay bay hơi bị ngắn mạch (chức năng tạo hơi không thể sử dụng)	Liên hệ dịch vụ CSKH
Màn hình hiển thị E07	Cảm biến NTC trong khoang lò bị hở mạch	Liên hệ dịch vụ CSKH
Màn hình hiển thị E08	Cảm biến NTC trong khoang lò bị ngắn mạch	Liên hệ dịch vụ CSKH
Màn hình hiển thị E13	Bộ hẹn giờ trên bo nguồn bị lỗi	Liên hệ dịch vụ CSKH

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Sau một thời gian sử dụng, nếu nước đọng ở đáy khoang trong không thoát ra được, hãy vệ sinh bụi bẩn tại lỗ thoát nước.

Các bước vệ sinh

1. Khi máy đã nguội, lấy bình chứa nước và hộp hứng nước ra ngoài.
2. Đặt một khăn khô dưới lỗ thoát nước để thấm nước, kéo nút silicon ra, sau đó vệ sinh sạch bụi bẩn trong nút silicon và lỗ thoát nước.
3. Sau khi vệ sinh xong, lắp lại các bộ phận vào đúng vị trí ban đầu. Lưu ý: nút silicon phải được lắp đúng cách, nếu không có thể gây rò rỉ nước.



Lấy khay đựng nước và
bình chứa nước ra

Lỗ rò rỉ nước
Rút phích cắm silicon ra

THÔNG TIN BẢO HÀNH



 1900 1850

 www.kalite.vn

 Dvkh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ NGAY LẦN ĐẦU SỬ DỤNG
ĐỂ ĐẢM BẢO QUYỀN LỢI BẢO HÀNH CHÍNH HÃNG