

STEAM OVEN

MODEL NO.: AFE-3944



**POWER UP TO
2000W**



CAPACITY: 20L



STEAM & BAKE



MADE BY

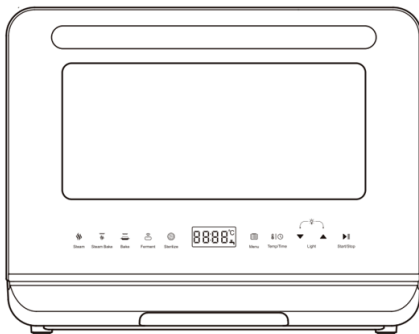


ELMICH EUROPEAN

ENG

STEAM OVEN

Model: AFE-3944



Please read this manual carefully before starting the device. Keep it in a safe place for future reference. If the device is passed on to another person, this manual must be handed over to the user along with it.

The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from improper usage or incorrect operation.

CONTENTS

1. Explanation of symbols
2. Safety instructions
3. Product structure
4. Function description
5. Operation
6. Cleaning and maintenance
7. Trouble shooting
8. Warranty
9. Technical data

EXPLANATION OF SYMBOLS

	WARNING Safety instruction: Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.
	NOTICE! Indicates a situation that, if not avoided, can result in property damage.
	NOTE Supplementary information for operating the product.

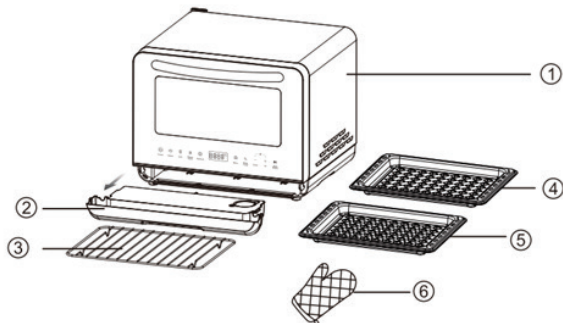
SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING! Failure to obey these warnings could result in death or serious injury.

- The oven pass 100% water and electricity connection test before delivery, the trace of water in internal cavity is normal.
- Only at condition that sufficient guidance is provided and children can use the oven with safe method and understand that incorrect use may result in danger, children are not allowed to use the oven without supervision of adults.
- It is recommended to fill the water tank up to the maximum gradation with distilled water. Make sure the water tank is properly inserted in place before operation to avoid lack of water in oven when it works.
- Avoid opening the oven door frequently during the cooking process to avoid loss of steam.
- If it is necessary to open the oven door during the cooking process, please keep a reasonable distance from the oven door to avoid close contact with high temperature steam.

- Insulated glove should be worn when retrieving food or containers from the oven to avoid hurt by high temperature.
- Do not use the oven as storage.
- After the reheating of milk or baby food, pls mix the food well and check the temperature before feeding to avoid burn injuries.
- The appliance should only be repaired by an authorised dealer or a certified technician.
- If the oven door or door sealing ring is damaged, do not use before it is repaired.
- If the power cord or plug is damaged, have it repaired by an authorised dealer or a certified technician.
- Accessible parts of the appliance may become very hot during operation, please do not touch it.
- The back steam exhaust port will discharge high temperature steam during operation. Do not approach the back exhaust port to avoid scald.
- Clean the appliance or cavity at least 30 minutes after operation.
- The socket connecting with power supply must be grounded reliably. Ensure that the power connection of the device can be disconnected after the product is installed. Installation must be done professionally.
- The appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities,unless they are under the supervision of person who fully understands the safety information.
- Prevent children to play this product.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or sperate remote –control system.
- Please turn off the product and unplug the power plug after use.
- During the process of operation, please keep at least 10cm distance.
- When the product is used for the first time or when using the new machine cleaning function, it may produce a small amount of smoke and light which odor is normal.

PRODUCT STRUCTURE



Numerical order	Description	Quantity
1	Steam oven	1
2	Water tank	1
3	Wire shelf	1
4	Grill tray/Oil collector	1
5	Grill tray	1
6	Glove	1

FUNCTION DESCRIPTION

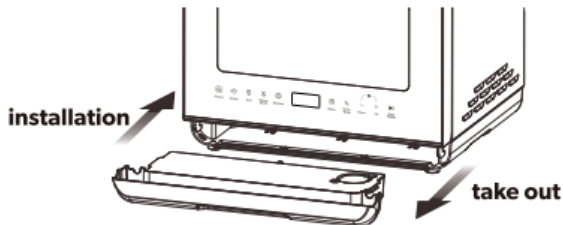
Control panel and display

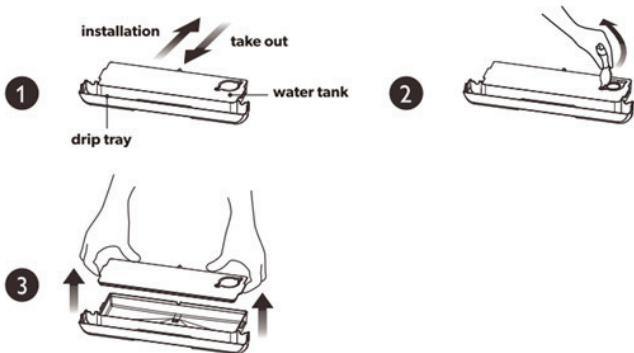


Icon	Name	Function
	Steam	1. Select: Steam 2. Use with , and
	Steam Bake	1. Select: Steam Bake 2. Use with , and
	Bake	1. Select: Bake 2. Use with , and
	Ferment	1. Select: Ferment 2. Use with , and
	Sterilize	1. Select: Sterilize 2. Use with , and
	Display screen	1. Time and temperature 2. Temperature 3. Lack of water
	Menu	1. Select menu code 01-50 2. Use with and
	Temp/ Time	1. Display current setting temperature and time 2. Use with to adjust time and temperature

▼	Decrease	1. Decrease function 2. Decrease time and temperature
▲	Increase	1. Increase function 2. Increase time and temperature
	Lamp	1. Control the on and off of lamp. 2. Press and hold ▼▲ keys at the same time
▶	Start/Pause	1. Press once to start cooking. 2. Press another time to pause ongoing procedure. 3. Press twice in a row to cancel the cooking mode

Water tank instruction





Water tank: Water supply container with steam function

- Keep it level when using
- After using the steam function, pour out the water

Drip tray: Water receiving container for low-temperature condensation of steam

- Please confirm the installation is in place before using the steam function
- After using the steam function, pour out the water in both tank and drip tray
- Make sure to assemble with the steam oven

NOTICE!

- The water tank needs frequent cleaning.
- The water tank cannot use any liquid other than water.
- Before using the steam function, the water tank needs to be filled with distilled water. Ensure both water tank and water sink are installed in place.
- After using the steam function, please empty the water tank for hygiene reason and proper maintenance of the appliance.
- Do not use in the environment below 5°C, too low temperature will affect the use of steam function.
- Please do not put overweight objects on the door to avoid damage or fall.

OPERATION

First power on

- Plug up , buzzer gives "DE" sound. Display and all icon light on, the machine enter operation mode.
- If there is no command for 3 minutes, the machine will turn to standby mode.
- If touch any icon or open the door, the machine enter operation mode again, buzzer gives "DE" sound. Display and all icon light on.

Switch on method

Method 1:

Plug in → Select cook function → Set cook temperature
→ Set cook time → Start

Method2:

Plug in → Select cook function → Start

Remarks: After start the device, it works at default temperature & time.

Steam function

In operation mode, select Steam function. Press ▲ or ▼ to increase or decrease the temperature and time. Then press ►|| to start. The machine work as setting temperate and time.

Steam bake function

In operation mode, select Steam bake function. Press ▲ or ▼ to increase or decrease the temperature and time. Then press ►|| to start. The machine work as setting temperate and time.

Bake function

In operation mode, select bake function. Press ▲ or ▼ to increase or decrease the temperature and time. Then press ►|| to start. The machine work as setting temperate and time.

Ferment function

In operation mode, select ferment function. Press ▲ or ▼ to increase or decrease the temperature and time. Then press ►|| to start. The machine work as setting temperate and time.

Sterilize function

In operation mode, select Sterilize function. Press ▲ or ▼ to increase or decrease the temperature and time. Then press ►|| to start. The machine work as setting temperate and time.

Menu function

When the Menu button is selected, the button light flashes, the display will show 01-50, press ▲ or ▼ to choose the code from 01-50. Then press ►|| to start.

Code	Name	Function	Temp	Time
01	Steamed Mandarin Fish	Steam	100°C	16mins
02	Steamed egg	Steam	100°C	20mins
03	Sweet potato rice	Steam	100°C	30mins
04	Steamed vegetables	Steam	100°C	15mins
05	Dim Sum	Steam	100°C	15mins
06	Steamed Mud Crab	Steam	115°C	25mins
07	Bird's Nest	Steam	105°C	50mins
08	Chiffon cake	Bake	130°C	50mins
09	Baked potato	Bake	200°C	45mins
10	Pizza	Bake	180°C	20mins
11	Grilled steak	Bake	230°C	20mins
12	Roasted Chicken	Bake	230°C	40mins
13	Steamed & bake Sausage	Steam&Bake	180°C	12mins
14	Steamed & bake chicken leg	Steam&Bake	230°C	25mins
15	Steamed & bake pork belly	Steam&Bake	230°C	18mins
16	Steamed pork ribs with black bean sauce	Steam	115°C	20mins
17	Steamed tofu with minced pork	Steam	100°C	15mins
18	White fungus soup with lotus seeds	Steam	100°C	60mins
19	Steamed pork with vermicelli	Steam	100°C	60mins
20	Steamed egg, tofu with shrimp	Steam	100°C	12mins
21	Steamed eggplant	Steam	100°C	25mins

22	Double-steamed snow pear with lily bulb	Steam	100°C	60mins
23	Steamed scallop with vermicelli	Steam	100°C	12mins
24	Steamed pumpkin with garlic	Steam	100°C	25mins
25	Steamed shrimps	Steam	100°C	10mins
26	Cookies	Bake	150°C	30mins
27	Swiss Roll	Bake	130°C	30mins
28	Coconut bread	Bake	140°C	25mins
29	Grilled corn	Bake	200°C	25mins
30	Roasted Nuts	Bake	180°C	20mins
31	Barbecue ribs	Bake	230°C	20mins
32	Grilled meat skewers	Bake	230°C	20mins
33	Grilled chicken wings	Bake	230°C	20mins
34	Grilled rice with vegetable	Steam	100°C	50mins
35	Steamed Glutinous rice with pork ribs	Steam	115°C	50mins
36	Steamed luffa with shrimps	Steam	100°C	18mins
37	Steamed fish head	Steam	105°C	25mins
38	Steamed fish fillet	Steam	100°C	10mins
39	Lemon madeleine	Bake	150°C	20mins
40	Steamed pork patty	Steam	100°C	12mins
41	Steamed pork slice with pickled mustard	Steam	115°C	20mins

42	Steamed chicken with shiitake mushroom	Steam	115°C	25mins
43	Steamed pork with taro	Steam	115°C	60mins
44	Steamed softshell turtle with lotus leaf	Steam	115°C	25mins
45	Steamed abalone	Steam	105°C	12mins
46	Dough Fermentation	Steam	40°C	30mins-24hours
47	Defrost	Steam	50°C	60mins
48	Dry	Bake	70°C	60mins
49	Tableware disinfection	Steam & Bake	105°C	15mins
50	Deodorization and degreasing	Steam	100°C	30mins

Temperature/Time setting

Press  |  to flash the corresponding value of  on the display screen, and then press  or  to adjust the temperature. Press  |  again to switch the time setting, and the corresponding value of  flashes and then press  or  to adjust the time.

Temperature setting as follow

Steam: 40-115°C, press   once to increase or decrease 5°C, continuous hold   to increase or decrease the temperature.

Bake: 40-230°C, press   once to increase or decrease 10°C, continuous hold   to increase or decrease the temperature.

Steam & bake: 120-230°C, press ▲▼ once to increase or decrease 5°C, continuous hold ▲▼ to increase or decrease the temperature.

Sterilize: 80-120°C, press ▲▼ once to increase or decrease 10°C, continuous hold ▲▼ to increase or decrease the temperature.

Ferment: 40°C, can not adjust temperature.

Time setting as follow:

0-59 mins press ▲▼ once to increase or decrease 1 min.

1-2 hours press ▲▼ once to increase or decrease 10 mins.

2-5 hours press ▲▼ once to increase or decrease 20 mins.

5-24 hours press ▲▼ once to increase or decrease 30 mins.

Lamp function

* Lamp is off at default, you can control the on and off of lamp by pressing ▲▼ button at the same time.

* The lamp lights up for 30 seconds in operation mode. It will turn off automatically if there is no operation after 30 seconds.

* The lamp is on in working mode until finished cooking, or press ▲▼ at the same time to turn off the lamp.

Start/Pause function

Select the cooking mode to set the temperature and time, press ▶|| to start the machine. Press ▶|| again to pause the machine. Press ▶|| twice to stop working mode, the machine will be back to operating mode.

Lack of water

If  lights up and the buzzer emits DE-DE sound during cooking, the machine will stop cooking to remind the user that the water tank is lack of water. After adding water, Press  to continue the cooking,  is off, the buzzer sound disappears.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTICE! Damage hazard.

Never use metal scouring pads, abrasive cleaners, steel wool pads, or gritty washcloths to clean any parts of the oven.

- Make sure the appliance is turned off, and disconnected from the power supply before any cleaning and maintenance.
- Always keep the oven cavity clean, especially if spillover has occurred. Do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, or gritty washcloths, etc. to clean the oven, this may damage the control panel, baking and steaming trays, cavity and exterior of the appliance. Use a sponge or soft cloth with mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner for cleaning. Make sure the oven cavity is dried.
- It is recommended to use distilled water for cooking.
- It is important to empty the water tank and water drip tray after each use. You can take out the water tank and water drip tray to clean and put back when fully dried.
- Open the oven door for 10-15 minutes to air dry the oven cavity and door frame after each use.
- Always clean the oven door and the sealing ring. Failure to keep the sealing clean may result in damages on the front and adjacent units. Use

soft cloth to clean the sealing ring.

- If the control panel is wet, use a soft cloth to clean and dry it. Do not use abrasive cleaners.
- If the appliance will not be used for long time, please disconnect it from the power supply. Keep the oven cavity, water tank and drip tray clean and dry. Put the appliance in a dry environment absent of corrosive gas.
- Disconnect the appliance from the power supply for lamp replacement. Only use original parts purchased from the manufacturer.
- Do not use coarse objects or sharp metal tools to scrape the glass door, as this can crack the glass.
- If the oven cavity is very dirty, please use the disinfection mode to dissolve grease before cleaning. Never use metal scouring pads, abrasive cleaners, steel wool pads, or gritty washcloths to clean any part of the oven, including the oven door, food plate, and oil collector.
- When you dispose this appliance, please follow the local environmental protection and recycling regulations.
- If the appliance is damaged, it should be checked by an authorised dealer or a certified technician.
- After operation, use boiled vinegar to clean the oven cavity, and then start steam function for few minutes for further cleaning. Wipe the oven cavity with a dry cloth.

Clearing Water Scale

- If you realize that the steam emission is slower than before or not as smooth or if the steam is found to have white powdery residues, try adding citric acid or white vinegar to the storage tank, and then start the steam oven to remove the scale from the pipe. After performing these steps normal operation should resume. If the amount of water scale is too high,

perform this procedure repeatedly. After the procedure(s), it is recommended to run the oven once with pure water.

- If the product does not emit steam at all, it is likely that the pipe has been seriously clogged due to excessive accumulation of scale, so the steam is unable to pass through. Contact the maintenance personnel for repair as soon as possible.
- It is recommended that the user perform the above mentioned descaling procedure every one and a half to two months.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause	Solution
Nothing appears on the display	Oven is not connected to power; or the main power switch is not turned on	Connect the appliance to power supply; turn on the main power switch
	Defective power cord	Contact customer service
Display is not working normally	Display screen is damaged	Contact customer service
	Parts in circuit board are damaged	
The appliance fails to work	Power supply is not connected properly	Connect the power supply again
	Oven door is not closed properly	Close the oven door again
	Water tank is not in correct position	Reposition the water tank

	Circuit board is damaged	Contact customer service
Water or steam leaks from oven door during operation	Oven door is not closed tightly	Close the oven door again
	Power supply is not connected properly	Connect the power supply again
Oven lamp fails to light	Lamp is damaged	Contact customer service
	Master PCB is damaged	
Fan fails to work	Fan motor is damaged	Contact customer service
	Master PCB is damaged	
Button fails to work	Control panel is damaged	Contact customer service
	Master PCB is damaged	
Steam emission is slow or unsmooth, or contains white powdery residues	Pipe clogged by water scale	Clear the water scale
No steam produced	Water tube is stuffed or damaged	Contact customer service
	Water tank is not inserted properly in place	Insert the water tank again
	Water pump is damaged	Contact customer service

Problem	Cause
E-0	High temperature protection of the cavity higher than 280 degrees C
E-1	High temperature protection for evaporation plate at the bottom, the temperature cut-out does not reset when temperature is higher than 220 degrees C
E-2	Open circuit protection for cavity sensor
E-3	Short circuit protection for cavity sensor
E-4	Open circuit protection for sensor of evaporation plate
E-5	Short circuit protection for sensor of evaporation plate

WARRANTY

The statutory warranty period applies. If the product is defective, please contact your retailer or the manufacturer's brand in your country. For repair and warranty processing, please follow the warranty card instruction.

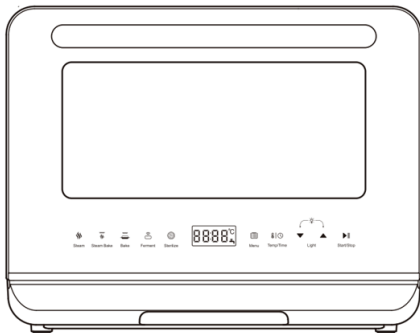
TECHNICAL DATA

Voltage and frequency	220V~50Hz
Power (Max)	2000W
Product Dimension (LxHxD)	440*346*448MM
Capacity	20L
Water tank volume	1.2L
Net wet	Approx.11.2KGS

VN

LÒ CHIÊN HƠI NƯỚC ELMICH 20L

Model: AFE-3944



Đọc và làm theo tất cả các hướng dẫn "Sử dụng, bảo quản" trong cuốn sách này ngay cả khi bạn cảm thấy đã quen thuộc với sản phẩm. Đặt sách hướng dẫn sử dụng ở một nơi tiện dụng để tham khảo khi cần. Nhà sản xuất không thể chịu trách nhiệm về lỗi do sử dụng không đúng cách hoặc vận hành không chính xác.

MỤC LỤC

1. Giải thích các ký hiệu
2. Các chỉ dẫn an toàn
3. Cấu tạo sản phẩm
4. Mô tả chức năng
5. Vận hành
6. Vệ sinh và bảo trì
7. Các sự cố xảy ra
8. Bảo hành
9. Thông số kỹ thuật

GIẢI THÍCH CÁC KÝ HIỆU

	CẢNH BÁO! Chỉ dẫn an toàn: Thể hiện các tình huống nguy hiểm, nếu không tránh, có thể gây ra tử vong hoặc bị thương nặng
	CHÚ Ý! Thể hiện tình huống, nếu không tránh, có thể gây tổn thất vật chất, tài sản
	GHI CHÚ Các thông tin bổ sung về vận hành sản phẩm

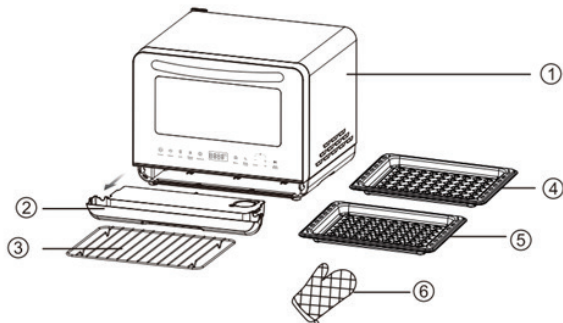
CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN

CẢNH BÁO! Không theo các cảnh báo này có thể dẫn đến thương vong hoặc tai nạn nghiêm trọng

- Lò chiên đã được kiểm tra phần kết nối điện và nước trước khi giao hàng. Dấu vết của nước đọng khoang bên trong là bình thường.
- Trẻ em chỉ được phép sử dụng một cách an toàn khi có chỉ dẫn cụ thể từ người lớn và ý thức rằng việc sử dụng sai cách có thể khiến trẻ bị thương.
- Nước cho vào khay đựng nước bên trong lò chiên nên là nước sạch và đổ đầy đến thang tối đa. Hãy chắc chắn rằng khay nước được đặt đúng vị trí trước khi vận hành để tránh thiếu nước trong quá trình sử dụng lò chiên.
- Hạn chế mở cửa lò chiên thường xuyên trong quá trình nấu để tránh mất hơi nước.
- Nếu cần mở cửa lò chiên trong quá trình nấu, cần phải giữ cách xa cửa lò một khoảng nhất định để tránh tiếp xúc với hơi nước ở nhiệt độ cao.
- Cần đeo găng tay cách nhiệt khi lấy thức ăn hoặc khay đựng thức ăn từ lò ra nhằm tránh bị thương do nhiệt độ cao.

- Không sử dụng lò làm nơi bảo quản, chứa thức ăn.
- Sau khi làm nóng sữa hoặc thức ăn cho trẻ em, hãy trộn đều thức ăn và kiểm tra nhiệt độ trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.
- Khi muốn sửa thiết bị, cần đưa đến nhà phân phối hoặc kỹ sư có tay nghề.
- Nếu cửa lò hoặc gioăng của lò bị hỏng, hãy ngừng sử dụng trước khi sửa chữa lại.
- Nếu dây nguồn hoặc giắc cắm bị hỏng, hãy mang đến đơn vị phân phối hoặc kỹ sư có tay nghề để sửa chữa.
- Các bộ phận của lò có thể rất nóng trong quá trình sử dụng, hãy hạn chế chạm tay vào.
- Cửa xả hơi nước phía sau sẽ xả hơi với nhiệt độ cao, vì thế không tiếp xúc vị trí này trong quá trình sử dụng để tránh bị bỏng.
- Lau sạch thiết bị và khoang lò ít nhất 30 phút sau khi sử dụng.
- Ổ cắm kết nối với nguồn điện phải được tiếp đất. Đảm bảo rằng việc kết nối nguồn điện không bị gián đoạn sau khi thiết bị được lắp đặt. Sự lắp đặt cần phải được tiến hành một cách chuyên nghiệp.
- Những người không đủ hành vi nhận thức, thể chất và tinh thần (bao gồm cả trẻ em) không nên sử dụng thiết bị này trừ khi có sự giám sát bởi những người có sự am hiểu đầy đủ về an toàn.
- Không cho trẻ em chơi đùa với thiết bị này.
- Thiết bị không phù hợp vận hành bởi thiết bị hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Hãy tắt thiết bị và rút phích cắm sau khi sử dụng.
- Trong quá trình vận hành, hãy đứng cách xa ít nhất 10cm.
- Khi lần đầu tiên sử dụng sản phẩm, có thể có lượng nhỏ khói trắng tạo ra từ sản phẩm. Điều này là hoàn toàn bình thường.

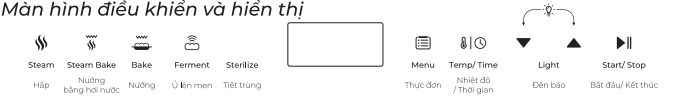
CẤU TẠO SẢN PHẨM



Thứ tự	Mô tả	Số lượng
1	Thân lò chính	1
2	Khay chứa nước	1
3	Giá đỡ	1
4	Khay nướng/Khay hứng mỡ	1
5	Khay nướng	1
6	Găng tay	1

MÔ TẢ CÁC CHỨC NĂNG

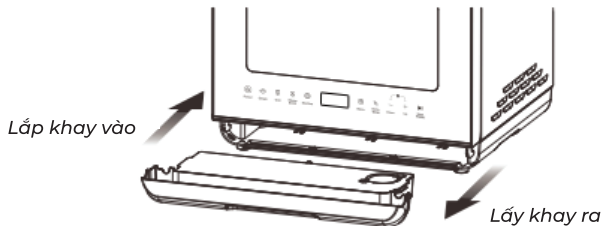
Màn hình điều khiển và hiển thị

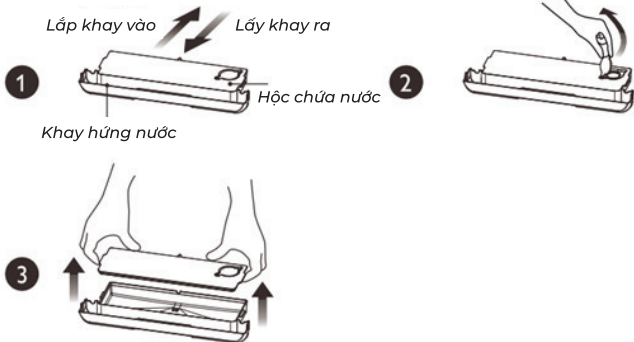


Biểu tượng	Tên gọi	Chức năng
	Hấp	1. Lựa chọn chức năng hấp 2. Sử dụng , và
	Hấp nướng kết hợp	1. Lựa chọn chức năng: hấp nướng kết hợp 2. Sử dụng , và
	Nướng	1. Lựa chọn chức năng nướng 2. Sử dụng , và
	Lên men	1. Lựa chọn chức năng: Lên men 2. Sử dụng , và
	Khử trùng	1. Lựa chọn chức năng: Khử trùng 2. Sử dụng , và
	Màn hình hiển thị	8888 °C 1. Thời gian và nhiệt độ 2. Nhiệt độ 3. Thiếu nước
	Menu (thực đơn)	1. Lựa chọn mã thực đơn 01-50 2. Sử dụng và
	Nhiệt độ/ Thời gian	1. Hiển thị nhiệt độ và thời gian cài đặt hiện tại 2. Sử dụng để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ

	Giảm	1. Giảm 2. Giảm thời gian và nhiệt độ
	Tăng	1. Tăng 2. Tăng thời gian và nhiệt độ
	Đèn	1. Chỉnh đèn bật, tắt. 2. Ấn và giữ phím ▼▲ đồng thời
	Khởi động/dừng	1. Ấn một lần để khởi động chương trình nấu 2. Ấn thêm lần nữa để tạm dừng chu trình đang diễn ra 3. Ấn 2 lần một lúc để bỏ chế độ nấu

Hướng dẫn tháo lắp khay nước





Khay chứa nước: Là dụng cụ cung cấp nước phục vụ chức năng hấp

- Cho nước vào khay và lắp đặt đúng vị trí khi sử dụng.
- Sau khi sử dụng chức năng hấp, hãy đổ nước đi.

Khay hứng nước: Là khay chứa nước khi hơi nước ngưng tụ ở nhiệt độ thấp

- Vui lòng xác nhận việc lắp đặt đúng vị trí trước khi sử dụng chức năng hấp.
- Sau khi sử dụng chức năng hấp, đổ nước từ khay chứa nước và khay hứng nước đi.
- Hãy nhớ lắp khay vào lò chiên hơi nước.

CHÚ Ý

- Cần vệ sinh khay nước thường xuyên.
- Khay nước không nên chứa các chất lỏng khác ngoài nước.
- Trước khi sử dụng chức năng hấp, cần đổ đầy nước sạch vào khay chứa nước. Đảm bảo rằng khay nước và khay hứng nước lắp đặt đúng vị trí.
- Sau khi sử dụng chức năng hấp, đổ hết nước trong khay để đảm bảo vệ sinh và bảo trì thiết bị hợp lý.
- Không sử dụng trong môi trường dưới 5 độ; nhiệt độ quá thấp có thể ảnh hưởng đến chức năng hấp.
- Không đặt vật quá nặng lên cánh cửa lò tránh làm hỏng hoặc rơi.

VẬN HÀNH

- Khởi động lò
- Cắm ổ cắm, lò phát ra tiếng kêu “tít”. Màn hình và đèn các biểu tượng sẽ sáng, máy bắt đầu có thể vận hành.
- Nếu không có yêu cầu thực hiện trong 30 giây, lò sẽ về chế độ chờ.
- Nếu chạm vào biểu tượng và mở cửa lò, lò sẽ hoạt động trở lại, sẽ có tiếng kêu “tít” phát ra. Màn hình và đèn các biểu tượng sẽ sáng lên.

Phương pháp khởi động lò

Phương pháp 1:

Cắm ổ cắm lò => Lựa chọn chức năng nấu => Cài đặt nhiệt độ nấu => Cài đặt thời gian nấu => Khởi động

Phương pháp 2:

Cắm ổ cắm lò => Lựa chọn chức năng nấu => Khởi động

Ghi chú: Sau khi khởi động thiết bị, nó sẽ hoạt động ở nhiệt độ và thời gian mặc định

Chức năng hấp

Ở chế độ hoạt động, lựa chọn phím chức năng hấp. Ấn ▲ hoặc ▼ để tăng hoặc giảm nhiệt độ và thời gian. Sau đó ấn ►|| để khởi động. Máy hoạt động khi cài đặt xong thời gian và nhiệt độ.

Chức năng hấp nướng

Ở chế độ hoạt động, lựa chọn phím chức năng hấp nướng. Ấn ▲ hoặc ▼ để tăng hoặc giảm nhiệt độ và thời gian. Sau đó ấn ►|| để khởi động. Máy hoạt động khi cài đặt xong thời gian và nhiệt độ.

Chức năng nướng

Ở chế độ hoạt động, lựa chọn phím chức năng nướng. Ấn ▲ hoặc ▼ để tăng hoặc giảm nhiệt độ và thời gian. Sau đó ấn ►|| để khởi động. Máy hoạt động khi cài đặt xong thời gian và nhiệt độ.

Chức năng lên men

Ở chế độ hoạt động, lựa chọn phím chức năng lên men. Ấn ▲ hoặc ▼ để tăng hoặc giảm nhiệt độ và thời gian. Sau đó ấn ►|| để khởi động. Máy hoạt động khi cài đặt xong thời gian và nhiệt độ.

Chức năng khử trùng

Ở chế độ hoạt động, lựa chọn phím chức năng khử trùng. Ấn ▲ hoặc ▼ để tăng hoặc giảm nhiệt độ và thời gian. Sau đó ấn ►|| để khởi động. Máy hoạt động khi cài đặt xong thời gian và nhiệt độ.

Lựa chọn menu (thực đơn)

Khi lựa chọn chức năng  , đèn bấm sẽ sáng, biểu tượng từ màn hình  sẽ hiển thị thực đơn từ 01-50, ấn ▲ hoặc ▼ để chọn mã từ 01-50. Sau đó ấn ►|| để khởi động.

Mã	Tên món	Chức năng	Nhiệt độ	Thời gian
01	Cá hấp	Hấp	100°C	16 phút
02	Trứng hấp	Hấp	100°C	20 phút
03	Sủi cào	Hấp	100°C	30 phút
04	Rau hấp	Hấp	100°C	15 phút
05	Dim Sum	Hấp	100°C	15 phút
06	Cua biển hấp	Hấp	115°C	25 phút
07	Tổ yến chưng	Hấp	105°C	50 phút
08	Bánh chiffon	Bake	130°C	50 phút
09	Khoai lang nướng	Bake	200°C	45 phút
10	Pizza	Bake	180°C	20 phút
11	Bò bít tết	Bake	230°C	20 phút
12	Gà quay	Bake	230°C	40 phút
13	Xúc xích hấp và nướng	Hấp và nướng	180°C	12 phút
14	Chân gà hấp và nướng	Hấp và nướng	230°C	25 phút
15	Thịt lợn ba chỉ hấp và nướng	Hấp và nướng	230°C	18 phút
16	Sườn heo hấp với sốt đậu đen	Hấp	115°C	20 phút
17	Đậu phụ hấp với thịt băm	Hấp	100°C	15 phút
18	Súp nấm trắng và hạt sen	Hấp	100°C	60 phút
19	Thịt heo hấp bột gạo	Hấp	100°C	60 phút
20	Trứng hấp, đậu phụ và tôm	Hấp	100°C	12 phút
21	Cà tím hấp	Hấp	100°C	25 phút

22	Tuyết lê hấp kèm củ hoa huệ	Hấp	100°C	60 phút
23	Bún sò điệp hấp	Hấp	100°C	12 phút
24	Bí ngô hấp tỏi	Hấp	100°C	25 phút
25	Tôm hấp	Hấp	100°C	10 phút
26	Bánh quy	Nướng	150°C	30 phút
27	Bánh bông lan cuộn	Nướng	130°C	30 phút
28	Bánh mỳ dừa	Nướng	140°C	25 phút
29	Ngô nướng	Nướng	200°C	25 phút
30	Hạt sấy	Nướng	180°C	20 phút
31	Sườn nướng barbecue	Nướng	230°C	20 phút
32	Thịt xiên nướng	Nướng	230°C	20 phút
33	Cánh gà nướng	Nướng	230°C	20 phút
34	Cơm hấp rau củ	Hấp	100°C	50 phút
35	Gạo nếp hấp sườn heo	Hấp	115°C	50 phút
36	Mướp hấp kèm tôm	Hấp	100°C	18 phút
37	Đầu cá hấp	Hấp	105°C	25 phút
38	Thịt cá phile hấp	Hấp	100°C	10 phút
39	Bánh con sò	Nướng	150°C	20 phút
40	Thịt heo miếng hấp	Hấp	100°C	12 phút
41	Thịt heo miếng hấp kèm cải muối	Hấp	115°C	20 phút

42	Thịt gà hấp nấm hương	Hấp	115°C	25 phút
43	Thịt heo hấp khoai môn	Hấp	115°C	60 phút
44	Baba hấp lá sen	Hấp	115°C	25 phút
45	Bào ngư hấp	Hấp	105°C	12 phút
46	Lên men	Hấp	40°C	30 phút – 24 giờ
47	Rã đông	Hấp	50°C	60 phút
48	Sấy khô	Nướng	70°C	60 phút
49	Khử khuẩn bằng hơi nước	Hấp và nướng	105°C	15 phút
50	Khử mùi và tẩy dầu mỡ	Hấp	100°C	30 phút

Cài đặt nhiệt độ/thời gian

Ấn   để lựa chọn các giá trị tương ứng  trên màn hình hiển thị, và sau đó ấn  hoặc  để điều chỉnh nhiệt độ. Ấn   một lần nữa để chỉnh cài đặt thời gian, và giá trị tương ứng trên màn hình  sáng, và sau đó ấn  hoặc  để điều chỉnh thời gian.

Cài đặt nhiệt độ như sau:

Hấp: 40-115°C, ấn   một lần để tăng hoặc giảm 5°C, giữ liên tục   để tăng hoặc giảm nhiệt độ.

Nướng: 40-230°C, ấn   một lần để tăng hoặc giảm 10°C, giữ liên tục   để tăng hoặc giảm nhiệt độ.

Hấp và nướng: 120-230°C, ấn   một lần để tăng hoặc giảm 5°C, giữ liên tục   để tăng hoặc giảm nhiệt độ.

Khử trùng: 80-120°C, ấn   một lần để tăng hoặc giảm 10°C, giữ liên tục   để tăng hoặc giảm nhiệt độ.

Lên men: 40°C, không thể điều chỉnh nhiệt độ.

Cài đặt thời gian như sau

0-59 phút: Ấn   một lần để tăng hoặc giảm 1 phút.

1-2 giờ: Ấn   một lần để tăng hoặc giảm 10 phút.

2-5 giờ: Ấn   một lần để tăng hoặc giảm 20 phút.

5-24 giờ: Ấn   một lần để tăng hoặc giảm 30 phút.

Đèn

* Đèn tắt ở chế độ mặc định, bạn có thể tắt hoặc giảm nhiệt độ bằng cách ấn phím'   ' đồng thời.

* Đèn sáng trong 30 giây ở chế độ vận hành. Nó sẽ tự động tắt nếu ngừng hoạt động sau 30 giây.

* Đèn bật ở chế độ hoạt động cho đến khi hoàn thành chu trình nấu, hoặc ấn '   ' đồng thời để tắt đèn.

Chức năng khởi động/tạm dừng

Lựa chọn chế độ nấu để cài đặt thời gian và nhiệt độ, ấn   để khởi động lò. Ấn   một lần nữa để dừng lò. Ấn 2 lần   để dừng chế độ hoạt động, lò sẽ trở về chế độ hoạt động.

Thiếu nước

Nếu đèn  sáng và tiếng kêu “bíp-bíp” phát ra trong quá trình nấu, lò sẽ dừng hoạt động để nhắc người dùng rằng đã hết nước trong khay chứa. Sau khi thêm nước, ấn  để tiếp tục nấu, đèn  tắt, tiếng kêu sẽ chấm dứt.

VỆ SINH VÀ BẢO TRI

CHÚ Ý! Nguy hiểm

Không bao giờ sử dụng miếng cọ rửa kim loại, chất tẩy rửa ăn mòn, miếng cọ bằng thép, hoặc khăn vải thô để làm sạch bất kỳ bộ phận nào của lò.

- Đảm bảo rằng lò đã tắt và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi tiến hành vệ sinh và bảo dưỡng.

- Luôn giữ khoang lò sạch sẽ, đặc biệt nếu xảy ra hiện tượng tràn. Không sử dụng miếng cọ rửa bằng kim loại, chất tẩy rửa có tính ăn mòn, hoặc khăn vải thô, v.v. để lau lò, điều này có thể làm hỏng bảng điều khiển, khay nướng và hấp, khoang và bên ngoài của lò. Dùng miếng bọt biển hoặc khăn mềm có chất tẩy rửa nhẹ hoặc khăn giấy có xịt nước rửa kính để lau. Đảm bảo khoang lò đã được làm khô.

- Nên sử dụng nước cất, nước sạch để nấu.

- Điều quan trọng là phải đổ hết nước trong ngăn chứa nước và khay hứng nước sau mỗi lần sử dụng. Bạn có thể lấy ngăn chứa nước và khay hứng nước ra để vệ sinh và đặt lại khi đã khô hoàn toàn.

- Mở cửa lò trong 10-15 phút để làm khô khoang lò và khung cửa lò sau mỗi lần sử dụng.

- Luôn lau sạch cửa lò và gioăng. Không làm sạch gioăng sẽ có thể dẫn đến hư hỏng ở mặt trước và bộ phận bên cạnh. Sử dụng vải mềm để làm sạch gioăng.

- Nếu bảng điều khiển bị ướt, hãy sử dụng vải mềm để lau và làm khô. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn.
- Nếu lò không được sử dụng trong thời gian dài, vui lòng ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Giữ cho khoang lò, ngăn chứa nước và khay hứng hơi nước khô ráo. Đặt lò trong môi trường khô ráo không có khí ăn mòn.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện để thay thế đèn. Chỉ sử dụng các linh kiện được mua từ nhà sản xuất.
- Không dùng vật thô hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để cào cửa kính, vì có thể làm nứt kính.
- Nếu khoang lò rất bẩn, vui lòng sử dụng chế độ khử trùng để làm tan dầu mỡ trước khi làm sạch. Không sử dụng miếng cọ rửa bằng kim loại, chất tẩy rửa ăn mòn, hoặc khăn vải thô để làm sạch bất kỳ bộ phận nào của lò, bao gồm cửa lò, đĩa đựng thức ăn và khay hứng dầu.
- Khi bạn vứt bỏ thiết bị này, vui lòng tuân theo các quy định về tái chế và bảo vệ môi trường của địa phương.
- Nếu thiết bị bị hỏng, cần mang đến đại lý ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có tay nghề để kiểm tra.
- Sau khi vận hành, sử dụng giấm đun sôi để làm sạch khoang lò, sau đó khởi động chức năng hấp trong vài phút để làm sạch thêm. Lau khoang lò bằng khăn khô.

Làm sạch cặn nước

- Nếu bạn nhận thấy hơi nước thoát ra chậm hơn trước hoặc hơi nước có cặn bột trắng, hãy thử thêm axit xitric hoặc giấm trắng vào khay bình chứa, sau đó khởi động lò hấp để loại bỏ cặn từ đường ống. Sau khi thực hiện các bước này, tiếp tục hoạt động bình thường. Nếu lượng nước đóng cặn quá nhiều, hãy thực hiện quy trình này nhiều lần. Sau (các) quy trình này, nên chạy lại lò một lần bằng nước tinh khiết.

- Nếu sản phẩm hoàn toàn không tỏa ra hơi nước, rất có thể đường ống đã bị tắc nghẽn nghiêm trọng do cặn tích tụ quá nhiều khiến hơi nước không thể đi qua. Liên hệ với nhân viên bảo trì để sửa chữa càng sớm càng tốt.
- Người dùng nên thực hiện quy trình khử cặn đã đề cập ở trên sau một tháng rưỡi đến hai tháng.

CÁC SỰ CỐ XẢY RA

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Không có hiển thị trên màn hình	Lò không được kết nối nguồn điện hoặc công tắc nguồn chưa được bật	Kết nối thiết bị với nguồn; bật công tắc nguồn
	Dây nguồn lỗi	Liên hệ dịch vụ khách hàng
Màn hình hiển thị không hoạt động	Màn hình hiển thị bị lỗi	Liên hệ dịch vụ khách hàng
	Các linh kiện trong bảng mạch bị hỏng	
Thiết bị không hoạt động	Nguồn điện không được kết nối đúng	Kết nối lại nguồn điện
	Cửa lò chưa được đóng	Đóng cửa lò lại
	Khay nước chưa đặt đúng vị trí	Đặt lại vị trí khay nước
	Bảng mạch bị hỏng	Liên hệ dịch vụ khách hàng

Nước hoặc hơi nước rò rỉ ra từ cửa lò trong quá trình hoạt động	Cửa lò chưa được đóng chặt	Đóng lại cửa lò
	Gioăng cửa lò bị hỏng	Liên hệ dịch vụ khách hàng
Đèn lò không sáng	Đèn bị hỏng	Liên hệ dịch vụ khách hàng
	PCB chính bị hỏng	
Quạt lò không chạy	Động cơ quạt bị hỏng	Liên hệ dịch vụ khách hàng
	PCB chính bị hỏng	
Các phím bấm không hoạt động	Bảng điều khiển bị hỏng	Liên hệ dịch vụ khách hàng
	PCB chính bị hỏng	
Hơi nước thoát chậm hoặc không liên tục hoặc chứa cặn bột trắng	Ống bị tắc bởi cặn nước	Làm sạch cặn nước
Không có hơi nước thoát ra	Ống nước bị cuộn hoặc hỏng	Liên hệ dịch vụ khách hàng
	Ống nước không được đặt đúng vị trí	Cho khay nước lại đúng vị trí
	Ống nước bị hỏng	Liên hệ dịch vụ khách hàng

Mã	Giải thích
E-0	Bảo vệ quá nhiệt khoang lò trên 280 độ C
E-1	Bảo quá nhiệt giàn bay hơi ở trên, nhiệt độ ngắt mạch không được cài lại khi nhiệt độ cao hơn 220 độ C
E-2	Bảo vệ mạch hở cảm biến khoang lò
E-3	Bảo vệ đoàn mạch cảm biến khoang lò
E-4	Bảo vệ mạch hở cảm biến giàn bay hơi
E-5	Bảo vệ đoàn mạch cảm biến giàn bay hơi

BẢO HÀNH

Thời gian bảo hành theo quy định chung. Nếu sản phẩm bị lỗi, vui lòng liên hệ cơ sở bán lẻ hoặc nhà sản xuất, nhà cung cấp.
Để sửa chữa và xử lý bảo hành, hãy theo chỉ dẫn trong phiếu bảo hành.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp và tần số	220V~50Hz
Công suất (tối đa)	2000W
Kích thước sản phẩm (Dài*rộng*cao)	440*346*448MM
Dung tích	20L
Thể tích khay chứa nước	1.2L
Trọng lượng tịnh	Xấp xỉ 11.2 KGS



www.elmich.vn