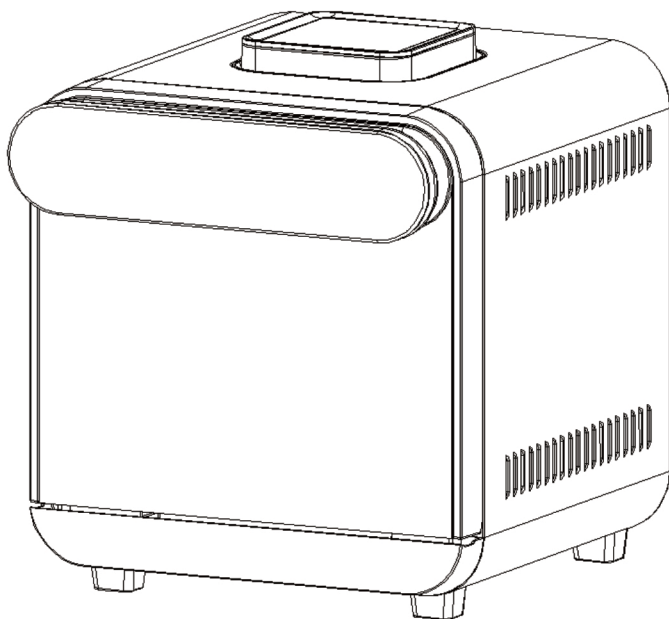


KALITE

INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER

Model: Steam Pro



www.kalite.vn

INDEX TABLE

Precautions before installation and use.....	3
Key points of safe use.....	4
Product and accessories introduction.....	6
Control operation.....	8
Cooking mode setting.....	11
Index table.....	12
Operation.....	13
Steam oven use common sense.....	15
Clean & Maintain.....	16
Trouble shooting.....	17
Product Specification.....	19

All contents in this manual have been carefully checked. If there is any printing error or misunderstanding on the content, our company reserves the right of interpretation. If there is any discrepancy between the Chinese version and the English version, the Chinese version shall prevail.

PRECAUTIONS BEFORE INSTALLATION AND USE

1. This crystal is for domestic use only and can only be used at specified voltages and frequencies (please refer to the crystal specification table).
2. The crystal can only be used as a table, not for embedded installation or placed in the kitchen cabinet and other closed space.
3. Please use the plug above 13A alone, do not use the universal plug or with other electrical appliances at the same time, so as not to cause fire caused by excessive current.
4. This crystal is not suitable for external timer or independent remote control device.
5. Do not touch the power cord and plug with wet hands to avoid electric shock.
6. Please take all the packaging out of the steam oven.
7. Please carefully check whether there is any damage to the steam oven, whether the furnace door can be closed normally, and if there is any damage to the power cord or plug. If there is any damage, please contact our maintenance department immediately.
8. The products will be tested several times before leaving the factory to ensure normal operation. Some moisture and water stains may remain in the tank or the fuselage, which is normal.
9. This product should be placed on a horizontal surface with sufficient supporting force to ensure that the steam oven and food can be safely supported.
10. This product should be used in a ventilated, dry, non-corrosive gas, non-flammable, non-explosive, non-chemical crystal environment, and away from high temperature and steam.
11. Do not place any articles on the burner, and keep at least 20cm away from the top wall frame.
12. Both sides of the steam oven should be kept at least 5cm away from the wall, and the back of the oven should be kept at least 10cm away from the wall.
13. When the baking function is used for the first time, if there is white smoke or slight discrepancy, it is not a fault phenomenon. This is due to the heating of the protective oil of the heating parts. It is recommended to bake in an empty machine for a minute before cooking food.
14. If using genuine utensils, please confirm whether they are resistant to high temperature. Heat resisting temperature of cooking container should be higher than 150°C, and heat resisting temperature of baking container should be high At 250 °C.
15. Do not heat the baking tray on other stoves.

KEY POINTS OF SAFE USE

1. Please read all the contents of this "Manual" carefully before use.
2. This product is specially designed for heating and cooking food at home. Do not use it outside or for other purposes other than those recommended in the instructions.
3. Do not use the product in places where children can reach it.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
5. The product is not suitable for use by children, people with disabilities, people with sensory or mental illness, and people with little experience and education, unless it is used safely under the guidance or assistance of the person responsible for its safety.
6. Do not store anything in a steam oven.
7. Keep the stove door closed at all times.
8. Do not damage or hang heavy objects on the stove door.
9. Each layer can withstand up to 3.5kg. In order to avoid damage to the product, please do not exceed this limit.
10. It is best to fill the tank with water before cooking, so as not to work when the water level is not enough. Please fully insert the water tank into the furnace and make sure it is in a fixed position.
11. The steam oven will get hot during use. Be careful not to touch the heating components, panels, doors and other accessible surfaces in the oven.
12. Try not to open the door of the oven during cooking to avoid steam loss and affect the cooking effect.
13. At the end of cooking or in the process of cooking because of the need to turn the food or other needs must open the door, please children or users body parts (especially the face) do not close to the door, be careful of the steam and water droplets, keep a proper distance to avoid scalding!
14. In the cooking process, if the door of the oven is opened, the steam oven will stop working, and the 6 will automatically resume operation when it is closed.
15. When using the steam oven, do not leave the oven for a long time. Pay attention to whether food or other items such as paper, plastic utensils etc. will burn due to excessive heating, which may cause a hazard.
16. Overheated fat and oil are easy to catch fire, do not use water or other liquids to extinguish the flame, please use a wet cloth to extinguish the flame.
17. When withdrawing food and utensils from a steam oven, use a proper fork or wear insulating gloves to avoid being scalded by high temperatures.
18. Do not heat flammable or explosive articles directly or indirectly to avoid burning or explosion, which may cause danger.
19. Heated milk and baby food should be stirred or shaken well, and the temperature of the food should be checked before feeding to avoid burns.
20. Do not insert or block the intake/exhaust to avoid damage to the steam oven.
21. After cooking, the heating component of the steam oven and its touchable surface are still in high temperature. Do not touch immediately to avoid scald.
22. After cooking, do not turn off the power immediately, because there is a high temperature in the furnace, the fan is still working to dissipate heat. When the temperature drops, the fan will stop automatically.

KEY POINTS OF SAFE USE

23. After each use, the water tank must be emptied and dried to ensure hygiene.

24. In case of any damage or malfunction of the machine, in order to avoid danger, please stop using the machine immediately and contact the repair center of the company, or send the product to the designated repair center of the company for inspection and repair by staff of the joint venture.

25. Do not open, inspect, modify, repair the steam oven or replace any parts that do not comply with the safety regulations.

26. Please use the power cord with care. Do not put heavy objects on the power cord or hold the power cord. Do not modify the power cord. Do not strangle or twist the power cord; When pulling out or inserting the plug, hold the plug firmly by hand. Do not pull the plug by hanging. Do not place the power cord within the reach of children, hang it ble or kitchen cabinet, or let it come into contact with a hot surface.

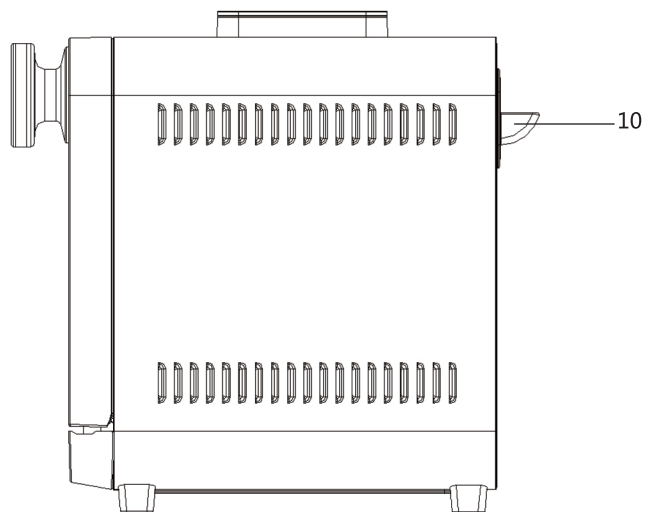
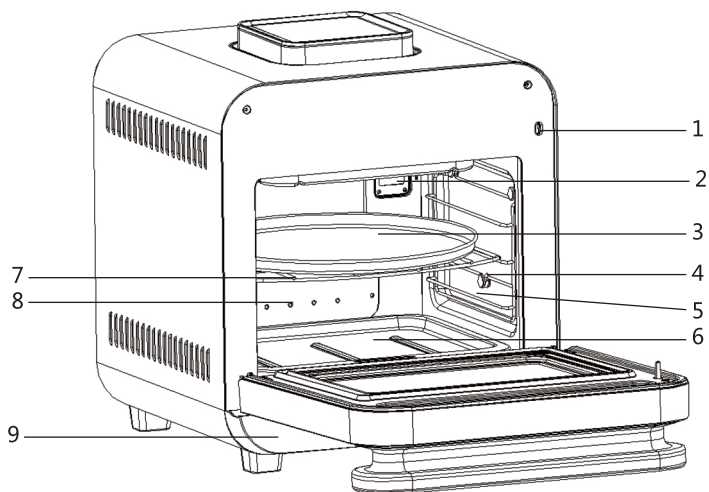
27. Always check the power cord. If the power cord is damaged or malfunction, do not disassemble and replace it by yourself, so as to avoid the risk of electric shock, you should send it to the designated repair center of the company for repair or replacement

28. If the water tank, furnace door or the sealing ring of the furnace door is broken, damaged or distorted, do not use this crystal before repair.



Warning! After use, there is residual heat on the surface of the steam outlet and the steam oven. Do not touch it!

PRODUCT AND ACCESSORIES INTRODUCTION

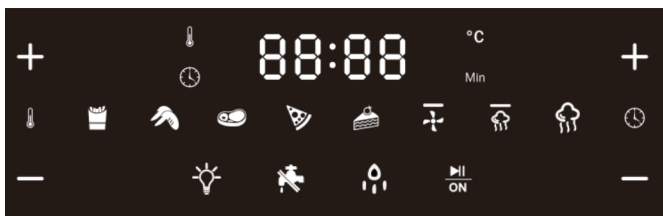


PRODUCT AND ACCESSORIES INTRODUCTION

	Part name	Function introduction
1	Door safety switch	Make sure the furnace door is closed before the machine starts working.
2	Lamp	Used for lighting inside the furnace cavity.
3	Pizza Pan	Place pizza and food.
4	Hand twist screws	Used for fixing the layer frame.
5	Layer frame	Used to place the grid.
6	Oil pans	Used to store excess oil for cooking food.
7	Rack	Used for placing pizza trays, food trays, food, etc.
8	Steam nozzle	The steam produced by the steam generator is then ejected into the furnace chamber
9	Water storage box/waste water box	Storage of water for steam generation/ cold water recovery, waste water collection in steam generator
10	Exhaust/ exhaust vents	Vent off excess water vapor.

CONTROL OPERATION

Control Panel:








Control Panel Function Icon Description:

Icon	Functional specification	Icon	Functional specification
	Full steam mode		The power switch
	Steam plus grill mode		Time to adjust
	Airfryer mode		Temperature control
	Humidifying switch		Time/temperature plus or
	The lamp switch		Tip water shortage
	Start/Pause		pizza
	French fries		Chicken wings
	Barbecue		The cake













CONTROL OPERATION

Function key definition









Icon	Function	Functional properties
	Temperature and time regulation	Press the Force/Subtraction button to adjust the temperature or time when the time or temperature button can be selected. Time: press 1 minute, long press 10 minutes force reduction temperature: press 5°C, long press 5°C fast force reduction
	Water shortage alarm	Pure steam, wet baking or air baking under the power of wet mode, such as water shortage then flashing alarm, while the buzzer 'drip Drip-drip "sends 10 alarms. After the water in the water tank is loaded into the machine, press the key for water shortage to recover.
	Sub power wet	In baking/air blasting mode, the button is not lit by default. If the sub-power wet is selected, it will be lit.
	pause-start	In the standby state or pause state, the button icon flashes, long light in the work, and the green light lights up when the machine is off. Tap the button in the process of work, stop the work to pause, the button icon green light flashing, then press continue work, stop the green light flashing to long light; During the working process, the door opens, the micro switch disconnects to the signal, stops working, the button flashes, close the door, gently touch the button, continue working:
	Power on/off	Power on into the standby state, the icon red light lit, touch the button, the whole control panel all the ICONS lit; Press this button in standby mode to enter shutdown directly. Long press it for 3 seconds during operation to enter shutdown

CONTROL OPERATION

Description of functional dishes and auxiliary functions

Figure function mark	The menu	Working mode	Auxiliary function selection			
			 Manually add wet	 Temperature control selection	 Time adjustment selection	 Furnace lights
	French fries	The default	Do not choose	Optional	Optional	Can open
	Barbecue	The default	Do not choose	Optional	Optional	Can open
	Pizza	The default	Do not choose	Optional	Optional	Can open
	The cake	The default	Do not choose	Optional	Optional	Can open
	Roast chicken wings	The default	Do not choose	Optional	Optional	Can open
	Air fryer	The default	Optional	Optional	Optional	Can open
	Steam plus grill	The default	Do not choose	Optional	Optional	Can open
	Full steam	The default	Do not choose	Do not choose	Optional	Can open

COOKING MODE SETTING

Cooking mode	The preset temperature	The default time	Adjustable temperature	Adjustable time
 Full steam model	100 °C	30 minutes	Do not adjust	1-35 minutes
 Steam plus grill	150 °C	15 minutes	100-230 °C	1 to 60 minutes
 Air fryer mode	200 °C	15 minutes	100-230 °C	1 to 60 minutes
 French fries	200 °C	15 minutes	100-230 °C	1 to 60 minutes
 Barbecue	175 °C	25 minutes	100-230 °C	1 to 60 minutes
 Pizza	180 °C	15 minutes	100-230 °C	1 to 60 minutes
 The cake	160 °C	30 minutes	100-230 °C	1 to 60 minutes
 Chicken wings	190 °C	Twenty minutes	100-230 °C	1 to 60 minutes

Index Table

The menu sequence	The dishes of draft	Cooking mode	I set the temperatur	Time
01	Steamed corn	The whole steamed	100 °C	30 minutes
02	Steamed bread	The whole steamed	100 °C	15 minutes
03	Steamed egg	The whole steamed	100 °C	12 minutes
04	Steamed fish (about half a catty)	The whole steamed	100 °C	15 minutes
05	Steamed pork ribs	The whole steamed	100 °C	Twenty minutes
06	Steamed purple potato	The whole steamed	100 °C	30 minutes
07	Steamed shrimp	The whole steamed	100 °C	Eight minutes
08	Baked pizza	Wet baking	160 °C	Ten minutes
09	The portugues	Wet baking	160 °C	12 minutes
10	Roast pork ribs	Wet baking	200 °C	Twenty minutes
11	Bake the chicken	Wet baking	200 °C	40 minutes

OPERATION

1. In the standby 0 state, the switch key is lit, and then gently touch the switch key. The function icon and digital tube are all lit, and the digital tube shows:----) and keep it always on. Then select the desired function, touch the button icon, the button flashes, and the digital tube displays the default time and temperature of the selected function. Press the time button and then press (+/-) to adjust the time, press the temperature button to enter the temperature adjustment, and press the plus/minus button (+/-) to adjust the temperature.

2. Pure Steam : In standby state, gently touch the pure steam button Start flashing, temperature can not be adjusted, press the time key can be adjusted by adding or subtraction time, other non-selected function keys are all extinguished.

3. AIR FRYER FUNCTION :Gently touch the air bombing button when the air blasting machine is in the state Start flashing, press the time/temperature key to adjust the time by adding and subtraction, other can not be selected, function keys are all out.

4. Wet baking : in standby state, gently touch the wet baking butto Start flashing, press the time/temperature key to adjust the time by adding and subtraction, other can not be selected, function keys are all out. With this function, the heating pipe and the steam generator work alternately.

5. Humidification : In the process of air blasting function, the steam can be made up manually at any time. Gently touch the humidification button, the heating pipe will stop working and the steam generator start working to make up steam.Humidification button flashes. After 1 minute (non-adjustable), the steam generator stops working, the humidification button stops flashing, the heating pipe starts working, and the fan starts working at full speed.

6. Start/Pause On : During the working process, press the start/pause button, the buzzer "drip" sounds, pause the work, the button flashes, the digital tube time stops timing, then press to continue the work and the button stops flashing, digital tube continues timing:

7. Furnace light V: during operation, tap this button to turn on the furnace light (turn off in 30 seconds by default), and then tap to turn off the furnace light.

8. Hint of water shortage : when water is consumed in the process of working, the icon of water shortage alarm flashes and the buzzer makes 10 sound. The machine stops working, and press this button to restore after adding water.

9. Buzzer

A. Simply press any button, the buzzer will "drip" A prompt sound, indicating that the button is responsive, and the unselectable button will not issue A voice;

OPERATION

B. Set the work menu to confirm the start of work. One "drip drip" signal indicates that the work has started, and three "drip drip drip drip" signals that the work is finished. C. During the working process or in other cases except standby state, after opening/closing the door, the bee island device "drops" to prompt the door to open or close;

10. Cleaning function:

A. Forced cleaning: when the steam generator works for 80 hours in total, the washing procedure shall be performed. Long press the water shortage button for 5 seconds, and then the solution cleaning procedure shall be entered. After the end of the long press 0,5 seconds to clean the mode, after the end of the normal use of steam function.No cleaning operation steam flash display CLER, During cleaning, CLER flashes once every second. After cleaning, the steam generator accumulates the working time, clears the zero and starts the accumulative time again, reaching 80 hours Cleaning procedures should be enforced,

B. General cleaning: when the machine has not been used for a long time or for a period of time, long press .5 seconds in standby state to start the clean water cleaning procedure for cleaning the steam generator pipeline.

Keep pipes clean and sanitary.After the end of the normal use of steam function. Pay attention to the top:

1. Please try to use distilled water or filtered drinking water, avoid using mineral water, which can effectively prevent the generation of scale.
2. Do not use water containers to hold other liquids.
3. When the water box is filled, remember to cover the water tank.
4. After cooking, please empty the water box and wipe it completely to prevent bacteria and scale.
5. Please clean the water tank often. To ensure the best cooking results, thoroughly clean and dry the oven chamber and its accessories such as baking tray, grease tray, pizza tray, etc. after each steam oven is cooled.

For the first time to use

1. Remove all packaging and accessories, and clean and dry all accessories including water storage boxes
2. Pour water into the water storage box and install the water storage box.
3. Run cleaning mode once.
4. After the work is finished, clean the furnace cavity when the temperature in the furnace is lowered.

* Please refer to the instructions provided in the section Cleaning and Maintenance to clean the product and accessories.

STEAM OVEN USE COMMON SENSE

The following phenomena are normal:

The phenomenon of	The original E
The steam jet spouts water	When the water tank is full, a small amount of water will be water released from the steam jet, which is a normal phenomenon.
Exhaust water spray	After using the cooking mode, the pressure of the furnace chamber is large. If the door of the furnace is closed immediately, a small amount of water will be emitted from the exhaust port, which is a normal phenomenon. It is recommended to wait about 60 seconds before closing the stove door.
Steam condense in the furnace door glass	When cooking, the excess steam in the furnace cavity is discharged through the exhaust port for rapid cooling, but a small part of the steam will condense in the furnace door glass, which is a normal phenomenon.
The fan kept running after the cooking door glass	After cooking, because of the high temperature in the furnace, the fan will delay closing to help L heat dissipation, which is a normal phenomenon.

If the steam oven is not working, it should be checked:

- Whether the power plug is properly connected;
- Whether the door of the furnace is closed; .
- Whether the water tank is properly placed; .
- Whether the household circuit protector jumps or burns out.

In the event of a power failure, the steam oven setup is eliminated. After power is restored, reset the clock and the required cooking procedure.

CLEAN & MAINTAIN

1. Before moving, cleaning, or inspecting the unit, make sure the steam oven is completely cooled, turned off, and unplug the power cord from the socket.
2. Do not use corrosive detergents, tenna water, gasoline, sand powder, metal brushes, metal-containing cleaning cloths, or rough surface wipes to clean any part of the oven.
3. Always keep the furnace chamber clean. When food or soup splashes into the furnace wall, it can be wiped off with a wet cloth. It is not suitable to clean with hard materials. Such as the furnace chamber The wall is dirty, can use soft detergent, do not use rough, wear detergent.
4. Steam oven cooking water is recommended to use distilled water or filtered drinking water, because the minerals in tap water or mineral water will make furnace cavity scale.
5. After each use,
 - The residual water in the water storage box, water receiving tray and furnace cavity should be emptied;
 - Thoroughly clean the furnace chamber, water storage box and its accessories such as baking tray, water tray, etc., and wipe them dry;
 - Open the furnace door and air dry the furnace chamber and door frame for 10-15 minutes.
6. Use a soft dry cloth to clean the sealing edge of the furnace door frequently.
7. Do not use a rough cleaner or sharp metal to scrape the glass stove door, as this will cause the glass to break.
8. When cleaning baking tray, oil tray and other utensils, please use soft material (such as cloth material) to clean, do not use hard material (such as metal material), so as not to scratch the utensils, damage the protective layer.
9. Do not flush the steam oven directly with water.
10. If the steam oven is not used for a long time, it should turn off the power supply and unplug the power supply, clean the furnace cavity, wipe dry the storage tank, and then store the steam oven in a ventilated, dry and non-corrosive gas environment.
11. If you want to discard this crystal, please comply with local environmental protection and recycling regulations.

TROUBLE SHOOTING

The fault phenomenon	Possible reasons for	The solution
It's not on the screen	The steam oven is not connected to electricity	Turn on the power supply (a fuse must be fitted).
	The power cord is not working properly	Contact the maintenance center for inspection and repair.
Abnormal display of display	Display damaged	Contact the maintenance center for inspection and repair.
	The electronic components of the circuit board are damaged	
The steam oven cannot be operated	The stove door didn't shut properly	Close the stove door again.
	Water storage boxes are not properly placed	Reload the water storage boxes.
	The electronic components of the circuit board are damaged	Contact the maintenance center for inspection and repair.
Steam or water leaks from the stove door during cooking	The stove door is not properly shut	Close the stove door again.
	The sealing edge of furnace door is damaged	Contact the maintenance center for inspection and repair.
	Furnace light damage The electronic components of the circuit board are damaged	

TROUBLE SHOOTING

The fan doesn't work properly	Fan parts are damaged	Contact the maintenance center for inspection and repair
	The electronic assembly of the circuit board is damaged	
The key failure	Key panel damaged	Check when contacting the maintenance center. And maintenance.
	The electronic components of the circuit board are damaged	
There's no steam coming out	Water pipes are broken, blocked or damaged	Contact the maintenance center for inspection and repair.
	Water storage boxes are insufficient or not properly	Reload the water tank and fill the tank with water.
	Bad sealing of water injection system	Contact the maintenance center for inspection and repair.

TROUBLE SHOOTING

If the following fault codes are found on the display screen, please check against the table below before maintenance

The solution

Fault code	Why	The solution
E-1	Bake sensor open circuit	Turn off the power, open the door and wait for 8-10 minutes, then restart
E-2	Bake sensor short 9	Turn off the power, open the door and wait for 8-10 minutes, then restart
E-3	The baking sensor is overheated	Please contact the maintenance centre for inspection and repair.
E-4	Power board communication	Please contact the maintenance centre for inspection and repair.
E-5	Steam generator sensor open	Please contact the maintenance centre for inspection and repair.
E-6	Steam generator sensor short circuit	Please contact the maintenance centre for inspection and repair.

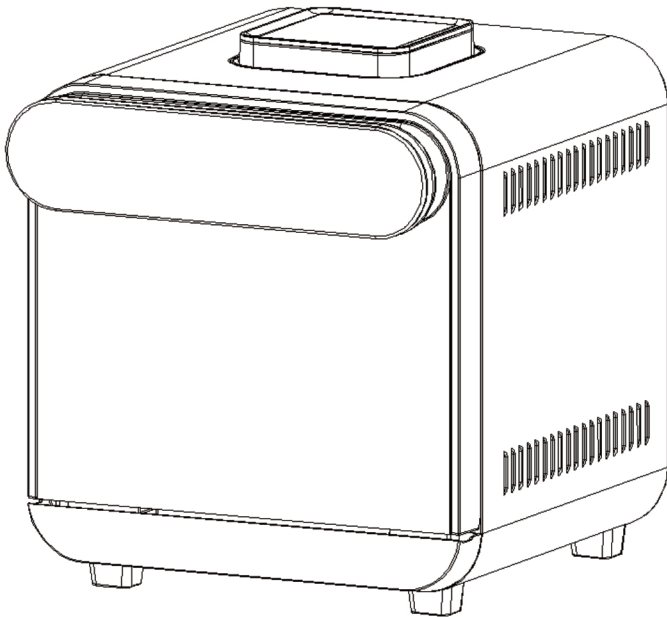
Product Specification

Product model	STEAM PRO
The rated voltage	220 - 240 V
Rated frequency	50/60 Hz
Air fryer power	1635 W
Steam power	985 W
Capacity	15 Liters
Water tank capacity	500 ml
Product size	(351 x 402.8 x 387.5) mm
The net weight	7.8 Kg

Specifications or appearance of the product stand are subject to change without the knowledge of B.

KALITE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG **NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU** Model: Steam Pro



www.kalite.vn

MỤC LỤC

Chú ý an toàn.....	22
Một số lưu ý trước khi sử dụng lần đầu.....	23
Giới thiệu sản phẩm và các phụ kiện đi kèm.....	25
Phím chức năng.....	26
Hướng dẫn lựa chọn chức năng hỗ trợ.....	29
Bảng tham khảo nhiệt độ và thời gian nấu phù hợp.....	30
Phím chức năng.....	31
Hướng dẫn vận hành.....	33
Làm sạch và bảo trì.....	34
Xử lý sự cố.....	35
Thông tin sản phẩm.....	38

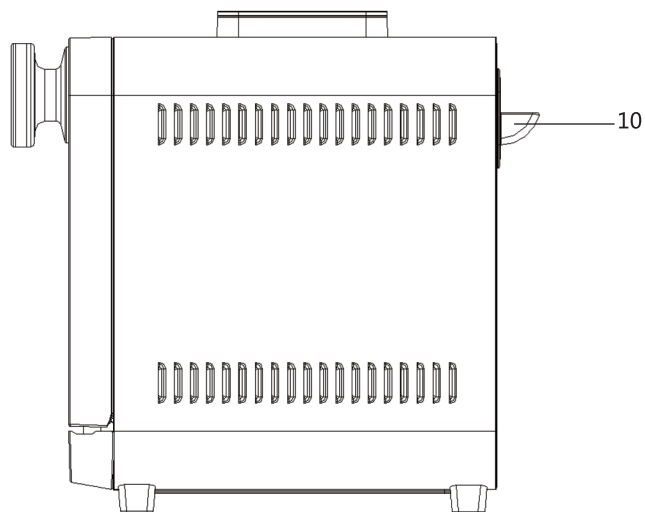
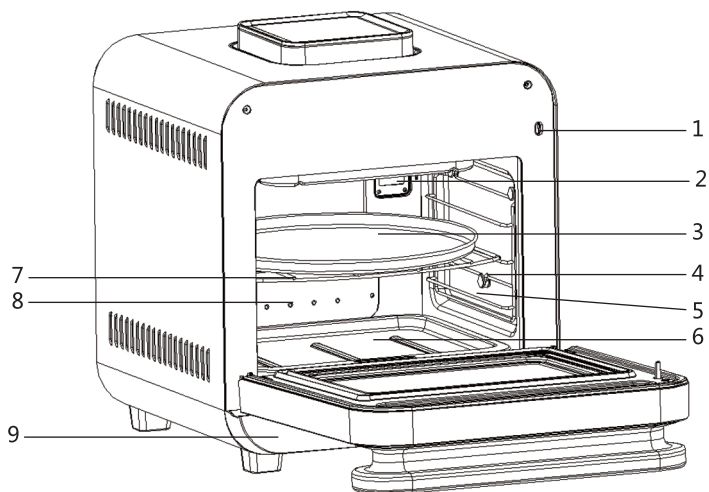
CHÚ Ý AN TOÀN

1. Vui lòng đọc kỹ tất cả các nội dung trong sách Hướng dẫn sử dụng
2. Sản phẩm này được thiết kế đặc biệt để hâm nóng và nấu thức ăn tại nhà, vui lòng không sử dụng ngoài trời hoặc các mục đích thương mại khác
3. Không sử dụng sản phẩm ở khu vực vui chơi của trẻ em
4. Trẻ em nên được giám sát khi sản phẩm đang hoạt động
5. Không lưu trữ bất cứ thứ gì bên trong khoang lò
6. Luôn đóng cửa lò khi không sử dụng
7. Không treo các vật nặng lên cửa bếp
8. Nên đổ đầy nước vào bình chứa trước khi bật chức năng hấp.
9. Khi hoạt động, lò sẽ nóng lên, vui lòng không chạm vào các bộ phận làm nóng, cửa và bề mặt của lò
10. Vui lòng không mở cửa lò khi đang hoạt động để tránh thoát hơi nước và ảnh hưởng đến chất lượng món ăn
11. Trong quá trình nấu, nếu mở cửa, lò sẽ ngừng hoạt động và sẽ tự hoạt động trở lại sau khi đóng cửa lò
12. Dầu và mỡ quá nóng sẽ dễ bắt lửa, không được dùng nước hoặc các chất lỏng khác để dập lửa, vui lòng dùng khăn ướt để dập lửa
13. Khi lấy thực phẩm và dụng cụ ra khỏi lò, sử dụng dụng cụ thích hợp hoặc đeo gang tay cách nhiệt để tránh bị bỏng do nhiệt độ cao
14. Không đun trực tiếp hoặc gián tiếp các vật dễ cháy nổ để tránh gây nguy hiểm
15. Nên khuấy hoặc lắc đều sữa và thức ăn đã hâm nóng và kiểm tra nhiệt độ của thức ăn trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng
16. Không chèn hoặc chặn đường nạp/xả để tránh làm hỏng lò hấp
17. Sau khi nấu, bộ phận làm nóng của lò và bề mặt vẫn ở nhiệt độ cao, không chạm vào để tránh bỏng
18. Sau khi nấu xong không nên tắt điện ngay vì trong lò có nhiệt độ cao, quạt vẫn sẽ hoạt động để tản nhiệt
23. Sau mỗi lần sử dụng, nước trong bình chứa nước phải được đổ đi và lau khô để đảm bảo vệ sinh

MỘT SỐ LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Sản phẩm chỉ được sử dụng trong gia đình và chỉ có thể sử dụng ở điện áp và tần số xác định (vui lòng tham khảo bảng thông số kĩ thuật được cung cấp trong sách hướng dẫn)
2. Nên đặt sản phẩm trên mặt phẳng, không nên đặt trong tủ bếp hoặc không gian kín
3. Không sử dụng phích cắm đa năng hoặc các thiết bị điện khác cùng lúc để tránh gây cháy do dòng điện quá lớn
4. Sản phẩm không thích hợp để sử dụng với các thiết bị điều khiển từ xa
5. Không chạm vào dây điện và phích cắm khi tay ướt để tránh bị điện giật
6. Vui lòng lấy tất cả các bao bì đóng gói ra khỏi lò
7. Trước khi sử dụng vui lòng kiểm tra kỹ tình trạng của lò và các phụ kiện đi kèm xem có hỏng hóc gì không
8. Vui lòng đặt sản phẩm ở nơi cố định và an toàn để đảm bảo rằng lò được nâng đỡ chắc chắn
9. Không đặt sản phẩm ở môi trường ẩm ướt, nơi có nhiệt độ cao, hoặc nơi dễ bị ăn mòn do không khí.
10. Không đặt bất kì vật dụng nào đè lên lò.
11. Hai mặt của lò nên để cách tường ít nhất 5cm và mặt sau của lò nên để cách tường 10cm
12. Khi sử dụng chức năng nướng lần đầu tiên, nếu có khói trắng hoặc có sự khác biệt nhỏ là hiện tượng bình thường do dầu bảo vệ của các bộ phận được làm nóng.
13. Không làm nóng khay nướng trên các bếp khác

GỚI THIỆU SẢN PHẨM VÀ CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM

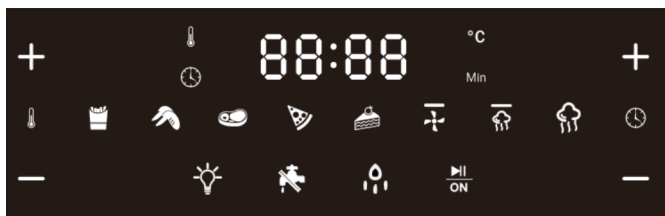


GIỚI THIỆU SẢN PHẨM VÀ CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM

STT	Tên phụ kiện	Chức năng
1	Khóa an toàn	Đảm bảo rằng cửa lò được đóng trước khi máy bắt đầu hoạt động
2	Đèn	Dùng để chiếu sáng bên trong khoang lò
3	Đĩa	Đặt bánh pizza và thực phẩm
4	Vít xoắn	Dùng để cố định khung
5	Giá đỡ khay nướng	Vị trí đặt khay nướng
6	Khay chứa dầu	Dùng để chứa dầu thừa và thức ăn
7	Giá đựng	Dùng để đặt khay bánh pizza, thực phẩm,...
8	Tay phun sương	Hơi nước được tạo sau đó sương được phun quanh buồng lò
9	Bình đựng nước	Khu vực lưu trữ nước để tạo ra hơi/ thu gom nước thừa khi phun sương
10	Ống xả/ lỗ thoát khí	Nơi thoát hơi nước

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM VÀ CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM






Màn hình hiển thị



Mô tả các chức năng hiển thị trên màn hình

Biểu tượng	Chức năng	Biểu tượng	Chức năng
	Chế độ hấp		Nút nguồn
	Chế độ hấp & nướng		Hẹn giờ
	Chế độ chiên không dầu		Điều chỉnh nhiệt độ
	Công tắc tạo ẩm		Tăng giảm thời gian/ nhiệt độ
	Công tắc đèn		Cảnh báo thiếu nước
	Bắt đầu/ dừng		Pizza
	Khoai tây chiên		Cánh gà nướng
	Bit tét		Làm bánh


PHÍM CHỨC NĂNG

Biểu tượng	Chức năng	Mô tả chức năng
	Tăng/ giảm nhiệt độ hoặc thời gian	Ấn 1 lần sẽ tăng/giảm 1 phút, ấn giữ sẽ tăng/giảm 10 phút
	Cảnh báo thiếu nước	Khi chọn chế độ hấp, đèn hiển thị sẽ nhấp nháy cùng với âm thanh cảnh báo khi nước bị cạn. Sau khi thêm nước vào bình chứa, ấn lại phím này để máy hoạt động bình thường
	Chế độ phun sương	Ở chế độ nướng, có thể chọn nút này để phun sương tạo độ ẩm cho món ăn
	Tạm dừng/Bắt đầu	Ở trạng thái chờ hoặc tạm dừng, biểu tượng này sẽ nhấp nháy. Khi máy đang chạy, nếu mở cửa máy sẽ tự động dừng biểu tượng này sẽ nhấp nháy. Khi đóng cửa, chạm vào nút này máy sẽ tiếp tục hoạt động
	Nút nguồn	Bật nguồn ở trạng thái chờ, biểu tượng đèn đỏ sáng, chạm vào nút, toàn bộ các biểu tượng trên bảng điều khiển đều sáng. Nhấn giữ nút này trong 3 giây để tắt máy









BẢNG THAM KHẢO NHIỆT ĐỘ VÀ THỜI GIAN NẤU PHŨ HỢP

STT	Tên món ăn	Chế độ nấu	Cài đặt nhiệt độ	Thời gian
1	Ngô hấp	Hấp	100°C	30 phút
2	Trứng hấp	Hấp	100°C	12 phút
3	Cá hấp	Hấp	100°C	15 phút
4	Sườn heo hấp	Hấp	100°C	20 phút
5	Khoai hấp	Hấp	100°C	30 phút
6	Tôm hấp	Hấp	100°C	8 phút
7	Pizza	Nướng	160°C	10 phút
8	Sườn heo quay	Nướng kết hợp phun sương	200°C	20 phút
9	Nướng gà	Nướng kết hợp phun sương	200°C	40 phút

HƯỚNG DẪN LỰA CHỌN CHỨC NĂNG BỔ TRỢ

Biểu tượng	Chức năng	Chế độ hoạt động	Lựa chọn chức năng hỗ trợ			
			 Phun sương ở chế độ thủ công	 Điều chỉnh nhiệt độ	 Điều chỉnh thời gian	 Đèn lò
	Khoai tây chiên	Mặc định	X	V	V	V
	Thịt nướng	Mặc định	X	V	V	V
	Pizza	Mặc định	X	V	V	V
	Làm bánh	Mặc định	X	V	V	V
	Cánh gà chiên	Mặc định	X	V	V	V
	Chiên không dầu	Mặc định	V	V	V	V
	Hấp & nướng	Mặc định	X	V	V	V
	Hấp	Mặc định	X	X	V	V

PHÍM CHỨC NĂNG

Chế độ	Cài đặt nhiệt độ trước	Thời gian mặc định	Điều chỉnh nhiệt độ	Điều chỉnh thời gian
 Chế độ hấp	100°C	30 phút	Không thể điều chỉnh	1-35 phút
 Chế độ hấp & nướng	150°C	15 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Chế độ chiên không dầu	200°C	15 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Khoai tây chiên	200°C	15 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Thịt nướng	175°C	25 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Pizza	180°C	15 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Bánh	160°C	30 phút	100 - 230°C	1-60 phút
 Cánh gà	190°C	20 phút	100 - 230°C	1-60 phút

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Ở trạng thái chờ, nút nguồn sẽ hiện sáng, sau đó chạm nhẹ, các chức năng trên màn hình đều sáng đèn.

Chọn chức năng mong muốn bằng cách chạm vào biểu tượng hiển thị trên màn hình, màn hình sẽ hiển thị thời gian và nhiệt độ mặc định của chức năng đã chọn

2. Hấp : Ở trạng thái chờ, chạm nhẹ vào nút này, đèn sẽ bắt đầu nhấp nháy, với chế độ hấp, nhiệt độ luôn ở trạng thái mặc định, nhấn phím để điều chỉnh thời gian, các phím chức năng khác không chọn đều bị tắt

3. Chức năng chiên không dầu : Ở trạng thái chờ, nhấn nút này để chọn chế độ chiên không dầu, có thể lựa chọn tăng/giảm thời gian

4. Nướng kết hợp phun sương: ở trạng thái chờ, lựa chọn chức năng nướng kết hợp phun sương sau đó lựa chọn tăng/giảm thời gian. Với chức năng này, ống sưởi và máy phun sương hoạt động luân phiên

5. Tạo ẩm: Trong khi máy chạy có thể chọn chức năng tạo ẩm bất kì lúc nào. Khi chọn nút tạo ẩm, đường ống làm nóng sẽ ngừng hoạt động và bắt đầu phun sương tạo ẩm. Sau 1 phút, chế độ tạo ẩm sẽ ngừng hoạt động, nút tạo ẩm sẽ ngừng nhấp nháy, ống sưởi bắt đầu hoạt động và quạt sẽ chạy ở tốc độ tối đa

6. Bắt đầu/Dừng: Khi máy đang hoạt động, nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng, máy sẽ tạm thời ngừng hoạt động, biểu tượng sẽ nhấp nháy, sau đó ấn thêm một lần nữa, máy sẽ tiếp tục hoạt động, màn hình sẽ tiếp tục tính thời gian.

7. Đèn lò: khi máy đang hoạt động, chạm vào nút này để bật đèn lò (đèn sẽ tự động tắt sau 30 giây), chạm một lần nữa để tắt đèn lò

8. Cảnh báo thiếu nước: khi lượng nước không đủ để cung cấp cho chương trình hoạt động của máy biểu tượng báo thiếu nước sẽ nhấp nháy và máy phát ra âm thanh báo động. Sau khi thêm nước, ấn nút này để máy hoạt động trở lại

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

9. Chức năng làm sạch:

Làm sạch tự động: khi máy phun sương hoạt động tổng cộng 80 tiếng sẽ thực hiện chế độ làm sạch. Nhấn và giữ nút cảnh báo thiếu nước khoảng 5 giây để kích hoạt chức năng làm sạch

Một số lưu ý:

- Vui lòng sử dụng nước đã được lọc qua máy lọc nước để ngăn việc tạo cặn
 - Không dùng khay chứa nước của sản phẩm để đựng các chất lỏng khác
 - Khi ngăn chứa nước đầy, vui lòng đậy nắp lại
 - Sau khi nấu, vui lòng đổ nước còn lại ở khay và lau sạch để tránh vi khuẩn và cặn đọng lại
 - Vệ sinh ngăn chứa nước thường xuyên
- Để đảm bảo chất lượng món ăn, hãy làm sạch và lau khô khoang lò cùng các phụ kiện như: khay nướng, khay hứng mỡ,... sau mỗi lần sử dụng.

Đối với lần đầu tiên sử dụng:

- Tháo tất cả các bao bì và phụ kiện đi kèm, làm sạch và làm khô tất cả các phụ kiện.
- Đổ nước vào khay chứa nước và lắp vào lò.
- Bật chế độ làm sạch trước khi sử dụng lần đầu.
- Sau khi sử dụng, làm sạch khoang lò khi nhiệt độ trong lò đã hạ thấp

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

1. Trước khi di chuyển, vệ sinh hoặc kiểm tra thiết bị, hãy đảm bảo lò đã được làm nguội hoàn toàn, tắt và rút dây nguồn khỏi ổ cắm
2. Không sử dụng chất tẩy ăn mòn, xăng, bàn chải kim loại, khăn lau có chứa kim loại hoặc khăn lau bề mặt thô ráp để lau bất kỳ bộ phận nào của lò.
3. Luôn giữ khoang lò sạch sẽ. Khi thức ăn hoặc súp bắn vào thành lò, có thể dùng khăn ướt để lau sạch.
4. Vui lòng sử dụng nước đã được lọc vì các chất khoáng trong máy sẽ làm cho khoang lò bị đóng cặn
5. Sau mỗi lần sử dụng:
 - Đổ hết nước dư trong khay chứa nước, khay tiếp nước và khoang lò
 - Vệ sinh kĩ khoang lò, khay chứa nước và các phụ kiện đi kèm như khay nướng, khay hứng nước và lau khô
 - Mở cửa lò trong 10-15 phút sau khi sử dụng để nhiệt độ trong lò nguội bớt
6. Thường xuyên sử dụng vải mềm để lau mép làm kín cửa lò
7. Không dùng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc kim loại sắc nhọn để cạo cửa kính vì sẽ làm kính bị vỡ
8. Khi vệ sinh khay nướng, khay hứng dầu và các đồ dùng khác, vui lòng dùng chất liệu mềm như vải để làm sạch, không dùng chất liệu cứng như vật liệu kim loại để không làm xước, hỏng lớp bảo vệ
9. Không dội nước trực tiếp vào lò
10. Nếu không sử dụng lò trong thời gian dài, nên tắt nguồn và rút điện, vệ sinh khoang lò, lau khô khoang chứa sau đó bảo quản lò hấp ở nơi thông thoáng, khô ráo và môi trường không bị ăn mòn

XỬ LÝ SỰ CỐ

Hiện tượng	Giải thích
Máy phun sương phun ra nước	Khi bình nước đầy, một lượng nhỏ nước sẽ được thoát ra từ tia hơi nước, đây là hiện tượng bình thường
Rò nước	Sau khi sử dụng chế độ nấu, áp suất buồng lò lớn. Nếu cửa lò được đóng ngay lập tức, một lượng nhỏ nước sẽ thoát ra từ cửa thoát khí, đây là hiện tượng bình thường, nên đợi khoảng 60 giây trước khi đóng cửa lò
Hơi nước ngưng tụ trong kính lò	Khi nấu, hơi nước thừa trong khoang lò được thoát ra ngoài cổng thoát khí để làm lạnh nhanh nhưng một phần nhỏ hơi nước sẽ ngưng tụ ở kính lò, đây là hiện tượng bình thường
Quạt vẫn chạy sau khi nấu	Sau khi nấu, do nhiệt độ trong lò cao, quạt sẽ vẫn chạy một lúc để tản nhiệt, đây là hoạt động bình thường

Nếu lò hấp không hoạt động, cần kiểm tra:

- Phích cắm điện có được kết nối đúng cách hay không.
- Cửa lò có đóng không
- Khay đựng nước có được đóng đúng cách không
- Bộ bảo vệ mạch điện trong nhà có bị nhảy hoặc cháy hay không Trong trường hợp mất điện, thiết lập lò hấp sẽ bị loại bỏ. Sau khi có điện trở lại hãy đặt lại đồng hồ và chương trình nấu ăn mong muốn

XỬ LÝ SỰ CỐ

Hiện tượng	Nguyên nhân	Giải pháp
Không hiển thị trên màn hình	Sản phẩm chưa được kết nối với nguồn điện	Bật nguồn điện
	Dây nguồn hoạt động không bình thường	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
Màn hình hiển thị bất thường	Màn hình bị hỏng	Vui lòng liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
	Bảng mạch hỏng	
Không thể vận hành lò	Cửa lò không đóng đúng cách	Đóng cửa lò đúng cách
	Khay chứa nước đặt không đúng cách	Đặt khay chứa nước đúng vị trí
	Bảng mạch hỏng	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
Hơi nước hoặc nước rò rỉ từ cửa lò khi nấu	Cửa lò không được đóng đúng cách	Đóng cửa lò đúng cách
	Các cạnh cửa lò móp méo	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
	Bảng mạch bị hỏng	

XỬ LÝ SỰ CỐ

Hiện tượng	Nguyên nhân	Giải pháp
Quạt gió hoạt động bất thường	Các bộ phận quạt gió bị hỏng	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
	Bảng mạch bị hỏng	
Không có hơi nước thoát ra	Ống dẫn nước bị vỡ hoặc hư hỏng	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa
	Khay trữ nước không đủ	Đổ đầy nước vào khay chứa
	Hệ thống phun sương bị lỗi	Liên hệ với trung tâm bảo trì để được kiểm tra và sửa chữa

Khi màn hình hiển thị các mã dưới đây, vui lòng làm theo hướng dẫn

Mã lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
E-1	Cảm biến nung hờ mạch	Tắt nguồn, mở cửa chờ 8-10 phút rồi khởi động lại
E-2	Cảm biến nung ngắn	Tắt nguồn, mở cửa chờ 8-10 phút rồi khởi động lại
E-3	Cảm biến nung quá nóng	Vui lòng liên hệ trung tâm bảo dưỡng để được kiểm tra và sửa chữa
E-4	Mạch điện bị lỗi	Vui lòng liên hệ trung tâm bảo dưỡng để được kiểm tra và sửa chữa
E-5	Cảm biến máy phun sương lỗi	Vui lòng liên hệ trung tâm bảo dưỡng để được kiểm tra và sửa chữa
E-6	Mạch cảm biến máy phun sương lỗi	Vui lòng liên hệ trung tâm bảo dưỡng để được kiểm tra và sửa chữa

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Thông tin sản phẩm

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu
Model	STEAM PRO
Điện áp	220 - 240 V
Tần số	50/ 60 Hz
Công suất nướng	1635 W
Công suất hấp	985 W
Dung tích	15 lít
Dung tích bình chứa nước	500ml
Kích thước sản phẩm	(351 x 402.8 x 387.5) mm
Khối lượng tịnh	Khoảng 7.8 KG