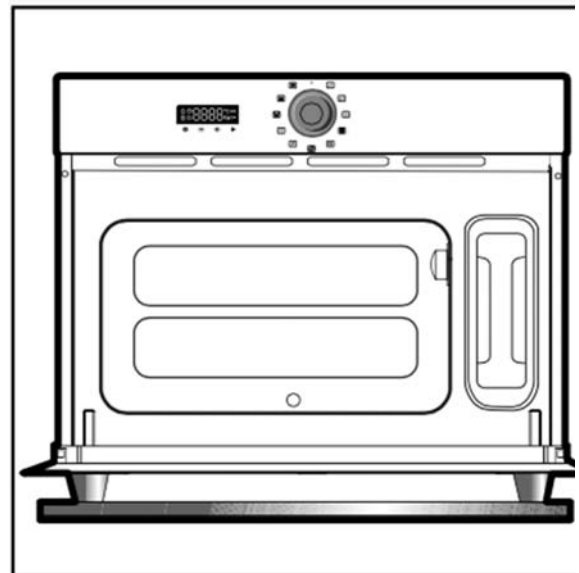


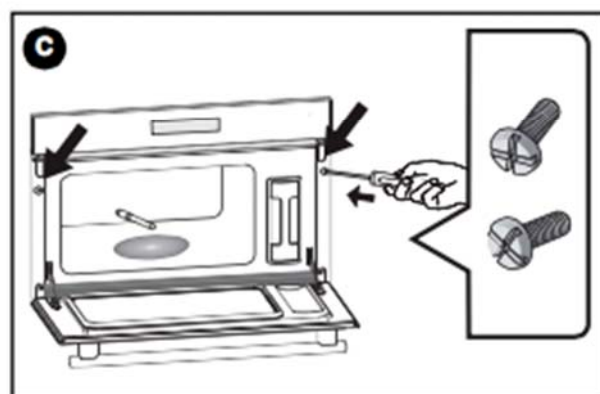
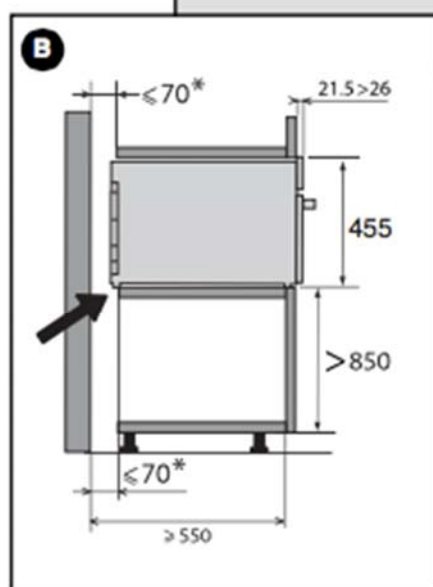
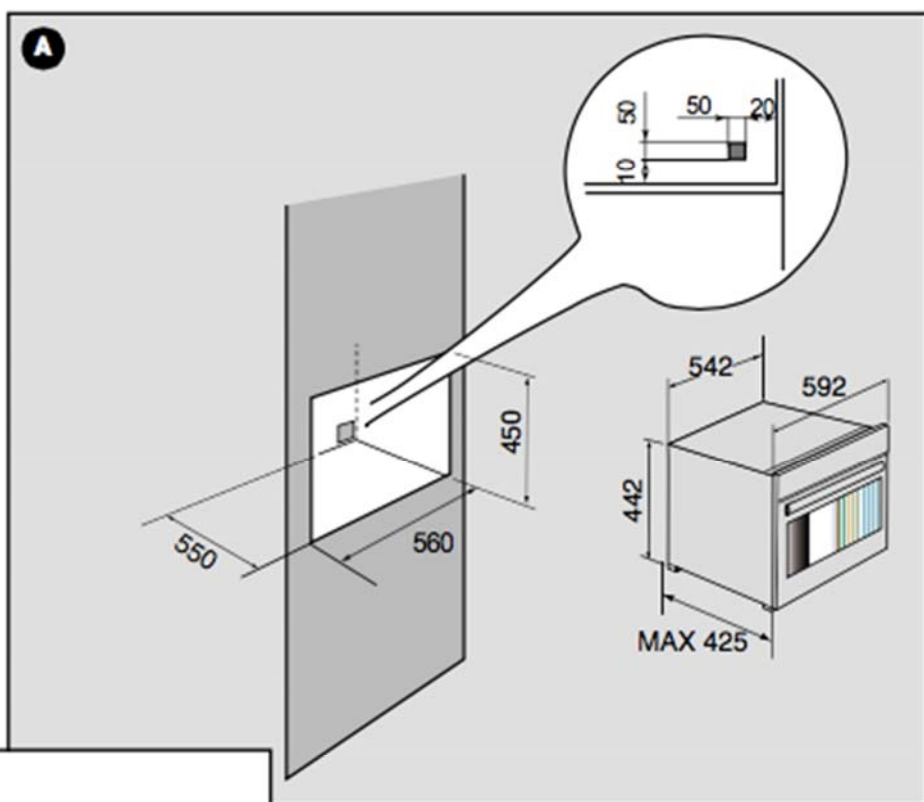


**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG  
LÒ HẤP  
BKV 6132X**



# 1

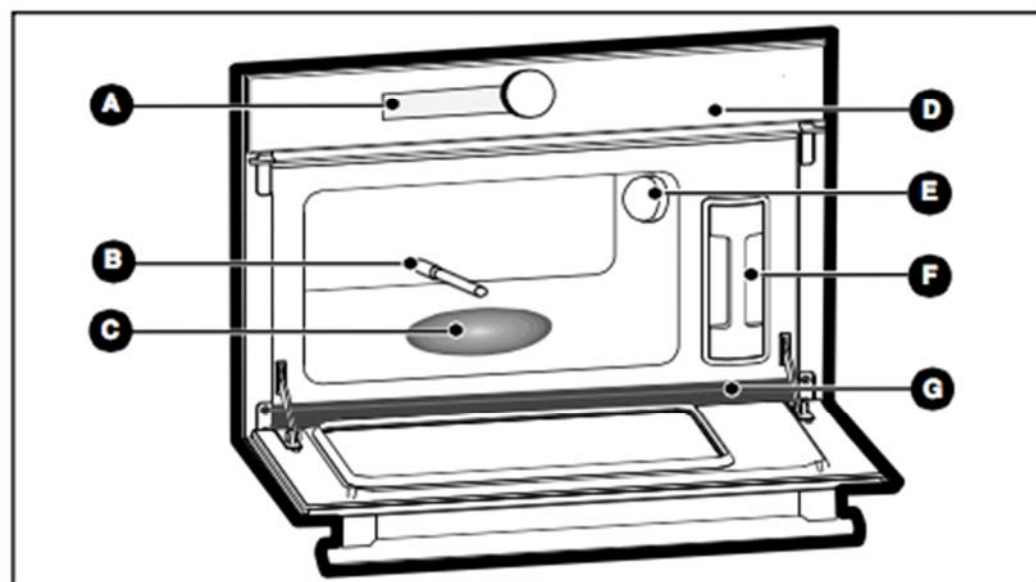
## 1.1



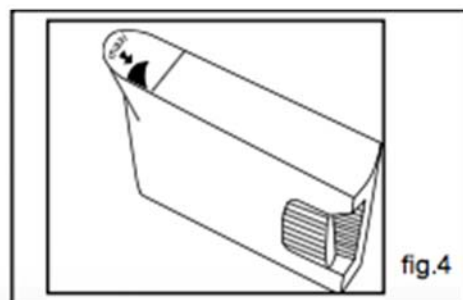
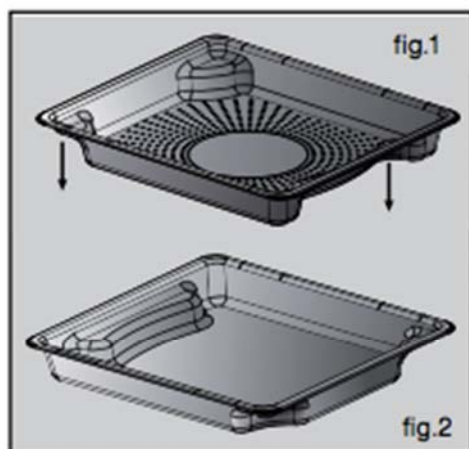
# 2



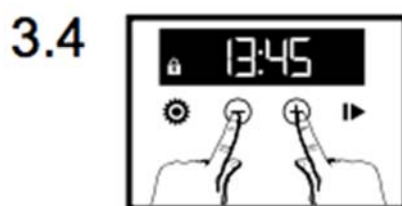
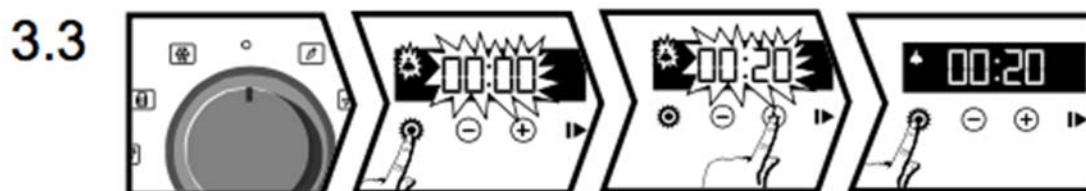
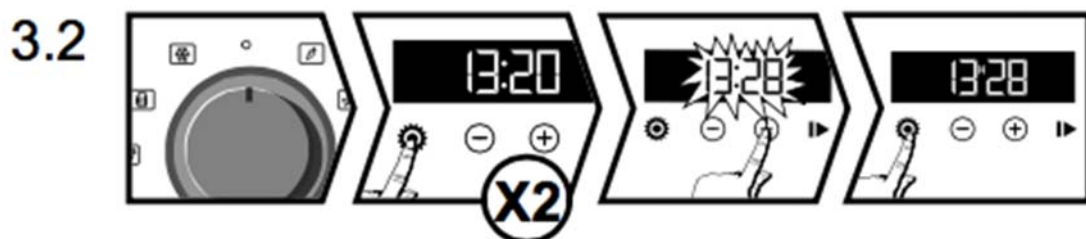
## 2.1



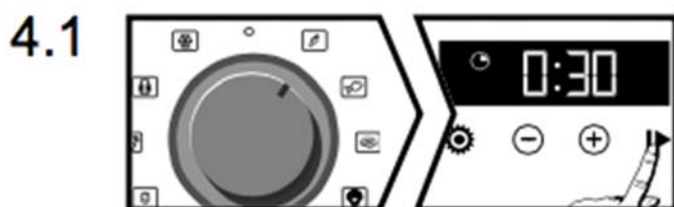
## 2.4



### 3



### 4



# 4



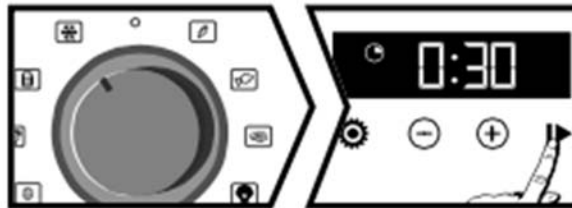
4.2



4.3



4.4



## **HƯỚNG DẪN AN TOÀN**

HƯỚNG DẪN AN TOÀN – ĐỌC KỸ VÀ LƯU GIỮ CHO SỬ DỤNG VỀ SAU

## LƯU Ý


- Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ 8 tuổi hoặc lớn hơn, và bởi những người có khiếu khuyết về thể chất hoặc tinh thần, hoặc những người không có kinh nghiệm hoặc hiểu biết, nếu họ được giám sát hoặc được hướng dẫn trước cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được những nguy cơ có thể xảy ra. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Vệ sinh và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em mà không có sự giám sát.
- Trẻ em phải được giám sát để tránh chơi đùa với thiết bị.

**Lưu ý:** Thiết bị và các phụ kiện sẽ nóng trong thời gian sử dụng. Cần thận không chạm vào các thanh đốt bên trong lò. Trẻ em dưới 8 tuổi không được phép đến gần lò trừ khi luôn được giám sát.

- Không sử dụng chất vệ sinh dạng xịt.
- Không sử dụng chất vệ sinh có tính ăn mòn hoặc miếng cạo kim loại cứng để vệ sinh cửa lò; Có thể làm trầy bề mặt và làm nứt kính.

## Lưu ý:

Bảo đảm thiết bị được ngắt nguồn điện trước khi thay bóng đèn để tránh nguy cơ sốc điện. Thay bóng đèn chỉ khi lò nguội xuống. Tháo nắp che và đèn, sử dụng găng tay cao su, sẽ giúp thực hiện dễ dàng hơn.

 Ổ cắm điện phải dễ thao tác sau khi lắp đặt.

Có thể ngắt thiết bị khỏi nguồn điện khi sử dụng phích cắm hoặc bằng cách gắn công tắc trên hệ thống điện cố định theo qui định lắp đặt.

Nếu dây điện bị hư hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ hoặc người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.

- Định vị lò nướng vào trong tủ kệ, sao cho có khoảng cách tối thiểu là 10mm giữa thiết bị và các vách xung quanh. Vật liệu làm tủ kệ phải chịu nhiệt (hoặc được phủ bằng vật liệu chịu nhiệt). Để ổn định tốt hơn, gắn lò với 2 con vít qua 2 cái lỗ có sẵn ở vách bên.
- Thiết bị phải được lắp đặt trên 850mm so với mặt sàn.
- Thiết bị không được lắp đặt sau cửa trang trí để tránh quá nhiệt.

Khi sử dụng, thiết bị sẽ nóng. Hơi nóng thoát ra khi mở cửa thiết bị. Tránh xa trẻ em.

## 1 LẮP ĐẶT

### CHỌN VỊ TRÍ VÀ LẮP ĐẶT ÂM

Thiết bị phải được lắp đặt cao hơn 850mm so với mặt sàn. Thiết bị có thể lắp đặt trong tủ bếp dạng cột, như chỉ ra trong biểu đồ lắp đặt (Hình A).

**Lưu ý:** Nếu mặt sau tủ kệ mở, khoảng cách giữa tường và mặt sau mà tủ đặt không hơn 70mm. (Hình B)


Không sử dụng thiết bị ngay (đợi khoảng 1 – 2 giờ) sau khi chuyển từ nơi lạnh sang nơi ấm, vì ngưng tụ có thể gây ra sự cố.

Định vị bếp giữa tủ kệ sao cho bảo đảm khoảng cách tối thiểu giữa thiết bị và vật dụng liền kề khoảng 10mm. Vật liệu giá đỡ tủ kệ phải cách nhiệt (hoặc bao phủ bởi vật liệu cách nhiệt).

Khoan lỗ đường kính 2mm vào vách tủ để tránh nứt gỗ.

Để ổn định tốt hơn, gắn lò vào tủ kệ với 2 vít qua lỗ có sẵn ở vách cạnh (Hình C).

## KẾT NỐI ĐIỆN

 **Lưu ý:** Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi người lắp đặt và kỹ thuật có chuyên môn.

Thiết bị phải được gắn âm chính xác để bảo đảm an toàn điện. Kết nối điện nên được thực hiện trước khi đặt thiết bị vào vị trí.

Lò phải được kết nối qua dây điện chuẩn có 3 dây dẫn 1 mm<sup>2</sup> (1 nóng, 1 trung tính, 1 tiếp đất).


Kiểm tra:

- Lắp đặt điện có đủ hiệu điện thế (220 – 240V; 16Amps)

Nếu lắp đặt điện ở gia đình có yêu cầu thay đổi để kết nối thiết bị, liên lạc với nhân viên kỹ thuật có chuyên môn.

Trong thao tác bảo trì, thiết bị phải được rút phích từ lưới điện; tắt cầu chì hoặc tháo ra.

 **Lưu ý:**

Dây an toàn (Xanh – vàng) được kết nối với đầu  của thiết bị và phải được cài đặt nguồn tiếp đất.

Nếu lò có sự cố ở bất kỳ phương diện nào, rút phích thiết bị hoặc tháo cầu chì tương ứng với khu vực lò được kết nối.

 **Lưu ý:**

Chúng tôi không chịu trách nhiệm cho sự cố nào xảy ra do không có, sai sót hoặc tiếp đất không đúng.

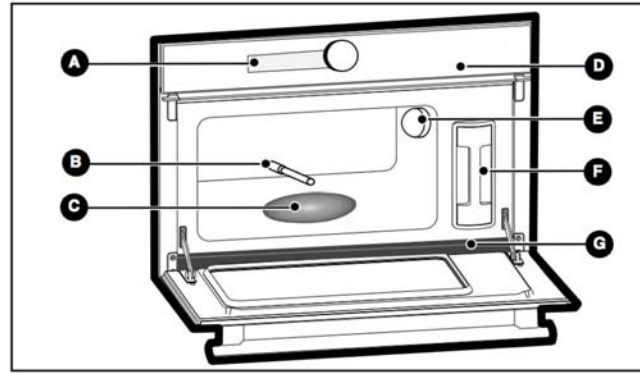
2



MÔ TẢ LÒ

### 2.1 MÔ TẢ LÒ

- A** Màn hình
- B** Ống dẫn nước vào
- C** Bộ phát hơi nước
- D** Bảng điều khiển
- E** Đèn
- F** Bình chứa
- G** Rãnh nước



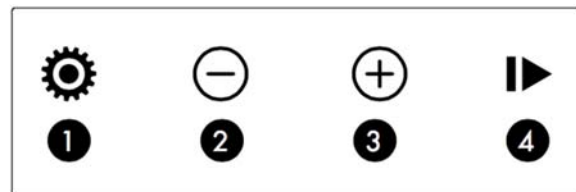
## 2.2 MÀN HÌNH

- Thời gian nấu
- Kết thúc thời gian nấu
- Khóa bàn phím
- Nhắc phút
- Đèn báo nhiệt độ
- Đèn báo tăng nhiệt độ
- 



## 2.3 CÁC NÚT

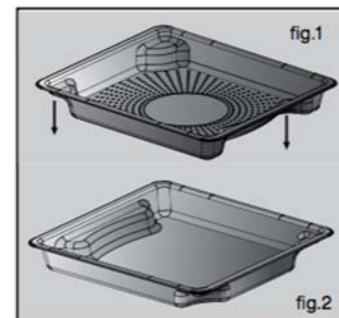
- 1** Cài đặt đồng hồ và thực đơn
- 2** Nút -
- 3** Nút +
- 4** Khởi động



## 2.4 PHỤ KIỆN

• Đĩa thực phẩm (Hình 1)  
Đĩa nấu bằng thép không gỉ có đục lỗ tránh tiếp xúc giữa thực phẩm và nước ngưng đọng.

• Đĩa ngưng đọng (hình 2)  
Đĩa bằng thép không gỉ để thu hồi nước ngưng đọng



### Khuyến nghị

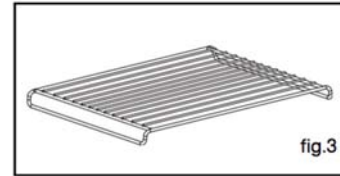
Khi nấu, đặt đĩa theo hình 1 lên trên đĩa hình 2, để lồng vào nhau.

Để trữ, đặt đĩa hình 1 lên trên đĩa hình 2 cùng cạnh, để lồng vào nhau.



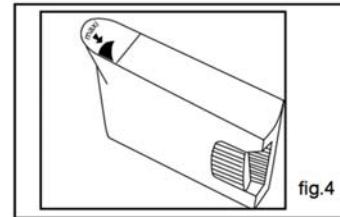
- Kệ (Hình 3)

Kệ bằng thép không rỉ có thể tháo rời: phải được đặt vào trong lò.



- Bình chứa có thể tháo rời (Hình 4)

Bình kèm có cấp nguồn cấp nước độc lập cho lò.  
Dung tích khoảng 1 lít (Mức cao nhất)




### 3 CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ

#### 3.1 CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ

Khi bật lên, màn hình nhấp nháy 12:00.



Cài đặt đồng hồ với + hoặc -.

Xác nhận với .


Nếu điện bị ngắt, đồng hồ nhấp nháy.

#### 3.2 ĐỔI GIỜ ĐỒNG HỒ

Nút chọn chức năng phải ở vị trí 0.

Nhấn ; ký hiệu nhắc phút  hiển thị.



Nhấn  một lần nữa. Điều chỉnh cài đặt đồng hồ với + hoặc -.

Xác nhận với .

Thời gian kết thúc nấu sẽ tự động lưu sau 1 phút 30 giây.


#### 3.3 ĐỒNG HỒ CÀI ĐẶT

**Chức năng chỉ có thể được sử dụng khi lò tắt.**

Nhấn nút ; ký hiệu  hiển thị.

Nhắc phút nhấp nháy.

Cài đặt nhắc phút với + hoặc -.



Nhấn  để xác nhận. Đồng hồ cài đặt sẽ khởi động.

Khi hết thời gian, sẽ có tín hiệu âm thanh. Để tắt, nhấn bất kỳ nút nào.

Thời gian hiển thị trở lại trên màn hình.

**Lưu ý:** Có thể thay đổi hoặc hủy nhắc nhở phút bất kỳ lúc nào. Để hủy, quay lại danh mục đồng hồ cài đặt và cài đặt 0:00. Nếu không xác nhận, nó cũng tự động lưu sau vài giây.

### 3.4 KHOÁ BÀN PHÍM

Nhấn nút + hoặc - cùng lúc cho đến khi ký hiệu  hiển thị trên màn hình. Để mở khoá, nhấn nút + hoặc - cùng lúc cho đến khi ký hiệu  hiển thị trên màn hình.

## 4 NẤU HƠI

### NGUYÊN TẮC HOẠT ĐỘNG

Nước chứa trong bình đến khoang thông qua ống. Nước được chuyển đổi thành hơi khi tiếp xúc với bề mặt nóng của sàn khoang:

Đây là bộ phận tạo hơi.

Không cần cho thêm nước vào đĩa nấu. Để bảo đảm NẤU HƠI THẬT SỰ, lò được kèm theo với vật dụng nấu được thiết kế đặc biệt sẽ giúp nấu hoàn hảo.

### SỬ DỤNG BÌNH CHỨA

Phải đổ nước vào bình chứa ở mức tối đa trước khi nấu. Đặt lại bình chứa trong ngăn đựng bằng cách nhấn chặt luôn luôn cho đến khi cảm thấy gắn vào vị trí.

Xử lý nước

Trường hợp sự cố liên quan đến dòng nước khi nấu, ký hiệu “no water” (không có nước) hiển thị và tiếng bíp phát ra.

Lỗi liên quan đặc biệt đến:

- Bình chứa rỗng.
- Bình được đặt không ổn.

Sau khi hai hạng mục này được kiểm tra, nấu tự động khởi động lại ngay khi đóng cửa.



 **Lưu ý:**

**Khi sử dụng, thiết bị sẽ nóng. Hơi nóng sẽ thoát ra khi mở cửa thiết bị. Tránh xa trẻ em.**

### 4.1 NẤU NGAY



Lò có 9 chức năng nấu hơi tự động (Xem hướng dẫn nấu)



- Chức năng thao tác bằng tay .
- Chức năng xả đông .

Vặn nút chọn chức năng để chọn món ăn mong muốn  
Màn hình nhấp nháy. Thời gian nấu hiển thị tùy vào thực phẩm lựa chọn. Có thể thay đổi thời gian nấu bằng nút **+** hoặc **-**. Xác nhận với **▶**; Nấu sẽ khởi động và đồng hồ đếm ngược hiển thị.

## 4.2 NẤU NƯỚNG HOẪN

Chọn chương trình nấu. Chọn thời gian nấu nếu cần thiết. Nhấn ; ký hiệu kết thúc thời gian nấu  nhấp nháy để báo chương trình được cài đặt. Có thể thay đổi thời gian nấu nướng bằng nút **+** hoặc **-**.  
Xác nhận với **▶**.



**Lưu ý:**


**Để tránh làm hỏng đĩa thực phẩm, không mở cửa thiết bị trong quá trình nấu.**

4



## NẤU NƯỚNG

### THAY ĐỔI THỜI GIAN NẤU

Có thể thay đổi thời gian nấu trong quá trình nấu. để thực hiện, nhấn  và thay đổi thời gian nấu bằng nút **+** hoặc **-**.

### HỦY TIẾN TRÌNH NẤU

Có thể dừng nấu bất kỳ lúc nào bằng cách vặn nút điều khiển về 0.  
Nếu phát hơi không được bắt đầu (Khoảng 1 phút), lò sẽ dừng ngay và màn hình thời gian sẽ biến mất.  
Nếu phát hơi hoạt động rồi, thời gian thay đổi đến 3 phút; đồng hồ đếm ngược bắt đầu và hơi nước thoát ra trước khi cửa mở.

### KẾT THÚC NẤU

0:00 hiển thị. Chuỗi tiếng bíp gián đoạn vang lên khoảng 10 phút.



**Lưu ý:**










Luôn tháo nước bình chứa sau nấu.

5



## HƯỚNG DẪN NẤU TỰ ĐỘNG

## HƯỚNG DẪN NẤU TỰ ĐỘNG

| Chức năng nấu  | Thời gian lập trình | Cài đặt thời gian tối thiểu | Cài đặt thời gian tối đa |
|--|---------------------|-----------------------------|--------------------------|
|  Rau củ             | 20'                 | 5'                          | 1 giờ                    |
|  Cá                 | 15'                 | 5'                          | 1 giờ                    |
|  Thịt               | 50'                 | 5'                          | 1 giờ                    |
|  Nghêu sò           | 10'                 | 5'                          | 1 giờ                    |
|  Thực phẩm chế biến | 10'                 | 5'                          | 1 giờ                    |
|  Ngũ cốc            | 20'                 | 5'                          | 1 giờ                    |
|  Sữa chua           | 7 giờ               | 5'                          | 10 giờ                   |
|  Hâm lại            | 20'                 | 5'                          | 1 giờ                    |
|  Bảo quản           | 25'                 | 5'                          | 1 giờ                    |


6







## HƯỚNG DẪN NẤU THỦ CÔNG

### CHẾ ĐỘ THỦ CÔNG

Với chức năng thủ công, có thể chọn nhiệt độ nấu và thời gian tùy vào thực phẩm (Xem bảng kế tiếp)

Vặn nút chọn chức năng đến .

Màn hình nhấp nháy và thời gian nấu khuyến nghị hiển thị. Tham khảo hướng dẫn nấu thủ công ở trang kế tiếp. Điều chỉnh nhiệt độ và xác nhận với ; nấu bắt đầu và thời gian hiển thị.


Có thể thay đổi thời gian nấu và nhiệt độ bằng cách nhấn  và điều chỉnh thời gian hoặc độ dài bằng cách sử dụng nút  hoặc .


6




## HƯỚNG DẪN XẢ ĐÔNG

### XẢ ĐÔNG

Vận nút chọn chức năng đến .

Màn hình nhấp nháy. Có thể thay đổi thời gian nấu. Để thực hiện, nhấn nút , và thay đổi thời gian nấu sử dụng nút + hoặc -.


Xác nhận với nút ; xả đông khởi động và đếm ngược hiển thị.


|             |                         |   |                       |
|-------------|-------------------------|---|-----------------------|
| Rau củ      | Dạng viên (Rau bina...) | Đặt trên đĩa                            | 25'                   |
|             | Đóng khối               | Đặt trên đĩa                            | 40/45'                |
| Cá          | Cá hồi (Nguyên con)     | Đặt trên đĩa                            | 30'                   |
|             | Phi lê cá hồi           | Đặt trên đĩa, trở giữa chừng            | 25'                   |
|             | Phi lê (Bọc giấy)       | Đặt trên đĩa                            | 15/20' tùy vào độ dày |
|             | Tôm                     | Đặt trên đĩa                            | 10/12'                |
| Thịt        | Đùi gà                  | Đặt trên đĩa, trở giữa chừng            | 40/45'                |
|             | Ức gà (Bọc giấy)        |   | 25'                   |
|             | Xúc xích                | Đặt trên đĩa                            | 25'                   |
|             | Chặt nhỏ (heo, bê...)   | Đặt trên đĩa, bọc giấy, trở giữa chừng. | 25/30'                |
|             | Gan cục (để xiên nướng) | Tách ra giữa chừng nấu                  | 55/60'                |
| Trái cây    | Trái cây mỏng nước      | Đặt trên đĩa                            | 15'                   |
|             | Mứt quả (táo...)        | Bọc giấy                                | 35/40'                |
| Bột và bánh | Bánh rán                | Giữ trong bao bì, đặt trên khay         | 15'                   |
|             | Sôcô la                 | Giữ trong bao bì, đặt trên khay         | 15'                   |

## 7 CÀI ĐẶT

### CÀI ĐẶT THỰC ĐƠN

Có thể điều chỉnh cài đặt khác nhau của lò, để thực hiện:

Nhấn  trong vài giây cho đến khi có màn hình "MENU" để thao tác chế độ cài đặt.

Nhấn  trở lại để cuộn cài đặt khác nhau. Kích hoạt hoặc hủy thông số khác nhau bằng nút + hoặc -; Xem bảng hướng dẫn.

Sb on

Kích hoạt/Hủy kích hoạt âm thanh tiếng bíp của nút nhấn

Sd of

Kích hoạt/Hủy kích hoạt cài đặt hiển thị.

## 8 BẢO QUẢN

### Lưu ý:

Với bất kỳ thao tác vệ sinh nào bên trong khoang lò, lò phải được ngắt điện Trước khi bắt đầu tháo thiết bị ra, để nguội xuống và bảo đảm rằng thiết bị được ngắt kết nối với nguồn điện.



#### **Lưu ý:**

Không sử dụng vật dụng cọ, mút nhám hoặc miếng cọ kim loại để vệ sinh cửa kính lò vì có thể làm trầy xước bề mặt và gây vỡ.

### **BỀ MẶT NGOÀI**

Sử dụng vật dụng lau cửa với vải mềm. Không sử dụng kem ăn mòn hoặc mút cọ nhám.

### **BẢO TRÌ PHỤ KIỆN**

Rửa bằng tay, với ít chất tẩy. Thấm nước nếu quá bẩn.

#### **Vệ sinh khoang (sau mỗi lần sử dụng)**

Lau khi au khoang với vải khô bộ làm hơi nguội hoặc để khoang khô khí bằng cách để cửa mở.

#### **Vệ sinh ống dẫn nước vào (Mỗi tháng 1 lần)**

Tháo ống dẫn nước vào bằng cách tháo vít ra. Loại chất bám nước cứng có thể có bên trong (Dùng vật dụng nhọn, mỏng như kim đan len).

#### **Vệ sinh bộ tạo hơi (Mỗi tháng 1 lần)**

Châm ½ tách giấm còn trắng vào bộ phận tạo hơi.

Để ít phút, lau rồi xả với nước.

Không sử dụng mút xốp, bột tẩy ăn mòn hoặc thiết bị cọ rửa.

#### **Vệ sinh máng nước**

Lấy máng nước bằng cách kéo lên phía trên. Lau và đặt lại vị trí cũ, sử dụng 3 đai ốc đính kèm.

9



### **SỰ CỐ**

Có thể tự xử lý một số vấn đề nhỏ sau:

**Màn hình không sáng:** Kiểm tra nguồn điện (Cầu chì OK)

**Rò rỉ nước hoặc hơi nước trong khi nấu.** Kiểm tra cửa lò có được đóng đúng không.

**Đèn lò không hoạt động.** Thay bóng đèn hoặc cầu chì thiết bị. Kiểm tra lò có được kết nối đúng.

**Lò không nóng.** Kiểm tra lò có kết nối đúng. Kiểm tra lò nếu không được kết nối chế độ “demo” (Xem phần cài đặt thực đơn).

**Liên hệ dịch vụ hậu mãi nếu một trong những lỗi còn tồn tại.**



Vật liệu bao bì có thể tái chế. Tái chế nhằm góp phần bảo vệ môi trường bằng cách gửi nó cho những nơi tiếp nhận của thành phố vì mục đích này.

- Thiết bị cũng chứa nhiều vật liệu có thể tái chế. Do vậy được đánh dấu với logo này để cho biết thiết bị đã qua sử dụng không được để lẫn với các loại rác khác. Việc tái chế thiết bị được tổ chức nhà sản xuất, do đó sẽ sắp xếp với những điều kiện tối ưu.
- Tham khảo thêm với chính quyền địa phương hoặc đại lý bán lẻ nơi gần nhất về việc bỏ thiết bị.



Bất kỳ sửa chữa nào thực hiện với thiết bị phải được thực hiện bởi người có chuyên môn được uỷ quyền làm việc với thương hiệu. Khi gọi, vui lòng cung cấp những tham khảo hoàn chỉnh của thiết bị (tham khảo thương mại, dịch vụ, số sê ri) để chúng tôi có thể xử lý cuộc gọi khách hàng tốt hơn. Thông tin này có trên biển thông tin gắn ở thiết bị.

