

STEAM OVEN

MODEL NO.: AFE-3943OL



**POWER UP TO
2000W**



CAPACITY: 20L



STEAM & BAKE

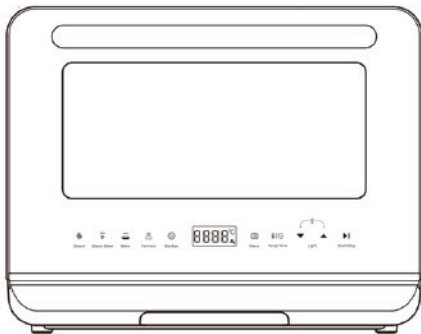


MADE BY  **ELMICH EUROPEAN**

VN

LÒ CHIÊN HƠI NƯỚC ELMICH 20L

Model: AFE-3943OL






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

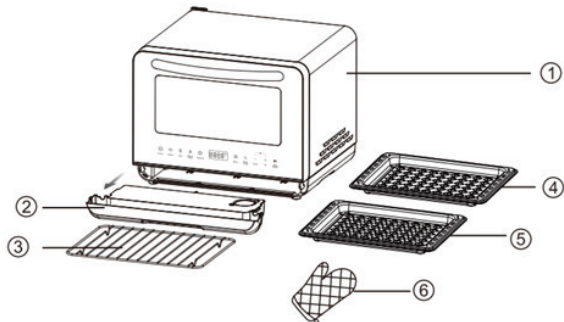
CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN

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 cửa 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



Steam

Hấp



Steam Bake

Nướng
bằng hơi nước



Bake

Nướng



Ferment

Ủ lên men



Sterilize

Tiệt trùng



Menu

Thực đơn



Temp/ Time

Nhiệt độ
/ Thời gian



Light


Đèn báo



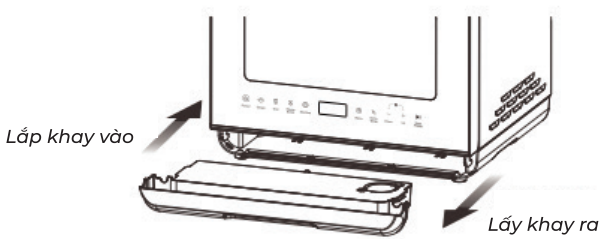
Start/ Stop

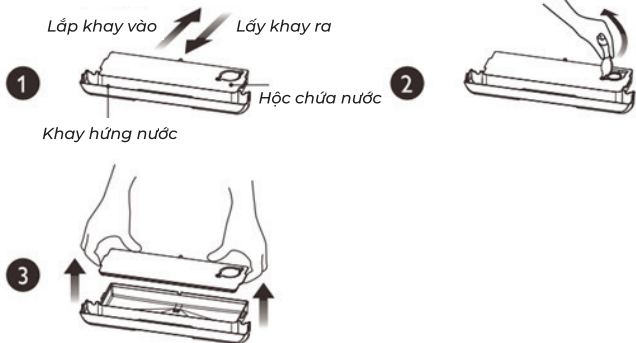
Bắt đầu/ Kết thúc

Biểu tượng	Tên gọi	Chức năng
	Hấp	<ol style="list-style-type: none"> Lựa chọn chức năng hấp Sử dụng , và
	Hấp nướng kết hợp	<ol style="list-style-type: none"> Lựa chọn chức năng: hấp nướng kết hợp Sử dụng , và
	Nướng	<ol style="list-style-type: none"> Lựa chọn chức năng nướng Sử dụng , và
	Lên men	<ol style="list-style-type: none"> Lựa chọn chức năng: Lên men Sử dụng , và
	Khử trùng	<ol style="list-style-type: none"> Lựa chọn chức năng: Khử trùng Sử dụng , và
	Màn hình hiển thị	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> <p>8888°C</p> </div> <div> <ol style="list-style-type: none"> Thời gian và nhiệt độ Nhiệt độ Thiếu nước </div> </div>
	Menu (thực đơn)	<ol style="list-style-type: none"> Lựa chọn mã thực đơn 01-50 Sử dụng và
	Nhiệt độ/ Thời gian	<ol style="list-style-type: none"> Hiển thị nhiệt độ và thời gian cài đặt hiện tại Sử dụng để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ

▼	Giảm	<ol style="list-style-type: none"> Giảm Giảm thời gian và nhiệt độ
▲	Tăng	<ol style="list-style-type: none"> Tăng Tăng thời gian và nhiệt độ
	Đèn	<ol style="list-style-type: none"> Chỉnh đèn bật, tắt. Ấn và giữ phím ▼ ▲ đồng thời
▶	Khởi động/dừng	<ol style="list-style-type: none"> Ấn một lần để khởi động chương trình nấu Ấn thêm lần nữa để tạm dừng chu trình đang diễn ra 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

Chú ý: 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 mì dừa	Nướng	140°C	25 phút
29	Ngô nướng	Nướng	200°C	25 phút
30	Hạt sấu	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 **8888** 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 **8888** 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 TRÌ

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 rút 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