

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI HẤP STEBA DG1



### LƯU Ý QUAN TRỌNG

Vì lý do an toàn, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng.

1. Giữ hướng dẫn sử dụng.
2. Khi không sử dụng hoặc trước khi làm sạch thiết bị, lưu ý tháo nồi hấp ra khỏi nguồn điện. Nhớ để thiết bị nguội trước khi vệ sinh hoặc tháo rời các bộ phận.
3. Sử dụng nồi hấp trên bề mặt phẳng và ổn định, giữ thiết bị không dính nước.
4. Nồi hấp nên được giám sát chặt chẽ khi sử dụng gần trẻ em và không bao giờ nên để trẻ em sử dụng thiết bị.



5. Hết sức cẩn thận khi di chuyển nồi hấp đang chứa thức ăn hoặc nước nóng. Tránh để bàn tay hoặc cánh tay phía dưới thiết bị đang hoạt động.
6. Để tắt thiết bị hoàn toàn, ấn nút I/O sau đó rút phích cắm khỏi ổ điện.
7. Chắc chắn rằng các khay hấp được lắp đặt chính xác.
8. Nhấc và mở nắp cẩn thận để tránh bị bỏng, để hơi nước đọng thành giọt chảy từ nắp vào máy hấp thức ăn để tránh bị bỏng.
9. Luôn cho đủ nước vào nồi tương ứng với thời gian hấp dự kiến.

## **I. CẢNH BÁO:**

1. Không chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị. Luôn sử dụng lót tay khi cầm các bộ phận nóng của thiết bị.
2. Không bao giờ đặt tay phía dưới thiết bị khi đang phát hơi nước. Cẩn thận nhấc nắp theo chiều ngược lại. Sử dụng vật có tay cầm dài để kiểm tra thức ăn.
3. Để tránh bị điện giật, không nhúng thiết bị, dây cáp hoặc phích cắm của thiết bị và nước hoặc các dung dịch lỏng khác.
4. Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời.
5. Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần với một thiết bị dùng gas hoặc điện đang nóng, trong lò vi sóng hoặc lò nướng đang hoạt động hoặc trực tiếp phía dưới một tủ bảo quản.
6. Nếu dây nguồn thiết bị hư hỏng, Nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, điểm dịch vụ sau bán hàng chính hãng hoặc một kỹ thuật viên có trình độ để tránh những nguy hiểm có thể xảy ra.

7. Không sử dụng thiết bị ngoài chức năng được thiết kế.
8. Không sử dụng thiết bị khi xung quanh có chất gây nổ hoặc dung môi.
9. Sử dụng các phụ kiện không chính hãng hoặc không được nhà sản xuất khuyến dùng có thể gây ra các nguy hiểm không lường trước.
10. Không để dây điện treo trên bàn hoặc kệ bếp, hoặc tiếp xúc với các bề mặt nóng.
11. Không cố gắng thử mở thân hoặc tháo bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.

## II. GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

### 1. Sản phẩm:

- Nồi hấp tự động Steba giúp chế biến thức ăn một cách nhanh chóng và giữ nguyên các vitamins có lợi cho sức khỏe. Bộ nồi bao gồm: 3 khay hấp có thể tháo rời, 1 nắp, 1 thân nồi.

### 2. Chức năng:

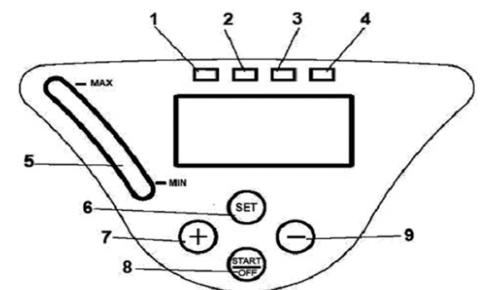
- 7 chế độ vận hành tự động có thời gian hấp tùy thuộc vào từng loại thức ăn. (Cá / trứng / Gạo / Gia cầm / Động vật có vỏ / Rau quả / Trái cây)
- 1 chương trình tùy chỉnh giúp bạn có thể thoải mái chọn thời gian hấp.

### 3. Thông số kỹ thuật:

Công suất: 800 Watts

Màn hình LCD rộng / Thiết bị phanh

(Các khay hấp và nắp có thể rửa bằng máy rửa chén)





### III. MÔ TẢ SẢN PHẨM

Chức năng	Chỉ dẫn
1. Đèn led Power	Hiển thị thiết bị đang hoạt động hay không
2. Đèn led Heating	Hiển thị thiết bị đã được làm nóng
3. Đèn led Pre-set	Hiển thị thiết bị đang trong chế độ hẹn giờ.
4. Đèn led program	Hiển thị thiết bị đã chọn các chương trình từ 1-8
5. Water Gauge	Hiển thị nếu nồi hấp cần cho thêm nước
6. Nút Program	Chọn các chương trình tự động
7. Nút +	Điều chỉnh các chương trình hấp và thời gian hấp.
8. Nút I/O	Bật/tắt thiết bị và bắt đầu hấp.
9. Nút -	Điều chỉnh các chương trình hấp và thời gian hấp.

### IV. VẬN HÀNH SẢN PHẨM:

#### 1. Trước khi sử dụng lần đầu

- Tháo thiết bị và các phụ kiện ra khỏi hộp.

- Vệ sinh nắp nồi và các khay hấp với nước ấm và dung dịch tẩy rửa thông thường trước khi sử dụng.
- Rửa sạch và để khô.
- Làm sạch phía trong nồi hấp bằng 1 miếng vải ẩm .

## **2. Sử dụng:**

- Đổ nước vào nồi hấp tới mức nước cao nhất. Xếp thực phẩm vào trong các khay hấp. Bạn có thể thử nhiều cách kết hợp thực phẩm khác nhau ( VD: xếp cá vào khay hấp 1 và rau củ vào khay hấp 2 ) . Những thực phẩm có nhiều chất béo phải được xếp ở khay hấp dưới cùng. Nên chọn các thực phẩm có cùng thời gian hấp trong cùng 1 lần hấp.
- Bạn cũng nên xếp các thực phẩm có thời gian hấp lâu hơn ở khay hấp dưới cùng và các loại thực phẩm khác ở các khay hấp 2. Sau đó bạn đặt thời gian hấp của thiết bị theo thời gian hấp của loại thực phẩm ở khay hấp 2. Sau khi hoàn thành quá trình hấp, bạn hãy tháo khay hấp 2, đặt nắp vào khay hấp 1 và tiếp tục hấp khay hấp 1 theo chương trình tùy chỉnh ( manual program ).

## **3. Các chương trình tự động:**

- Nồi hấp Steba có các chương trình hấp được lưu trong bộ nhớ cho các loại thực phẩm thông dụng: Gạo / gà / cá / trứng / động vật có vỏ / rau quả / trái cây
- Các chương trình hấp tự động này tương ứng với một mức tải trung bình của các khay hấp (xem bảng phía dưới).

- Thiết bị được trang bị một chế độ tùy chỉnh để bạn có thể thoải mái lựa chọn thời gian hấp.
- Dựa trên loại thực phẩm mà bạn muốn hấp, lựa chọn chương trình tự động tương ứng từ bảng phía dưới. Thời gian hấp sẽ được tự động lựa chọn bởi thiết bị.
- Để vận hành thiết bị, trước tiên ấn nút (I/O) và (PROG), một chữ số sẽ hiển thị trên màn hình. Tiếp đó, bạn chọn chương trình tự động mong muốn bằng cách ấn nút (+) hoặc (-).
- Ấn tiếp nút (I/O) để bắt đầu chương trình hấp tự động. Màn hình LCD sẽ hiển thị và bắt đầu đếm ngược thời gian hấp..

CT nấu	Thức ăn	Thời gian
1	Gạo (~180 grams)	33
2	Gà (~450 grams)	30
3	Cá ( ~500 grams)	26
4	Trứng (6)	23
5	Động vật có vỏ tươi (Tôm hoặc thực phẩm tương tự) (~ 400 grams)	21
6	Rau củ tươi (~700grams)	35





-	V à 8 0	Hoa quả (~800 grams)	20
		Tùy chỉnh	Tùy chỉnh

bất cứ thời điểm nào trong thời gian hấp, bạn đều có thể ấn 1 lần nút (I/O) để hủy chương trình hấp tự động hoặc ấn 2 lần để tắt thiết bị.

- Khi quá trình hấp kết thúc, thiết bị sẽ tự động ngắt và tạo ra âm thanh báo hiệu cho người dùng.
- Thường xuyên kiểm tra mực nước trong suốt thời gian hấp. Sau khi kết thúc quá trình hấp tự động và kiểm tra chắc chắn thực phẩm đã chín, bạn có thể tiếp tục hấp sử dụng chương trình tùy chỉnh số 8 nếu muốn.

#### 4. Chương trình tùy chỉnh:

- Đối với chương trình tùy chỉnh, ấn (PROG) hoặc (I/O) cho tới khi một số hiển thị trên màn hình Tiếp đó, bạn chọn chương trình tự động mong muốn bằng cách ấn nút (+) hoặc (-). Sau đó ấn nút (I/O).
- Sử dụng nút (+) để chọn hàng chục của số giờ hấp, ấn nút (-) để điều chỉnh; tiếp đó ấn nút (+) để chọn hàng đơn vị của số giờ hấp, ấn nút (-) để điều chỉnh. Lặp lại tương tự để chọn số phút hấp thực phẩm.
- Sau đó ấn nút (I/O) để bắt đầu hấp. Màn hình LCD sẽ hiển thị và bắt đầu đếm ngược thời gian hấp.
- Khi quá trình hấp kết thúc. Thiết bị sẽ tự động ngắt và phát ra tiếng kêu báo hiệu cho người dùng.

- Vào bất cứ thời điểm nào trong thời gian hấp, bạn đều có thể ấn 1 lần nút (I/O) để hủy chương trình hấp tùy chỉnh hoặc ấn 2 lần để tắt thiết bị.

## 5. Chương trình hẹn giờ:

- Bạn có thể lên thiết lập sẵn một chế độ hấp, thiết bị sẽ tự động chọn khoảng thời gian hấp đã được cài đặt sẵn ( đối với chế độ lên chương trình sẵn hoặc tùy chỉnh )
- Ấn nút (I/O) để hiển thị 4 số 0 trên màn hình. Ấn tiếp nút (PROG) ta sẽ thấy số hàng chục ( phần giờ hấp ) nhấp nháy. Để lựa chọn thời gian hấp sử dụng nút (+) và (-) như hướng dẫn phía trên.

VD: Để nấu trong 12 tiếng 48 phút:

- Nút (I/O) => Nút (PROG) => ấn nút (+) => ấn nút (-) để điều chỉnh => chọn số 1.
- Ấn nút (+) => ấn nút (-) để điều chỉnh => chọn số 2.
- Ấn nút (+) => ấn nút (-) để điều chỉnh => chọn số 4.
- Ấn nút (+) => ấn nút (-) để điều chỉnh => chọn số 8
- Sau đó ấn nút (PROG), chọn chương trình hấp theo hướng dẫn phía trên. Ấn nút (I/O) để bắt đầu chương trình hẹn giờ.
- Khi hết thời gian hẹn giờ được thiết lập, thiết bị sẽ bắt đầu hấp dựa trên chương trình hấp đã được lập trình.

Vấn đề	Cách xử lý
Màn hình không hiển thị	Kiểm tra liệu thiết bị đã được kết





	nổi hay chưa
Thiết bị chỉ âm lên mà không hấp thực phẩm	Kiểm tra liệu bạn đã đổ nước nào nổi hấp hay chưa
Chỉ còn 1 ít thời gian hấp nhưng thực phẩm dường như không được hấp chín	Kiểm tra mực nước hấp

- Thời gian hấp hướng dẫn mang tính chất tham khảo và có thể thay đổi dựa trên chất lượng của thực phẩm được sử dụng.
- Thời gian hấp cũng khác nhau phụ thuộc vào việc thực phẩm tươi hay đông lạnh, nhiệt độ nước dùng để hấp v.v...

## V. LỜI KHUYÊN NẤU ĂN

### 1. RAU CỦ:

- Cắt nhỏ phần thân dày và cứng của bông cải xanh, cải bắp và súp lơ.
- Hấp phần lá của các loại rau trong thời gian ngắn nhất có thể vì chúng đổi màu rất nhanh.
- Thêm 1 chút muối vào rau củ sau khi hấp để có kết quả tốt nhất.
- Rau củ đông lạnh phải được đã đông trước khi hấp.
- Có thể cho thêm các loại rau thơm cùng với rau củ khi hấp để làm tăng thêm mùi thơm.
- Dùng 1 chiếc dao để đâm vào rau củ để kiểm tra liệu chúng đã chín hay chưa.



Rau củ	Loại	Trọng lượng/ Số lượng	Thời gian hấp	Tham khảo
Atisô	tươi	3 cái vừa	46 – 51	Cắt cuống
Măng tây	tươi	400 Grams	14 -16	Dùng que chọc chọc lỗ qua thân để hơi nước có thể đi qua
	đông lạnh	400 Grams	17 – 19	
Bông cải xanh	tươi	400 Grams	17 -19	
	đông lạnh	400 Grams	19 -22	
Cà rốt cắt lát	tươi	400 Grams	21 -23	Trộn đều giữa quá trình hấp
Súp lơ	tươi	400 Grams	17 -19	Trộn đều giữa quá trình hấp
Rau bina	tươi	250 Grams	11-Sep	Trộn đều giữa quá



	đông lạnh	250 Grams	19 – 21	trình hấp
Đậu	tươi	400 Grams	19 -21	Trộn đều giữa quá trình hấp
Đậu Hà Lan	tươi	400 Grams	11 – 13	Trộn đều giữa quá trình hấp
	đông lạnh	400 Grams	16 -19	
Khoai tây cắt lát	tươi	400 Grams	21 -22	

## 2. THỊT VÀ GIA CẦM

- Nên sử dụng phần thịt mềm nhất và loại bỏ bớt mỡ trước khi hấp.
- Có thể thêm rau thơm khi hấp gia cầm .
- Trước khi ăn, phải kiểm tra liệu thịt đã chín hay chưa bằng cách dùng dao chích hoặc cắt thịt để kiểm tra.

Thịt	Loại	Khối lượng/miếng	Thời gian hấp
Gia cầm	Phile không xương	250grams	13 - 16
		450grams	33 - 37
Thịt heo	Phile, sườn non,	400grams	6 - 12

### 3. CÁ VÀ ĐỘNG VẬT CÓ VỎ

Khuyến nghị:

- Nhận biết cá đã chín khi phần thịt không còn màu sẫm và có thể dùng nĩa xiên qua dễ dàng.
- Cá đông lạnh có thể hấp mà không cần đã đông nếu được thái miếng và tăng thời gian hấp.

Thực phẩm	Loại	Khối lượng / miếng	Thời gian hấp
Động vật có vỏ	tươi	250 / 400 grams	10 - 11
Tôm	tươi	425 grams	07
Trai sò	tươi	450 grams	10 - 12
Tôm hùm (Queue)	đông lạnh	2 pieces of 400 grams	23 -23
Phile cá	đông lạnh	250Grams	11 - 13



	tươi	250Grams	07 - 09
--	------	----------	---------

#### 4. RICE

Thực phẩm	Loại	Khối	Thời gian hấp
Cơm/xôi	Trắng	200G / 300 ml	38 - 42

#### VI. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Không nhúng phần thân, dây nối, phích cắm của thiết bị vào nước.
- Rút phích cắm khỏi nguồn điện, để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi làm sạch.
- Không làm sạch bất cứ phần nào của thiết bị bằng chất mài mòn như bột tẩy rửa, miếng nhám, hoặc các vật tương tự.
- Không làm sạch phần khay hấp bằng mặt nhám của miếng bọt biển hoặc miếng mút.
- Chúng tôi khuyên bạn nên làm sạch khay hấp và nắp với nước ấm và dung dịch tẩy rửa thông thường. Sau đó rửa sạch và để khô.
- Bạn có thể vệ sinh phần phía trên của thiết bị bằng máy rửa chén ( chỉ nên quay một vài vòng ngắn ). Tuy nhiên chế độ làm sạch có tính hệ thống của các bộ phận trong máy rửa chén có thể gây ra các vết xước trên bề mặt thiết bị và làm mất tính thẩm mỹ của thiết bị.

- Đổ sạch nước khỏi nồi hấp sau mỗi lần sử dụng và thay nước mới cho lần sử dụng tiếp theo.
- Không nhúng phần nồi hấp vào nước. Phủ nước xà phòng lên bình chứa nước và làm sạch bằng một chiếc khăn. Sau đó rửa sạch.
- Vệ sinh thân nồi hấp bằng 1 miếng vải ẩm.
- Vệ sinh thiết bị thường xuyên.

## VII. TẮY CẶN BÌNH CHỨA NƯỚC

- Sau 2,3 tháng sử dụng liên tục, các chất cặn hóa học có thể tích tụ trên bình chức nước hoặc dây dẫn nhiệt. Đây là hiện tượng hoàn toàn bình thường. Số lượng chất cặn phụ thuộc vào độ cứng của nước khu vực bạn sử dụng. Vì vậy, việc tẩy cặn thường xuyên là rất quan trọng để tối ưu hiệu suất và tăng tuổi thọ của sản phẩm..
- Đổ đầy bình chứa nước tới mực nước cao nhất và thêm 1 chút dấm trắng ( không dùng rượu dấm ).
- **QUAN TRỌNG:** Không sử dụng chất hóa học khác hoặc các sản phẩm tẩy rửa.
  - o Kết nối thiết bị với nguồn điện. Khay hứng nước ngưng tụ, khay hấp và nắp phải được đặt đúng vị trí trong suốt quá trình.
  - o Chọn chương trình tùy chỉnh và đặt thời gian là 25 phút, sau đó bắt đầu khởi động thiết bị.



- **WARNING:** Nếu trong quá trình đun, dầu tràn ra ngoài thân nồi, hãy ngắt thiết bị, cài giờ hấp của chương trình về 0 và bỏ bớt 1 ít dầu.
  - Nếu còi báo hiệu kêu, hãy ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và để nguội trước khi đổ dầu đi.
  - Rửa sạch bình chứa nước nhiều lần với nước lạnh.