

客户专用说明书技术要求	
图纸名称：	客户专用说明书
单 号：	GO218X01650/01656
客户名称：	夏普
型 号：	KWS1530LQ-H12T
客 型：	KWS1530LQ-H12T
尺 寸：	A5
材 质：	80g 胶版纸
颜 色：	彩色印刷
备 注：	客户新设计
设 计：	梁舒稳
采 购：	
供 方：	
数 量：	见订单
日 期：	2018-11-07

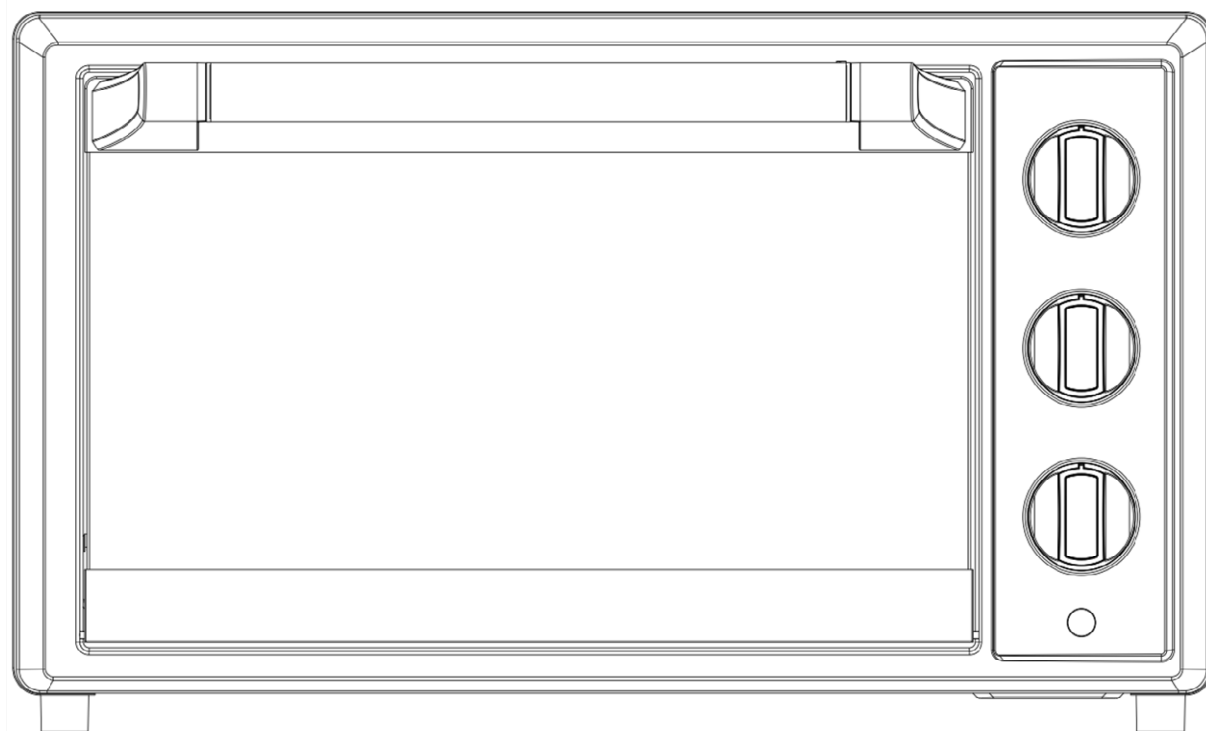
SHARP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lò Nướng Điện

Kiểu máy: EO-B25RCV-BK

EO-B30RCV-BK



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

SẢN PHẨM CHỈ SỬ DỤNG TRONG HỘ GIA ĐÌNH VÀ TRONG NHÀ

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, luôn tuân theo các biện pháp về an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau đây:

1. Đọc toàn bộ hướng dẫn sử dụng.
2. Không chạm vào bề mặt còn nóng. Sử dụng tay cầm hoặc các phần nhô lên.
3. Cần giám sát chặt chẽ khi trẻ em sử dụng thiết bị hoặc thiết bị hoạt động gần trẻ em.
4. Để phòng tránh bị điện giật, không ngâm dây điện, phích cắm, hoặc bất kỳ bộ phận nào khác của lò nướng vào nước hoặc các loại chất lỏng khác.
5. Không để dây điện treo lơ lửng ở cạnh mặt bàn hoặc kệ bếp, hoặc tiếp xúc với các bề mặt nóng.
6. Không vận hành thiết bị khi dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc, hoặc thiết bị đã bị hư hỏng ở bộ phận nào đó, gọi thiết bị đến Trung tâm bảo hành Ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa, hoặc điều chỉnh.
7. Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây rủi ro hoặc nguy hiểm.
8. Không đặt thiết bị trên hoặc gần khí nóng hoặc bếp điện, hoặc trong lò nóng, hoặc trong lò vi sóng.
9. Khi vận hành lò nướng, chừa một khoảng trống ít nhất 12 cm ở tất cả các mặt của lò nướng để thông gió.
10. Rút phích cắm khi không sử dụng, hoặc trước khi làm vệ sinh. Để lò nguội trước khi lắp đặt hoặc tháo rời các bộ phận, hoặc trước khi làm vệ sinh.
11. Cần thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
12. Không dùng lá kim loại phủ lên bất kỳ bộ phận nào của lò nướng. Điều này có thể khiến lò nướng bị nóng lên quá mức.
13. Cần thận trọng khi tháo rời khay đựng hoặc loại bỏ chất dầu mỡ còn đang nóng hoặc các chất lỏng đang nóng khác.
14. Không dùng miếng cọ rửa bằng kim loại để vệ sinh lò. Những miếng kim loại có thể rơi ra khỏi miếng rửa và chạm vào các bộ phận điện, và điều này có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật.
15. Có thể xảy ra hỏa hoạn nếu lò nướng đang hoạt động nhưng lại bị che phủ hoặc chạm vào vật liệu dễ cháy, bao gồm rèm cửa, màn treo, vách tường và các vật liệu tương tự. Không đặt bất kỳ vật dụng nào trên mặt lò nướng khi lò nướng đang hoạt động.
16. Cần thận trọng khi sử dụng các vật chứa được làm bằng các vật liệu khác ngoài kim loại hay thủy tinh.
17. Không đặt bất kỳ vật liệu nào sau đây vào lò: bìa cứng, nhựa, giấy, hoặc bất kỳ vật liệu nào tương tự.
18. Không được cất giữ bất kỳ vật liệu nào khác, ngoài những phụ kiện được nhà sản xuất khuyến nghị vào trong lò nướng khi không sử dụng.
19. Luôn cắm phích cắm chặt vào ổ cắm điện trên tường. Để ngắt kết nối điện, vặn bất kỳ núm điều chỉnh nào sang trạng thái “OFF” (TẮT), sau đó rút phích cắm khỏi ổ cắm điện trên tường. Luôn chỉ cầm vào phích cắm, không bao giờ được nắm kéo dây nguồn.
20. Luôn mang găng tay bảo vệ chống nóng khi đưa vào hoặc lấy các dụng cụ ra từ trong lò nướng còn đang nóng.
21. Thiết bị này có cửa kính cường lực đảm bảo an toàn. Kính này chắc chắn hơn các loại kính thông thường và khó bị vỡ hơn. Tránh làm trầy xước mặt cửa hoặc làm mờ các bờ mép. Nếu có khí thoát ra cửa từ vết trầy hoặc vết nứt, liên hệ đường dây chăm sóc khách hàng của chúng tôi trước khi sử dụng lò nướng.
22. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
23. Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài mục đích sử dụng.
24. Thiết bị này CHỈ DÙNG TRONG HỘ GIA ĐÌNH.
25. Các bề mặt có thể tiếp xúc được của lò sẽ nóng lên khi thiết bị đang hoạt động.
26. Cửa kính không thể đỡ được đồ vật khi đang ở vị trí mở hoàn toàn.
27. Thiết bị này không nhằm mục đích bị kiểm soát bởi bộ định giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
28. Thiết bị này không dành cho những ai (kể cả trẻ em) thiếu năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết, trừ phi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi một người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
29. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.
30. Đối với thiết bị có phụ kiện loại Y, nếu dây nguồn bị hỏng, thiết bị cần phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành ủy quyền hoặc những người có trình độ tương đương để tránh sự nguy hiểm.

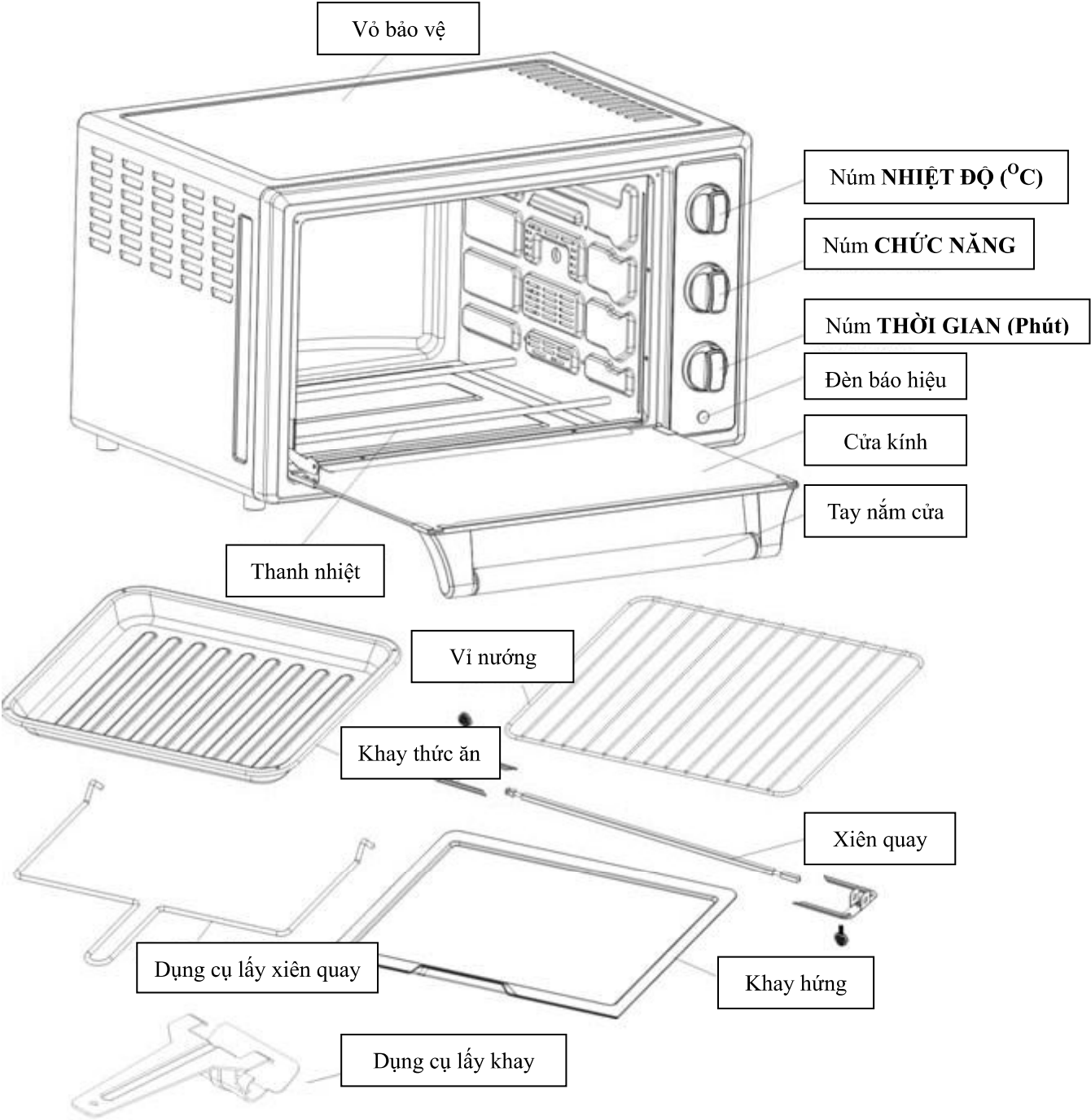
VUI LÒNG CẤT GIỮ TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN NÀY

Trước khi Sử dụng Lò Nướng Điện

Trước khi sử dụng lò nướng điện đối lưu lần đầu tiên, hãy đảm bảo rằng:

- 1. Đọc tất cả các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng này.
- 2. Đảm bảo rằng lò nướng đã được ngắt điện và Nút **THỜI GIAN** đang ở vị trí **TẮT**.
- 3. Lấy tất cả vỉ nướng và khay ra. Rửa sạch vỉ nướng và khay bằng nước sủi bọt ấm hoặc bằng máy rửa chén.
- 4. Lau khô kỹ lưỡng các phụ kiện và lắp lại vào lò nướng. Cắm phích vào ổ cắm điện và bạn đã sẵn sàng để sử dụng Lò nướng Điện Đối lưu cho các món Quay và Nướng.
- 5. Sau khi đã lắp đặt lại lò nướng, chúng tôi khuyên bạn nên bật lò nướng ở nhiệt độ **TỐI ĐA** với chức năng nướng kép  trong vòng khoảng 15 phút để loại bỏ dầu đóng gói thừa vẫn còn đọng lại sau khi vận chuyển.

Các Bộ phận



Cách sử dụng Lò Nướng Điện

Vui lòng làm quen với những chức năng và các phụ kiện sau đây của lò nướng trước khi bắt đầu sử dụng lần đầu tiên:

- **Núm CHỨC NĂNG:** Có 5 chế độ nướng (TẮT, nướng trên và nướng dưới + quạt , nướng trên + quạt , nướng trên + nướng dưới , nướng trên + xiên quay , nướng trên + nướng dưới + xiên quay + quạt ,
- **Núm NHIỆT ĐỘ (°C):** Lựa chọn nhiệt độ mong muốn từ THẤP—90°C—230°C.
- **Núm THỜI GIAN (Phút):** Xoay núm điều khiển sang trái (ngược chiều kim đồng hồ) và lò nướng sẽ BẬT cho đến khi được tắt thủ công. Để kích hoạt bộ đếm thời gian, xoay sang phải (theo chiều kim đồng hồ) cho các mục đích sử dụng khác. Chuông sẽ kêu lên khi hết thời gian cài đặt.
- **Đèn Báo hiệu:** Đèn báo hiệu sẽ sáng khi lò nướng được bật.
- **Vỉ nướng:** Dùng để nướng thịt, nướng bánh, và nấu chung trong các món thịt hầm hoặc chảo tiêu chuẩn.
- **Khay thức ăn:** Dùng để nướng và nướng thịt, gia cầm, cá, và các loại thực phẩm khác.
- **Dụng cụ lấy Khay thức ăn:** Dùng để lấy Khay Thức ăn và Vỉ Nướng ra khỏi lò.
- **Dụng cụ lấy Xiên quay:** Dùng để lấy xiên quay ra khỏi lò.
- **Xiên quay:** Dùng để quay các loại thịt và gia cầm khác nhau.
- **Đèn:** Khi bật núm điều chỉnh thời gian, đèn sẽ sáng, đèn được dùng để soi sáng thực phẩm, giúp việc quan sát tiến độ nấu nướng thực phẩm dễ dàng hơn.

Chức năng  hoặc 

Chức năng này phù hợp khi nướng thịt heo cắt lát, chân gà, cánh gà, khoai tây cắt miếng, thịt gia cầm, sườn, cá, v....v... với khả năng làm nóng vượt trội hơn.

Ngoài ra chức năng  có thể làm vàng giòn một số món thịt ba chỉ, khoai tây đông lạnh, cánh gà, đùi gà, xúc xích, ..

(Tham khảo cách làm ở trang 6)

Vận hành

- Làm nóng lò nướng trước theo như hướng dẫn trong thực đơn.
- Xoay Núm **NHIỆT ĐỘ (°C)** lên 230°C.
- Xoay Núm **CHỨC NĂNG** sang  hoặc 
- Kiểm tra độ chín của thực phẩm được nướng trước thời gian hoàn thành dự kiến từ 5 – 10 phút.
- Xoay Núm **THỜI GIAN** sang **TẮT** sau khi hoàn tất.

Chức năng 

Chức năng này thích hợp dùng cho việc nướng bánh mì, pizza, và các loại thịt nói chung.

Vận hành

- Đặt vỉ nướng vào giữa rãnh đỡ.
- Xoay Núm **CHỨC NĂNG** sang  .
- Đặt thức ăn cần chế biến lên Khay thức ăn và sau đó đặt Khay thức ăn lên trên Vỉ Nướng.
- Xoay Núm **THỜI GIAN** sang **BẬT**. Thiết lập thời gian phù hợp và kiểm tra tiến độ cùng với nhiệt kế thịt để đảm bảo độ chín mong muốn.
- Để kiểm tra, hãy lấy thực phẩm ra ngoài, sử dụng DỤNG CỤ LẤY KHAY THỨC ĂN/ VỈ NƯỚNG được cung cấp kèm theo để giúp việc đưa thực phẩm vào cũng như lấy thực phẩm ra khỏi lò thuận tiện hơn.
- Xoay Núm **THỜI GIAN** sang **TẮT** khi hoàn thành việc nấu nướng.

LƯU Ý: TOÀN BỘ thời gian nướng đều tùy thuộc vào thịt khi ở nhiệt độ trong tủ lạnh. Thịt đông lạnh sẽ cần nhiều thời gian hơn. Vì thế, chúng tôi rất khuyến khích việc sử dụng nhiệt kế thịt.

Chức năng hoặc .

Chức năng này thích hợp cho việc nướng gà nguyên con và các loại thịt nói chung.
Cách sử dụng Xiên Quay: Lắp đầu nhọn của trục xiên xuyên qua nĩa, đảm bảo rằng đầu nhọn của nĩa nằm cùng hướng với đầu nhọn của trục xiên. Trượt đến phần vuông của trục xiên và cố định bằng đinh vít. Đặt thực phẩm cần nướng trên xiên quay bằng cách đâm trục xiên trực tiếp vào giữa thực phẩm. Lắp chiếc nĩa thứ hai vào đầu còn lại của thịt hoặc gia cầm. Kiểm tra xem thực phẩm đã nằm ở giữa xiên quay hay chưa. Gắn đầu nhọn của xiên quay vào ổ xoay, vị trí bên phải của vách lò. Đảm bảo rằng đầu vuông của trục xiên nằm trên giá đỡ xiên, vị trí bên trái của vách lò.

Vận hành

- Đặt Khay thức ăn vào vị trí thấp nhất, để hứng dầu.
- Làm nóng lò nướng trước như chỉ dẫn trong thực đơn.
- Xoay Núm **NHIỆT ĐỘ** (°C) lên 230°C.
- Xoay Núm **CHỨC NĂNG** sang  hoặc .
- Kiểm tra độ chín của thực phẩm được nướng trước thời gian hoàn thành dự kiến từ 5 – 10 phút.
- Xoay Núm **THỜI GIAN** sang **TẮT** sau khi hoàn tất.

Điều chỉnh thời gian

- Thời gian có thể được thay đổi và điều chỉnh ngay cả trong lúc nấu. Chỉ cần xoay núm thời gian đến thời gian mong muốn và để lò tiếp tục nấu.
- GHI CHÚ: Khi cài đặt nút “ THỜI GIAN” đến 5 phút hoặc ít hơn, trước tiên luôn xoay thời gian lên trên 20 phút, sau đó mới xoay núm trở lại thời gian mà người dùng đã chọn. Điều này sẽ đảm bảo cài đặt hẹn giờ an toàn và chính xác

BIỂU ĐỒ THỰC ĐƠN CHIÊN ÍT DẦU

Thực đơn	Chức năng	Nhiệt độ	Thời gian	Trọng lượng	Tiến trình
Khoai tây chiên đông lạnh	 Chiên ít dầu 	230 ⁰ C	30 phút	400g	- Phủ giấy bạc lên vỉ nướng, - Trộn đều khoai tây với chút dầu, muối, tiêu - Dàn trải đều khoai tây lên trên giấy bạc -Đặt vào rãnh giữa của lò.
Cánh gà chiên	 Chiên ít dầu 	230 ⁰ C	30 phút	500g	- Pha bột chiên giòn với nước. - Nhúng đều cánh gà với hỗn hợp trên - Đặt đều lên vỉ nướng - Đặt vào rãnh giữa của lò.
Đùi gà chiên	 Chiên ít dầu 	230 ⁰ C	40 phút	500g	- Pha bột chiên giòn với nước. - Khứa 1 đường lên đùi gà - Nhúng đều đùi gà với hỗn hợp trên - Đặt đều lên vỉ nướng - Đặt vào rãnh giữa của lò.
Xúc xích chiên	 Chiên ít dầu 	230 ⁰ C	15 phút	500g	- Khứa vài đường trên thân xúc xích - Thoa đều dầu ăn lên xúc xích - Đặt đều lên vỉ nướng - Đặt vào rãnh giữa của lò.
Thịt ba chỉ chiên	 Chiên ít dầu 	230 ⁰ C	50 phút	400g - 500g	- Khứa vài đường lên phần nạc, để dễ chín hơn - Ướp phần nạc với muối, tiêu, bột ngọt, xì dầu - Dùng mũi dao chọc, hoặc khứa đều phần da, sau đó dùng muối chà xát - Đặt thịt lên vỉ nướng với phần da hướng lên. - Đặt vào rãnh giữa của lò.

Lưu ý: - Sau 3/2 thời gian nướng, nếu cần thiết hãy đảo mặt thực phẩm, hoặc xoay vỉ nướng để thay đổi vị trí thực phẩm, giúp thực phẩm chín đều
-Thịt heo nên chọn miếng thịt lớn 4cm x 6cm, phần da mỏng (phần thịt bụng) để da trở nên giòn.

HƯỚNG DẪN CÁCH BẢO TRÌ

Thiết bị này không cần đến những bảo trì phức tạp. Việc bảo trì các bộ phận trên thiết bị này không thể do người sử dụng thực hiện. Không cố gắng tự sửa chữa thiết bị. Liên hệ với kỹ thuật viên sửa chữa thiết bị có trình độ nếu sản phẩm cần được sửa chữa.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH

LUÔN NGẮT ĐIỆN LÒ NƯỚNG VÀ ĐỂ NGUỘI TRƯỚC KHI VỆ SINH

Để tránh nguy cơ bị điện giật, không được ngâm các bộ phận, dây điện, hoặc phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.

Lò nướng có phủ lớp Làm sạch-Nhanh chóng. Nếu muốn vệ sinh lò, lau vách lò bằng vải ẩm và làm ướt bằng chất tẩy rửa nhẹ. KHÔNG SỬ DỤNG MIẾNG CỌ RỬA BẰNG SỢI THÉP CHÙI NỒI HOẶC CÁC CHẤT TẨY RỬA CÓ TÍNH BÀO MÒN HOẶC LÀM TRẦY VÁCH LÒ BẰNG CÁC DỤNG CỤ KIM LOẠI, BỒI VÌ VIỆC NÀY CÓ THỂ LÀM HỎNG LỚP Làm sạch-Nhanh chóng BÊN TRONG.

Rửa sạch toàn bộ các phụ kiện bằng nước sủi bọt ấm hoặc bằng máy rửa chén. Lau sạch cửa kính bằng khăn ẩm và sau đó lau khô bằng khăn giấy hoặc khăn vải. Lau sạch phần ngoài bằng khăn ẩm.

LAU KHÔ TẤT CẢ CÁC BỘ PHẬN VÀ BỀ MẶT KỸ LƯỜNG TRƯỚC KHI CẮM ĐIỆN ĐỂ SỬ DỤNG.

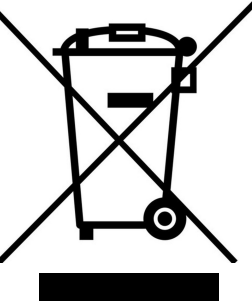
CẮT GIỮ

Rút phích cắm, để nguội, và vệ sinh trước khi cắt giữ. Cho Lò nướng Điện vào thùng giấy và để ở nơi sạch sẽ, khô ráo. Không bao giờ được cắt giữ thiết bị khi còn đang nóng và vẫn đang cắm điện. Không được quấn chặt dây nguồn xung quanh thiết bị. Không được tạo bất kỳ áp lực nào lên dây điện, vì điều này có thể khiến dây điện bị sờn và đứt.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT:

Điện áp định mức: 220-240V~ 50/60Hz
Công suất tiêu thụ: 1500 W
Dung tích Lò nướng: 25/30 Lít

Loại bỏ thân thiện với môi trường



LOẠI BỎ: Không bỏ sản phẩm này như rác thải đô thị không phân loại.
Thu gom các chất thải như vậy riêng biệt để được xử lý đặc biệt.

SHARP®

