

SHARP

Hướng Dẫn Sử Dụng

Lò Nướng Điện: EO-A323RCSV-ST



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi vận hành thiết bị

Nội Dung

<i>Trang 3</i>	<i>Các Biện Pháp Phòng Ngừa An Toàn</i>
<i>Trang 7</i>	<i>Các Bộ Phận Của Sản Phẩm</i>
<i>Trang 7</i>	<i>Thông Số Kỹ Thuật của Sản Phẩm</i>
<i>Trang 8</i>	<i>Hướng Dẫn Vận Hành</i>
<i>Trang 13</i>	<i>Vệ Sinh Và Bảo Trì</i>
<i>Trang 14</i>	<i>Xử Lý Sự Cố</i>

Các Biện Pháp Phòng Ngừa An Toàn

Hãy làm theo hướng dẫn sử dụng này để vận hành thiết bị đúng cách.

Để tránh mọi thương tật cá nhân và mất mát tài sản, vui lòng tuân thủ các thông báo an toàn sau đây. Tai nạn có thể xảy ra nếu người sử dụng không tuân thủ các thông báo an toàn và vận hành máy không chính xác.

Ý nghĩa của các ký hiệu trong sách hướng dẫn này:



Ng nghiêm cấm



Bắt buộc

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi những người bị thiếu năng hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc được hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn, bao gồm sự hiểu biết về các rủi ro có thể xảy ra liên quan đến việc vận hành thiết bị. Trẻ em không được phép chơi đùa với thiết bị.

Người có bệnh tim mạch, máy tạo nhịp tim hoặc người khiếm thính nên hỏi ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị.



TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN:

Dọn dẹp và hủy bỏ tất cả các vật liệu đóng gói một cách an toàn. Kiểm tra xem tất cả các bộ phận và thành phần đã hoàn chỉnh và không bị hư hỏng. Nếu phát hiện thấy bất kỳ bộ phận nào của thiết bị bị hư hỏng, phải đưa đến trung tâm bảo hành ủy quyền của Sharp để được sửa chữa hoặc thay thế để tránh mọi rủi ro có thể xảy ra.

Xin vui lòng không tự tháo rời và sửa chữa thiết bị của mình để đảm bảo an toàn.

Vệ sinh máy theo phần "Vệ sinh và Bảo trì" trước khi sử dụng.



Thiết bị này chỉ áp dụng cho việc sử dụng trong hộ gia đình. Hãy vận hành máy theo hướng dẫn sử dụng, và không lạm dụng thiết bị cho những mục đích khác với chức năng thực tế của thiết bị.



Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, thiết bị phải được đưa đến trung tâm bảo hành ủy quyền của SHARP để sửa chữa hoặc thay thế để tránh xảy ra rủi ro.

Không làm hỏng hoặc thay đổi dây nguồn tùy tiện. Không nên xoắn, kéo dãn, đóng gói hoặc đặt gần những nơi nóng. Không đặt các đồ vật nặng lên dây nguồn hoặc đặt dây trong khoảng trống giữa các đồ vật.

Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc trên mặt tủ quầy.

Không đặt dây nguồn lên bề mặt nóng

Nếu dây nguồn hoặc phích cắm nguồn bị hỏng hoặc không hoạt động bình thường, (ví dụ như bị dẫn ra, biến dạng, thay đổi màu sắc, một phần của dây nguồn nóng hơn bình thường, dây nguồn bị long ra trong ổ cắm, hoặc nguồn bật và tắt liên tục), hãy ngừng sử dụng nó. Gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành ủy quyền của SHARP để sửa chữa.



Sử dụng ổ cắm có nối đất riêng (> 10A, AC 220-240V ~ 50 / 60Hz); hãy đảm bảo rằng điện áp đầu ra của ổ cắm có nối đất khớp với thiết bị.

- Sử dụng ổ cắm với dòng điện công suất thấp hoặc chia sẻ ổ cắm với các thiết bị gia dụng khác có thể gây ra quá nóng một phần và có nguy cơ hỏa hoạn hoặc điện giật.

- Có thể sử dụng bộ ổn áp để tránh hư hại.

- Đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ cắm trước khi bật nguồn.



Khi thiết bị không sử dụng hoặc đang bảo trì, vui lòng tắt nguồn điện và tháo phích cắm khỏi ổ cắm.

- Vui lòng giữ chặt phích cắm khi tháo ra khỏi ổ cắm điện và nghiêm cấm kéo dây nguồn.

- Không chạm vào phích cắm điện khi tay ướt để tránh bị điện giật.

- Nếu có bụi hoặc bụi bẩn trên phích cắm, hãy lau chúng đi bằng vải khô, nếu không có thể dẫn đến hỏa hoạn. Không bao giờ sử dụng vải ướt hoặc nước để lau phích cắm điện.



Không tự tháo rời, sửa chữa thiết bị hoặc thay thế bất kỳ thành phần nào. Chỉ có thể sử dụng các linh kiện do SHARP cung cấp.

- Đối với các dịch vụ sửa chữa, vui lòng liên hệ trung tâm bảo hành ủy quyền của SHARP để tránh bị điện giật, chập mạch, nguy cơ hỏa hoạn, vv



Nếu thiết bị bị rơi hoặc vỡ, hãy ngưng sử dụng và vui lòng gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành ủy quyền của SHARP để sửa chữa.

- Nếu không, có thể gây điện giật hoặc thậm chí gây hỏa hoạn.
- Nếu thiết bị rơi xuống nước, không được tiếp xúc với thiết bị. Tắt tất cả nguồn điện, để ráo nước sau đó đem thiết bị đi sửa chữa.



Giữ thiết bị xa nước và lửa, và không sử dụng thiết bị trên nền nghiêng hoặc không chắc chắn để tránh mọi tai nạn hoặc hư hỏng.

- Không sử dụng thiết bị này trên các vật dễ cháy như giấy, vải, thảm hoặc túi nhựa.
- Không sử dụng thiết bị ở những nơi không bằng phẳng.
- Khi sử dụng thiết bị, không đặt thiết bị gần tường, đồ đạc hoặc dưới ánh sáng mặt trời, hoặc nơi đầu lửa có thể bị tràn ra.



Không được nhúng thiết bị vào trong nước.

- Thiết bị sẽ bị hư hỏng và có thể gây ra chập điện hoặc điện giật.



Nếu lò nướng được đặt gần một bức tường, bức tường sẽ có những vết cháy hoặc vết bẩn.

- Hãy đảm bảo rằng rèm treo không được đặt gần hoặc tiếp xúc với thân lò.



Không đặt bất cứ vật gì giữa đáy lò và bề mặt nơi đặt bếp lò.

- Bất cứ đồ vật nào được đặt như vậy có thể bị cháy hoặc biến dạng.



Không đặt bất cứ vật gì trên bếp lò trong quá trình vận hành.

- Nhiệt có thể gây ra biến dạng, nứt, v.v



Vui lòng vận hành thiết bị đúng theo hướng dẫn sử dụng.

- Tránh nguy cơ cháy hoặc điện giật do hoạt động không đúng cách, chẳng hạn như chất lỏng tràn vào đầu nối giữa dây nguồn và lò.



Không được làm nóng trực tiếp bất kỳ thực phẩm đóng chai hoặc đóng hộp nào

- Chai hoặc hộp thiếc có thể phát nổ gây ra thiệt hại và thương tích nghiêm trọng.



Không đặt thức ăn được gói bọc vào lò.

- Tháo tất cả các gói bọc trước khi đặt thức ăn vào lò.



Trong khi đang vận hành, không được di chuyển thiết bị và không được tiếp xúc quá gần thiết bị hoặc chạm vào bất kỳ phần nóng nào của thiết bị.

- Giữ mặt và tay tránh xa khỏi thiết bị để tránh bị bỏng.
- Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể cao khi thiết bị hoạt động.
- Ngay sau khi sử dụng lò nướng, hãy cẩn thận vì các bộ phận kim loại và mặt kính của cửa lò sẽ rất nóng.



Luôn luôn sử dụng tay cầm khay khi lắp hoặc tháo khay.

- Chạm vào khay/vỉ nóng sẽ gây bỏng nặng.



Khi thiết bị nóng, không cho nước vào mặt kính của cửa.

- Nó có thể làm vỡ kính và có thể dẫn đến thương tích cá nhân.



Hãy tắt nguồn điện trước khi tháo khay



Không làm vệ sinh thiết bị khi thiết bị còn nóng.

- Tránh chạm vào bất kỳ phần nóng nào của thiết bị nếu không nó sẽ gây bỏng.



Làm sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

- Không sử dụng những cái cọ bằng thép, chất tẩy rửa mài mòn hoặc chất lỏng có tính ăn mòn (ví dụ Gas hoặc Acetone) để làm sạch thiết bị.



Đảm bảo tắt thiết bị sau khi vận hành để giữ an toàn.

- Đảm bảo tắt nguồn để tránh bất kỳ tai nạn không lường trước được.



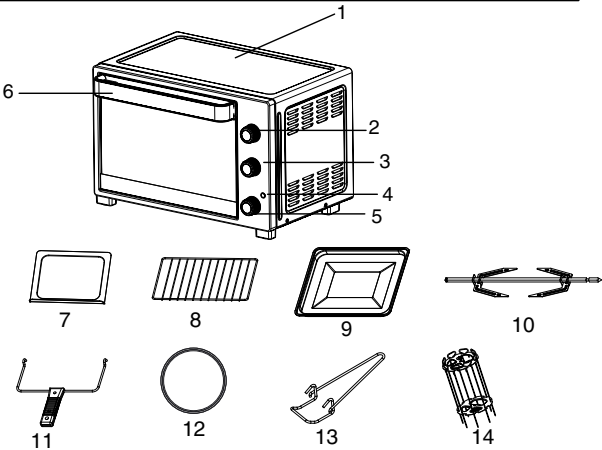
Trong quá trình sử dụng, không được chạm vào bề mặt của bảng điều khiển.



CÁC BỘ PHẬN CỦA SẢN PHẨM

Tên các bộ phận:

- 1. Thân máy
- 2. Nút điều chỉnh nhiệt độ
- 3. Nút chức năng
- 4. Đèn báo
- 5. Nút chỉnh thời gian
- 6. Tay nắm cửa lò
- 7. Khay hứng
- 8. Ví nướng
- 9. Khay nướng
- 10. Trục xiên quay
- 11. Tay cầm xiên quay
- 12. Khay Pizza
- 13. Tay cầm khay
- 14. Bộ que xiên



Thông Số Kỹ Thuật Sản Phẩm

Điện áp định mức	220-240V~
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	1500W
Dung tích	32L
Kích thước sản phẩm	495 x 395 x 325mm
Phụ kiện	Khay hứng x 1 cái Ví nướng x 1 cái Khay nướng x 1 cái Trục xiên quay x 1 cái Tay cầm xiên quay x 1 cái Khay Pizza x 1 cái Tay cầm khay x 1 cái Bộ que xiên x 1 cái

Hướng Dẫn Vận Hành

Trước khi sử dụng thiết bị, vui lòng tham khảo phần "Vệ sinh và Bảo trì" để làm sạch các bộ phận đúng cách.

Trước khi vận hành thiết bị, hãy đảm bảo rằng có khoảng cách không gian tối thiểu 10cm ở mặt trước và cả hai mặt bên của lò để có thể luân chuyển không khí tốt. Hãy đảm bảo khay hứng được cài đặt đúng cách trước khi sử dụng.

Lần đầu tiên sử dụng, xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến tối đa, với chức năng cài đặt "Nướng kép" (), và thời gian đến 15 phút. Điều này sẽ giúp đốt cháy bất kỳ loại dầu nào vẫn còn trong lò.

LƯU Ý: Lò nướng có thể phát ra khói trong quá trình này. Điều này là bình thường đối với một lò nướng mới và nó sẽ không kéo dài hơn 10-15 phút.

Cài đặt điều khiển:

Cài đặt Chức năng

Lò nướng điện này cung cấp 6 chức năng khác nhau để nấu đa năng trong một thiết bị.

	Nướng dưới	Thanh nhiệt dưới sẽ nóng lên trong chức năng này. Thích hợp cho: Thực phẩm như miếng thịt mỏng, súp, thịt hầm
	Nướng trên	Thanh nhiệt trên sẽ nóng lên trong chức năng này. Thích hợp cho: Cá, thịt bò, bí tết, rau quả, v.v
	Nướng kép	Cả hai thanh nhiệt trên và dưới sẽ nóng lên trong chức năng này. Thích hợp cho: Ngô, bánh mì, bánh quy, bánh pizza, thịt nướng, bánh mì nướng.
	Nướng đối lưu	Quạt đối lưu sẽ hoạt động. Thanh nhiệt trên và dưới sẽ nóng lên theo cài đặt của bạn.
	Nướng Xiên quay	Thanh nhiệt trên, cùng với động cơ Xiên quay sẽ làm việc trong chức năng này.

Cài Đặt Nhiệt Độ

- Xoay núm "**NHIỆT ĐỘ**" theo chiều kim đồng hồ đến cài đặt nhiệt độ mong muốn. Nhiệt độ có thể được đặt từ 70°C đến 230°C

Cài Đặt Thời Gian

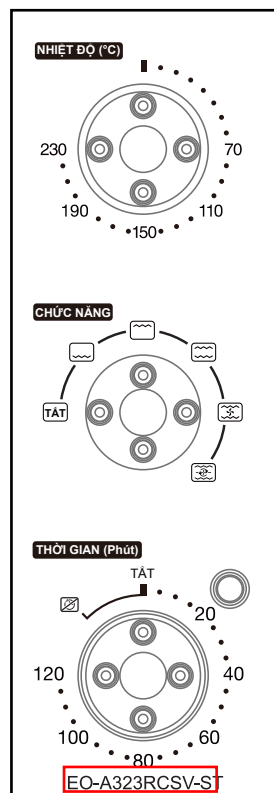
- Thời gian nấu có thể được cài đặt đến 120 phút.
- Lò nướng sẽ không hoạt động nếu thời gian không được đặt. Để đặt thời gian, Xoay núm "**THỜI GIAN**" theo chiều kim đồng hồ đến thời gian mong muốn.
- Đèn báo chỉ sáng lên khi thời gian đã được thiết lập.
- Khi núm điều chỉnh thời gian đến vị trí "**TẮT**", một tiếng chuông sẽ được reo lên để báo hoàn thành thao tác. Nguồn điện sẽ tự động ngắt ra cho đến khi thời gian được thiết lập lại.

Điều chỉnh cài đặt 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 nó trở lại thời gian mà người dùng đã chọn. Điều này sẽ đảm bảo cài đặt hẹn giờ an toàn và chính xác.

Chức năng "GIỮ"

- Để sử dụng lò nướng mà không thiết lập thời gian, xoay núm "**THỜI GIAN**" sang vị trí "GIỮ" (). Sau đó, xoay núm "**NHIỆT ĐỘ**" đến cài đặt mong muốn.
- Trong trường hợp này, lò sẽ hoạt động cho đến khi người sử dụng quyết định ngừng hoạt động bằng cách xoay núm "**THỜI GIAN**" sang vị trí "TẮT".
- **GHI CHÚ:** Cần phải có sự giám sát chặt chẽ khi sử dụng chức năng "GIỮ" (). Nó có thể áp dụng được cho tất cả các chức năng.



CHỨC NĂNG NƯỚNG DƯỚI:

Sử dụng chức năng Nướng này cho những thực phẩm như thịt, súp và thịt hầm cắt mỏng

1. Đặt vỉ nướng đến chiều cao mong muốn.
2. Xoay núm chức năng sang "  ".
3. Chọn khoảng thời gian bạn muốn Nướng thực phẩm.
4. Xoay núm nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ đến nhiệt độ mong muốn.
5. Tiếp tục nướng đến thời gian mong muốn.
6. Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm trước khi di chuyển để đảm bảo nhiệt độ bên trong đã đạt yêu cầu.
7. Luôn lấy thức ăn ra bằng găng tay lò. Thức ăn và lò nướng rất nóng.

CHỨC NĂNG NƯỚNG TRÊN:

Chức năng Nướng này lý tưởng cho cá, thịt bò, bít tết, rau, vv

1. Đặt vỉ nướng đến chiều cao mong muốn.
2. Xoay Núm Chức Năng sang "  ".
3. Chọn khoảng thời gian bạn muốn nướng thực phẩm.
4. Xoay núm Nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ đến nhiệt độ mong muốn.
5. Tiếp tục nướng đến thời gian mong muốn.
6. Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm trước khi di chuyển để đảm bảo nhiệt độ bên trong đã đạt yêu cầu.
7. Luôn lấy thức ăn ra bằng găng tay lò. Thức ăn và lò nướng rất nóng..

CHỨC NĂNG NƯỚNG KÉP:

Sử dụng chức năng Nướng này cho những thực phẩm như bắp, bánh mì, bánh quy và thức ăn nóng

1. Đặt vỉ nướng đến chiều cao mong muốn.
2. Xoay núm chức năng sang "  ".
3. Xoay Núm Thời gian để đặt khoảng thời gian để Nướng.
4. Xoay núm Nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ đến nhiệt độ mong muốn.
5. Tiếp tục nướng trong khoảng thời gian mong muốn.
6. Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm trước khi di chuyển để đảm bảo nhiệt độ bên trong đã đạt yêu cầu.
7. Luôn lấy thức ăn ra bằng găng tay lò. Thức ăn và lò nướng rất nóng.

CHỨC NĂNG NƯỚNG ĐÓI LƯU

Sử dụng chức năng Nướng này để nướng thịt, bít tết, pizza, và bánh mì.

1. Đặt giá đỡ nướng đến chiều cao mong muốn.
2. Xoay Núm chức năng sang "  ".
3. Chọn khoảng thời gian bạn muốn.
4. Xoay núm nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ đến nhiệt độ mong muốn.
5. Tiếp tục nấu cho một khoảng thời gian mong muốn.
6. Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm trước khi di chuyển để đảm bảo nhiệt độ bên trong đã đạt yêu cầu.
7. Luôn tháo thức ăn bằng găng tay lò. Thức ăn và lò nướng rất nóng.

CHỨC NĂNG NƯỚNG XIÊN QUAY

1. Tháo vỉ nướng ra khỏi lò và đặt sang một bên.
2. Đặt khay nướng ở mức thấp nhất của lò. Điều này sẽ giúp hứng được tất cả giọt chảy từ thực phẩm ở trên trục xiên quay khi thực phẩm được nấu. Không cố gắng sử dụng chức năng xiên quay mà không đặt khay nướng lên đúng vị trí của lò.
3. Xoay núm chức năng sang " ".
4. Chọn khoảng thời gian bạn muốn nướng thực phẩm.
5. Xoay núm nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ đến nhiệt độ mong muốn.

Trước khi vận hành thiết bị:

1. Hãy đảm bảo rằng hộp chứa chịu được nhiệt độ cao trong lò. Không sử dụng hộp nhựa hoặc bia cứng trong lò.
2. Không sử dụng khay bằng kính, gốm hoặc dạng có nắp.
3. Không để nước trong thực phẩm chảy xuống đáy lò. Hãy sử dụng Khay hứng mọi lúc trong khi nấu.
4. Trước khi nấu, hãy đặt nhiệt độ theo gợi ý của các công thức nấu ăn.
5. Hãy đảm bảo cửa lò luôn được đóng trước và trong khi nướng thực phẩm trong lò.

Vận hành thiết bị và nấu thức ăn:

1. Đặt vỉ nướng vào vị trí phù hợp với chiều cao của thực phẩm cần nấu.
2. Đặt thực phẩm lên vỉ nướng.
3. Xoay núm "**CHỨC NĂNG**" sang chức năng mong muốn (Nướng dưới, Nướng trên, Nướng kép, và Nướng đối lưu).
4. Xoay núm "**NHIỆT ĐỘ**" đến nhiệt độ nấu bạn muốn.
5. Xoay núm "**THỜI GIAN**" đến thời gian nấu bạn muốn.
6. Lò nướng sẽ bắt đầu hoạt động trong thời gian mong muốn dưới chức năng và nhiệt độ mong muốn.
7. Khi nấu xong, một tiếng chuông sẽ reo.
8. Kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm đã nấu chín để đảm bảo nhiệt độ bên trong của thực phẩm đã đạt yêu cầu để tránh thực phẩm chưa chín hoàn toàn.
9. Luôn lấy thức ăn ra bằng găng tay dùng cho lò nướng vì lò nướng sẽ rất nóng. Điều này để tránh bị bỏng.

LƯU Ý: Chỉ nướng một khay để có kết quả nướng lý tưởng hơn.

Chức năng xiên quay:

1. Tháo vỉ nướng ra khỏi lò và đặt sang một bên.
2. Đặt khay nướng ở mức thấp nhất của lò. Điều này sẽ giúp hứng tất cả các dầu hoặc nước trái cây nhỏ giọt từ thực phẩm trong quá trình nấu. Vui lòng không cố gắng sử dụng chức năng xiên quay mà không đặt khay nướng vào đúng vị trí trong lò.

Sử dụng trục xiên quay:

3. Bảo đảm thực phẩm với trọng lượng được đặt vào trung tâm trục xiên quay.
4. Trượt kẹp giữ vào một đầu của trục xiên và nhấn mạnh vào thực phẩm, Việc đâm xuyên trục xiên vào thực phẩm để cố định vào trục xiên. Gắn kẹp giữ ở các góc độ khác nhau để giữ thực phẩm chắc hơn. Đảm bảo siết chặt các ốc vít bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ, để các kẹp giữ sẽ giữ nguyên vị trí trong quá trình nướng xiên quay.
5. Lắp đầu nhọn của trục xiên vào ổ trục quay ở bên phải của khoang lò.

6. Nâng trục xiên ở bên trái một chút để cho khớp vào khe của khung xoay ở bên trái của khoang lò.
7. Xoay núm chức năng sang biểu tượng chức năng nướng quay.
8. Thiết lập nhiệt độ nấu ăn và thời gian mong muốn để bắt đầu quá trình nấu.
9. Khi thời gian nấu đã hoàn thành và nhiệt độ bên trong của thực phẩm cũng được kiểm tra để đảm bảo thực phẩm đã được nấu chín hoàn toàn, thực phẩm có thể được lấy ra khỏi lò bằng cách tháo trục xiên quay bằng tay cầm xiên quay.
10. Đặt các móc của tay cầm xiên quay bên dưới trục xiên quay.
11. Nhấc phần bên trái của trục xiên quay ra khỏi khung trước và kéo nhẹ nó ra ngoài.
12. Nhẹ nhàng tháo mặt nhọn của trục xiên ra khỏi ổ xiên, sau đó lấy thức ăn cùng với trục xiên ra khỏi lò.
13. Đặt thức ăn đã nấu chín lên đĩa chịu nhiệt an toàn sau khi lấy ra khỏi lò. Hãy để thức ăn nguội một chút trước khi cố gắng tháo kẹp giữ và trục xiên ra khỏi thức ăn.
14. Để tháo kẹp giữ ra, xoay đỉnh ốc vít ngược chiều kim đồng hồ và kéo kẹp giữ ra khỏi thức ăn và trục xiên.
15. Cuối cùng, tháo trục xiên bằng cách nhẹ nhàng trượt thức ăn sang một phía của trục xiên ra đĩa chịu nhiệt.

Vệ Sinh và Bảo Trì

1. Vui lòng đợi thiết bị nguội hoàn toàn trước khi lau chùi và vệ sinh.
2. Hãy đảm bảo công tắc và nguồn điện được ngắt trước khi làm sạch thiết bị.
3. Hãy vệ sinh thiết bị ngay sau khi sử dụng.
4. Không làm sạch bộ phận chính bằng nước trực tiếp; chỉ dùng vải ẩm hoặc bọt biển mềm để lau bề mặt và bên trong khoang lò.
5. Để vệ sinh cửa, sử dụng một miếng vải ẩm với chất tẩy rửa hoặc xà phòng để lau, sau đó dùng khăn sạch và khô để lau khô.
6. Rửa tất cả các vật dính kèm bao gồm vỉ và khay nướng với nước xà phòng loãng.
7. Không sử dụng chất làm sạch mài mòn, bàn chải và chất làm sạch hóa học bởi vì điều này sẽ gây tổn hại cho lớp phủ của khay nướng.
8. Hãy giữ thiết bị khô và tránh tiếp xúc với tia cực tím khi bảo quản nó.
9. Trước khi cất giữ, hãy đảm bảo rằng thiết bị hoàn toàn sạch sẽ và khô.

Thông Báo Quan Trọng:

1. Những bề mặt luôn tiếp xúc với thực phẩm nên được làm sạch thường xuyên để tránh lây nhiễm vi khuẩn chéo từ các loại thực phẩm khác nhau.
2. Việc sử dụng nước nóng với chất tẩy nhẹ là cần thiết khi đối phó với những bề mặt được tiếp xúc thường xuyên với thực phẩm.
3. Phải luôn luôn tuân thủ các biện pháp vệ sinh thực phẩm đúng cách để tránh nguy cơ bị ngộ độc thực phẩm hoặc thậm chí lây nhiễm chéo vi khuẩn.

Xử Lý Sự Cố

Sự Cố Hiện Tượng	Nguyên nhân có thể	Phương Pháp xử lý Sự Cố
Lò nướng không hoạt động.	Lò nướng không được cắm đúng cách.	Tháo phích cắm khỏi ổ cắm, chờ 10 giây rồi cắm lại.
	Cầu giao điện hoặc cầu chì trong nhà bạn bị ngắt.	Bật lại cầu giao điện hoặc thay thế cầu chì trong nhà bạn.
	Có vấn đề với ổ cắm điện.	Gắn phích cắm của thiết bị khác vào ổ cắm để kiểm tra xem ổ cắm có nguồn điện hay không.
Lò nướng phát ra nhiều khói trong quá trình nấu ăn	Có thể đã chọn nhầm chức năng nấu.	Kiểm tra xem bạn đã chọn đúng chức năng nấu cho món ăn chưa.
	Sử dụng sai phụ kiện / dụng cụ nấu ăn cho chức năng nấu đã chọn.	Kiểm tra xem bạn đã sử dụng đúng phụ kiện / dụng cụ nấu ăn.
	Chọn sai nhiệt độ nấu ăn.	Kiểm tra xem nhiệt độ đã chọn có đúng không.
	Thực phẩm tích tụ dính vào lớp phủ men bên trong lò sẽ trở nên hôi thối và tạo ra cả khói lẫn mùi khó chịu.	Cần phải làm vệ sinh thường xuyên để loại bỏ lớp thực phẩm tích tụ.
	Dầu mỡ hay thực phẩm bị bắn tung tóe có thể gây ra khói quá mức	Cần phải làm vệ sinh thường xuyên để loại bỏ dầu mỡ.
Thức ăn không được nấu đúng cách	Có thể đã chọn nhầm chức năng nấu.	Kiểm tra xem bạn đã chọn đúng chức năng nấu cho món ăn chưa.
	Chọn sai nhiệt độ nấu ăn.	Kiểm tra xem nhiệt độ đã chọn có đúng không.
	Vị trí của vỉ nướng có thể đặt không đúng đối với chức năng nấu được chọn.	Kiểm tra xem khay có được đặt ở độ cao đã gợi ý hay không.
	Sử dụng sai phụ kiện / dụng cụ nấu ăn cho chức năng nấu đã chọn..	Kiểm tra xem bạn đã sử dụng đúng phụ kiện / dụng cụ nấu ăn chưa.

Lưu ý: Bảng trên đây liệt kê các sự cố thường gặp và phương pháp xử lý sự cố. Đối với những loại sự cố khác, xin vui lòng liên hệ trung tâm bảo hành ủy quyền của SHARP để sửa chữa.

Loại Bỏ Thân Thiện Với Môi Trường



Bạn có thể giúp bảo vệ môi trường!

Hãy nhớ tôn trọng các quy định của địa phương - Đưa các thiết bị điện không hoạt động đến trung tâm xử lý chất thải thích hợp.



