

Kangaroo
KitchenCare

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

電気オーブン

ELECTRIC OVEN
USER MANUAL



Model: **KG4001**

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

(*Chỉ tiết vui lòng xem mặt sau)

Cách 1

Quét QR CODE
hoặc truy cập
website



 baohanhdientu.kangaroo.vn

Cách 2

Soạn tin nhắn gửi **8088** theo
cú pháp dưới đây

KG <dấu cách> SERIAL

SERIAL STICKER





Quy chế bảo hành:

I. Thời hạn bảo hành

Thời hạn bảo hành được xác nhận dựa vào thông tin được đăng ký bảo hành điện tử.

II. Điều kiện được bảo hành

1. Sản phẩm phải được đăng ký bảo hành điện tử.
2. Sản phẩm chính hãng Công Ty Cổ Phần Liên Doanh Kangaroo Quốc Tế.
3. Tem niêm phong (tem vỡ) còn nguyên dạng, không rách rời.
4. Kiểu máy (Model), số máy (Serial No) dán trên sản phẩm phải trùng với thông tin đăng ký bảo hành điện tử.
5. Các hư hỏng do lỗi sản xuất.

Lưu ý:

- Quý khách vui lòng đăng ký bảo hành theo hướng dẫn ở mặt trước để đảm bảo quyền lợi. Nếu là Đại lý vui lòng đăng ký tài khoản tại website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky>. Sau đó đăng ký bảo hành điện tử trực tiếp trên website hoặc soạn tin nhắn theo cú pháp: **KG <dấu cách> DL <dấu**

cách> SERIAL <dấu cách> Số điện thoại khách hàng Gửi 8088

- Trong trường hợp sản phẩm chưa đăng ký bảo hành điện tử thì thời hạn bảo hành được tính từ ngày sản xuất hoặc được tính từ ngày mua hàng tùy thuộc theo điều kiện nào đến trước, căn cứ theo ngày sản xuất trên hệ thống của Kangaroo hoặc hóa đơn GTGT hoặc hóa đơn bán hàng trực tiếp do cơ quan thuế phát hành.

- Mọi thông tin chi tiết quý khách vui lòng liên hệ tổng đài qua số hotline **1900555566** hoặc truy cập website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn>

Cảm ơn Quý vị đã sử dụng sản phẩm của tập đoàn Kangaroo

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn lắp đặt và vận hành sản phẩm trong cuốn sách này. Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo về sau. Khách hàng tự chịu trách nhiệm về những thiệt hại, tổn thất về người hay vật chất phát sinh trực tiếp hoặc gián tiếp từ việc lắp đặt hoặc bảo trì theo định kỳ và/hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách, không tuân thủ đầy đủ các quy định trong bản sách hướng dẫn sử dụng này.

Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo products.

Please read the Instruction Manual carefully before using the products to ensure that you obtain the best possible result and safety. Retain the Manual for future reference. Kangaroo is not liable for any loss or damage arising from incorrect install or use of the products.



THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC/ CONTENTS

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
THÔNG TIN SẢN PHẨM.....	3
NHỮNG LƯU Ý QUAN TRỌNG.....	4
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	5
VỆ SINH THIẾT BỊ.....	6
CÁCH NƯỚNG BÁNH MỠ.....	7
CÁCH NƯỚNG THỊT.....	7
CÁCH NƯỚNG BÁNH.....	7
LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	8
NAME OF PARTS.....	9
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	10
CONSTRUCTIONS FOR EACH CONTROLS.....	11
USING YOUR OVEN.....	12
CLEANING.....	13
WARRANTY INFORMATION.....	14
HOW TO BAKE.....	15
HOW TO BROIL.....	15
HOW TO TOAST.....	15

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý khách hàng!

Với một thời gian dài xây dựng và phát triển, Tập đoàn Kangaroo luôn mong muốn đem đến cho Quý khách hàng những sản phẩm tiện ích nhất cho đời sống sinh hoạt. Để cao sự đổi mới và cải tiến, chúng tôi không ngừng tìm tòi, sáng tạo nhằm thỏa mãn đời sống tiện nghi ngày một nâng cao.

Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách hàng sản phẩm mới: LÒ NƯỚNG KANGAROO. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình bạn sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hằng ngày. Niềm vui của các bạn cùng gia đình cũng là niềm vui và sự tự hào của tập đoàn chúng tôi. Và chúng tôi cũng rất vui lòng nếu có thể nhận được những ý kiến phản hồi từ Quý khách hàng để từ cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách hàng một dịch vụ và những sản phẩm chất lượng tốt nhất.

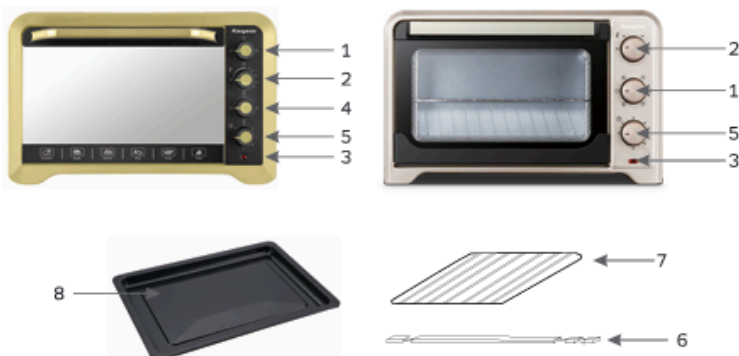
Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn quý khách đã sử dụng sản phẩm LÒ NƯỚNG KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt, sử dụng, và giữ lại sách hướng dẫn sử dụng cho những lúc cần tham khảo sau này.

Trân trọng!
Tập đoàn Kangaroo

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Thông số kỹ thuật

Model	Dung tích	Điện áp	Công suất
KG 4001	40L	220V/50Hz	1600W
KG 5001	50L	220V/50Hz	2000W



1. Núm điều chỉnh chức năng
2. Núm điều chỉnh nhiệt độ
3. Đèn báo
4. Núm điều chỉnh chế độ nhiệt

5. Núm hẹn giờ
6. Xiên quay
7. Vỉ nướng
8. Khay bánh

NHỮNG LƯU Ý QUAN TRỌNG

Khi sử dụng lò nướng điện, Quý khách cần tuân thủ những nguyên tắc cơ bản, bao gồm những điều dưới đây:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng
2. Không chạm lên bề mặt lò nướng điện khi nhiệt độ cao. Sử dụng găng tay khi cần chuyển hoặc chạm lên bộ phận có nhiệt độ cao
3. Cần có sự giám sát chặt chẽ của người lớn khi trẻ nhỏ sử dụng hoặc đứng gần lò nướng
4. Để tránh bị sốc điện, không nhúng, ngâm dây dẫn, phích cắm hay các bộ phận khác của lò nướng vào nước hoặc các dung dịch khác
5. Không để dây dẫn treo qua mép bàn
6. Không sử dụng lò nướng với dây dẫn, phích cắm hỏng hoặc sau khi lò nướng gặp sự cố hay bị hư hại dưới bất kỳ hình thức nào. Gửi lò nướng đến Trung tâm dịch vụ ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa và điều chỉnh
7. Việc sử dụng các linh kiện không do nhà sản xuất cung cấp có thể gây ra hư hỏng hoặc tổn thương
8. Không đặt, để lò nướng điện trên hoặc gần bếp ga hoặc đèn điện. Không để lò nướng trong một lò vi sóng hoặc lò nướng khác
9. Khi lò nướng hoạt động, giữ khoảng cách với bề mặt tường ít nhất 4 inch để lưu thông không khí và tăng tuổi thọ sản phẩm
10. Rút phích cắm khi không sử dụng hay trước khi lau chùi. Luôn để nguội trước khi tháo lắp các bộ phận hoặc trước khi lau chùi
11. Để ngắt kết nối, đưa nút điều khiển về vị trí OFF, sau đó rút phích cắm. Luôn cầm phích khi rút khỏi ổ điện, không được kéo dây dẫn điện
12. Thận trọng khi di chuyển lò nướng hoặc các dung dịch nóng khác
13. Không được bao phủ chất liệu kim loại lên lò nướng
14. Không lau rửa/làm sạch bằng các dụng cụ kim loại do mảnh kim loại có thể long ra, tiếp xúc với các bộ phận dẫn điện gây ra điện giật
15. Luôn để ý đến lò trong khi nướng hoặc quay
16. Không đưa các dụng cụ kim loại hoặc các thực phẩm có kích thước quá lớn vào trong lò nướng có thể gây ra cháy hoặc điện giật
17. Cháy có thể xảy ra khi đặt lò nướng bị vây quanh hoặc đặt gần những vật dễ cháy như vải vóc, màn rèm... khi không hoạt động. Không để những vật dụng này trên lò nướng khi đang vận hành
18. Thận trọng khi sử dụng lò nướng với các vật dụng đựng thực phẩm như thủy tinh, kim loại
19. Không để các vật liệu sau trong lò như: bia giấy, nhựa, bia cứng hoặc các vật dễ gây cháy tương tự
20. Không để các dụng cụ ngoài những phụ kiện đi kèm được khuyến nghị ở trong lò khi lò đang hoạt động
21. Luôn luôn đem găng tay bảo vệ khi di chuyển đồ trong lò
22. Không sử dụng ngoài trời.
23. Chỉ sử dụng cho mục đích gia dụng. Không sử dụng cho mục đích khác.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cài đặt điều chỉnh

1. Điều chỉnh nhiệt độ: điều chỉnh nhiệt độ từ 100°C đến 230°C để nấu nướng
2. Điều chỉnh chức năng: lò nướng này được trang bị các chức năng khác nhau cho mục đích nấu nướng

- ☐ Tắt các chế độ chức năng
- ☐ Chức năng nướng bằng thanh nướng trên
- ☐ Chức năng nướng bằng thanh nướng dưới
- ☐ Chức năng nướng bằng thanh nướng trên và dưới
- ☒ Chức năng quạt gió
- ☐ Chức năng đối lưu
- ☐ Chức năng đối lưu, quạt gió

- ☐ Tắt các chế độ chức năng
- ☐
- ☐
- ☐ Chức năng nướng bằng thanh nướng trên và dưới
- ☐
- ☐

3. Đèn báo: được đặt dưới bảng điều khiển. Đèn báo sáng khi lò hoạt động và tắt khi hẹn giờ ở vị trí OFF

4. Điều chỉnh chế độ nhiệt:

Lò nướng ở chế độ tắt

Chế độ nướng bằng thanh nướng trên phù hợp với nướng cá

Chế độ nướng bằng thanh nướng dưới phù hợp với nướng bánh

Chế độ nướng cả trên và dưới với xiên quay thịt gà, thịt vịt, thịt lợn, nướng bánh mì, bánh quế, bánh xốp...

5. Điều chỉnh thời gian: Thời gian hẹn giờ có thể lên đến 60 phút bằng cách vặn núm điều chỉnh thời gian theo chiều kim đồng hồ. Khi kết thúc quá trình nấu nướng có cài đặt hẹn giờ, có chuông báo vang lên.

SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

Sau khi lắp đặt lại lò nướng, khuyến nghị người sử dụng nên hoạt động lò nướng ở chức năng với mức nhiệt cao nhất trong vòng 15 phút để loại bỏ những vật liệu, bao bì dư thừa còn sót lại sau quá trình vận chuyển. Việc này nhằm loại bỏ những dấu vết mùi ban đầu.

1. Cho thức ăn lên kệ kim loại hoặc khay bánh theo mục đích sử dụng
 2. Đặt nhiệt độ mong muốn
 3. Đặt điều chỉnh chức năng
 4. Vận nút điều chỉnh hẹn giờ đến thời gian mong muốn. Kết thúc quá trình nướng, chuông báo vang lên
 5. Để ngừng quá trình nấu nướng, vận nút hẹn giờ về vị trí OFF để tắt lò.
- Lưu ý: lần hoạt động ban đầu, có thể gây ra một chút mùi và khói. Đây là hiện tượng bình thường vô hại và sẽ kéo dài không quá 10-15 phút sử dụng lò.

VỆ SINH THIẾT BỊ

1. Việc vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng là rất quan trọng để tránh dầu mỡ tích tụ và mùi khó chịu
2. Để nguội thiết bị và rút phích cắm trước khi vệ sinh
3. Không ngâm, nhúng thiết bị trong nước hoặc rửa dưới vòi nước
4. Kệ kim loại, khay bánh và xiên quay có thể được tháo rời và rửa như các thiết bị bếp thông thường
5. Làm sạch bề ngoài thiết bị bằng khăn ẩm
6. Không sử dụng các chất tẩy rửa ăn mòn hay các dụng cụ sắc để vệ sinh kính do cào mòn có thể làm yếu hoặc gây vỡ
7. Để bề mặt tất cả các bộ phận khô hoàn toàn trước khi cắm phích điện và sử dụng

CÁCH NƯỚNG BÁNH MỠ

1. Đặt giá nướng vào vị trí thích hợp.
2. Đặt thực phẩm nướng lên giá. Đóng cửa lò lại.
3. Chuyển nút chỉnh thời gian đến vị trí mong muốn.
4. Chuyển nút chỉnh chế độ nướng tới vị trí  + .
5. Chuyển nút chỉnh nhiệt độ tới nhiệt độ mong muốn.
6. Khi nướng xong, chuyển nút hẹn giờ "Timer" tới vị trí "Off" để tắt lò.

CÁCH NƯỚNG THỊT

1. Bỏ vỉ nướng và các bộ phận cần thiết khác vào lò (ví dụ khay hứng mỡ).
2. Chuyển nút chọn chế độ nướng tới vị trí  + .
3. Chuyển nút hẹn giờ tới vị trí nướng mong muốn.
4. Khi nướng xong, chuyển nút hẹn giờ "Timer" tới vị trí "Off" để tắt lò.

CÁCH NƯỚNG BÁNH

1. Chỉnh điều khiển nhiệt tới 230°C.
2. Chuyển nút chọn chế độ nướng tới vị trí "Toast".
3. Đặt thực phẩm lên giá nướng.
4. Đặt khay hứng vào đúng vị trí.
5. Chuyển nút hẹn giờ "Timer" tới vị trí mong muốn.
6. Khi nghe chuông phát ra là lúc đã nướng xong.