

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

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

1. Đọc tất cả các hướng dẫn.
2. Không chạm vào bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc nắm vặn.
3. Cần có sự giám sát chặt chẽ khi bất kỳ thiết bị nào được sử dụng bởi hoặc để gần trẻ em.
4. Để phòng tránh điện giật, không đặt bất kỳ bộ phận nào của lò nướng điện vào nước hoặc chất lỏng khác.
5. Không để dây điện trên cạnh bàn hoặc quầy, hoặc chạm vào bề mặt nóng.
6. Không vận hành thiết bị có dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc hoặc bị hỏng theo bất kỳ cách nào, hãy đưa thiết bị trở lại Trung tâm dịch vụ ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
7. Việc sử dụng các linh phụ kiện không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây nguy hiểm hoặc thương tích.
8. Khi vận hành lò, giữ ít nhất 10cm khoảng cách từ tất cả các mặt của lò để cho phép không khí lưu thông đầy đủ.
9. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh. Để lò nguội trước khi lắp đặt hoặc tháo rời các bộ phận, hoặc trước khi làm vệ sinh.
10. Để ngắt kết nối điện, chuyển điều khiển sang STOP trước, sau đó rút phích cắm. Luôn luôn giữ phích cắm để rút khỏi ổ cắm, không bao giờ kéo dây điện.
11. Không che KHAY HỨNG hoặc bất kỳ phần nào của lò nướng bằng giấy bạc hoặc lá kim loại. Điều này có thể làm lò bị nóng quá mức cho phép.
12. Không làm sạch bằng miếng cọ rửa kim loại. Các mảnh có thể làm vỡ miếng đệm và chạm vào các bộ phận điện, tạo ra nguy cơ bị điện giật.
13. Thực phẩm có kích thước quá lớn, hoặc dụng cụ kim loại không được cho vào lò nướng điện vì chúng có thể gây cháy hoặc có nguy cơ bị điện giật.
14. Hỏa hoạn có thể xảy ra nếu lò được phủ hoặc chạm vào vật liệu dễ cháy, bao gồm rèm cửa, màn cửa, tường và những thứ tương tự. Không để bất cứ vật nào lên trên lò trong khi hoạt động.
15. Cần hết sức thận trọng khi sử dụng các hộp, chén bát đĩa... làm từ vật liệu không phải kim loại hoặc thủy tinh.
16. Không đặt bất kỳ vật liệu nào sau đây vào lò nướng: bia cứng, nhựa, giấy hoặc bất cứ thứ gì tương tự.
17. Không lưu trữ bất kỳ vật liệu nào, ngoài các phụ kiện khuyến nghị của nhà sản xuất, trong lò này khi không sử dụng.
18. Luôn luôn đeo găng tay cách nhiệt khi chèn hoặc lấy đồ ra khỏi lò nóng.
19. Lò điện này có cửa kính cường lực an toàn. Kính cường lực bền hơn kính thường và có khả năng chống vỡ cao hơn. Kính cường lực có thể vỡ, nhưng các mảnh sẽ không có cạnh sắc. Tránh làm trầy xước bề mặt cửa hoặc làm nứt mẻ cạnh cửa. Nếu cửa có vết xước hoặc nứt mẻ, hãy liên hệ với số điện thoại bảo hành của chúng tôi trước khi sử dụng lò nướng.
20. Không sử dụng thiết bị này ngoài trời.
21. Không sử dụng thiết bị cho mục đích nào khác ngoài mục đích nướng.
22. Thiết bị này CHỈ SỬ DỤNG CHO GIA ĐÌNH.
23. Nhiệt độ của cửa hoặc bề mặt bên ngoài của sản phẩm có thể nóng hơn khi sản phẩm hoạt động.
24. Luôn tránh tổn thương bởi cạnh sắc khi sử dụng sản phẩm.
25. Nhiệt độ ở các bề mặt tiếp cận có thể cao khi thiết bị hoạt động.
26. Không để dụng cụ nấu ăn hoặc nướng các món ăn trên cửa kính.
27. Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức; trừ khi họ được người chịu trách nhiệm bảo vệ hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.
28. Trẻ em cần được người lớn giám sát. Phải đảm bảo rằng trẻ em không chơi với thiết bị.
29. Trọng lượng của thực phẩm được đặt trên Khay đựng thức ăn / Vi nướng là tối đa 3.0kg (chỉ tham khảo). Thực phẩm không được tập trung ở một bên của Khay đựng thức ăn / Vi nướng, bạn nên đặt thức ăn đều trên Khay thức ăn / Vi nướng.

30. Nếu dây điện cung cấp bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trạm bảo hành ủy quyền hoặc những người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
31. Bề mặt phía sau của các thiết bị nên được đặt quay vào tường.
32. **CẢNH BÁO:** Thiết bị này bao gồm chức năng làm nóng. Các bề mặt, ngoài các bề mặt chức năng có thể gây nhiệt độ cao. Vì mỗi người có cảm nhận khác nhau về nhiệt độ, thiết bị này nên được sử dụng THẬN TRỌNG. Phải luôn sử dụng các biện pháp cách nhiệt như đeo Găng tay bảo vệ nhiệt hoặc dùng giá đỡ nồi. Các vị trí bề mặt phải được cung cấp đủ thời gian để làm nguội.
33. Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần lò sưởi, bếp bằng gas hoặc điện, hoặc trong lò nướng.
34. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc chất lỏng nóng khác.
35. Xoay núm điều chỉnh thời gian sang vị trí THẤP (LOW) để tắt thiết bị.

CHÚ Ý: BỀ MẶT THIẾT BỊ LUÔN NÓNG SAU KHI SỬ DỤNG. LUÔN LUÔN đeo găng tay bảo vệ cách nhiệt khi chạm vào lò nướng nóng hoặc các món ăn và thực phẩm nóng, hoặc khi lắp hoặc tháo giá, chảo hoặc các bát đĩa nướng.

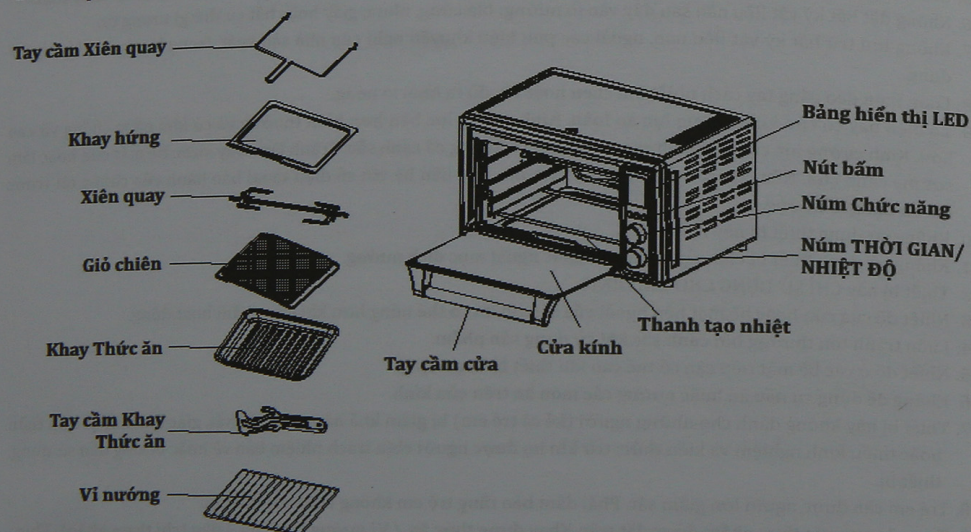
LƯU GIỮ TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN NÀY

Trước khi sử dụng Lò nướng của bạn

Trước khi sử dụng lò điện đối lưu lần đầu tiên, hãy chắc chắn rằng:

- Lấy thiết bị ra khỏi vỏ hộp bao bì.
- Tháo rời tất cả các Vi nướng và khay. Rửa các giá đỡ và khay trong nước ấm có xà phòng hoặc trong máy rửa chén bát.
- Làm khô hoàn toàn tất cả các phụ kiện và lắp ráp lại trong lò. Cắm dây lò vào ổ cắm và bạn đã sẵn sàng sử dụng Lò nướng điện mới của mình.
- Sau khi lắp ráp lại các phụ kiện vào lò, chúng tôi khuyên bạn nên bật lò ở nhiệt độ CAO (MAX) trong khoảng 15 phút để loại bỏ bất kỳ loại dầu đóng gói nào còn sót lại sau khi vận chuyển.

CÁC BỘ PHẬN PHỤ KIỆN:



Sử dụng lò nướng điện

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

- Cửa kính:** Để quan sát thực phẩm từ phía trước.
- Thanh tạo nhiệt:** Để làm nóng thực phẩm.
- Dụng cụ Xiên quay:** Để nướng gà và các loại thịt khác với chức năng Air Fry (chiên không dầu).
- Tay cầm Xiên quay:** Để lấy Dụng cụ Xiên quay ra.
- Giỏ Chiên:** Để đựng thức ăn nấu với chức năng chiên không dầu.
- Khay hứng:** Để chứa thức ăn vụn rơi xuống. Kéo ra để làm sạch dễ dàng.
- Khay thức ăn:** Để chứa thực phẩm muốn nấu.
- Tay cầm khay thức ăn:** Để lấy khay thức ăn nóng ra khỏi lò.
- Vi nướng:** Để đặt thực phẩm muốn nấu lên. Trọng lượng thực phẩm không nên quá 400g.

Lưu ý: Lượng khoai tây chiên tối đa trên **Vi nướng** là 400g, lượng tối đa trên **Giỏ Chiên** là 350g. Nếu có trọng lượng lớn hơn, xin vui lòng lấy khoai ra và lắc đều lên.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Chức năng của nút vặn và nút bấm

Âm thanh nhắc nút bấm hợp lệ là 1 tiếng "Bíp", Nút bấm không hợp lệ sẽ có âm thanh nhắc 2 tiếng "Bíp Bíp".

- "": Chọn nhanh danh mục chức năng Chiên không dầu.
- "": BẬT hoặc TẮT đèn trong lò. Đèn lò sẽ sáng lên như một lời nhắc vào một phút cuối của mẻ nướng.
- "START/CANCEL": Khi đã chọn chức năng phù hợp, bấm nút "START/CANCEL" để bắt đầu; Trong quá trình nướng, nhấn nút này để hủy và trở về chế độ chờ; chọn lại chức năng và nhấn nút này để bắt đầu lại. Nhấn và giữ trong 3 giây để hủy tất cả các chức năng đã chọn và chờ về chế độ chờ.
- Núm "FUNCTION": Núm này có thể được xoay để chọn các chức năng.
- Núm "TEMP/TIME": Nhiệt độ / thời gian có thể được điều chỉnh bằng núm này. Sau khi lựa chọn, đồng hồ nhiệt độ tương ứng sẽ nhấp nháy. Nhấn núm để chuyển sang điều chỉnh chế độ thời gian. Tại thời điểm này, đồng hồ thời gian sẽ nhấp nháy và người dùng có thể đặt thời gian nấu. Nhấn núm liên tục có thể chuyển đổi thời gian liên tục.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Nướng Bánh Mì - Toast.

Các loại bánh mì khác nhau đòi hỏi các thiết lập khác nhau. Bánh mì và bánh quế yêu cầu thiết lập thấp hơn. Bánh mì nâu, bánh nướng xốp yêu cầu thiết lập cao hơn.

Vận hành

- Đặt thực phẩm lên Vi nướng. Cho Vi nướng vào đường rãnh bên trong lò.
- Xoay núm FUNCTION đến chức năng "Toast".
- Xoay núm TEMP/TIME để chọn mức mong muốn.

Chú ý: Không thể cài đặt nhiệt độ, thời gian và chức năng đối lưu.

- Nhấn nút "START/CANCEL" để bắt đầu.

Chú ý: ① Không thể điều chỉnh nhiệt độ nướng trong khi lò đang làm việc.

② Để hủy mẻ nướng, nhấn nút "START/CANCEL". Không có chức năng tạm dừng mẻ nướng.

(5) Sử dụng tay cầm để kiểm tra hoặc lấy thực phẩm.

(6) Khi mẻ nướng hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng và phát ra tiếng bip. Mở cửa hoàn toàn và lấy thức ăn ngay hoặc nhiệt còn lại trong lò sẽ tiếp tục nướng và làm khô bánh mì của bạn.

THẬN TRỌNG: Thực phẩm nấu chín, giá kim loại, và cửa có thể rất nóng, cần xử lý cẩn thận. Cần giám sát và nhắc nhở mọi người.

2. Chiên không dầu – Air Fry

Chức năng Air Fry tốt cho việc chiên nhiều loại khoai tây hoặc cánh gà, với sức nóng mạnh mẽ và luồng khí tối đa để chiên các món ăn vàng giòn; thức ăn được chiên vừa ý bằng chức năng này.

Vận hành

(1) Đặt thức ăn vào Giỏ chiên. Đặt giỏ vào đường rãnh bên trong lò.

(2) Xoay núm FUNCTION để chọn "Air Fry" hoặc nhấn nút "Air Fry".

(3) Xoay núm TEMP/TIME để chọn nhiệt độ phù hợp. Để đặt thời gian, ấn nút TEMP/TIME một lần rồi xoay để đặt thời gian nướng mong muốn. Bạn có thể chuyển từ cài đặt nhiệt độ sang cài đặt thời gian và ngược lại bằng cách nhấn núm TEMP/TIME.

(4) Nhấn nút "START/CANCEL" để bắt đầu.

Chú ý: ① Không thể điều chỉnh nhiệt độ nướng hoặc thời gian trong khi lò đang làm việc.

② Để hủy mẻ nướng, nhấn nút "START/CANCEL". Không có chức năng tạm dừng mẻ nướng.

(5) Sử dụng tay cầm để kiểm tra hoặc lấy thực phẩm.

(6) Khi mẻ nướng hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng và phát ra tiếng bip. Mở cửa hoàn toàn và lấy thức ăn bằng dụng cụ Tay Cầm.

THẬN TRỌNG: Thực phẩm nấu chín, giá kim loại, và cửa có thể rất nóng, cần xử lý cẩn thận. Cần giám sát và nhắc nhở mọi người.

3. Nướng Bánh – Bake

Chức năng này rất lý tưởng để nướng bánh, bánh nướng xốp, và các loại bánh ngọt.

Vận hành

(1) Cho bánh lên Vỉ nướng hoặc Khay Thức ăn. Cho Vỉ nướng/Khay thức ăn vào đường rãnh bên trong lò.

(2) Xoay núm FUNCTION để chọn chức năng "Bake".

(3) Xoay núm TEMP/TIME để đặt nhiệt độ nướng mong muốn. Để đặt thời gian, ấn nút TEMP/TIME một lần rồi xoay để đặt thời gian nướng mong muốn. Bạn có thể chuyển từ cài đặt nhiệt độ sang cài đặt thời gian và ngược lại bằng cách nhấn núm TEMP/TIME.

(4) Nhấn nút "START/CANCEL" để bắt đầu.

Chú ý: ① Không thể điều chỉnh nhiệt độ nướng hoặc thời gian trong khi lò đang làm việc.

② Để hủy mẻ nướng, nhấn nút "Start/Cancel". Không có chức năng tạm dừng mẻ nướng.

(5) Sử dụng tay cầm để kiểm tra hoặc lấy bánh.

(6) Khi mẻ nướng hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng và phát ra tiếng bip. Mở cửa hoàn toàn và lấy thức ăn bằng dụng cụ Tay Cầm.

THẬN TRỌNG: Thực phẩm nấu chín, giá kim loại, và cửa có thể rất nóng, cần xử lý cẩn thận. Cần giám sát và nhắc nhở mọi người.

4. Nướng Quay – Rotisserie

Đây là chức năng nướng thịt, có thể dùng để quay nguyên con gà.

Vận hành

(1) Cho cả con gà lên dụng cụ Xiên quay và cố định bằng nĩa cả hai bên, chèn dụng cụ vào vị trí lỗ cố định trong lò và đóng cửa. Các Thanh tạo nhiệt trên và dưới sẽ hoạt động.

Chú ý: Cần đặt Khay thức ăn ở khe dưới cùng để chứa dầu chảy trong khi nướng, và cho một ít nước vào khay trước khi nướng gà. Nó sẽ giúp món quay ngon hơn.

(2) Xoay núm FUNCTION để chọn chức năng "ROTISS".

(3) Xoay núm TEMP/TIME để đặt nhiệt độ nướng mong muốn. Để đặt thời gian, ấn nút TEMP/TIME một lần rồi xoay để đặt thời gian nướng mong muốn. Bạn có thể chuyển từ cài đặt nhiệt độ sang cài đặt thời gian và ngược lại bằng cách nhấn núm TEMP/TIME.

(4) Nhấn nút "START/CANCEL" để bắt đầu.

Chú ý: ① Không thể điều chỉnh nhiệt độ nướng hoặc thời gian trong khi lò đang làm việc.

② Để hủy mẻ nướng, nhấn nút "START/CANCEL". Không có chức năng tạm dừng mẻ nướng.

(5) Sử dụng tay cầm để kiểm tra hoặc lấy thịt.

(6) Khi mẻ nướng hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng và phát ra tiếng bip. Mở cửa hoàn toàn và lấy thức ăn bằng dụng cụ Tay Cầm.

THẬN TRỌNG: Thực phẩm nấu chín, giá kim loại, và cửa có thể rất nóng, cần xử lý cẩn thận. Cần giám sát và nhắc nhở mọi người.

5. Nướng trên bề mặt – Broil

Chức năng Broil này rất tốt để nướng bánh sandwich, thịt cắt mỏng (như thịt xông khói), thịt gia cầm và cá, xúc xích và rau củ.

Vận hành

(1) Cho thực phẩm lên Vỉ nướng hoặc Khay Thức ăn. Cho Vỉ nướng/Khay thức ăn vào đường rãnh bên trong lò.

(2) Xoay núm FUNCTION để chọn chức năng "BROIL".

(3) Xoay núm TEMP/TIME để đặt nhiệt độ nướng mong muốn. Để đặt thời gian, ấn nút TEMP/TIME một lần rồi xoay để đặt thời gian nướng mong muốn. Bạn có thể chuyển từ cài đặt nhiệt độ sang cài đặt thời gian và ngược lại bằng cách nhấn núm TEMP/TIME.

(4) Nhấn nút "START/CANCEL" để bắt đầu.

Chú ý: ① Không thể điều chỉnh nhiệt độ nướng hoặc thời gian trong khi lò đang làm việc.

② Để hủy mẻ nướng, nhấn nút "START/CANCEL". Không có chức năng tạm dừng mẻ nướng.

(5) Sử dụng tay cầm để kiểm tra hoặc lấy thực phẩm.

(6) Khi mẻ nướng hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng và phát ra tiếng bip. Mở cửa hoàn toàn và lấy thức ăn bằng dụng cụ Tay Cầm.

THẬN TRỌNG: Thực phẩm nấu chín, giá kim loại, và cửa có thể rất nóng, cần xử lý cẩn thận. Cần giám sát và nhắc nhở mọi người.

6. Nướng bánh Pizza

Chức năng Pizza làm tan chảy phô mai và lớp gia vị, đồng thời làm giòn lớp vỏ pizza.

Vận hành

(1) Cho bánh lên Vỉ nướng hoặc Khay Thức ăn. Cho Vỉ nướng/Khay thức ăn vào đường rãnh bên trong lò.

(2) Xoay núm FUNCTION để chọn chức năng "PIZZA".

(3) Xoay núm TEMP/TIME để đặt nhiệt độ nướng mong muốn. Để đặt thời gian, ấn nút TEMP/TIME một lần rồi xoay để đặt thời gian nướng mong muốn. Bạn có thể chuyển từ cài đặt nhiệt độ sang cài đặt thời gian và ngược lại bằng cách nhấn núm TEMP/TIME.

(4) Nhấn nút "START/CANCEL" để bắt đầu.

Chú ý: ① Không thể điều chỉnh nhiệt độ nướng hoặc thời gian trong khi lò đang làm việc.

② Để hủy mẻ nướng, nhấn nút "START/CANCEL". Không có chức năng tạm dừng mẻ nướng.

(5) Sử dụng tay cầm để kiểm tra hoặc lấy bánh.

(6) Khi mẻ nướng hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng và phát ra tiếng bíp. Mở cửa hoàn toàn và lấy thức ăn bằng dụng cụ Tay Cầm.

THẬN TRỌNG: Thực phẩm nấu chín, giá kim loại, và cửa có thể rất nóng, cần xử lý cẩn thận. Cần giám sát và nhắc nhở mọi người.

7. Nướng dưới bề mặt – Bottom

Chức năng này dùng để nướng các loại bánh

Vận hành

(1) Cho bánh lên Vỉ nướng hoặc Khay Thức ăn. Cho Vỉ nướng/Khay thức ăn vào đường rãnh bên trong lò.

(2) Xoay núm FUNCTION để chọn chức năng "BOTTOM".

(3) Xoay núm TEMP/TIME để đặt nhiệt độ nướng mong muốn. Để đặt thời gian, ấn nút TEMP/TIME một lần rồi xoay để đặt thời gian nướng mong muốn. Bạn có thể chuyển từ cài đặt nhiệt độ sang cài đặt thời gian và ngược lại bằng cách nhấn núm TEMP/TIME.

(4) Nhấn nút "START/CANCEL" để bắt đầu.

Chú ý: ① Không thể điều chỉnh nhiệt độ nướng hoặc thời gian trong khi lò đang làm việc.

② Để hủy mẻ nướng, nhấn nút "START/CANCEL". Không có chức năng tạm dừng mẻ nướng.

(5) Sử dụng tay cầm để kiểm tra hoặc lấy bánh.

(6) Khi mẻ nướng hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng và phát ra tiếng bíp. Mở cửa hoàn toàn và lấy thức ăn bằng dụng cụ Tay Cầm.

THẬN TRỌNG: Thực phẩm nấu chín, giá kim loại, và cửa có thể rất nóng, cần xử lý cẩn thận. Cần giám sát và nhắc nhở mọi người.

8. Sấy – Dehyd

Chức năng Dehydrate kết hợp nhiệt độ thấp và ổn định với luồng không khí để làm khô thực phẩm mà không cần nấu. Tốt để sấy trái cây hoặc rau củ.

Vận hành

(1) Cho thực phẩm lên Vỉ nướng hoặc Khay Thức ăn. Cho Vỉ nướng/Khay thức ăn vào đường rãnh bên trong lò.

(2) Xoay núm FUNCTION để chọn chức năng "DEHYD".

(3) Xoay núm TEMP/TIME để đặt nhiệt độ nướng mong muốn. Để đặt thời gian, ấn nút TEMP/TIME một lần rồi xoay để đặt thời gian nướng mong muốn. Bạn có thể chuyển từ cài đặt nhiệt độ sang cài đặt thời gian và ngược lại bằng cách nhấn núm TEMP/TIME.

(4) Nhấn nút "START/CANCEL" để bắt đầu.

Chú ý: ① Không thể điều chỉnh nhiệt độ nướng hoặc thời gian trong khi lò đang làm việc.

② Để hủy mẻ nướng, nhấn nút "START/CANCEL". Không có chức năng tạm dừng mẻ nướng.

(5) Sử dụng tay cầm để kiểm tra hoặc lấy thực phẩm.

(6) Khi mẻ nướng hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng và phát ra tiếng bíp. Mở cửa hoàn toàn và lấy thức ăn bằng dụng cụ Tay Cầm.

THẬN TRỌNG: Thực phẩm nấu chín, giá kim loại, và cửa có thể rất nóng, cần xử lý cẩn thận. Cần giám sát và nhắc nhở mọi người.

HƯỚNG DẪN CÁCH BẢO DƯỠNG

Thiết bị này đòi hỏi một chút bảo dưỡng. Nó không chứa các bộ phận mà người tiêu dùng có thể sửa chữa được. Bạn đừng cố gắng tự sửa chữa. Hãy liên hệ với kỹ thuật viên sửa chữa thiết bị đủ điều kiện nếu sản phẩm cần được bảo dưỡng.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH THIẾT BỊ

THẬN TRỌNG: Để tránh điện giật, KHÔNG NGÂM THIẾT BỊ VÀO NƯỚC HOẶC CÁC CHẤT LỎNG KHÁC. Lò nướng của bạn nên được làm sạch thường xuyên để có hiệu suất tốt nhất và tuổi thọ cao. Vệ sinh thường xuyên cũng sẽ giảm nguy cơ hỏa hoạn.

Bước 1: Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện. Để nguội thiết bị.

Bước 2: Tháo các khay và Vỉ nướng, xiên quay ra khỏi lò. Làm sạch chúng với khăn ẩm và phòng. Hãy chắc chắn rằng chỉ sử dụng nước xà phòng nhẹ.

Bước 3: Để làm sạch bên trong lò, hãy lau tường lò, đáy lò và cửa kính bằng khăn ẩm, xà phòng. Lặp lại với một miếng vải khô, sạch.

Bước 4: Lau bên ngoài lò bằng khăn ẩm.

THẬN TRỌNG: KHÔNG SỬ DỤNG CHẤT ẮN MÒN HOẶC MIẾNG KIM LOẠI ĐỂ VỆ SINH THIẾT BỊ. Hãy chắc chắn rằng chỉ sử dụng nước xà phòng nhẹ. Chất tẩy rửa mài mòn, bàn chải chà và chất tẩy rửa hóa học sẽ làm hỏng lớp phủ trên thiết bị. Các mảnh có thể vỡ ra và chạm vào các bộ phận điện gây nguy cơ bị điện giật.

Bước 5: Để thiết bị nguội và khô hoàn toàn trước khi cất giữ. Nếu cất giữ lò trong thời gian dài, hãy chắc chắn rằng lò sạch và không có các hạt thức ăn. Cất giữ lò nướng ở nơi khô ráo như trên bàn hoặc mặt kệ tủ. Ngoài việc vệ sinh được khuyến nghị, bạn không cần bảo trì thêm.

Bất kỳ dịch vụ sửa chữa nào khác phải được thực hiện bởi đại diện bảo hành ủy quyền.

CẤT GIỮ KHÔNG SỬ DỤNG

Rút phích cắm của thiết bị, cho phép nó nguội và làm sạch trước khi cất giữ. Cho Lò nướng điện vào trong hộp và để ở nơi khô ráo, sạch sẽ. Không cất giữ thiết bị khi còn nóng hoặc vẫn cắm điện. Không bao giờ quấn dây chặt quanh thiết bị. Không tạo lực ép nào lên dây điện ở vị trí đi vào thiết bị, vì nó có thể khiến dây bị sờn và đứt.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT:

Model	KF1830ELQ-H12U
Điện áp	230V
Tần số	50Hz
Công suất	1800W
Dung tích	30Litres
Chỉ sử dụng cho gia đình, KHÔNG NGÂM NƯỚC.	
Guangdong Galanz Enterprises Co., Ltd.	