

Hướng Dẫn Sử Dụng Lò Nướng Mini Kadeka KADT17S



Cám ơn quý khách đã mua sản phẩm. Vui lòng đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trong sách này trước khi sử dụng sản phẩm.

Mục lục

Phòng ngừa an toàn	———— T.2
Hướng dẫn an toàn chung	—— T.3
Mô tả sản phẩm	———— T.4
Hướng dẫn vận hành	———— T.6
Chuẩn bị khay nước	———— T.7
Chế độ nấu tự động	———— T.8
Nấu tự chọn	———— T.9
Lưu giữ và Chăm sóc	———— T.10
Khắc phục sự cố	———— T.11
Bảo hành	———— T.12

Chỉ tiêu kỹ thuật

Kiểu máy	KADT17S
Điện áp	220-240V~ / 50-60Hz
Công suất tiêu thụ	1460W – 1740W
Dây điện	Dài khoảng 1.0m
Kích thước thùng	46cm (R) x 45cm (S) x 33cm (C)
Kích thước s. phẩm	40cm (R) x 41cm (S) x 26cm (C)
Trọng lượng	6.7kg
Nhiệt độ	60°C to 230°C
Phụ kiện	1 x Khay chứa vụn, 1 x Khay nướng, 1 x Vỉ nướng

Phòng Ngừa An Toàn Quan Trọng

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG - ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY.

	Không nhúng thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác để tránh bị điện giật.
	Nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, thiết bị không được vận hành cho đến khi được sửa chữa bởi nhân viên kỹ thuật.
	Không cho vật lạ vào trong thiết bị. Nó có thể gây điện giật hoặc hoạt động bất thường dẫn đến thương tích.
	Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò nướng mà không có sự giám sát khi đã được hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò nướng một cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm khi sử dụng không đúng cách.
	Không để dây điện chạm vào các bề mặt nóng, gần bếp gas hoặc bếp điện hoặc trong lò nướng đang nóng.
	Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào ngoài những phụ kiện đi kèm được cung cấp theo sản phẩm.
	Không sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài nấu ăn.
	Không chạm vào các bề mặt nóng. Luôn sử dụng các nút xoay và tay cầm.
	Không sử dụng ngoài trời.
	Không cho thức ăn quá khổ hoặc dụng cụ kim loại vào vì chúng có thể gây cháy hoặc nguy cơ điện giật.
	Không đặt bất kỳ vật dụng nào trên nóc lò nướng khi đang hoạt động.
	Không vệ sinh bằng miếng cọ rửa kim loại vì miếng cọ rửa có thể bị đứt và tiếp xúc với các bộ phận điện, do đó có nguy cơ bị điện giật.
	Không sử dụng các vật chứa làm bằng vật liệu khác ngoài kim loại hoặc thủy tinh.

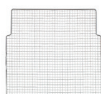
Không che bất kỳ bộ phận nào của lò nướng bằng giấy bạc vì nó có thể gây quá nhiệt.

Không cất giữ bất kỳ vật liệu nào ngoài các phụ kiện đi kèm trong thiết bị khi không sử dụng.

Các Hướng Dẫn An Toàn Chung

1. Đọc hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị.
2. Phải tuân thủ tất cả các cảnh báo và thận trọng với thiết bị và trong hướng dẫn sử dụng.
3. Không nên sử dụng thiết bị gần nước, chẳng hạn như gần bồn rửa, bồn tắm, bể bơi, v.v.
4. Thiết bị phải được đặt ở vị trí sao cho vị trí của thiết bị không cản trở quá trình thông thoáng của thiết bị.
5. Nên đặt thiết bị cách xa các nguồn nhiệt như bếp, bộ tản nhiệt hoặc các thiết bị sinh nhiệt khác.
6. Chỉ nên kết nối thiết bị với nguồn điện theo thông số được mô tả trong hướng dẫn sử dụng.
7. Phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa để đảm bảo rằng việc nối đất của thiết bị không bị ảnh hưởng.
8. Dây nguồn phải được bố trí sao cho chúng không có khả năng bị các vật dụng đặt trên hoặc đè lên chúng.
9. Thiết bị nên được làm sạch theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.
10. Nên rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng trong thời gian dài.
11. Cần cẩn thận để đảm bảo rằng các vật lạ hoặc chất lỏng không bị đổ vào các lỗ của thiết bị.
12. Thiết bị nên được bảo dưỡng bởi người có chuyên môn khi:
 - a. Dây nguồn hoặc phích cắm đã bị hỏng.
 - b. Vật thể lạ hoặc chất lỏng đã vào trong thiết bị.
 - c. Thiết bị đã tiếp xúc với nước mưa
 - d. Thiết bị biểu hiện sự thay đổi rõ rệt về công suất.
 - đ. Thiết bị đã bị rơi hoặc hư hỏng.
13. Không nên cố gắng bảo dưỡng thiết bị ngoài những gì được mô tả trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ nên được thực hiện bởi một người có chuyên môn kỹ thuật.

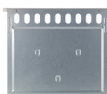
Mô Tả Sản Phẩm



10



11



8

1	Tay nắm cửa
2	Cửa kính
3	Hiển thị KTS
4	Nút điều khiển chức năng
5	Nút điều khiển nhiệt độ
6	Nút hẹn giờ
7	Nút chọn độ ẩm
8	Khay chứa vụn
9	Khay nước
10	Vỉ nướng
11	Khay nướng

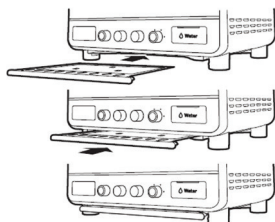
Vỉ nướng



Khay chứa vụn



- Đặt khay nướng lên vỉ nướng trước khi sử dụng. Không đặt khay nướng trực tiếp lên bộ phận làm nóng.
- Vệ sinh khay chứa vụn nếu bị bẩn trước khi sử dụng.



Mô Tả Sản Phẩm

Phụ Kiện Đi Kèm

 Khay nướng	- Sử dụng nó bằng cách đặt nó trên vỉ nướng. - Bạn có thể cân nhắc đặt một tờ giấy bạc lên trên nó trong khi nấu để tránh nó dễ bị bẩn.
 Vỉ nướng	Luôn đặt vỉ nướng trong lò ngoại trừ trường hợp lấy ra để bảo trì hoặc bảo dưỡng.
 Khay chứa vụn	Phải đảm bảo rằng nó đã được đặt trước khi sử dụng thiết bị.

Bảng Điều Khiển Điện Tử



Nút Nguồn: Nhấn nút để mở và tắt.

Nút Xoay Menu: Bạn có thể chọn các tùy chọn khác nhau bằng cách xoay nút.

Nút Nhiệt Độ: Điều chỉnh nhiệt độ từ 60°C đến 230°C bằng cách xoay nút.

Khay Nước

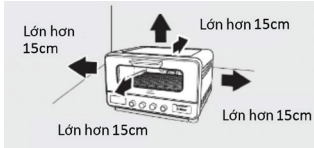
Nút Bắt Đầu/Dừng/Các Chức Năng Tự Chọn: Bạn có thể bắt đầu/dừng bằng cách nhấn nút hoặc xoay nút để chọn các chức năng thủ công.

Nút Hẹn Giờ: Điều chỉnh thời gian bằng cách xoay nút.

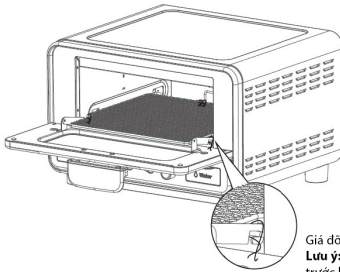
Hướng Dẫn Vận Hành

Chuẩn bị trước khi sử dụng

1. Đặt lò nướng trên bàn cố định và nằm ngang với khoảng cách thích hợp như hình minh họa bên dưới.



2. Đặt khay chứa vụn.
3. Tháo các dây cột ra khỏi vỉ nướng.



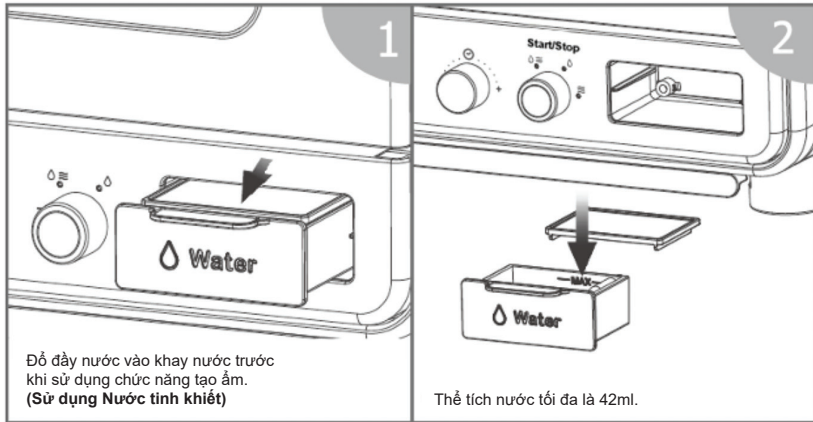
Giá đỡ cửa có thể tháo rời, kéo gá nướng ra.
Lưu ý: Loại bỏ tất cả các đóng gói khỏi khay nướng trước khi sử dụng.

4. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện.

Khi sử dụng lần đầu, hãy lưu ý những điều sau:

- Tháo các phụ kiện đi kèm và vệ sinh sạch sẽ. Làm khô chúng hoàn toàn trước khi lắp lại vào lò nướng.
- Sau khi lắp ráp lại, chúng tôi khuyên bạn nên chỉnh nhiệt độ tối đa trong 15 phút để loại bỏ dầu đóng gói.
- Đảm bảo rằng các nút ở vị trí ban đầu trước khi cho bất kỳ thực phẩm nào vào.
- Bộ phận làm nóng sẽ chuyển sang màu đỏ khi nhiệt độ tăng lên. Để tránh nấu quá chín, bạn có thể theo dõi ở bên cạnh lò nướng.

Chuẩn Bị Khay Nước



1. Kéo khay nước ra, mở nắp và đổ đầy nước đến vạch MAX (tối đa) trước khi nấu.
2. Sau khi nấu xong, kéo khay nước ra, mở nắp và đổ nước đi, đồng thời rửa khay nước để đảm bảo vệ sinh. Để nó khô trước khi lắp trở lại.



- Trong quá trình sử dụng chức năng tạo độ ẩm, nếu thiếu nước, đèn báo sẽ nhấp nháy và âm thanh báo động sẽ vang lên. Nếu không đủ nước, chức năng tạo ẩm sẽ dừng. Để khắc phục, hãy kéo khay nước ra và đổ đầy lại. Vui lòng nhấn nút "Bắt đầu/Dừng" để khởi động lại thiết bị.
- Không cho nhiều nước hơn vạch MAX.
- Không cho quá ít nước vì có thể không đủ cho hoạt động của chức năng tạo ẩm. Mỗi lần nên đổ đầy đến vạch MAX trước khi sử dụng.
- Không cho bất cứ thứ gì khác ngoài nước vào khay nước vì nó có thể gây ra sự cố.
- Không di chuyển thiết bị sau khi thêm nước vì có thể gây ra sự cố.

Chế Độ Nấu Tự Động

Menu Nấu Tự Động

Menu	Tạo ẩm	Nhiệt độ	Thời gian
Toast (2 Lát)	Có	230°C	4:00 phút
Toast (4 Lát)	Có	230°C	5:00 phút
Reheat		200°C	8:00 phút
Pizza	Có	230°C	8:00 phút
Frozen Snacks		230°C	10:00 phút
Onigiri		230°C	7:30 phút
Baked Rice		200°C	20:00 phút
Grill		230°C	10:00 phút
Cookies		180°C	10:00 phút
Cake		160°C	20:00 phút

Cách vận hành Chế độ nấu tự động

1. Nhấn nút nguồn để mở nguồn thiết bị.
2. Xoay nút để chọn menu. Nhiệt độ và thời gian được cấu hình tự động dựa trên lựa chọn của menu.
3. Nhấn nút Bắt đầu/Dừng để kích hoạt quá trình nấu.
4. Sau khi quá trình nấu hoàn tất, thông báo “End” sẽ hiển thị trên bảng điều khiển điện tử.
5. Sau khi nấu chín, lấy thức ăn đã nấu chín ra ngoài. Hãy lưu ý rằng thức ăn sẽ nóng, vì vậy hãy cân nhắc việc sử dụng găng tay để tránh bị phỏng.

* Để lò nướng nguội bớt khi mở cửa ít nhất 10:00 phút giữa mỗi lần nướng.

Nấu Tự Chọn

Cài Đặt Nấu Tự Chọn

Cài đặt	Đổi lưu	Tạo ẩm	Sử dụng
	X	X	Tắt đổi lưu/Tắt tạo ẩm. Làm nóng trực tiếp bằng cách sử dụng các bộ phận làm nóng trên và dưới.
	O	O	Bật đổi lưu/Bật tạo ẩm. Độ ẩm sẽ được thêm vào để làm cho món ăn trở nên ngon.
	X	O	Tắt đổi lưu/Bật tạo ẩm. Cho phép bạn thực hiện các điều chỉnh nhẹ khi nấu ăn bằng cách sử dụng tạo ẩm.
	O	X	Bật đổi lưu/Tắt tạo ẩm. Sử dụng đổi lưu cho phép nướng đều, phù hợp với bánh, món ăn giòn, v.v.

1. Nhấn nút nguồn để mở nguồn và cài đặt nhiệt độ. Đặt nhiệt độ bằng cách xoay nút. Nhiệt độ có thể được cài đặt từ 60°C đến 230°C.
2. Đặt thời gian nấu bằng cách xoay nút cài đặt thời gian. Thời gian có thể được đặt trong khoảng từ 1 phút đến tối đa 1 giờ.
3. Xoay nút đổi lưu/tạo ẩm để chọn chế độ nấu thủ công ưa thích của bạn.
4. Sau khi quá trình nấu hoàn tất, thông báo “End” sẽ hiển thị trên bảng điều khiển điện tử.
5. Sau khi nấu chín, lấy thức ăn đã nấu chín ra ngoài. Hãy lưu ý rằng thức ăn sẽ nóng, vì vậy hãy cân nhắc việc sử dụng găng tay để tránh bị phỏng.

Lưu Trữ Và Chăm Sóc

Vệ Sinh

QUAN TRỌNG: Trước khi vệ sinh bất kỳ bộ phận nào, hãy chắc chắn rằng thiết bị đã tắt, rút phích cắm và để nguội. Luôn lau khô các bộ phận kỹ lưỡng trước khi sử dụng lò nướng sau khi vệ sinh.

1. Lau sạch bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm và lau khô hoàn toàn. Một chất lỏng không ăn mòn có thể được sử dụng cho các vết bẩn cứng đầu. Rửa sạch và lau khô kỹ lưỡng. Không sử dụng miếng cọ rửa bằng kim loại hoặc chất tẩy rửa có tính ăn mòn sẽ làm trầy xước bề mặt.
2. Lau sạch Cửa kính bằng vải hoặc miếng bọt biển thấm nước ấm. Làm khô hoàn toàn.
3. Tháo Vỉ nướng, Khay nướng & Khay chứa vụn. Rửa trong nước xà phòng và lau khô hoàn toàn.
4. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc miếng cọ rửa bằng kim loại để vệ sinh Giá đỡ, Khay nướng & Khay chứa vụn. Đối với các vết bẩn cứng đầu, hãy làm sạch bằng miếng lưới nylon hoặc vải mềm và chất tẩy rửa nhẹ, không ăn mòn. Rửa sạch và lau khô kỹ lưỡng.

CẢN THẬN: Không sử dụng chất tẩy rửa dạng xịt hoặc các chất tẩy rửa lò nướng khác vì chúng có thể gây hư hỏng điện.

Lưu Trữ

1. Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội trước khi cất giữ.
2. Không bảo quản khi còn nóng hoặc vẫn đang cắm điện.
3. Không quấn chặt dây nguồn xung quanh thiết bị.
4. Không đè bất kỳ lực nào lên dây nguồn vì có thể gây hư hỏng.

Hướng Dẫn Khắc Phục Sự Cố

Các tình huống sau đây là bình thường và không phải là dấu hiệu cho thấy thiết bị đang gặp trục trặc.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
1. Hiển thị.	Không có gì xuất hiện trên màn hình.	(A) Xoay nút. (B) Kiểm tra phích cắm điện được kết nối. (C) Kiểm tra xem cầu chì hoặc CB có hoạt động bình thường không.
2. Tiếng ồn / Âm thanh.	Tiếng ồn khi sử dụng chức năng tạo ẩm.	Nước đang được bơm vào bộ phận tạo hơi nước. Điều này là bình thường.
3. Khói / Mùi.	Khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên, có thể có mùi.	Điều này sẽ biến mất.
4. Tiếng kêu lách cách do bật tắt bộ phận đốt nóng trong khi nấu.	Đó là âm thanh của bộ phận đốt nóng điều chỉnh nhiệt độ bên trong.	Đây không phải là một sự cố và là bình thường.
5. Hơi nước bốc ra từ cửa.	Hơi nước từ bộ phận đun sôi hoặc hơi ẩm trong thực phẩm có thể thoát ra khỏi cửa trong khi nấu.	Điều này là bình thường.

Bảo Hành

Kadeka sẽ tính phí sửa chữa hoặc phí thay thế phụ kiện hoặc sửa chữa lỗi thẩm mỹ nếu hư hỏng thiết bị hoặc phụ kiện là do khách hàng gây ra. Các hạng mục mà quy định này đề cập bao gồm:

- Cửa, tay cầm hoặc bảng điều khiển bị móp, xước hoặc vỡ.
- Các phụ kiện đi kèm thiết bị bị hỏng hoặc thiếu.

Chỉ sử dụng lò nướng này cho các mục đích đã định được mô tả trong hướng dẫn sử dụng này. Các cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong sách hướng dẫn này không đề cập đến tất cả các điều kiện và tình huống có thể xảy ra. Bạn có trách nhiệm sử dụng lẽ hiển nhiên, thận trọng và cẩn thận khi lắp đặt, bảo trì và vận hành lò nướng của mình.

Chỉ sử dụng thiết bị này để nấu thức ăn. Không làm nóng bất kỳ loại vải hoặc đệm nào chứa đầy ngũ cốc. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho những hư hỏng do sử dụng thiết bị không đúng cách hoặc sử dụng sai. Để tránh hư hỏng bề mặt thiết bị và tránh tình trạng nguy hiểm, hãy luôn giữ thiết bị sạch sẽ và được bảo dưỡng tốt.