



Saiko[®]
Enlights your art of living



Saiko[®]
Enlights your art of living

INSTRUCTION MANUAL
ELECTRIC OVEN
Model. TO-80E



TRUNG TÂM BẢO HÀNH MIỀN BẮC
45A Giảng Võ - Q. Đống Đa - Tp. Hà Nội
Tel: (04) 3 732 1795
Fax: (04) 3 736 8015

TRUNG TÂM BẢO HÀNH MIỀN TRUNG
237 Nguyễn Tất Thành - Q. Hải Châu - Tp. Đà Nẵng
Tel: (0511) 353 2518
Fax: (0511) 353 2598

TRUNG TÂM BẢO HÀNH MIỀN NAM
248/23A Nguyễn Thái Bình-P.12, Q.Tân Bình-Tp.HCM
Tel: (08) 3811 7907
Fax: (08) 3811 9571

Read carefully before using



Saiko®

Enlights your art of living

INSTRUCTION MANUAL ELECTRIC OVEN Model. TO-80E

INSTRUCTION MANUAL	PAGES
ENGLISH	3
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	TRANG
VIỆT NAM	10

Lời khuyên dành cho khách hàng

Bất kỳ trục trặc liên quan đến sản phẩm Quý khách vui lòng mang đến Trung tâm bảo hành để được kiểm tra chi tiết.

Hoặc gọi điện để được Nhân viên Bảo hành tư vấn trực tiếp

TEL: Hà nội: 04.3.7321795 (số lẻ 209)
Đà Nẵng: 0511 353 2598 (số lẻ 178)
Tp. Hồ Chí Minh: 08.3.8117907 (số lẻ 112)

***Cám ơn Quý khách đã lựa chọn
và sử dụng sản phẩm gia dụng nhập khẩu của Saiko !***

INSTRUCTION MANUAL ENGLISH

Before using the oven for the first time, remove and safely discard any packaging material and promotional labels. Ensure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged.

Remove all accessories from the oven interior. Wash them in warm ,soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Wipe the floor and roof of the oven chamber with a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

NOTE: When turned on for the first time, the oven may give off smoke for up to 5-15minutes. This is due to the protective substances on the heating elements. It is safe, not detrimental to the performance of the oven and will dissopate with use .

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. Close supersivion is neccessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock,do not immerse cord, plug, or any parts of the appliance in water or other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination,or adjusrment.

7. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burnet or in a heated oven or in a microwave oven.

8. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.

9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.

10. To disconnect, turn the time control to OFF then remove the plug. Always hold the plug but never pull the cord.

11. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.

12. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.

13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.

14. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touth electrical parts, creating a risk of electric shock.

15. Never leave the appliance unattended while broiling or toasting.

16. Ovensized foods or metal utensils must not be inserted into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.

17. A fire may cause if the oven is covered with inflammable material during operation. Do not place any item on the oven during operation.

18. Extreme caution should be exercisd when using containers constructed of anything other than metal or glass.

19. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or anything similar.

20. Do not store any materials, other than manufacturer recommended accessories, in this oven when not in use.

21. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.

22. Do not use appliance for other than its intended use.

23. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

24. Children should be supervised to ensure that do not play with the appliance.

25. This appliance is for HOUSEHOLD USE only.

LIST OF COMPONENTS







- | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| 1. Thermostat dial | 2. Function dial 1 | 3. Time dial |
| 4. Function dial 2 | 5. Power lamp | 6. Handle |
| 7. Glass door | 8. Bake pan handle | 9. Bake tray |
| 10. Wire rack | 11. Rotisserie | 12. Pizza tray set |

FUNCTION DESCRIPTION OF OPTION SWITCH

TEMP

It is used for adjusting the temperature which indicating temperature range from 100°C-250°C. You could select proper temperature range according to different food.

FUNCTION





-  OFF Indicates the heating pipe is in non-working state.
-  Indicates the upper heating element is in working state.
-  Indicates the lower heating element is in working state.
-  Indicates simultaneous working of upper and lower heating pipe.

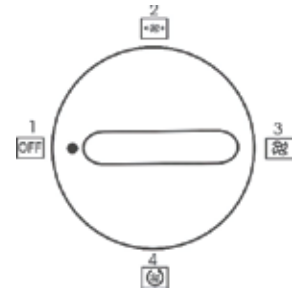
TIMER

The knob is used for controlling the baking time. When turn the knob to the most left position, the function is "OFF", and you will hear sound of bell. When you want to use it, you could turn it right to ideal position according to actual demand. And at the same time, the circuit is connected and the power light is on.

CONVECTION & ROTISSERIE

The knob is used for controlling work of electric motor respectively, descriptions are as follows:

- OFF**  Electric motor is in non-working and stop position.
- CONVECTION & ROTISSERIE**  Two function used at the same time
- CONVECTION**  Hot-air motor starts to work and drive the fan blade to rotate, to keep the temperature on average inside the oven
- CONVECTION & PIZZA FUNCTION**  Hot-air motor and pizza roasting start to work together



TIPS FOR MAKING PIZZA

Pizza is made with sponge dough and covered with vegetables such as tomatoes or a tomato-based sauce and cheese and also with other toppings or foods .

1. Preheat your oven with temperature 250°C for 10mins .
2. Buy ready-made pizza bases or if you have enough time .you can make the sponge dough by yourselves.
3. Spread tomato paste on your pizza base...
4. Add a sprinkling of cheese.
5. Add any other toppings or foods that you likes.
6. Place your pizza on the round pizza tray which has sprayed with olive-oil, so that the pizza will not stick with the pizza tray ...
7. Put your pizza in the oven and turn to temperature 250°C. Then take it out after about 15 - 25 minutes,

GET PLUGGED

- Inset the power plug into the power outlet and switch on .
- For the first time use, set the temperature control to 230°C and the time control to 15 minutes. This will eliminate any oil residue that may have been used for packing and shipping.
- Ensure that there is enough ventilation around the oven.
- The oven should not be placed on untreated wooden surface. Place the oven on a heat resistant surface.
- Be aware that the feet of the oven can leave some marks on the table, if this happens, remove the marks with a damp cloth.

PLACE THE FOOD INTO THE OVEN

- Slide the bake tray or wire rack into the desired shelf slot according to food height and type.
- Position food in the baking pan, then place onto the rack or put on the rack itself .

- Cooking results may vary depending on thickness of food being broiled, adjust these times to your individual requirements, also, halfway through broiling, remember to turn the food over. To avoid overcooking, check cooking progress often. Below are the cooking time for reference.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	250	20-25 MIN
T-BONE STEAK	250	20-25 MIN
HAMBURGER	250	15-25 MIN
PORK CHOPS	250	25-25 MIN
LAMB CHOPS	250	30-40 MIN
CHICKEN LEGS	250	25-35 MIN
FISH FILETS	200	15-25 MIN
PIZZA	250	15-25 MIN

WARNING : Food should Not touch heating elements.

AFTER USE

- When finish cooking ,remove rack,pan and food from the oven by use of tray handle included or oven glove, Switch
- Turn off the oven to allow it to cool off.
- Set the selector dial to OFF position.
- Unplug the appliance from the outlet.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water. All surfaces can be cleaned with a clean damp cloth.
- If stains still appear, it is recommended to use soap.
- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the appliance.
- Clean Appliance's interior with a clean damp cloth.
- Due to the constant development of our product's functionality and design, we reserve the right to make

CAUTION If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

SAFETY REMINDERS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in the safe way and understand the hazards involved .
- Children shall not play with the appliance .
- Keep the back surface as near as possible to a plane wall, while keep some space, 20cm minimum recommended, around the other sides of the oven for well ventilation.
- Do not place the oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven .
- The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in use and when stored.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time when the oven is turned ON.
- Do not leave the oven unattended at any time when in use .
- This appliance is recommended for household use only . To avoid a hazard do not use this appliance for anything other than its intended use.

ELECTRIC OVEN

Model No. TO-80E

Power: 2280W

Related voltage: 220-240V/ 50-60Hz

Capacity: 80 L

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Tiếng Việt

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

Hướng dẫn quan trọng

Trước khi sử dụng lò nướng cho lần đầu tiên tháo gỡ tất cả các bao bì dán nhãn. Chắc chắn thiết bị đã được tắt và dây điện đã được rút ra. Tháo dỡ tất cả các linh kiện của lò. Rửa chúng với nước ấm, xà phòng với một miếng vải mềm. Sấy và để khô. Lau cánh cửa lò và bên trong lò với vải mềm ẩm sau đó để khô.

Lưu ý: khi sử dụng lần đầu tiên, lò có thể có khói khoảng 5 -15 phút. Đây là hiện tượng bình thường để loại bỏ các chất trong lò trong lần đầu sử dụng. Đây là an toàn và không ảnh hưởng đến hiệu suất của lò.

LƯU Ý QUAN TRỌNG

1. Đọc tất cả hướng dẫn sử dụng trước khi dùng
2. Không chạm vào các bề mặt nóng của lò
3. Cần có sự giám sát chặt chẽ khi thiết bị được sử dụng bởi trẻ nhỏ hay khi ở gần trẻ
4. Để tránh bị điện giật, không để dây, phích cắm hay bất kỳ bộ phận nào của thiết bị ngâm trong nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác.
5. Không để dây treo cạnh bàn, quầy hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
6. Không vận hành thiết bị với dây bị hư hỏng hoặc gặp các trục trặc về thiết bị. Mang đến TTBH để sửa chữa và thay thế.
7. Không đặt thiết bị gần khu vực bếp nấu, bếp gas hay cạnh lò vi sóng.
8. Khi vận hành lò giữ tối đa ít nhất 4 inch của không gian xung quanh lò, để lò lưu thông khí đầy đủ trong quá trình hoạt động.

9. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi làm sạch. Để nguội khi tháo rời hay lắp đặt các bộ phận hay trước khi làm sạch.
10. Để ngắt kết nối, để chế độ điều khiển thời gian ở vị trí OFF, sau đó rút phích cắm. Luôn luôn giữ phích cắm rồi rút khỏi ổ cắm, không được cầm dây, kéo phích cắm khỏi nguồn điện.
11. Hết sức thận trọng trong khi di chuyển khay nướng khi đang nóng.
12. Không đặt bất cứ hay che bất cứ vật gì trên khay nướng bằng vật liệu kim loại, có thể gây ra quá nhiệt
13. Hết sức thận trọng khi tháo khay nướng có dầu mỡ hoặc nước nóng khác.
14. Không làm sạch bên trong lò với miếng rửa bằng kim loại vì có thể chạm vào bộ phận nguồn điện gây ra điện giật.
15. Không rời khỏi khi thiết bị đang hoạt động .
16. Thức phẩm quá lớn hay đồ dùng kim loại không được đưa vào thiết bị vì nó có thể xảy ra hỏa hoạn hoặc điện giật.
17. Khả năng đánh lửa có thể xảy ra nếu lò được phủ bằng vật liệu dễ cháy trong khi hoạt động. Vì vậy không đặt bất kỳ vật liệu dễ cháy nào khi lò đang hoạt động.
18. Đặc biệt cẩn trọng trong việc sử dụng so với kim loại hoặc thủy tinh
19. Không đặt bất cứ vật liệu gì khác vào trong lò như: carton, nhựa, giấy
20. Không dùng bất cứ phụ kiện không đúng của nhà sản xuất khuyến cáo.
21. Luôn luôn dùng găng tay hoặc tay cầm để di chuyển thức ăn trong lò nướng.
22. Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác.

23. Thiết bị này không dành cho người có sức khỏe kém, trẻ nhỏ, khả năng nhận thức kém hay bị tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm, kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.

24. Trẻ em cần được giám sát rằng không chơi với thiết bị này.

25. Thiết bị này chỉ sử dụng cho hộ gia đình.

CÁC BỘ PHẬN



- | | | |
|------------------------|------------------------|----------------------|
| 1. Điều chỉnh nhiệt độ | 2. Chức năng quay số 1 | 3. Hẹn giờ |
| 4. Chức năng quay số 2 | 5. Đèn nguồn | 6. Tay cầm cửa lò |
| 7. Cửa kính | 8. Tay cầm nướng | 9. Khay nướng |
| 10. Vỉ nướng | 11. Xiên nướng | 12. Khay nướng pizza |

MÔ TẢ CHỨC NĂNG

NHIỆT ĐỘ

Nó được dùng để điều chỉnh nhiệt độ từ 100 độ - 250 độ C. Bạn có thể lựa chọn nhiệt độ thích hợp cho từng loại thực phẩm.

CHỨC NĂNG

- OFF Thanh nhiệt không hoạt động
- Thanh nhiệt trên đang hoạt động
- Thanh nhiệt dưới đang hoạt động
- Cả hai thanh nhiệt trên và dưới cùng hoạt động

HẸN GIỜ

Các nút để điều chỉnh thời gian nướng. Khi xoay nút về bên trái là vị trí "OFF" và bạn sẽ nghe thấy tiếng chuông báo. Khi muốn sử dụng chức năng này, bạn xoay đến vị trí mong muốn với nhu cầu thực tế. Và cùng lúc, đèn nguồn sẽ sáng lên.

QUẠT ĐỐI LƯU VÀ QUAY THỊT

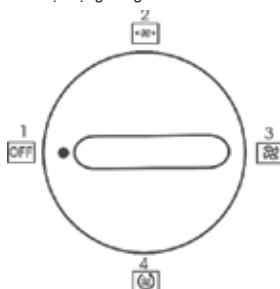
Các nút được sử dụng để kiểm soát công việc với động cơ mong muốn, theo hướng dẫn sau :

OFF OFF Mô tơ điện không hoạt động và dừng lại.

CONVECTION & ROTISSERIE Hai chức năng cùng hoạt động

CONVECTION Mô tơ khí nóng bắt đầu làm việc làm cánh quạt xoay để giữ mức nhiệt độ trung bình trong lò

CONVECTION & PIZZA FUNCTION Mô tơ khí nóng và pizza bắt đầu hoạt động cùng lúc



CÁCH LÀM BÁNH PIZZA

Pizza là được làm bằng bột mì và được thêm cùng với các loại rau như cà chua hoặc nước sốt cà chua và phô mai và cũng có thể cho thêm topping hoặc thực phẩm khác.

1. Làm nóng lò nướng với nhiệt độ 250°C trong 10 phút.
2. Mua sẵn đế bánh pizza hoặc nếu bạn có đủ thời gian bạn có thể nhào bột để làm đế bánh.
3. Phết tương cà chua lên đế bánh pizza của bạn.
4. Rắc phô mát lên trên bánh.
5. Thêm bất kỳ các loại thực phẩm mà bạn thích.
6. Đặt bánh pizza của bạn trên khay bánh pizza lên khay với dầu ô-liu, như vậy đế bánh pizza sẽ không dính lên khay
7. Đặt bánh pizza trong lò và chuyển sang nhiệt độ 250°C. Lấy ra sau 15 hoặc 20 phút

CẢM ĐIỆN

- Cắm phích cắm vào nguồn điện và bật công tắc.
- Đối với lần đầu tiên sử dụng, thiết lập nhiệt độ đến 230 độ C và thiết lập thời gian là 15 phút. Sẽ loại bỏ các mùi phát sinh trong quá trình vận chuyển.
- Đảm bảo rằng có đủ lượng không khí thông gió xung quanh lò.
- Thiết bị không nên đặt trên bề mặt gỗ chưa được gia công tốt, nên đặt trên bề mặt chịu nhiệt.
- Đền chân của lò có thể để lại vết trên bàn, loại bỏ điều đó bằng cách dùng vải ẩm để lau.

ĐƯA THỰC PHẨM VÀO LÒ NƯỚNG

- Lắp khay nướng hay vỉ nướng vào khe kệ theo chiều cao và từng loại thực phẩm.
- Cho thực phẩm vào khay nướng và đặt lên giá .

- Kết quả nấu ăn có thể tùy thuộc vào độ dày của thực phẩm được nướng, tùy theo yêu cầu cá nhân của bạn mà điều chỉnh. Để tránh nướng quá lâu nên kiểm tra tiến độ nấu ăn thường xuyên.

DƯỚI ĐÂY LÀ THỜI GIAN NẤU THAM KHẢO:

THỊT	NHIỆT ĐỘ	THỜI GIAN
Sườn nướng	250	20-25 phút
Bít tết	250	20-25 phút
Bánh hamburger	250	15-25 phút
Sườn lợn	250	25-25 phút
Sườn cừu	250	30-40 phút
Chân gà	250	25-35 phút
Phi lê cá	200	15-25 phút
Pizza	250	15-25 phút

Chú ý : thực phẩm không được chạm vào hệ thống làm nóng của lò.

SAU KHI SỬ DỤNG

Sau khi kết thúc nấu, tháo vỉ nướng, khay bằng kẹp tay cầm ra khỏi lò nướng.

Tắt lò và để nguội lò nướng.

Xoay các núm chọn về vị trí OFF.

Rút phích cắm của lò ra khỏi ổ cắm.

BẢO DƯỠNG VÀ LÀM SẠCH

- Rút phích cắm trước khi làm sạch.
- Không nhúng thiết bị vào nước. Có thể làm sạch bằng việc vải ẩm.
- Nếu vết bẩn vẫn còn, có thể sử dụng xà phòng để làm sạch.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn và sắc nhọn để làm sạch lò nướng.
- Làm sạch bên trong lò với miếng vải ẩm.

- Do sự phát triển liên tục trong việc thay đổi cải tiến các chức năng và thiết kế sản phẩm của chúng tôi, chúng tôi bảo lưu quyền thực hiện các thay đổi cho các sản phẩm mà không cần thông báo trước.

THẬN TRỌNG: Nếu dây nguồn bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi các nhà sản xuất hoặc một người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.

NHẮC NHỞ AN TOÀN

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em trong độ tuổi từ 8 tuổi trở lên và người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tâm thần giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức cần được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi người có thể đảm bảo cho sự an toàn của họ.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị này.
- Các bề mặt lò cách tường tối thiểu là 20cm để cho lò có thể thông gió tốt trong quá trình hoạt động.
- Không đặt lò nướng gần nơi có gas hay gần các vật dễ cháy.
- Mặt trên của lò rất nóng trong và sau khi hoạt động. Vì vậy không đặt bất cứ vật gì lên phía trên lò khi sử dụng hay khi cất đi bảo quản.
- Không mở cửa lò quá lâu trong một thời gian dài khi lò đang bật
- Không được rời đi khi lò đang sử dụng.
- Lò nướng chỉ sử dụng trong gia đình. Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác.

LÒ NƯỚNG ĐIỆN

Model No. TO-80E
 Công suất: 2280W
 Điện áp: 220-240V/ 50-60Hz
 Dung tích: 80 L