



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG BOE5302X

Bước 1: Vận nút xoay để chọn thời gian nướng mong muốn. Khi hết thời gian, đồng hồ cài đặt hiển thị “0 phút” và lò sẽ tắt. Nếu muốn sử dụng lò mà không cần đồng hồ cài đặt, vận nút về nút

Bước 2: Vận nút xoay chọn chương trình nướng mong muốn.

Gợi ý chọn chế độ nấu nướng

- Đèn lò: quan sát nấu nướng mà không cần mở cửa. Đèn bật lên cho tất cả các chức năng nấu nướng.
- Rã đông: Giúp rã đông nhanh thực phẩm đông lạnh.
- Nướng nhiệt trên kèm quạt: Giúp làm vàng mặt trên thực phẩm, quạt sẽ giúp lưu thông khí nóng xung quanh khối thực phẩm, giúp chín đều và nhanh. Khuyến dùng cho tất cả thịt hoặc gia cầm, thịt sườn, cá nguyên con và những tảng thịt cỡ lớn. Nhiệt độ lý tưởng cho các món thịt dày và cỡ lớn từ 180 – 210 độ, thời gian 30-40 phút, món hải sản thời gian 10-15 phút.
- Nướng nhiệt trên công suất cao. Được khuyến dùng cho bánh mì nướng, các món gratin, xúc xích, bít tết. Chức năng này giúp làm vàng thức ăn trong thời gian ngắn nhờ mức công suất cao hơn mức nướng thông thường. Nhiệt độ cho chương trình này tối đa 250 độ, thời gian 7 phút dành cho món thịt dày và có độ chín sâu.
- Để nướng các món ăn như bít tết và xúc xích, cũng thích hợp làm bánh mì nướng hoặc thực phẩm để trong khay. Toàn bộ khu vực bên dưới thanh nhiệt đều trở nên nóng. Nhiệt độ cho chương trình này tối đa 250 độ, thời gian 10 phút dành cho món thịt dày và có độ chín sâu.
- Nướng nhiệt trên dưới với quạt: Khuyến dùng để nướng bánh có màu vàng đều, và cần vỏ giòn, bánh trứng nướng, bánh có trái cây, bánh qui. Các món thịt gia cầm nguyên con, tảng thịt cỡ lớn. Nhiệt độ lý tưởng cho chương trình này từ 180 – 200 độ, thời gian 20-40 phút tùy độ dày món ăn. Chương trình dành cho nấu từ 3 món trở lên.
- Nướng nhiệt trên dưới không quạt: Được khuyến dùng để nấu chậm, nhẹ nhàng. Giúp món thịt nướng vẫn mọng nước. Để ninh trong nồi hầm có nắp đậy, các món ăn được nấu trên bếp bước đầu. Khuyến dùng cho các món hầm, gà hầm rượu vang, thịt bò om, nướng bánh mì. Cung cấp kết quả nướng tốt nhất cho bánh với lớp mút hoặc phô mai phủ trên. Nhiệt độ lý tưởng cho các món thịt dày và cỡ lớn từ 180 – 210 độ, thời gian 30-40 phút. Đối với bánh tùy loại để thời gian từ 7 – 20 phút, món hải sản thời gian 10-15 phút.
- Nướng nhiệt dưới không quạt: Sử dụng lựa chọn này để làm vàng phần dưới của thực phẩm. Chức năng này khuyến nghị với các công thức nấu nướng chậm hoặc làm nóng thức ăn, loại bánh nở không bị ép phía trên. Nhiệt độ lý tưởng cho các món bánh thịt dày và cỡ lớn từ 180 – 210 độ, thời gian 30-40 phút.

Bước 3: Vận nút xoay chọn nhiệt độ theo mong muốn với từng món ăn.



NHẬP KHẨU VÀ PHÂN PHỐI: CÔNG TY CỔ PHẦN DEBORAH (DEBORAH HOME)
Văn phòng & Showroom Hà Nội:
Tầng 4, tháp B, tòa nhà Central Point, 219 Trung Kính, Yên Hòa, Cầu Giấy, Hà Nội.
Văn phòng & Showroom HCM:
Biệt thự số 9, Khu đô thị Galleria, Nguyễn Hữu Thọ, Phước Kiến, Nhà Bè, TP. Hồ Chí Minh
Tel: (+84) 243 783 1461 – Hotline: (+84) 93 462 37 68 - Website: deborah.vn - Email: info@deborah.vn