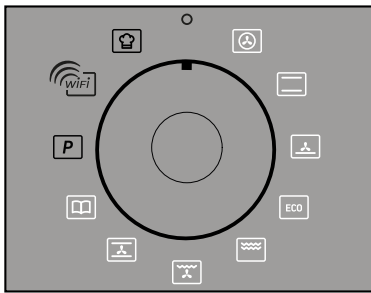









A - Chọn chế độ nấu

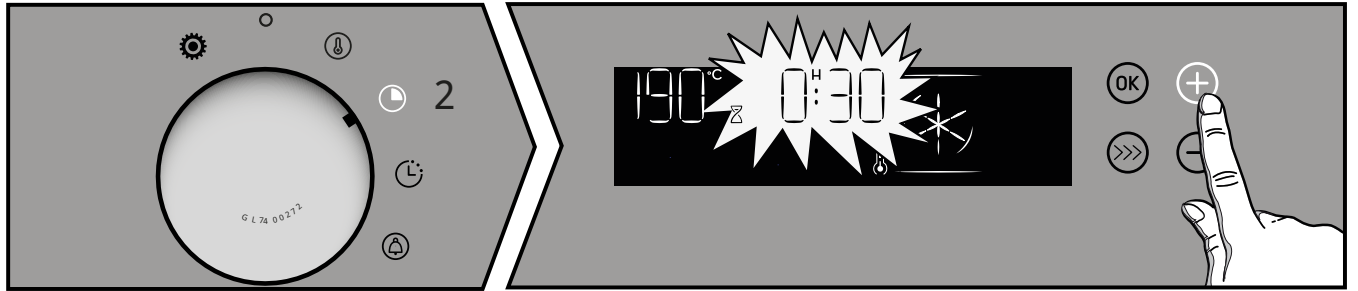
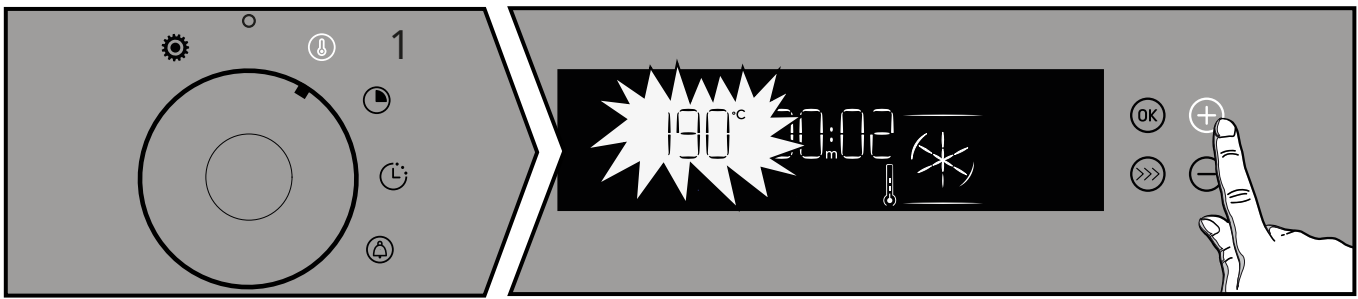
B - Chọn thiết lập

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG BOP7543LX

**Bước 1:** Vận núm xoay chọn chế độ nướng theo mong muốn



-  Nướng nhiệt tuần hoàn: Khuyến dùng để giữ độ ẩm cho các món nướng cá, món thịt và các loại bánh. Chương trình có thể nấu tối đa 3 món.
-  Nướng nhiệt trên và dưới: Giúp thực phẩm giòn đều 2 mặt. Khuyến để nấu chậm, nhẹ nhàng. Giúp các món thịt nướng vẫn mọng nước. Chọn để ninh trong nồi hầm có nắp đậy, các món ăn được nấu trên bếp bước đầu. Phù hợp với các món như gà hầm, gà hầm rượu vang, thịt bò om, nướng bánh mì.
-  Nướng nhiệt 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.
-  Chế độ giúp tiết kiệm nhiệt năng trong khi vẫn duy trì được chất lượng nấu nướng. Không cần làm nóng lò trước. Khuyến khích chỉ nấu 1 món và sử dụng 1 khay đơn, dành cho tất cả món ăn.
-  Nướng công suất cao. Lò cho công suất 275°C với thời gian khuyến nghị trong 7 phút. Chức năng này giúp làm vàng thực phẩm trong thời gian ngắn nhờ mức công suất cao, khuyến dùng cho các món xúc xích, cốt lết, bít tết có độ dày.
-  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.
-  Nướng các món như thịt, cá, rau củ giúp chín đồng đều từ 3 món ăn



Nếu cần điều chỉnh nhiệt độ và thời gian theo mong muốn, vặn núm xoay đến biểu tượng số (1) và số (2), bấm phím + và - để điều chỉnh. Xác nhận bằng nút OK

Để tăng độ chín/ giòn của món ăn, sau khi chọn chế độ nướng, nhiệt độ, thời gian. Bạn bấm chọn  và xác nhận OK

### Chế độ hướng dẫn nấu ăn:

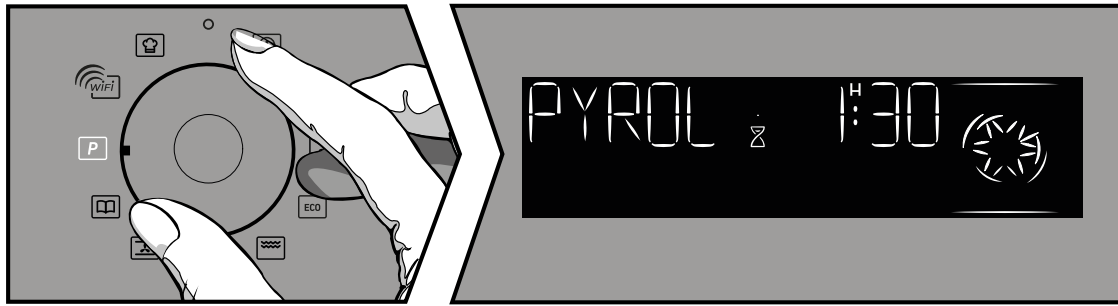
- P01: Cá hồi
- P02: Thịt bò tái vừa
- P03: Pizza
- P04: Vai cừu
- P05: Thối
- P06: Cà chua nhồi
- P07: Thịt lợn nướng
- P08: Gà
  
- P09: Bánh tart trứng
- P10: Bánh trái cây
- P11: Bánh quy
- P12: Bánh ngọt

B1: Đưa thực phẩm vào kệ. Xoay đến chế độ này.

B2: Bấm phím + để chọn món, có 12 món được cài sẵn. Xác nhận bằng cách nhấn nút OK.

B3: Trọng lượng đề xuất sẽ nhấp nháy trên màn hình. Nhập trọng lượng thực tế của thực phẩm bằng phím + rồi xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thời gian nấu lý tưởng được hiển thị và tính toán tự động. Lò nướng khuyến nghị chiều cao kệ mà bạn nên đặt món ăn của mình. Nướng món ăn của bạn ở mức kệ khuyến nghị (từ 1 ở dưới cùng đến 6 ở trên cùng). Lò nướng bắt đầu.



### CHẾ ĐỘ VỆ SINH NHIỆT PHẦN "CLEANING"

Chế độ này được sử dụng sau một thời gian sử dụng lò. Dầu mỡ bám bên trong khoang lò ngày càng nhiều. Trong quá trình bật nhiệt phân, tháo hết toàn bộ phụ kiện giá đỡ kim loại và các khay bên trong ra khỏi lò

#### Pyro Max

Chế độ làm sạch nhiệt phân trong 2h. Đối với lò sử dụng sau 1 thời gian từ 1 tháng trở lên, lò dính dầu mỡ bẩn. Bấm phím + tới nhiệt phân 2h và xác nhận "OK". Lò sẽ đốt dầu mỡ thành tro.

#### Pyro Express

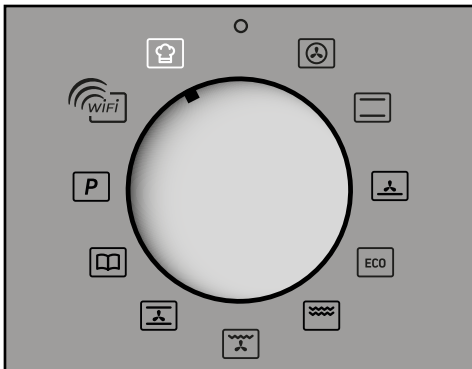
Chế độ làm sạch nhiệt phân nhanh. Đối với lò sử dụng từ 2 tuần, mức độ bẩn bình thường. Bấm phím + và xác nhận "OK". Lò sẽ đốt dầu mỡ thành tro. Chế độ 59 phút chỉ có thể thực hiện được nếu lò của bạn vẫn đủ nóng, ngay sau khi nấu xong, thời gian làm sạch là 59 phút.

#### Pyro Eco

Chế độ hỗ trợ nếu lò bạn không đủ nóng. Thời gian làm sạch trong 1h30 phút

Trong quá trình vệ sinh lò sẽ tự động khóa cửa. Cửa sẽ mở khi lò nguội. Đợi lò nguội, dùng khăn khô mềm lau khoang lò.

**Lưu ý:** Trong quá trình nhiệt phân phải tháo hết các phụ kiện giá đỡ, khay hứng ra khỏi khoang lò trước khi bật chức năng này.



### Chế độ nấu ăn tự động

- Cá
- Bò nướng
- Pizza
- Thịt cừu tái
- Hơi thở
- Rau nhồi
- Thịt lợn nướng
- Thịt gà
- Bánh tart mặn
- Bánh ngọt
- Bánh quy
- Bánh ngọt

B1: Đưa thực phẩm vào kệ

B2: Xoay núm đến chế độ này. Bấm phím + và - để chọn món ăn có sẵn. Có 12 món ăn tự động

B3: Xác nhận OK để lò hoạt động

