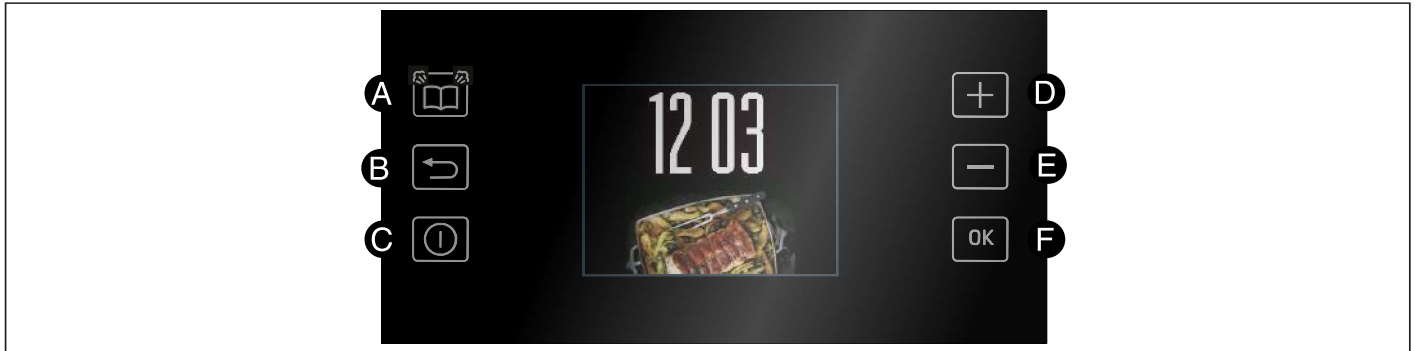




A Chức năng hỗ trợ hấp tự động"

B Phím quay lại/mở khóa

C Phím nguồn: Bắt đầu/Dừng"

D Điều chỉnh tính năng, điều chỉnh tăng nhiệt độ, thời gian

E Điều chỉnh tính năng, điều chỉnh giảm nhiệt độ, thời gian

F Phím xác nhận

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

BOP7568LX

Bước 1: Bấm nút nguồn (C) để bật lò nướng. Giữ tay trong 3 giây để tắt lò.

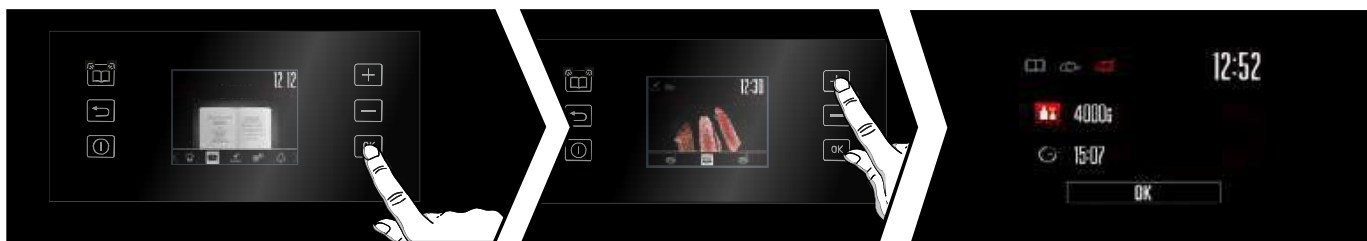
Bước 2: Bấm vào phím + (D) để chọn chức năng nấu ăn và chọn chế độ nấu phù hợp với thực phẩm. **Gợi ý chọn chế độ nấu nướng:**



EXPERT: NẤU CHUYÊN GIA. Nếu chọn chế độ EXPERT bấm OK, bấm phím + hoặc - để lựa chọn chế độ nấu ăn:

-  **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

Xác nhận OK sau khi chọn chương trình nấu. Lò đã lập trình sẵn nhiệt độ, thời gian. Muốn thay đổi, bấm phím + hoặc - để chọn và xác nhận OK để lò hoạt động

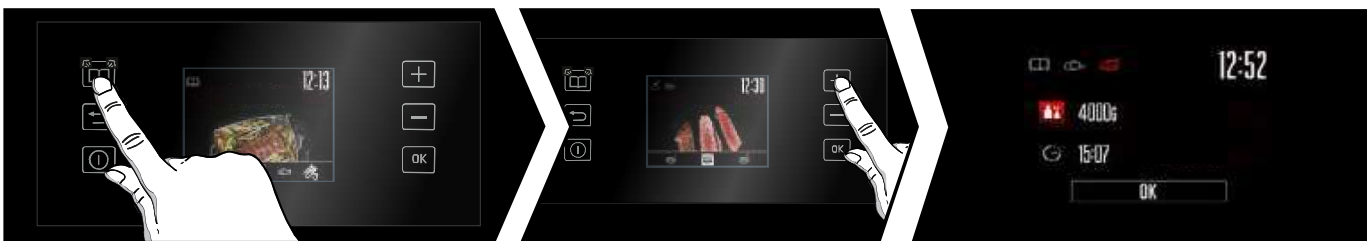


CHƯƠNG TRÌNH: HƯỚNG DẪN NẤU ĂN "RECIPES"

- CÁ HỒI
- THỊT BÒ TÁI VỪA
- PIZZA
- VAI CỪU TÁI
- BÁNH NGỌT SUFFLÉ
- CÀ CHUA NHỒI
- THỊT LỢN NƯỚNG
- THỊT GÀ
- BÁNH TART TRỨNG
- BÁNH TRÁI CÂY
- BÁNH QUY BƠ
- BÁNH GATO

Bấm phím + và - chọn món ăn có sẵn trong chương trình. Bấm OK xác nhận món ăn

Bấm tiếp phím + để nhập trọng lượng thực phẩm. Xác nhận trọng lượng bởi OK và xác nhận thêm lần cuối OK để lò hoạt động



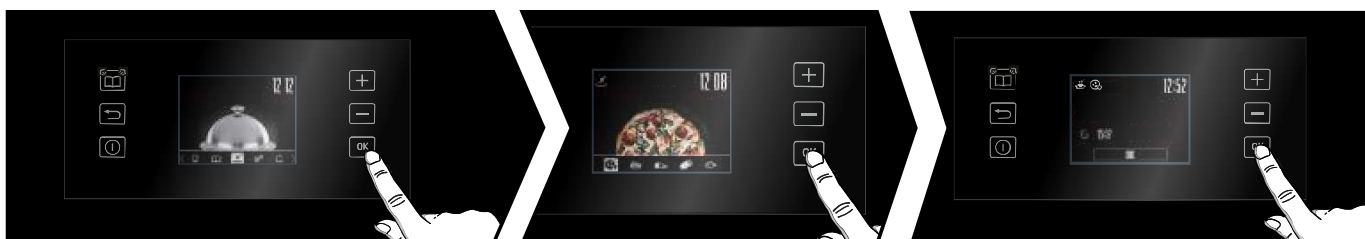
HƯỚNG DẪN HẤP "STEAM RECIPES" . Có thể chọn chương trình này bên ngoài bảng điều khiển, biểu tượng , hoặc bên trong chương trình. Chương trình cài đặt sẵn

- THỊT
- CÁ
- GIA CẨM

Đổ 300-500ml nước vào khay đặt tại tầng giá kệ 1

Bấm phím + chọn món ăn mong muốn. Xác nhận OK tại món ăn đã chọn, điều chỉnh trọng lượng thực phẩm bởi phím + và -.

Bấm xác nhận OK để lò hoạt động



CHẾ ĐỘ NẤU ĂN TỰ ĐỘNG AUTOCOOK.

- CÁ
- THỊT BÒ (TÁI, VỪA, CHÍN KỶ)
- PIZZA
- CHÂN CỪU (TÁI, CHÍN KỶ)
- BÁNH NGỌT SUFFLÉ
- RAU CỦ NHỒI
- THỊT LỢN
- THỊT GÀ
- BÁNH MẶN
- BÁNH NGỌT
- BÁNH QUY NHỎ
- BÁNH GATO

Bấm phím + chọn món ăn mong muốn. Xác nhận OK tại món ăn đã chọn. Bấm xác nhận 2 lần OK để lò hoạt động



CHẾ ĐỘ VỆ SINH NHIỆT PHÂN "CLEANING"

Chế độ này được sử dụng sau một thời gian sử dụng lò. Dầu mỡ bám bên trong khoang lâu ngày

Trong quá trình bật nhiệt phân, tháo hết toàn bộ phụ kiện giá đỡ kim loại và các khay bên trong ra khỏi lò

NHIỆT PHÂN 39 PHÚT

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 39 phút chỉ có thể thực hiện được nếu lò của bạn vẫn đủ nóng, ngay sau khi nấu xong, thời gian làm sạch là 39 phút.

NHIỆT PHÂN TỰ ĐỘNG 1H30P

Lò sẽ tự phân tích mức độ bẩn của lò và đề xuất thời gian vệ sinh. Tối đa trong 1h30 phút. Bấm phím + đến chế độ Auto rồi xác nhận OK

NHIỆT PHÂN TRONG 2H

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.

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.