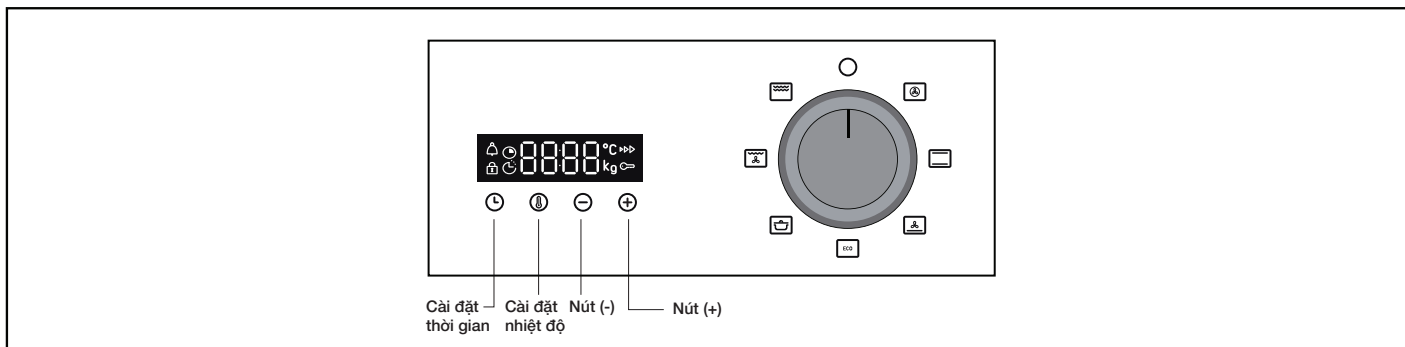




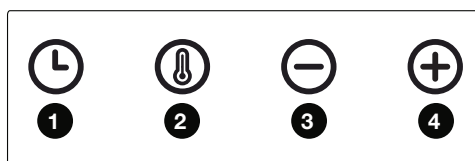
- Circulating Heat
Nướng nhiệt tuần hoàn
- Traditional
Nướng hai nhiệt không quạt
- Fan Bottom
Nướng nhiệt dưới
- ECO
Tiết kiệm năng lượng
- Keep Warm
Giữ ấm
- Grill Fan
Nướng nhiệt trên với quạt
- Full Grill
Nướng toàn bộ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG BXE5532X

Bước 1: Vận nút xoay để chọn chương trình theo mong muốn.

Gợi ý chọn chế độ nấu nướng:

- Nướng nhiệt tuần hoàn: Khuyến dùng để giữ độ ẩm cho các món nướng cá, món thịt trắng và các loại bánh. Chương trình có thể nấu tối đa 3 món.
- 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.
- Nướng nhiệt dưới kèm quạt. Khuyến nghị với các món ăn có độ ẩm (bánh nhân quả, trái cây có nước...). Bột sẽ được nấu nướng kỹ phần bên dưới. Khuyến nghị với các loại bánh nở không bị ép ở phía trên. Được sử dụng như một chế độ làm nóng cho các món đặt trong khay nướng hoặc cho chu kỳ nấu cuối cùng (các món cần qua nhiều công đoạn nấu).
- 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.
- Giữ ấm. Khuyến nghị để bột nở lên làm bánh mì, các loại bánh ngọt. Đặt khuôn trên phần đáy, không quá 40°C (làm nóng đĩa, rã đông). Để giữ ấm thực phẩm đã được nấu chín. Tính năng này duy trì nhiệt độ khoảng từ 60 - 100°C, vai trò giữ cho thực phẩm đã chín nóng hổi, thơm ngon cho đến lúc dùng bữa.
- 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 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.



Bước 2: Bấm vào nút “🕒” chọn – hoặc + để chỉnh thời gian mong muốn.
Xác nhận bằng cách nhấn 🕒 Lò sẽ khuyến nghị nhiệt độ mặc định.

Nếu bạn muốn thay đổi nhiệt độ, bấm vào nút “🌡️” và chọn – hoặc + để chỉnh nhiệt độ mong muốn. Xác nhận bằng cách nhấn 🌡️

