



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG BXP6575X

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

Bước 2: Bấm vào chức năng nấu ăn và chọn chế độ nấu phù hợp với thực phẩm

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 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.
- 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, bit tết có độ dày.
- 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 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 pizza: Chế độ dành riêng nướng pizza, khuyến nên đặt pizza ở kệ thứ 3 trong lò nướng được làm nóng.
- 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.
- Tăng nhiệt nhanh. Sử dụng chế độ này để làm nóng lò trước khi thực hiện nấu nướng.
- Chức năng "hướng dẫn nấu ăn" với 15 công thức món ăn được cài đặt sẵn:

Chọn thực phẩm mong muốn từ P01- P15, nhập trọng lượng thực phẩm.

P01: Gia cầm

P02: Ưc vịt*

P03: Thịt bò tái

P04: Pizza

P05: Thịt lợn nướng

P06: Khoai tây nướng phủ (gratin)

P07: Thịt vai cừu nướng

P08: Thịt bê nướng

P09: Cá hồi

P10: Terrine cá

P11: Bánh Quiche

P12: Cà chua nhồi

P13: Bánh quy/ Cookies/ Bánh mỳ ngón

P14: Bánh bông lan*

P15: Bánh mì mềm (buns)

*Làm nóng lò trước khi nướng

Lưu ý: Biểu tượng “đồng hồ” và “nhiệt độ” giúp bạn điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo mong muốn của mình nếu không sử dụng đến chế độ cài mặc định của lò. Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ bởi nút (^ và v)

Bước 3: Bấm xác nhận “OK” sau khi đã chọn được chế độ nấu.

P 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. Chọn nút (P) và xác nhận “OK”. Lò sẽ đốt dầu mỡ thành tro. 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.

PF Chế độ làm sạch nhiệt phân nhanh. Đối với lò sử dụng từ 2 tuần, mức độ bẩn bình thường. Chọn nút (PF) và xác nhận “OK”. Lò sẽ đốt dầu mỡ thành tro.

PyroExpress 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. Nếu bật khi lò đang nguội, chu trình nhiệt phân bình thường kéo dài 90 phút sẽ tự động bắt đầu..

Lưu ý: Trong quá trình nhiệt phân phải tháo hết các phụ kiện ray đỡ, khay hứng trong lò trước khi bật chức năng nhiệt phân.