

Sử dụng bếp nướng gas hồng ngoại một cách hiệu quả

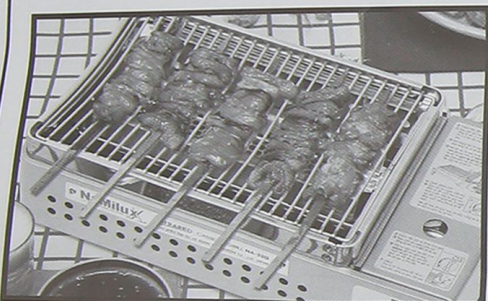
Bếp nướng gas hồng ngoại có thể nướng được tất cả các loại thức ăn như tôm, cá, thịt, xúc xích, Lạp xưởng, nghêu, ốc, rau củ,

Để sử dụng bếp nướng một cách hiệu quả nhất nên tuân theo một số qui tắc sau:

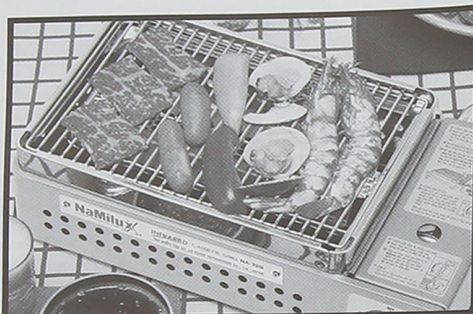
- Đặt thức ăn vào vùng nướng thích hợp (Hình 12)
 - Chọn kiểu nướng thích hợp: nướng vỉ hay nướng que.
 - Chọn chế độ lửa thích hợp: lửa nhỏ - trung bình hoặc lớn.
- Đối với thức ăn dày, có mỡ hoặc nhiều chất đường như cá, xúc xích, cánh gà, Lạp xưởng ... nên sử dụng nướng que để dễ trở mặt, sử dụng lửa nhỏ để thức ăn vàng và chín đều, không bị cháy khét. Các thức ăn dễ chín hoặc cắt lát mỏng như thịt bò, tôm, nghêu, ốc ... có thể nướng với lửa lớn hoặc trung bình.
- Không ướp nhiều gia vị vào thức ăn cần nướng như khi xào hoặc nấu (đặc biệt với các thức ăn dày cần thời gian nướng lâu) gia vị sẽ bị cháy khét --> thức ăn không còn thơm ngon.



Hình 12



Thức ăn dày, có mỡ hoặc nhiều chất đường nên sử dụng nướng que để dễ trở mặt, sử dụng lửa nhỏ để thức ăn vàng và chín đều.



Thức ăn dễ chín hoặc cắt lát mỏng có thể nướng với lửa lớn hoặc trung bình.

Thực hiện một số món nướng thông dụng với bếp nướng gas hồng ngoại

+ Thịt bò / Sườn heo nướng (sườn miếng): 3-5 phút

- Thịt bò cắt lát dày khoảng 5mm to bằng 1/2 bàn tay (hoặc sườn heo to bằng bàn tay dày khoảng 10mm), ướp thịt với gia vị và 1 chút dầu ăn để thịt không bị khô.
- Nướng thịt trên vỉ lưới với lửa trung bình hoặc lửa lớn từ 3 đến 5 phút, khi nướng nhớ trở mặt để thịt chín vàng.

+ Cánh gà nướng: 20-25 phút

- Cánh gà rửa sạch và thoa 1 ít muối, muối có tác dụng sẽ giúp da gà giòn và không bị cháy, lưu ý không nên ướp gia vị vì sẽ làm da gà bị cháy & không giòn sau quá trình nướng
- Dùng que xiên nướng cánh gà với lửa nhỏ trong thời gian 20-25 phút, khi nướng phải thường xuyên trở mặt để cánh gà vàng & chín đều các mặt.
- Có thể dùng với muối tiêu chanh.

+ Lạp xưởng / Xúc xích nướng: 6-8 phút

Lạp xưởng (hoặc xúc xích) nên nướng với que xiên, nếu nướng trên vỉ lạp xưởng sẽ bị cong & không chín đều. Khi nướng phải xoay đều và chỉnh lửa nhỏ để không bị cháy & chín từ trong ra ngoài.

Tôm, mực, nghêu, ốc, nướng: 5-10 phút

- Hải sản là những thức ăn dễ chín, có thể nướng trên vỉ với lửa mạnh hoặc trung bình.
- Dùng với muối tiêu chanh.

+ Rau, củ, quả ... nướng

Các loại rau, củ, quả, cà, khoai, bánh tráng, có thể nướng dễ dàng với bếp nướng gas hồng ngoại chỉ trong vài phút

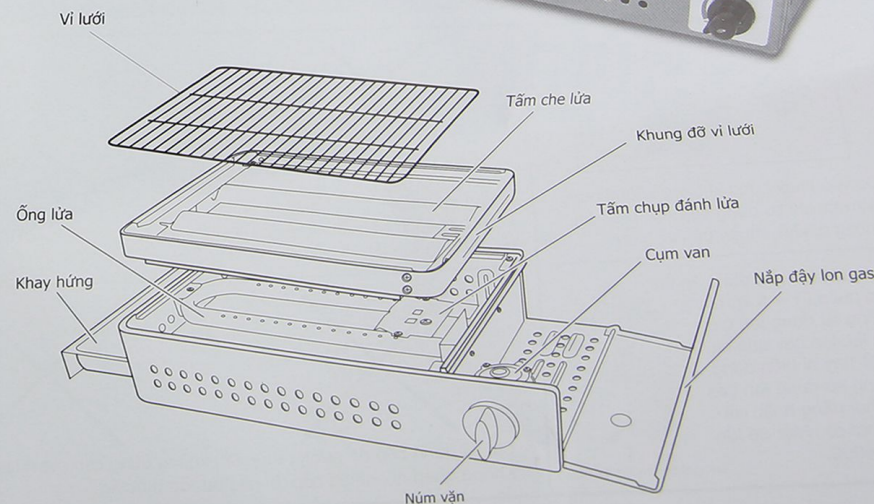
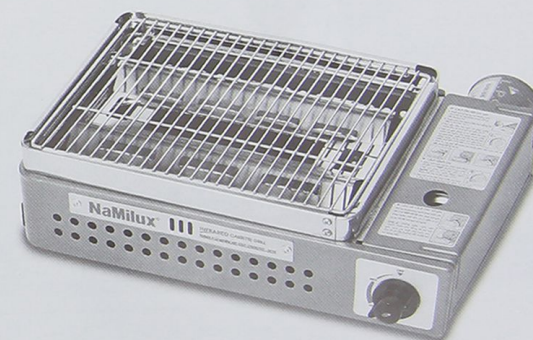
Hướng dẫn sử dụng

BẾP NƯỚNG GAS HỒNG NGOẠI

NaMilux®

Sản phẩm hợp tác - xuất khẩu **Asahi Seisakusho - Nhật Bản**

Các bộ phận chính



Mọi thắc mắc xin liên hệ các Cửa hàng, Đại lý cung cấp hoặc điện thoại về:
 Nhà Máy **NaMilux**: Lô II.2B, đường số 1, Khu công nghiệp Tân Bình, Tp.HCM, VN
 Hotline: 08-38165035 - 0903609351 Fax: 08-38165029 Email: sales@namilux.vn

Các ưu điểm vượt trội của bếp nướng gas hồng ngoại

An toàn

- Sử dụng cụm van thể hệ mới ngắt gas an toàn
- Không có bụi than, không bị điện giật
- Gas được đốt cháy hoàn toàn --> Thức ăn không bị ám mùi gas, mùi khói
- Sử dụng năng lượng hồng ngoại --> thức ăn không bị đốt cháy
- Sử dụng inox --> bền bỉ với thời gian, an toàn cho thực phẩm.

Tiết kiệm

- Không mất thời gian chuẩn bị: chỉ cần vài giây để khởi động thiết bị
- Chỉ mất 1500 đồng/1 giờ sử dụng
- Giảm chi phí 3 lần so với bếp than và 5 lần so với bếp điện

Độc đáo

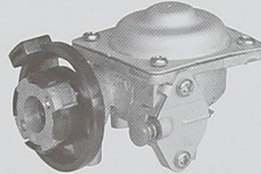
- Lần đầu tiên xuất hiện tại Việt Nam
- Sử dụng linh kiện của Nhật Bản, là thiết kế mang tính đột phá về công nghệ.
- Nướng được tất cả các loại thức ăn như tôm, cá, thịt, xúc xích, lạp xưởng, nghêu, ốc, rau củ,
- Chứng nhận độc quyền kiểu dáng công nghiệp tại Việt Nam, Nhật Bản, ...

Tiện nghi

- Sang trọng, sạch sẽ, sử dụng được ở mọi nơi
- Dễ di chuyển, dễ điều chỉnh chế độ nướng
- Nướng đa dạng: nướng que, nướng vỉ
- Việc nướng trở nên dễ dàng --> thích hợp cho các hộ gia đình, quán ăn, nhà hàng, du lịch ...

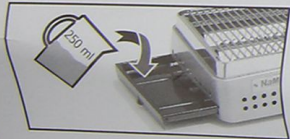
Thông số kỹ thuật

Gas sử dụng	: Lon gas Butane (3 ~ 5 kg/cm ²)
Công suất	: 2.1 Kw (1800 Kcal/giờ)
Trọng lượng	: 2.2 Kg
Kích thước bếp	: 120 x 394 x 228 mm (Cao x Dài x Rộng)
Tính năng an toàn	: Sử dụng cụm van thể hệ mới ngắt gas an toàn (*)
Sản xuất tại	: Nhà Máy NaMilux Lô II.2B, đường số 1, Khu công nghiệp Tân Bình, Tp.HCM, VN Tel: (08) 38165030 ~ 38165038 * Fax: 38165029 Email: sales@namilux.com * Website: www.namilux.com

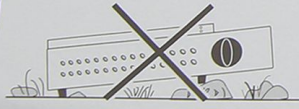


(*) Cụm van thể hệ mới ngắt gas an toàn

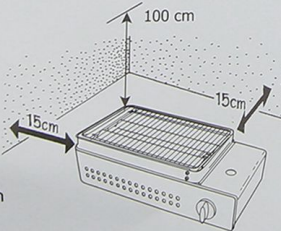
Các lưu ý khi sử dụng bếp nướng gas hồng ngoại



Đổ vào khay hứng khoảng 250ml nước
lã trước khi sử dụng bếp --> Thức ăn không bị khô, thuận tiện vệ sinh



Vị trí đặt bếp:
- Không đặt bếp nơi có gió lùa
- Đặt bếp ở nơi bằng phẳng
- Đặt bếp cách trần nhà ít nhất 100cm, cách vách tường ít nhất 15 cm



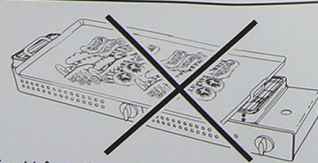
Sử dụng lon gas đúng áp lực cho phép (3 ~ 5 kg/cm²), không sử dụng lon gas sặc lại, lon gas quá cũ, rỉ sét hay bị biến dạng. Không sử dụng lon gas bị phơi nắng hoặc cắt giữ nơi có nhiệt độ lớn hơn 40°C.



Lon gas tiêu chuẩn NaMilux



Chỉ sử dụng bếp để nướng thức ăn, không dùng cho các mục đích khác
Không ghép nối nhiều bếp để nấu nướng thức ăn.

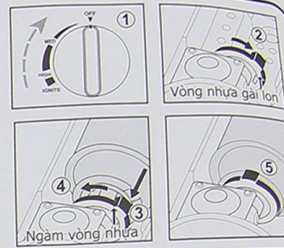


Hướng dẫn sử dụng bếp nướng gas hồng ngoại

1.) Cách lắp đặt lon gas

- Xoay núm vặn về vị trí OFF (H.1)
- Xoay vòng nhựa đen về vị trí gài lon gas (H.2)
- Đặt lon gas đúng vị trí: rãnh lon gas khớp với ngàm của vòng nhựa, nhấn lon gas theo chiều mũi tên áp sát vào vòng nhựa (H.3), xoay lon gas theo chiều mũi tên (H.4) đến vị trí (H.5)
- Hình 5:** Lon gas đã được gài đúng cách vào cụm van và sẵn sàng để sử dụng

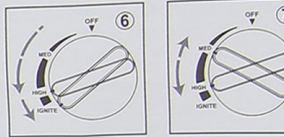
❖ **Lưu ý:** Trong quá trình lắp lon gas nếu nghe tiếng xì thì phải tháo lon gas ra và lắp lại đúng vị trí, tuyệt đối không được bật lửa khi chưa đặt lon gas đúng vị trí.



2.) Cách đánh lửa và điều chỉnh ngọn lửa

- Xoay núm vặn ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí **High** và giữ trong 2 giây. Tiếp tục xoay núm vặn đến vị trí **Ignite** đến khi nghe tiếng "tách" đồng thời lửa sẽ bắt cháy (H.6). Nếu lửa chưa bắt cháy hoặc chỉ cháy 1/2 ống lửa thì lặp lại thao tác đánh lửa nói trên. Nếu sau 4-5 lần mà lửa vẫn chưa bắt cháy --> xem mục [6.]) để khắc phục.
- Xoay núm vặn từ **High** đến **Med** để điều chỉnh lửa từ mạnh đến yếu (H.7)

❖ **Lưu ý:** Không xoay núm vặn ngược chiều kim đồng hồ khi lon gas chưa được gài chặt vào cụm van.



3.) Cách tắt lửa và tháo lon gas

- Khi sử dụng xong phải xoay núm vặn theo chiều kim đồng hồ đến vị trí OFF để tắt lửa
- Xoay lon gas theo chiều mũi tên (H.8) và lấy lon gas ra ngoài (H.9)

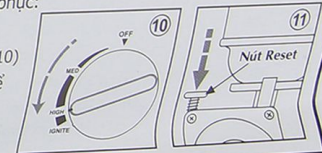
❖ **Lưu ý:** Khi tạm ngưng sử dụng phải xoay núm vặn về vị trí OFF để tắt lửa. Sau khi sử dụng xong phải lấy lon gas ra khỏi bếp.



4.) Cụm van / Tính năng ngắt gas an toàn

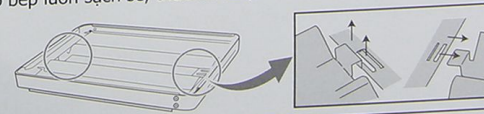
- Bếp nướng gas hồng ngoại NaMilux sử dụng van thể hệ mới ngắt gas trực tiếp bên trong --> **an toàn**
- Ưu điểm của cơ chế ngắt gas trực tiếp bên trong là hệ thống kín, đảm bảo tuyệt đối không cho gas rò rỉ ra ngoài --> không xảy ra tình trạng phụt lửa, cháy nổ.
- Khi sử dụng lon gas áp lực cao (vượt mức an toàn), bộ phận an toàn sẽ tự động ngắt gas, không cho gas nạp vào van --> lửa không bắt cháy dù thực hiện nhiều lần động tác đánh lửa, cách khắc phục:

- Thực hiện các bước trong mục [3.]) để lấy lon gas ra khỏi bếp
- Xoay núm vặn đến vị trí High để giải phóng lượng gas đang có trong cụm van (H.10)
- Nhấn nút Reset (màu đỏ) theo chiều mũi tên (H.11) đến khi nghe tiếng "tách" để trả về chế độ hoạt động ban đầu của cụm van
- Thay lon mới (áp lực đúng qui định) và thực hiện các bước trong mục [1.]) để lắp lon gas



5.) Vệ sinh bếp nướng gas hồng ngoại

Một trong những ưu điểm của bếp nướng gas hồng ngoại là có thể vệ sinh dễ dàng sau mỗi lần nướng thức ăn. Các linh kiện như vỉ nướng, khung đỡ vỉ nướng, tấm che lửa, khay hứng nên thường xuyên vệ sinh bằng bàn chải mềm với nước và xà phòng --> giúp bếp luôn sạch sẽ, thức ăn được thơm ngon.



❖ **Lưu ý:** Ngoài những linh kiện nói trên, chỉ nên vệ sinh bếp nướng bằng khăn ướt, tuyệt đối không nhúng toàn bộ thân bếp vào nước --> bộ phận đánh lửa và cụm van sẽ dễ bị hư.

6.) Cách khắc phục khi bật lửa không cháy

Nếu sau 4-5 lần đánh lửa không thành công --> lần lượt thực hiện các bước:

- Kiểm tra vị trí lon gas để chắc chắn lon gas đã được gài chặt vào cụm van
- Kiểm tra lon gas: nếu hết gas --> thay lon gas mới
- Nếu lon còn gas, nguyên nhân thường gặp là lon gas có áp suất mức an toàn (lon sặc lại), bộ phận an toàn đã tự động đóng, không cho gas nạp vào van --> thay lon gas mới áp lực đúng qui định
- Nếu quá trình đánh lửa vẫn không thực hiện được --> liên hệ các Cửa hàng, Đại lý cung cấp.

❖ **Lưu ý:** Tuyệt đối không chêm, lót hoặc thay đổi cấu trúc của bếp trong mọi trường hợp.