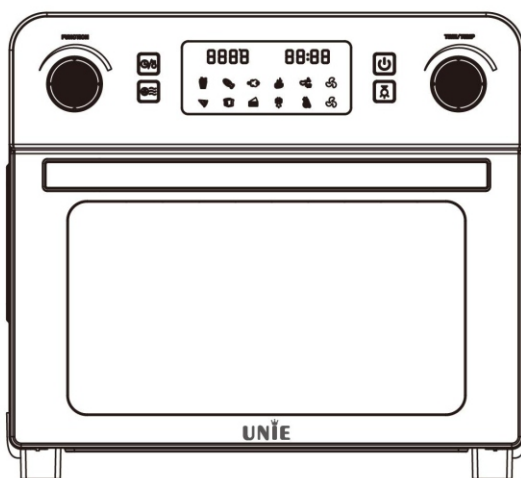




Q36

Hướng dẫn sử dụng

Lò nướng điện



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng một thiết bị điện, cần phải tuân thủ các hướng dẫn phòng ngừa an toàn, bao gồm các nội dung như sau:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
2. Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh thiết bị. Để máy nguội trước khi vệ sinh, tháo hoặc lắp các bộ phận.
3. Không chạm vào bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc nút vặn của thiết bị.
4. Để tránh bị điện giật, không đặt bất kỳ bộ phận nào của máy vào trong nước hoặc chất lỏng khác. Xem hướng dẫn vệ sinh thiết bị.
5. Không để trẻ em hoặc người bị khuyết tật tiếp xúc gần hoặc sử dụng thiết bị này.
6. Không sử dụng thiết bị khi dây hoặc phích cắm điện bị hỏng, sau khi thiết bị trục trặc, bị rơi, hỏng hoặc hoạt động không đúng cách. Trả thiết bị cho cửa hàng hoặc nhà bán lẻ nơi bạn đã mua để kiểm tra hoặc sửa chữa, hoặc điều chỉnh thiết bị.
7. Việc sử dụng các phụ kiện đi kèm không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị sử dụng có thể gây thương tích.
8. Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời.
9. Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc mặt bếp, nơi mà trẻ em hoặc thú cưng có thể vô tình kéo rơi, hoặc chạm vào bề mặt nóng có thể làm hỏng dây.
10. Không đặt Lò nướng gần bếp gas hoặc lò đốt điện khi lò đã nóng.
11. Không sử dụng Lò nướng này cho bất kỳ mục đích sử dụng nào khác.
12. Hết sức cẩn thận khi sử dụng các khay, hộp được làm từ các vật liệu không phải là kim loại hoặc thủy tinh trong máy.
13. Để tránh bị bỏng, cần phải thận trọng khi di chuyển các phụ kiện của Lò nướng hoặc xử lý dầu nóng.
14. Khi không sử dụng, luôn phải rút phích cắm thiết bị. Không để bất kỳ vật liệu nào khác ngoài các phụ kiện nổi chiên do nhà sản xuất khuyến nghị trong Lò nướng này.
15. Không đặt bất kỳ những vật liệu sau vào trong Lò nướng: giấy, bìa cứng, nhựa và các sản phẩm tương tự.
16. Không phủ khay đỡ mảnh vụn hoặc bất kỳ bộ phận nào của lò bằng giấy kim loại. Việc này có thể gây quá nhiệt cho lò.

17. Không cho thực phẩm quá lớn hoặc dụng cụ kim loại vào trong Lò nướng, bởi chúng có thể gây hỏa hoạn hoặc điện giật.
18. Có thể xảy ra hỏa hoạn nếu Lò nướng bị che phủ, tiếp xúc hoặc để gần vật liệu dễ cháy gồm: màn rèm, rèm cửa, màn cửa, khăn và những thứ tương tự khi đang hoạt động.
19. Không dùng miếng cọ rửa kim loại để vệ sinh thiết bị vì có thể gây xước và chạm vào các bộ phận điện, gây nguy cơ bị điện giật.
20. Không cố lấy thức ăn ra khi Lò nướng được cắm vào ổ điện.
21. Cảnh báo: Để tránh nguy cơ xảy ra hỏa hoạn, **KHÔNG** được bỏ mặc Lò nướng khi đang sử dụng.
22. Cài đặt nhiệt độ ở mức được khuyến cáo đối với các món nấu, nướng, quay và chiên không dầu.
23. Không được đặt dụng cụ nấu ăn hoặc khay nướng bánh trên cửa kính.
24. Xoay núm hẹn giờ Lò nướng từ **BẬT** sang vị trí **TẮT** để tắt Lò nướng.
25. Không sử dụng thiết bị trong kho hoặc dưới tủ âm tường. Khi bảo quản trong kho thiết bị, luôn rút phích cắm của thiết bị khỏi ổ cắm điện. Không làm như vậy có thể gây nguy cơ hỏa hoạn, đặc biệt là nếu thiết bị chạm vào tường của kho hoặc cửa chạm vào thiết bị khi nó đóng lại.
26. Hết sức cẩn trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
27. Để ngắt kết nối, tắt bất kỳ nút điều khiển nào, sau đó rút phích cắm khỏi ổ cắm điện.
28. Có thể xảy ra hỏa hoạn nếu phủ lên Lò nướng hoặc chạm vào các vật liệu dễ cháy, như màn rèm, rèm cửa, màn cửa, khăn và những thứ tương tự khi đang hoạt động. Không đặt bất kỳ vật nào lên trên thiết bị khi đang hoạt động.

GIỮ GÌN HƯỚNG DẪN NÀY

Xin vui lòng đọc và giữ các hướng dẫn này để tiện sử dụng. Những hướng dẫn này sẽ giúp bạn sử dụng Nồi chiên không dầu để đạt được kết quả chuyên nghiệp, phù hợp nhất.

HƯỚNG DẪN VỀ DÂY NGUỒN

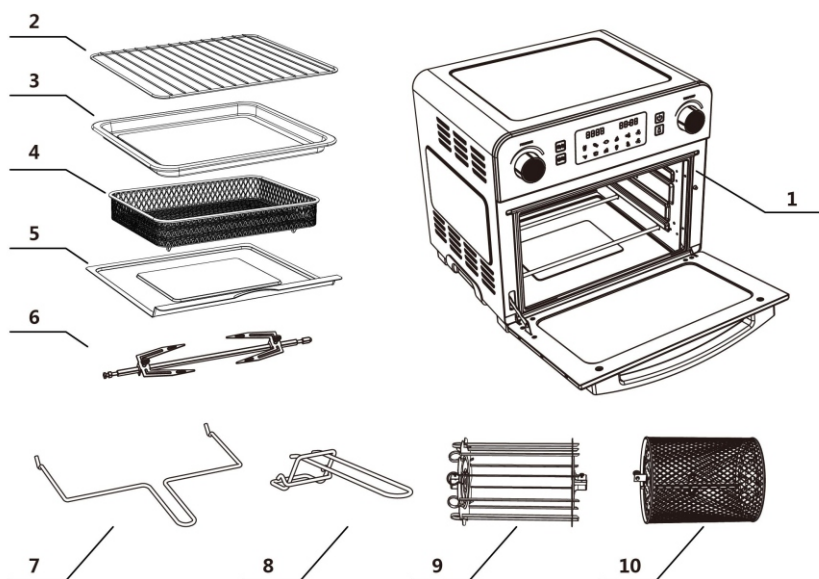
Lò được trang bị một dây nguồn ngắn để giảm rủi ro do bị vướng vào hoặc vấp do dây dài.

Có và có thể sử dụng dây nguồn có thể tháo rời dài hơn hoặc dây nối dài nếu sử dụng cẩn thận. Nếu sử dụng dây nối dài, công suất định mức được đánh dấu của dây nối dài ít nhất phải bằng công suất định mức của thiết bị và phải bố trí dây dài hơn để nó không bị rủ xuống mặt bàn, mà trẻ em có thể bị vấp ngã ngoài ý muốn hoặc kéo rơi.

CHỈ SỬ DỤNG TRONG NHÀ

KHÔNG DÙNG CHO MỤC ĐÍCH THƯƠNG MẠI

Các bộ phận và phụ kiện



- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 1. Lò nướng điện | 2. Vỉ nướng |
| 3. Khay nướng | 4. Rổ chiên |
| 5. Khay hứng mảnh vụn | 6. Xiên quay |
| 7. Giá đỡ xiên quay | 8. Kẹp vỉ nướng và khay nướng |
| 9. Khay xiên quay | 10. Lồng quay |

2. Vỉ nướng

Có thể sử dụng vỉ nướng tại ba vị trí đỡ: dưới cùng, giữa và trên cùng.

2. Khay nướng

Khay nướng có thể đặt vào bất kỳ vị trí nào trong ba vị trí đỡ.

4. Rổ chiên

Rổ chiên có các mắt xích nhỏ để cho phép không khí đi qua rổ làm chín đều thức ăn. Rổ chiên chỉ có thể được sử dụng cùng với Khay nướng hoặc Vỉ nướng. Nên đặt rổ chiên ở vị trí đỡ ở giữa trừ khi có công thức khác.

5. Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời

Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời trượt ra từ mặt trước khay dưới cùng của Lò nướng để dễ dàng vệ sinh. Luôn đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt bên dưới các bộ phận làm nóng dưới cùng bất cứ khi nào lò đang được sử dụng.

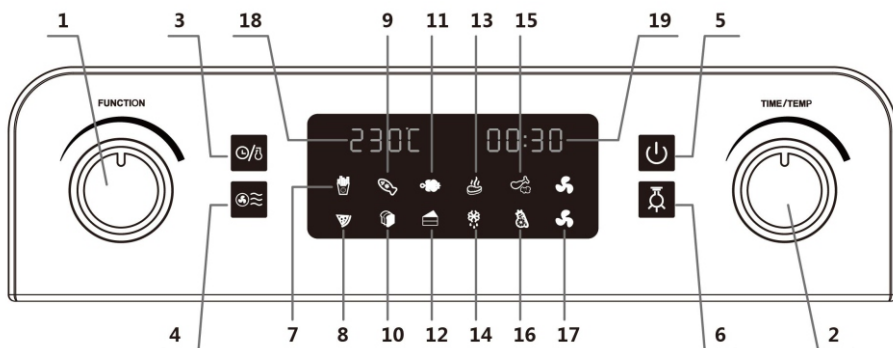
6. Xiên quay, Nĩa & Vít cố định

Dùng cho thịt quay và gà nguyên con. Trục dọc theo chiều dọc qua thịt và trung tâm. Nĩa trượt vào trục từ hai đầu vào thịt, sau đó khóa tại chỗ bằng Vít cố định. Có các vết lõm trên trục để đặt vít. Bạn có thể điều chỉnh vít gần giữa hơn nếu cần, nhưng không bao giờ hướng ra ngoài về phía hai đầu.

7. Giá đỡ xiên quay

Giá đỡ xiên quay giúp lấy gà nguyên con ra dễ dàng.

Đặc điểm và ưu điểm



1. Nút lựa chọn chức năng

Dùng để chọn các chức năng khác nhau

2. Nút điều chỉnh Nhiệt độ/ Thời gian

Dùng để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo yêu cầu.

3. Nút xoay chọn chế độ điều chỉnh Thời gian/ Nhiệt độ

Dùng để chọn điều chỉnh thời gian hoặc nhiệt độ.

4. Điều chỉnh tốc độ quạt

Nồi chiên có hai tốc độ quạt, thấp hoặc cao, nhấn nút này có thể điều chỉnh tốc độ quạt giữa thấp và cao. Một biểu tượng quạt sẽ sáng đèn khi quạt hoạt động ở tốc độ thấp, hai biểu tượng quạt sẽ sáng đèn khi quạt hoạt động ở tốc độ cao.

5. Nút Khởi động/Dừng

Dùng để khởi động hoặc dừng hoạt động của Lò nướng.

6. Đèn lò nướng

Nhấn nút này để bật hoặc tắt Đèn lò nướng.

Tổng quan chung về các chức năng

STT	Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
7	Khoai tây chiên		230	20	Cao
8	Pizza		230	15	Thấp
9	Cá		230	25	Thấp
10	Bánh mì nướng		230	10	Thấp

11	Quay		230	20	Thấp
12	Bánh		170	35	Thấp
13	Bít tết		230	12	Thấp
14	Hâm nóng		60	30	Thấp
15	Gà		230	20	Cao
16	Hút nước		60	60	Thấp

17. Biểu tượng tốc độ quạt

Biểu tượng quạt phía trên sẽ sáng khi tốc độ quạt thấp; cả hai biểu tượng quạt sẽ sáng cùng lúc khi tốc độ quạt cao.

18.Hiển thị nhiệt độ

Màn hình số hiển thị nhiệt độ hoạt động.

19. Hiển thị thời gian

Màn hình số hiển thị thời gian hoạt động.

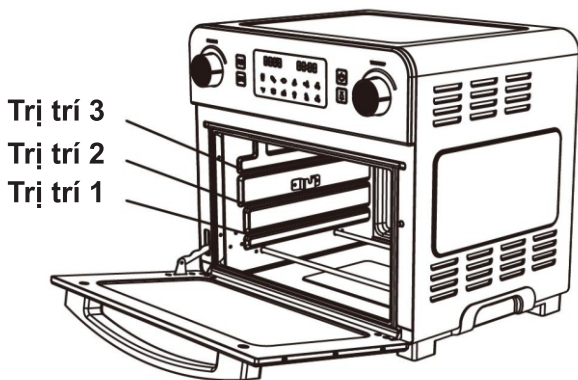
Hướng dẫn các chức năng của nồi chiên

Chức năng	Cách dùng
Khoai tây chiên	Chức năng KHOAI TÂY CHIÊN kết hợp nhiệt độ cao và dòng khí tối đa để chiên đồ ăn giòn và vàng nâu đều.

Bagel	Chức năng BAGEL làm giòn bên trong bánh sừng bò cắt trong khi chỉ nướng nhẹ bên ngoài. Chức năng này cũng rất lý tưởng để nướng bánh xốp hoặc bánh mì cắt lát dày, mà đòi hỏi một mặt phải được nướng nhiều hơn mặt kia.
Quay	Làm nóng thức ăn với 4 yếu tố hàng đầu và tốc độ quạt thấp, nấu trong khi Xiên quay quay gà hoặc thịt. Giữ cho thức ăn giòn ở bên ngoài, ngon ngọt ở bên trong và chín đều.
Nướng không dầu	Chức năng NƯỚNG KHÔNG DẦU lý tưởng để nướng bánh sandwich mặt mở, lát mỏng thịt, gia cầm và cá, xúc xích và rau. Chức năng nướng này cũng có thể dùng để làm chín vàng bề mặt của món thịt hầm, gratin và các món tráng miệng.
Quay không dầu	Chức năng QUAY KHÔNG DẦU lý tưởng để nấu các loại thịt và gia cầm. Thức ăn được nấu mềm và ngon ngọt từ bên trong và bên ngoài được nướng hoàn hảo.
Pizza	Chức năng PIZZA làm tan chảy và nướng vàng phô mai và toppings, trong khi làm giòn lớp vỏ pizza.
Nướng bánh	Chức năng NƯỚNG BÁNH nướng vàng và giòn vỏ ngoài bánh mì trong khi vẫn giữ được độ mềm và ẩm bên trong. Chức năng này cũng lý tưởng để làm bánh muffin và bánh waffle kiểu Anh.
Nướng	Chức năng NƯỚNG có thể nấu chín đều thức ăn. Chức năng này lý tưởng để nướng bánh ngọt, bánh muffin, bánh brownie và bánh pastry. Chức năng NƯỚNG cũng lý tưởng để nấu đồ ăn đông lạnh đóng gói sẵn như lasagna và pot pie.
Hâm nóng	Chức năng HÂM NÓNG giúp duy trì độ nóng của thức ăn ở một nhiệt độ được khuyến cáo để tránh sự phát triển của vi khuẩn.
Hút nước	Chức năng HÚT NƯỚC kết hợp nhiệt độ thấp và ổn định với dòng khí tối đa để làm khô đều thức ăn mà không cần nấu hoặc làm nóng quá mức.

Vỉ nướng

Vỉ nướng có 3 vị trí đỡ, trên cùng, giữa và dưới cùng.



Trước khi sử dụng lần đầu

- Mở hộp và bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.

Vệ sinh lò nướng theo hướng dẫn tại phần Bảo quản & Vệ sinh của hướng dẫn này.

- Đặt máy trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng máy cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
- Chúng tôi khuyến cáo nên chạy thử lò nướng để loại bỏ chất bảo quản khỏi các bộ phận làm nóng. Tiến hành chạy thử tại nơi thông thoáng vì có thể có một lượng nhỏ khói và mùi. Điều này là bình thường và đã được dự kiến.

Sử dụng nồi chiên

Lưu ý

1. Ở bất kỳ chế độ chức năng nào thì thời gian và nhiệt độ đều có thể điều chỉnh được, nếu người dùng cần thời gian và nhiệt độ khác thì có thể nhấn nút xoay chọn chế độ điều chỉnh Thời gian/ Nhiệt độ ở phía trên cùng bên trái của màn hình hiển thị. Một lần nhấn, màn hình hiển thị nhiệt độ sẽ nháy, xoay núm về phía bên phải để điều chỉnh nhiệt độ; nếu người dùng muốn điều chỉnh thời gian, nhấn nút này lại lần nữa, Lò nướng sẽ ở chế độ điều chỉnh thời gian, màn hình hiển thị thời gian sẽ nháy, sau đó xoay núm về phía bên phải và chỉnh thời gian theo mong muốn.
2. Tốc độ quạt: Một đặc điểm độc đáo của Lò nướng này là điều chỉnh tốc độ quạt ở từng chế độ chức năng. Lò nướng có một tốc độ quạt mặc định, nếu người dùng muốn thay đổi tốc độ quạt, nhấn nút chọn tốc độ để điều chỉnh tốc độ quạt như mong muốn.

Khoai tây chiên

1. Đặt Lò nướng không dầu trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng nồi chiên cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.
3. Rổ chiên có thể đặt lên trên Vỉ nướng hoặc trong Khay nướng. Sử dụng chức năng chiên không dầu ở vị trí đỡ ở giữa hoặc dưới cùng của nồi chiên.
4. Cắm nồi chiên với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.
5. Xoay núm chức năng, chọn chức năng khoai tây chiên, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
Khoai tây chiên		230	20	

6. Nhấn nút start/stop để bật nồi chiên. Biểu tượng khoai tây chiên sẽ sáng, các biểu tượng khác sẽ tắt. Khi hết thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ TẮT.

Lưu ý: thời gian/nhiệt độ cũng như tốc độ quạt đều có thể điều chỉnh theo ý muốn được.

7. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng Lò nướng.

Pizza

- 1. Đặt Lò nướng trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng nồi chiên cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
- 2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.
- 3. Đặt pizza lên vỉ nướng; sau đó đặt vỉ nướng ở vị trí giữa.
- 4. Cắm Lò nướng với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.
- 5. Xoay núm chức năng, chọn chức năng pizza, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
pizza		230	15	

Bagel

- 1. Đặt Lò nướng trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng nồi chiên cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
- 2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.
- 3. Đặt thức ăn lên vỉ nướng; sau đó đặt vỉ nướng ở vị trí giữa.
- 4. Cắm Lò nướng với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.

5. Xoay núm chức năng, chọn chức năng pizza, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
Bagel		230	25	

6. Nhấn nút start/stop để bật Lò nướng. Biểu tượng bagel sẽ sáng, các biểu tượng khác sẽ tắt. Khi hết thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ TẮT.

Lưu ý: thời gian/nhiệt độ cũng như tốc độ quạt đều có thể điều chỉnh theo ý muốn được.

7. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng Lò nướng.

Nướng bánh mì

- 1. Đặt Lò nướng trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng Lò nướng cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
- 2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.
- 3. Đặt bánh mì lên vỉ nướng; sau đó đặt vỉ nướng ở vị trí giữa.
- 4. Cắm Lò nướng với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.
- 5. Xoay núm chức năng, chọn chức năng nướng bánh mì, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
Bánh mì nướng		230	10	

6. Nhấn nút start/stop để bật Lò nướng. Biểu tượng nướng bánh mì sẽ sáng, các biểu tượng khác sẽ tắt. Khi hết thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ TẮT.

Lưu ý: thời gian/nhiệt độ cũng như tốc độ quạt đều có thể điều chỉnh theo ý muốn được.

7. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng Lò nướng.

Nướng

- 1. Đặt nồi chiên không dầu trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng Lò nướng cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
- 2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.
- 3. Đặt bánh mì lên vỉ nướng; sau đó đặt vỉ nướng ở vị trí giữa.
- 4. Cắm Lò nướng với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.
- 5. Xoay núm chức năng, chọn chức năng nướng bánh mì, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
Bánh ngọt		170	35	

- 6. Nhấn nút start/stop để bật Lò nướng. Biểu tượng nướng bánh sẽ sáng, các biểu tượng khác sẽ tắt. Khi hết thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ TẮT.
- Lưu ý: thời gian/nhiệt độ cũng như tốc độ quạt đều có thể điều chỉnh theo ý muốn được.
- 7. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng Lò nướng.

Nướng không dầu

- 1. Đặt Lò nướng trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng Lò nướng cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
- 2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.
- 3. Đặt khay nướng vào vị trí đỡ ở giữa của Lò nướng.
- 4. Cắm Lò nướng với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.

5. Xoay núm chức năng, chọn chức năng nướng không dầu, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
Bít tết		230	12	

6. Nhấn nút start/stop để bật Lò nướng. Biểu tượng nướng không dầu sẽ sáng, các biểu tượng khác sẽ tắt. Khi hết thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ TẮT.

Lưu ý: thời gian/nhiệt độ cũng như tốc độ quạt đều có thể điều chỉnh theo ý muốn được.

7. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng Lò nướng.

Quay không dầu

1. Đặt Lò nướng trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng Lò nướng cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.

2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.

3. Đặt khay nướng vào vị trí đỡ ở giữa của Lò nướng.

4. Cắm Lò nướng với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.

5. Xoay núm chức năng, chọn chức năng quay không dầu, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
Gà		230	20	

6. Nhấn nút start/stop để bật nồi chiên. Biểu tượng quay không dầu sẽ sáng, các biểu tượng khác sẽ tắt. Khi hết thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ TẮT.

Lưu ý: thời gian/nhiệt độ cũng như tốc độ quạt đều có thể điều chỉnh theo ý muốn được.

7. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng Lò nướng.

Hâm nóng

- 1. Đặt Lò nướng trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng nồi chiên cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
- 2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.
- 3. Đặt khay nướng vào vị trí đỡ ở giữa của Lò nướng.
- 4. Cắm Lò nướng với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.
- 5. Xoay núm chức năng, chọn chức năng hâm nóng, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
Hâm nóng		60	30	

- 6. Nhấn nút start/stop để bật Lò nướng. Biểu tượng hâm nóng sẽ sáng, các biểu tượng khác sẽ tắt. Khi hết thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ TẮT.

Lưu ý: thời gian/nhiệt độ cũng như tốc độ quạt đều có thể điều chỉnh theo ý muốn được.

- 7. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng Lò nướng.

Hút nước

- 1. Đặt Lò nướng trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng Lò nướng cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
- 2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.
- 3. Đặt rổ chiên vào vị trí đỡ ở giữa của Nồi chiên. Sắp xếp thức ăn đều vào rổ chiên. Để đạt được hiệu quả tốt nhất, đặt thức ăn thành một lớp và có khoảng cách giữa các miếng.
- 4. Cắm Lò nướng với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.
- 5. Xoay núm chức năng, chọn chức năng hút nước, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
Hút nước		60	60	

6. Nhấn nút start/stop để bật Lò nướng. Biểu tượng hút nước sẽ sáng, các biểu tượng khác sẽ tắt. Khi hết thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ TẮT.

Lưu ý: thời gian/nhiệt độ cũng như tốc độ quạt đều có thể điều chỉnh theo ý muốn được.

7. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng Lò nướng.

Quay

1. Đặt Lò nướng trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng Lò nướng cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.

2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Lò nướng.

3. Đặt một nĩa quay vào cuối Xiên quay với nĩa đối diện với phần trung tâm và vặn chặt vít quay.

4. Xiên đầu nhọn của Xiên quay qua phần giữa của thức ăn cần được nấu chín.

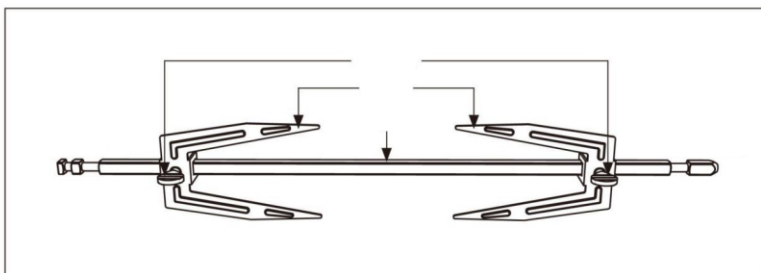
5. Đặt nĩa quay khác vào đầu còn lại của Xiên quay sao cho nĩa đối diện với thịt quay.

6. Điều chỉnh thịt quay sao cho được đặt vào giữa Xiên quay. Đảm bảo rằng Nĩa quay siết chặt thịt quay trên Xiên quay và vặn chặt Vít.

7. Khi nấu thịt gia cầm, cần phải buộc chặt chân và cánh với phần thân bằng dây để cho thịt quay càng gọn càng tốt để Xiên quay có thể di chuyển dễ dàng (xem hướng dẫn buộc gia cầm).

8. Nêm gia vị hoặc nếm các món nướng như mong muốn.

9. Đặt đầu nhọn (Phía bên phải – xem Hình 1) của Xiên quay vào ổ truyền động ở thành bên phải của Lò nướng.



10. Đặt đầu có rãnh (Bên trái – xem Hình 1) của Xiên quay lên thành trong bên trái của Lò nướng.

11. Cắm Lò nướng với nguồn điện, đèn LED hiển thị TẮT. Ở chế độ này, nhấn bất kỳ nút xoay hoặc nút khởi động / dừng nào cũng có thể kích hoạt máy đang ở chế độ chờ.

12. Xoay núm chức năng, chọn chức năng quay, ở chế độ này, thời gian và nhiệt độ, tốc độ quạt hiển thị như bên dưới.

Tên chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Tốc độ quạt
Quay		170	45	

13. Nhấn nút start/stop để bật Lò nướng. Biểu tượng quay sẽ sáng, các biểu tượng khác sẽ tắt. Khi hết thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ TẮT.

Lưu ý: thời gian/nhiệt độ cũng như tốc độ quạt đều có thể điều chỉnh theo ý muốn được.

14. Rút phích cắm khỏi ổ cắm trên tường khi không sử dụng Lò nướng.

15. Bỏ thịt quay ra khỏi nồi chiên sử dụng Dụng cụ chuyên dùng bằng cách đặt dụng cụ bên dưới đầu có rãnh của Xiên. Nhấc bên trái lên và hướng về phía bạn một góc và trượt bên phải của Xiên khỏi ổ quay.

16. Đặt thịt quay lên thớt và chờ 10-15 phút.

17. Sử dụng một miếng lót nồi, lõi lồng Vít trên nĩa quay và tháo Xiên quay khỏi thịt quay.

18. Cẩn thận tháo nĩa quay và cắt thịt quay.

Cách buộc gia cầm



Đặt gia cầm lên thớt úp phần ức xuống.
Đặt sợi dây nhỏ bên dưới cánh sau đó
kéo dây đều giữa chân và ức



Bắt chéo sợi dây



Đặt sợi dây dưới đầu hai chân



Cuốn sợi dây xung quanh chân, sau đó
buộc chặt hai chân với nhau thành 1 nút
thắt nơ để buộc chặt



Đặt xiên quay xuyên qua bụng gia cầm.
Ghim chặt nĩa quay giữ chân và vào
lưng của gia cầm, sau đó siết chặt vít trên
nĩa quay



Đặt một nĩa quay khác trên xiên quay.
Trượt xuống và xiết chặt nĩa quay vào hai
phía của phần ức. Siết chặt vít trên xiên
quay. Đặt vào nồi chiên.

Bảo quản & vệ sinh

- Rút phích cắm Lò nướng và để nguội trước khi vệ sinh. Không sử dụng miếng chùi rửa gây trầy xước, bởi chúng có thể gây hỏng bề mặt. Đơn giản chỉ cần lau bên ngoài bằng một miếng vải sạch, ẩm và lau khô. Sử dụng chất tẩy rửa vào một miếng vải, không đổ trực tiếp lên Lò nướng. Không dùng lực quá mạnh khi vệ sinh bằng điều khiển vì nó có thể khiến các dòng chữ lâu dần bị xóa đi.

- Để làm sạch các thành bên trong và dưới cùng của Lò nướng (trước tiên hãy tháo Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời), sử dụng xà phòng hoặc miếng bọt biển ẩm. Không được sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc các sản phẩm ăn mòn bao gồm cả nước tẩy rửa làm sạch. Những thứ này có thể làm hỏng bề mặt nồi. Không bao giờ được sử dụng miếng bùi nhùi thép đối với Lò nướng hoặc các phụ kiện.

- Vỉ nướng, Khay nướng, Rổ chiên và Khay hứng mảnh vụn có thể được rửa bằng tay trong nước nóng, sủi bọt hoặc sử dụng một miếng cọ rửa nylon hoặc bàn chải nylon. Những bộ phận này không an toàn khi sử dụng máy rửa chén.

- Luôn vệ sinh Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời sau mỗi lần sử dụng. Các hạt thức ăn dư thừa có thể gây ra khói và sẽ khó lấy ra khỏi khay. Để loại bỏ dầu mỡ hoặc các hạt thức ăn bị cháy, bạn có thể ngâm Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời trong nước nóng, sủi bọt hoặc sử dụng chất tẩy rửa không ăn mòn. Không được sử dụng Lò nướng khi mà không có Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời.

- Có thể vệ sinh Xiên quay, Nĩa, Vít và Dụng cụ chuyên dùng bằng vải hoặc miếng bọt biển trong nước nóng, sủi bọt. Đối với các vết bẩn cứng đầu, ngâm chúng trong nước nóng trước khi làm sạch.

- Phần bên trong của Nồi chiên không dầu nên được vệ sinh để loại bỏ dầu mỡ dư thừa có thể tích tụ sau khi nấu các món ăn nhiều dầu mỡ hoặc sau khi sử dụng chức năng quay. Làm như vậy sẽ ngăn khói mùi trong nồi trong những lần sử dụng tiếp theo.