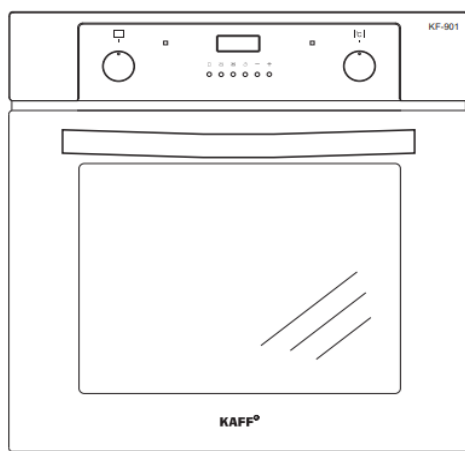


KAFF[®]

Instruction Manual

60cm Built-in Electric Oven



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ NƯỚNG ÂM TỬ KAFF KF-901

CẢNH BÁO

- 1) Thiết bị không được sử dụng bởi những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn. Trẻ em được giám sát không chơi với thiết bị.
- 2) Trong quá trình sử dụng, các thiết bị trở nên nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận phát nhiệt bên trong lò, đối với phạm vi nấu ăn và lò nướng.
- 3) **CẢNH BÁO:** Các bộ phận có thể tiếp cận được có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ nên tránh xa.
- 4) Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để làm sạch kính cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến kính bị vỡ.
- 5) Nếu trong quá trình thử nghiệm của Điều 11, sự gia tăng nhiệt độ ở tâm của bề mặt đáy bên trong của ngăn chứa vượt quá mức quy định đối với tay cầm được giữ trong thời gian ngắn trong sử dụng bình thường, thì hướng dẫn này phải nêu rõ rằng các bề mặt này có thể nóng lên.
- 6) Phải tắt lò trước khi tháo bộ phận bảo vệ và sau khi làm sạch, bộ phận bảo vệ phải được thay thế theo hướng dẫn.
- 7) Các chi tiết chỉ ra việc cài đặt đúng
- 8) Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.
- 9) Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay bóng đèn để tránh khả năng bị điện giật.
- 10) Không được lắp đặt thiết bị sau cánh cửa trang trí để tránh quá nóng.
- 11) Ngắt kết nối thiết bị sau khi lắp đặt, bằng phích cắm có thể tiếp cận hoặc một công tắc trong hệ thống dây điện cố định.
- 12) Nếu dây cung cấp bị hỏng, nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự phải được thay thế để tránh nguy hiểm.
- 13) Thiết bị này phải được kết nối với một mạch tích hợp công tắc cách ly mà người dùng có thể tiếp cận sau khi lắp đặt với điều kiện ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện. Việc ngắt kết nối có thể đạt được bằng cách kết hợp chuyển đổi trong hệ thống dây cố định phù hợp với các quy tắc đấu dây.
- 14) Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị theo

cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy có liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì người dùng nếu không có sự giám sát.

15) **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận được của nó trở nên nóng trong khi sử dụng.

16) Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.

17) Trẻ em dưới 8 tuổi sẽ bị giữ lại trừ khi được giám sát liên tục.

18) Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy có liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì người dùng nếu không có sự giám sát.

KHÁCH HÀNG THÂN MẾN

Lò đặc biệt dễ sử dụng và cực kỳ hiệu quả, sau khi đọc hướng dẫn sử dụng, việc vận hành lò sẽ trở nên dễ dàng. Trước khi được đóng gói và rời khỏi nhà sản xuất, lò đã được kiểm tra kỹ lưỡng về độ an toàn và chức năng. Trước khi sử dụng thiết bị, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng. Bằng cách làm theo các hướng dẫn này một cách cẩn thận, bạn sẽ có thể tránh được bất kỳ sự cố nào khi sử dụng thiết bị. Điều quan trọng là phải giữ hướng dẫn sử dụng và cất ở nơi an toàn để có thể tham khảo bất cứ lúc nào. Cần phải làm theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn một cách cẩn thận để tránh có thể tai nạn.

Thận trọng!

Không sử dụng lò nướng cho đến khi bạn đã đọc hướng dẫn sử dụng này. Lò chỉ dùng trong gia đình. Nhà sản xuất có quyền đưa ra những thay đổi không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị.

MỤC LỤC

Hướng dẫn an toàn.....	3
Cách tiết kiệm năng lượng.....	5
Mô tả của thiết bị.....	7
Thông số kỹ thuật của thiết bị.....	9
Cài đặt.....	10
Hoạt động.....	12
Làm sạch và bảo trì.....	28
Nướng trong lò-gợi ý thực tế.....	31
Hoạt động trong trường hợp khẩn cấp.....	37
Dữ liệu kỹ thuật.....	38

NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN:

GHI CHÚ:

Đảm bảo có ổ cắm nối đất gần đó (phía sau thiết bị) Một mạch nguồn chuyên dụng được khuyến nghị cho thiết bị nhưng không bắt buộc. Các thiết bị điện bổ sung trên cùng một mạch có thể vượt quá định mức dòng điện (cường độ dòng điện) cho mạch đó. cơ sở lắp đi lắp lại, sau đó một mạch chuyên dụng có thể sẽ được yêu cầu.! Thiết bị chỉ được lắp đặt bởi người có chuyên môn theo đúng hướng dẫn được cung cấp. Việc lắp đặt không đúng cách có thể gây hại cho người, động vật hoặc có thể làm hỏng tài sản.Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm về việc không phù hợp cài đặt có thể gây hại cho người và động vật và làm hỏng tài sản.Quan trọng: Nguồn điện cung cấp cho thiết bị phải được ngắt trước khi thực hiện bất kỳ công việc điều chỉnh hoặc bảo trì nào đối với thiết bị.

CẢNH BÁO:

Khi sử dụng sản phẩm này, luôn phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa cơ bản, bao gồm những điều sau:Lò nướng gắn trong của bạn là một thiết bị điện đã được phân loại. Giống như bất kỳ thiết bị điện nào và đặc biệt là với lò sưởi điện, phải tuân theo các biện pháp phòng ngừa cơ bản để giảm nguy cơ hỏa hoạn, bỏng, điện giật và / hoặc các thương tích nghiêm trọng khác hoặc tử vong.! Thiết bị trở nên nóng trong khi hoạt động. Cần thận không chạm vào các bộ phận nóng bên trong lò.! Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.Khi đang hoạt động, tiếp xúc trực tiếp với nồi có thể gây bỏng! Đảm bảo không chạm vào các vật dụng nhỏ của thiết bị gia đình, bao gồm dây nối, không chạm vào lò nóng hoặc bếp nấu vì vật liệu cách nhiệt của thiết bị này thường không chịu được nhiệt độ cao.! Không để nguyên nồi khi chiên vì dầu và mỡ có thể bắt lửa do quá nóng hoặc sôi. Không đặt chảo có trọng lượng trên 15 kg trên cửa lò đang mở và chảo trên 25 kg trên bếp.

! Không sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc các vật kim loại sắc nhọn để lau cửa vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến nứt kính.

! Không sử dụng bếp trong trường hợp có lỗi kỹ thuật. Mọi lỗi phải được khắc phục bằng người có đủ năng lực và thẩm quyền thích hợp.

! Trong trường hợp xảy ra sự cố do lỗi kỹ thuật, ngắt nguồn điện và báo lỗi cho trung tâm bảo hành để được sửa chữa.

! Các quy tắc và điều khoản trong sách hướng dẫn này cần được tuân thủ nghiêm ngặt. Không cho phép bất kỳ ai không quen thuộc với nội dung của sách hướng dẫn này vận hành nồi.

! Không nên làm sạch nồi bằng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.

! Các tấm tiếp giáp với lò phải làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

! Các tủ có mặt ngoài bằng veneer phải được lắp ráp bằng keo có thể chịu được nhiệt độ lên đến 100 °C.

! Để các vật liệu dễ cháy, chẳng hạn như: rèm, màn, đồ nội thất, gối, quần áo, khăn trải giường, bộ đồ giường, giấy, v.v., cách mặt trước và mặt sau của lò sưởi ít nhất 3 feet (0,9 mét). Không sử dụng thiết bị này trong các khu vực có thể có xăng, sơn hoặc các chất lỏng dễ cháy khác hoặc hơi liên quan của chúng.

! Để giảm nguy cơ hỏa hoạn, không đặt hoặc lắp đặt thiết bị này ở những nơi có thể bị tắc nghẽn các ống thông gió hoặc lưu thông.

! Dây nguồn của thiết bị phải được kết nối với ổ cắm điện 220-240V được nối đất và bảo vệ thích hợp. Luôn sử dụng bảo vệ sự cố chạm đất khi có yêu cầu của mã điện. Giữ dây nguồn tránh xa các khu vực có giao thông đông đúc, nơi có thể gây nguy hiểm vấp ngã.

! Tránh sử dụng dây nối dài có thể quá nóng và gây cháy.

! Khi vận chuyển hoặc cất giữ thiết bị, hãy để thiết bị ở nơi khô ráo, không có bụi, rung động quá mức hoặc các yếu tố khác có thể làm hỏng thiết bị.

! Không vận hành bất kỳ lò nào với dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi lò bị trục trặc, bị rơi hoặc bị hỏng trong bất kỳ cách nào. Hãy chuyển lò đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để được kiểm tra.

! Nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bằng dây hoặc bộ phận lắp ráp đặc biệt có sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất.

! Chỉ sử dụng lò này như được mô tả trong sách hướng dẫn này. Bất kỳ cách sử dụng nào khác không được nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích cho con người.

! Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

! Không bao giờ thêm nước lạnh vào thực phẩm trên khay nóng hoặc khay nướng hoặc trực tiếp lên thực phẩm trong lò nóng.
! Không nhấc lò bằng tay cầm.

CÁCH TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG



Sử dụng năng lượng một cách có hiệu quả không chỉ tiết kiệm tiền mà còn là một môi trường sống. Vì vậy, hãy tiết kiệm năng lượng ! Và đây là cách bạn có thể làm điều đó:

! Không mở vung chảo quá thường xuyên (một chiếc nồi đã được quan sát sẽ không bao giờ sôi!) Không mở cửa lò thường xuyên một cách không cần thiết.! Tắt lò đúng lúc và tận dụng nhiệt dư. Đối với thời gian nấu lâu, hãy tắt các vùng gia nhiệt từ 5 đến 10 phút trước khi nấu xong, Điều này giúp tiết kiệm đến 20% năng lượng. Chỉ sử dụng lò khi nấu các món ăn lớn hơn. Thịt lên đến 1 kg có thể được chế biến tiết kiệm hơn trong chảo trên bếp từ. Tận dụng nhiệt dư từ lò. Nếu thời gian nấu lớn hơn 40 phút, tắt lò trước thời gian kết thúc 10 phút.

Quan trọng! Khi sử dụng bộ hẹn giờ, hãy đặt thời gian nấu ngắn hơn một cách thích hợp tùy theo món ăn được chế biến.

! Đảm bảo rằng cửa lò được đóng đúng cách. Nhiệt có thể bị rò rỉ qua các vết tràn trên gioăng cửa. Dọn dẹp ngay lập tức các chất bị đổ ra ngoài.

! Không lắp đặt nồi ở gần tủ lạnh / tủ đông. Nếu không thì mức tiêu thụ năng lượng tăng lên một cách không cần thiết.

ĐÓNG GÓI



Trong quá trình vận chuyển, bao bì bảo vệ được sử dụng để bảo vệ thiết bị khỏi mọi hư hỏng. Tất cả các vật liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; chúng có thể tái chế 100% và được đánh dấu bằng ký hiệu thích hợp. Thận trọng! Trong quá trình mở gói, gói hàng phải được để xa tầm tay trẻ em.

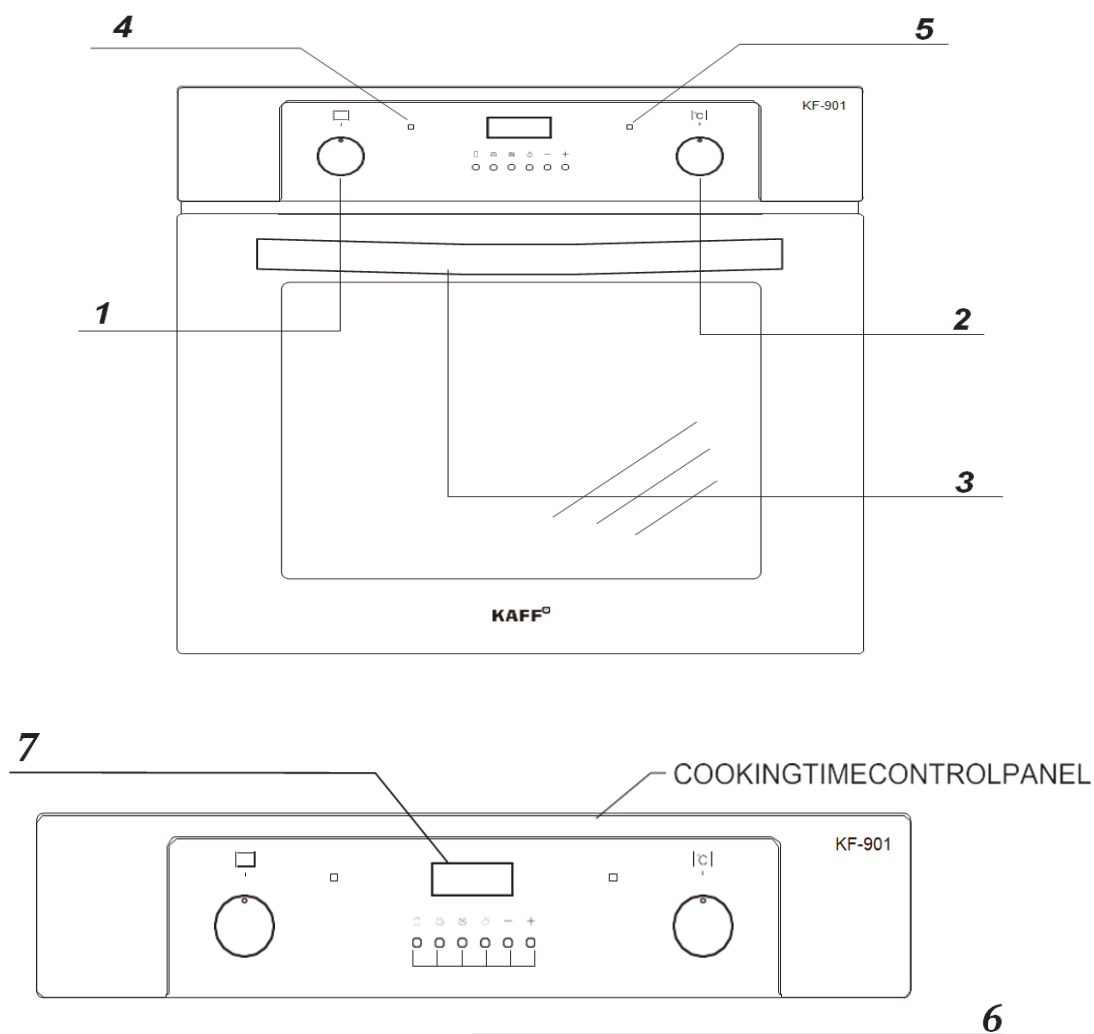
KHAI THÁC ỨNG DỤNG



Các thiết bị cũ không nên được vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt thông thường mà nên được chuyển đến một trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Được hiển thị trên sản phẩm, hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì cho thấy rằng nó phù hợp để tái chế. Vật liệu sử dụng bên trong thiết bị có thể tái chế và được dán nhãn với thông tin liên quan đến điều này. Bằng cách tái chế vật liệu hoặc các bộ phận khác từ các thiết bị đã qua sử dụng, bạn đang đóng góp đáng kể vào việc bảo vệ môi trường của chúng ta. Chính quyền địa phương của bạn có thể cung cấp thông tin về các trung tâm xử lý thích hợp cho các thiết bị đã qua sử dụng.

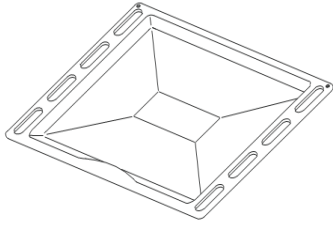
Mô Tả Của Thiết Bị:

(Model No.:KF-901)

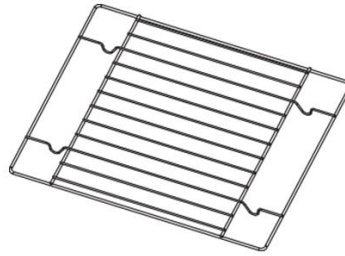


- 1 Nút chọn chức năng lò nướng
- 2 Nút điều chỉnh nhiệt độ
- 3 Tay nắm cửa lò
- 4 Đèn tín hiệu hoạt động chức năng màu vàng
- 5 Đèn tín hiệu điều chỉnh nhiệt độ màu đỏ
- 6 Nhấn giữ
- 7 Màn hình

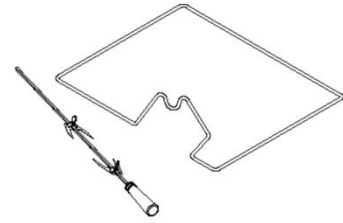
ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT ÁP DỤNG



Khay nướng bánh



Vỉ nướng



XOAY CHIỀU

LẮP ĐẶT

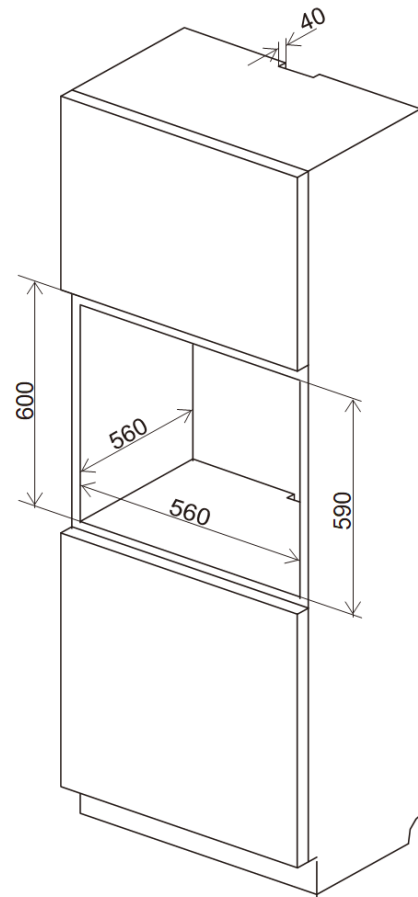
Khu vực bếp phải khô ráo, thoáng khí và được trang bị hệ thống thoát khí hiệu quả. Khi lắp đặt lò, cần đảm bảo khả năng tiếp cận dễ dàng với tất cả các yếu tố điều khiển.

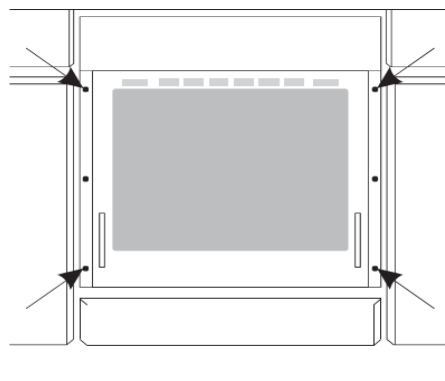
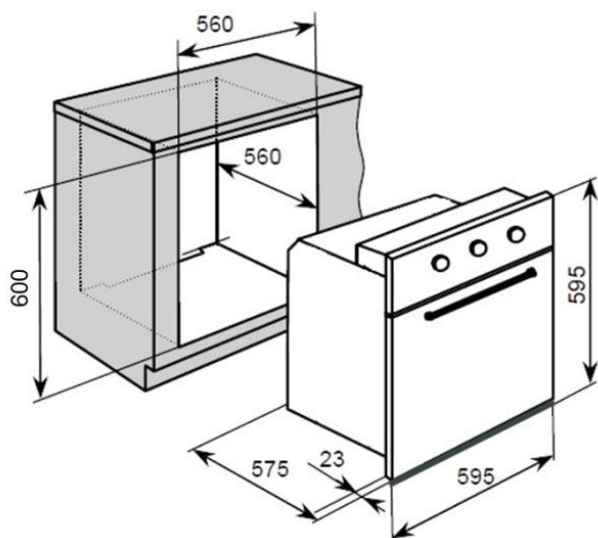
! Đây là một lò nướng lắp sẵn, và bức tường phía sau và một bức tường bên của nó có thể được đặt bên cạnh một món đồ nội thất cao hoặc một bức tường. hoặc ván lạng được sử dụng trên đồ nội thất được trang bị phải được phủ bằng chất kết dính chịu nhiệt (100 °C) để ngăn chặn sự biến dạng bề mặt hoặc bong tróc của lớp phủ.

! Tạo khe hở với kích thước cho trong sơ đồ để lắp lò.

Đảm bảo rằng phích cắm điện đã được ngắt kết nối và sau đó kết nối lò với nguồn điện chính.

! Chèn hoàn toàn lò vào khe hở mà không để bốn vít ở các vị trí trong sơ đồ bị rơi ra ngoài.





Kích thước sản phẩm

Chiều cao: 595mm

Chiều rộng: 595mm

Chiều sâu: 575mm : Kích thước khẩu độ 600mm 560mm 560mm (tối thiểu)

LẮP ĐẶT : Kết nối điện

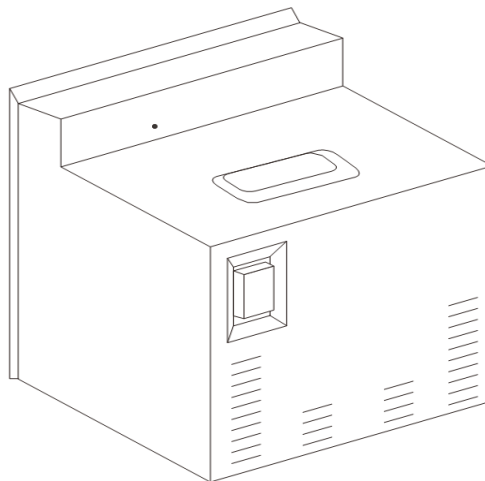
Cảnh báo!

Tất cả các công việc điện phải được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ phù hợp và được ủy quyền. Không được thay đổi hoặc cố ý thay đổi nguồn cung cấp điện.

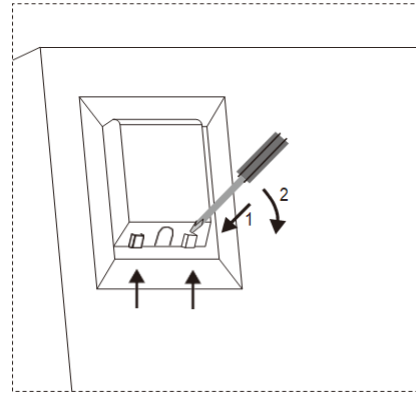
Hướng dẫn lắp

Lò được sản xuất để hoạt động với dòng điện xoay chiều ba pha (220V- 240V / 50Hz). Sơ đồ kết nối cũng được tìm thấy trên vỏ hộp đấu nối. Hãy nhớ rằng dây kết nối phải phù hợp với loại kết nối và định mức công suất của lò.

Cáp kết nối phải được giữ chặt trong một kẹp giảm căng thẳng.

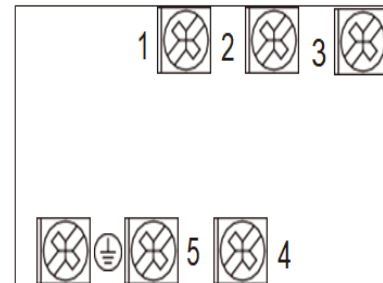


Nhớ kết nối mạch điện an toàn với đầu nối hộp đầu nối được đánh dấu. Nguồn điện cho lò phải có công tắc an toàn cho phép ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách giữa các tiếp điểm làm việc của công tắc an toàn phải đảm bảo ít nhất 3 mm. Trước khi kết nối lò với nguồn điện cung cấp, điều quan trọng là phải đọc thông tin trên bảng dữ liệu và sơ đồ kết nối.

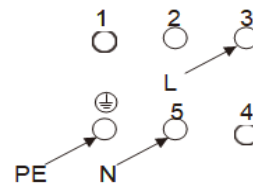


Thận trọng! Điện áp của các bộ phận sưởi ấm $220V \sim 240V$

dây phải được kết nối với thiết bị đầu cuối PE 



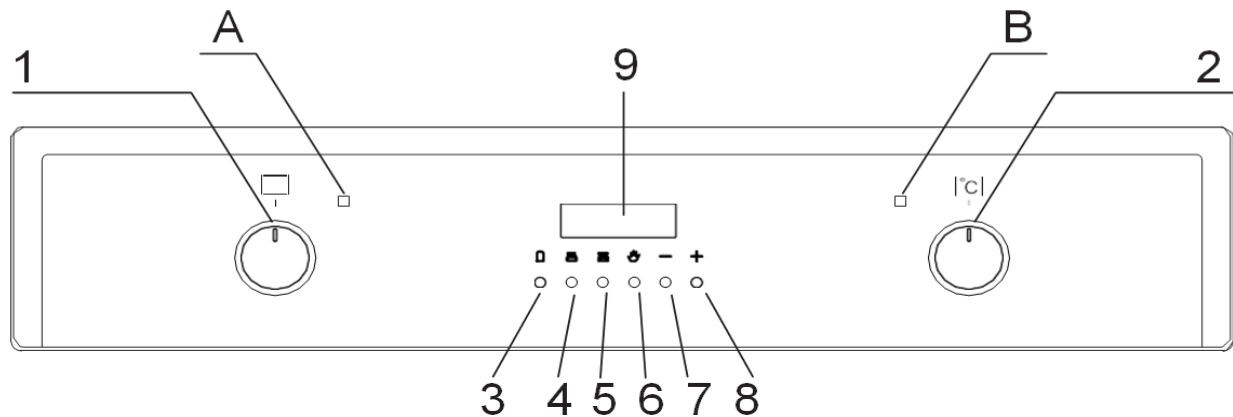
Đối với một pha nối đất 220V ~ 240V nối đất trên: L (Dây màu nâu) kết nối với 3 và N (Dây màu xanh lam) kết nối với số 5, dây an toàn (Màu xanh lá cây)  kết nối với đầu cuối PE.



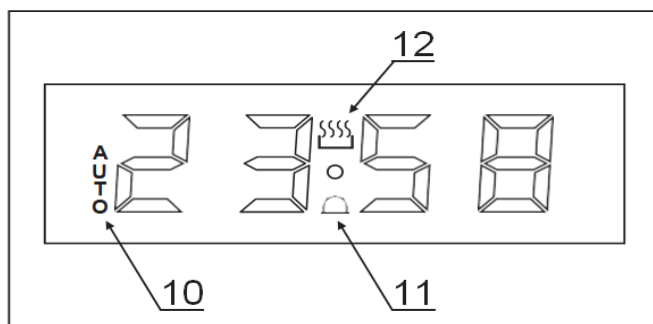
HOẠT ĐỘNG

(Model No.:KF-901)

Control Panle



- 1) Núm chọn chức năng lò nướng
- 2) Núm điều khiển bộ điều nhiệt
- 3) Nút tư vấn phút
- 4) Nút thời lượng
- 5) Nút kết thúc nấu ăn
- 6) Nút vận hành thủ công
- 7) Nút trừ
- 8) Nút cộng
- 9) Màn hình LED
- A) Đèn báo nguồn
- B) Đèn hoạt động của lò



- 10) Biểu tượng chức năng tự động
- 11) Nút tư vấn phút
- 12) Ký hiệu thời lượng

HOẠT ĐỘNG:

Chọn chế độ vận hành thủ công

Sau khi thiết bị của bạn được kết nối với nguồn điện lần đầu tiên, các số trên màn hình hẹn giờ sẽ nhấp nháy. Trước khi có thể chọn chức năng nấu hoặc đặt nhiệt độ, bạn phải đặt thiết bị ở chế độ “vận hành bằng tay”.

- Để chọn chế độ vận hành thủ công, nhấn nút thao tác thủ công (6) trên bảng điều khiển.

-Đặt thời gian trong ngày

Sau khi đặt lò hoạt động bằng tay, bạn cũng nên đặt thời gian trong ngày.

- Sau khi nhấn nút thao tác thủ công (6), sử dụng nút dấu trừ (7) và nút dấu cộng (8) để điều chỉnh thời gian xuất hiện trên màn hình. Sau khi hiển thị đúng thời điểm, hãy nhấn các nút dấu trừ và dấu cộng. Sau một vài giây, thời gian sẽ cố định trên màn hình và bạn sẽ có thể sử dụng lò nướng của mình.

-Hẹn giờ lò nướng

Chỉ có thể sử dụng máy đếm phút với chức năng rã đông của lò. Không có chế độ hẹn giờ nào khác sẽ hoạt động với chức năng rã đông.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Để loại bỏ cặn bẩn trong lò có thể còn sót lại trong quá trình sản xuất, bạn nên chọn chức năng quạt lò và đặt bộ điều nhiệt ở cài đặt nhiệt độ tối đa.

- Việc tạo ra mùi trong quá trình này là hoàn toàn bình thường.
- Bạn nên đảm bảo rằng mọi cửa sổ trong phòng đều được mở trong suốt quá trình này.
- Bạn không nên ở trong phòng khi quá trình đốt cháy đang diễn ra.
- Bạn nên để lò ở chế độ tối đa trong 30 - 40 phút.
- Sau khi khoang lò nguội, nên làm sạch khoang lò bằng nước xà phòng ấm, dùng miếng bọt biển hoặc vải mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn. Các bộ phận bên ngoài của lò nên được làm sạch bằng nước xà phòng ấm, sử dụng miếng bọt biển hoặc vải mềm. Không nên sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn.
- Chúng tôi khuyên bạn nên thường xuyên sử dụng chất làm sạch và đánh bóng thép không gỉ thích hợp trên bề mặt thép không gỉ của thiết bị này.

Đặt chức năng báo phút

Bạn có thể đặt bộ đếm phút bất kỳ lúc nào, bất kể chức năng của lò nướng hay không đã được chọn. Bạn có thể đặt một khoảng thời gian bằng cách sử dụng chức năng đếm phút và báo thức sẽ kêu khi khoảng thời gian đó trôi qua.

- Nhấn nút bộ đếm phút (3), màn hình sẽ hiển thị giá trị 00:00. Đặt

Khi màn hình đã đạt đến thời gian đếm ngược mong muốn của bạn, hãy bỏ qua các nút dấu trừ và dấu cộng. Biểu tượng bộ đếm phút (11) sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.

- Khi thời gian đếm ngược đã được đặt, có thể rút ngắn hoặc kéo dài thời gian bằng cách sử dụng các nút dấu trừ hoặc dấu cộng.

- Báo thức sẽ phát ra khi thời gian đếm ngược trôi qua. Báo thức có thể được tắt tiếng bằng cách nhấn vào nút bấm giờ.

- Quan trọng: Lò sẽ tiếp tục nóng khi chuông báo đã tắt. Nếu nấu xong, bạn vặn nút chọn chức năng của lò và núm điều chỉnh nhiệt đến 0.

Đặt chức năng thời lượng

Chức năng này sẽ cho phép bạn cài đặt thời gian đếm ngược tương tự như chức năng tính phút. Tuy nhiên, lò sẽ không tiếp tục nóng khi thời gian đếm ngược đã trôi qua.

- Sử dụng núm điều khiển bộ điều nhiệt (2) để đặt nhiệt độ bạn yêu cầu. Biểu tượng thời lượng (12) sẽ xuất hiện trên màn hình.

- Sử dụng núm chọn chức năng của lò (1) để chọn chế độ nấu mà bạn yêu cầu.

- Sau đó có thể đặt khoảng thời gian nấu mà bạn yêu cầu.

- Nhấn nút thời lượng (4) và màn hình sẽ hiển thị giá trị 00:00. Đặt khoảng thời gian mà bạn muốn hàm thời lượng đếm ngược, bằng cách sử dụng dấu trừ (7) và dấu cộng (8) các nút.

- Khi màn hình đã đến thời gian đếm ngược mong muốn của bạn, hãy bỏ các nút dấu trừ và dấu cộng. Đồng hồ đếm ngược sẽ bắt đầu ngay lập tức và từ AUTO sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.

- Khi thời gian đếm ngược đã được đặt, có thể rút ngắn hoặc kéo dài thời gian bằng cách sử dụng các nút dấu trừ hoặc dấu cộng.

- Báo động sẽ phát ra khi thời gian đếm ngược trôi qua và lò sẽ tắt. Từ AUTO sẽ nhấp nháy và biểu tượng sưởi ấm sẽ biến mất. Có thể tắt tiếng báo thức bằng cách nhấn nút thời lượng.

- Bạn sẽ cần đưa lò về chế độ vận hành thủ công, sau khi chức năng thời lượng đã được sử dụng. Để thực hiện việc này, bạn nên nhấn nút “vận hành thủ công”, chữ AUTO sẽ biến mất khỏi màn hình và thay vào đó biểu tượng thao tác thủ công sẽ xuất hiện.

- Quan trọng: Nếu bạn không vặn núm điều chỉnh nhiệt độ và chức năng lò nướng

Đặt chức năng nấu

Chức năng này tương tự như chức năng thời gian, tuy nhiên, thay vì chọn khoảng thời gian mà bạn muốn lò tắt sau đó. Bạn chọn thời gian trong ngày mà bạn muốn lò tắt.

- Sử dụng núm điều khiển bộ điều nhiệt (2) để đặt nhiệt độ bạn yêu cầu. Biểu tượng thời lượng (12) sẽ xuất hiện trên màn hình.
- Sử dụng núm chọn chức năng của lò (1) để chọn chế độ nấu mà bạn yêu cầu.
- Nhấn nút nấu kết thúc (5) và màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại trong ngày. Đặt thời gian trong ngày mà bạn muốn lò ngừng nấu bằng cách sử dụng các nút dấu trừ (7) và dấu cộng (8). Bộ hẹn giờ sẽ tính toán thời gian nấu sẽ là bao lâu, dựa trên thời gian trong ngày mà bạn đã chọn và hiển thị trên màn hình.
- Khi màn hình hiển thị đến thời điểm trong ngày mà bạn muốn lò ngừng nấu, hãy bỏ các nút dấu trừ và dấu cộng. Đồng hồ đếm ngược sẽ bắt đầu ngay lập tức và từ AUTO sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.
- Khi thời gian được đặt, có thể sửa đổi thời gian bằng cách nhấn các nút dấu trừ và dấu cộng.
- Khi thời gian trong ngày kết thúc thời gian nấu mà bạn đã đặt, lò sẽ tắt và âm báo sẽ phát ra. Từ AUTO sẽ nhấp nháy và biểu tượng sưởi ấm sẽ biến mất. Có thể tắt tiếng chuông báo bằng cách nhấn nút “kết thúc nấu”. Bạn sẽ cần đưa lò về chế độ vận hành bằng tay sau khi chức năng nấu kết thúc được sử dụng. Để thực hiện việc này, bạn nên nhấn nút thao tác thủ công, chữ AUTO sẽ biến mất khỏi màn hình và thay vào đó biểu tượng thao tác thủ công sẽ xuất hiện.
- Quan trọng: Nếu bạn không vận núm điều chỉnh nhiệt và núm chọn chức năng lò về 0, thì thiết bị sẽ tiếp tục hoạt động ngay sau khi bạn nhấn nút “vận hành bằng tay”. Đặt chức năng thời gian bắt đầu và kết thúc. Chức năng này sẽ cho phép bạn đặt thời gian lò bật trong tương lai và thời gian lò tắt.
- Sử dụng núm điều khiển bộ điều nhiệt (2) để đặt nhiệt độ bạn yêu cầu. Biểu tượng thời lượng (12) sẽ xuất hiện trên màn hình.
- Sử dụng núm chọn chức năng của lò (1) để chọn chế độ nấu mà bạn yêu cầu.
- Nhấn nút thời lượng (4) và màn hình sẽ hiển thị giá trị 00:00. Đặt khoảng thời gian bạn muốn nấu bằng cách sử dụng các nút trừ (7) và cộng (8). Từ AUTO sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ. Lò sẽ tính toán thời gian cần bật, để thức ăn của bạn sẽ chín trong khoảng thời gian mà bạn đã chọn. Nó sẽ tự động bật lên khi đến thời điểm trong ngày mà nó đã tính toán.
- Khi thời gian trong ngày kết thúc thời gian nấu mà bạn đã đặt, lò sẽ tắt và âm báo sẽ phát ra. Từ AUTO sẽ nhấp nháy và biểu tượng sưởi ấm sẽ biến mất. Có thể tắt tiếng chuông báo bằng cách nhấn nút kết thúc nấu hoặc thời gian.

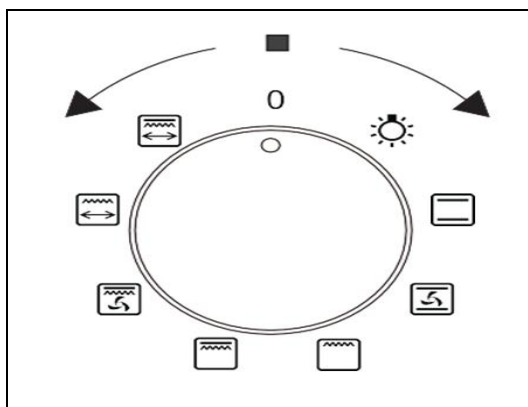
- Bạn sẽ cần đưa lò về chế độ vận hành thủ công, sau khi chức năng thời gian bắt đầu và kết thúc đã được sử dụng. Để thực hiện việc này, bạn nên nhấn nút thao tác thủ công, chữ AUTO sẽ biến mất khỏi màn hình và thay vào đó biểu tượng thao tác thủ công sẽ xuất hiện.
- Quan trọng: Nếu bạn không vận nùm điều chỉnh nhiệt và nùm chọn chức năng lò về 0, thì thiết bị sẽ tiếp tục hoạt động ngay sau khi bạn nhấn nút vận hành bằng tay.

HOẠT ĐỘNG:

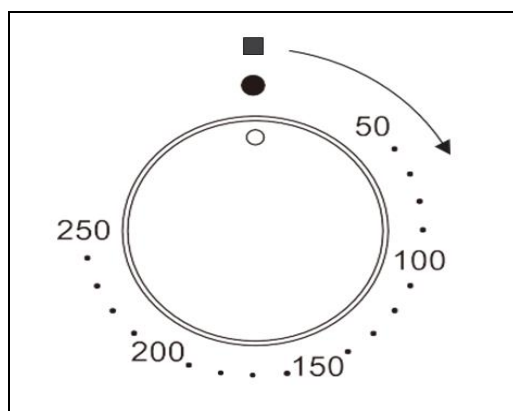
Các chức năng và hoạt động của lò nướng.

Lò nướng đối lưu tự nhiên (thông thường)

Lò có thể được hâm nóng bằng cách sử dụng lò sưởi phía dưới và phía trên. Hoạt động của lò được điều khiển bằng nùm vận chức năng của lò - để cài đặt một chức năng cần thiết bạn nên xoay nùm về vị trí đã chọn.



-để thiết lập một chức năng cần thiết, bạn nên xoay nùm xoay đến vị trí đã chọn. cũng như nùm điều chỉnh nhiệt độ



Có thể tắt lò bằng cách đặt cả hai nùm này ở vị trí “●” / ”○”.

Bật và tắt lò

Để bật lò, bạn cần: đặt các điều kiện làm việc cần thiết của lò, nhiệt độ và chế độ làm nóng.! đặt núm đến vị trí cần thiết, vặn nó sang phải.

Các vị trí núm có thể vặn nó sang đến vị trí cần thiết :

-Ánh sáng lò nướng riêng biệt



Bằng cách đặt núm xoay ở vị trí này, đèn bên trong lò sẽ được bật khi sử dụng lò nướng.

-Thanh nhiệt dưới và trên



Đặt núm xoay ở vị trí này cho phép lò được làm nóng. phân tích thông thường

-Bật quạt, lò dưới và trên



Tại vị trí núm vặn này, lò thực hiện chức năng nướng bánh.Lò nướng thông thường có quạt.

-Thanh nhiệt trên



Đặt núm xoay ở vị trí này, các món ăn sẽ được nướng thanh nhiệt trên

- Nướng kết hợp (Nướng và lò sưởi trên cùng)



Khi "nướng kết hợp" hoạt động, nó cho phép nướng bằng vỉ nướng và bật lò sưởi trên cùng.

- Bật quạt và nướng kết hợp



Khi xoay núm xoay đến vị trí này, lò sẽ kích hoạt chức năng nướng và quạt kết hợp. trong thực tế, chức năng này cho phép nâng cao và cải thiện hương vị của món ăn. Bạn chỉ nên sử dụng vỉ nướng khi đóng cửa lò.

- Nướng quay



Bật chức năng này, lò sẽ chuyển sang chế độ nướng quay.

- Nĩa xoay, nướng kết hợp



Mở ống dẫn nhiệt bên ngoài và bên trong của đỉnh và động cơ quay. Xoay núm sang vị trí này

Thận trọng

Khi chọn bất kỳ chức năng gia nhiệt nào (bật lò sưởi, v.v.), lò sẽ chỉ được bật sau khi nhiệt độ đã được cài đặt bằng núm điều chỉnh nhiệt độ.

Tại vị trí núm chức năng của lò này, khi đặt bộ điều chỉnh nhiệt độ sang vị trí khác 0, đèn đỏ có thể bật sáng mặc dù lò không được làm ấm.

HOẠT ĐỘNG:

Làm nóng lò nhanh : Trong các lò có hệ thống lưu thông không khí tự động, được trang bị quạt và bộ gia nhiệt siêu quạt, có thể sử dụng chức năng làm nóng nhanh - lò sẽ đạt nhiệt độ 150 trong vòng khoảng 4 phút.

Sử dụng lò nướng : Quá trình nướng hoạt động thông qua các tia hồng ngoại phát ra trên món ăn bởi lò sưởi nướng sợi đốt. Để bật chế độ nướng, bạn cần: đặt núm lò nướng đến vị trí được đánh dấu, làm nóng lò trong khoảng 5 phút (đóng cửa lò). đặt khay có đĩa lên vừa ăn mức độ nấu, và nếu bạn đang nướng trên vỉ, hãy chèn một khay để nhỏ giọt ở mức ngay bên dưới (dưới vỉ). cửa lò đóng lại.

Phương thức hoạt động:

Đặt chức năng của lò ở vị trí của quạt cực đại và bộ gia nhiệt phía dưới, đặt núm điều chỉnh nhiệt độ ở vị trí 150 °C, lò nóng lên đến nhiệt độ 150 °C (hoặc thấp hơn nếu được đặt); lò đạt đến nhiệt độ được báo hiệu bằng đèn đỏ của bộ điều chỉnh nhiệt độ sẽ tắt, bây giờ đặt khay với bột vào lò nướng, đặt núm chức năng của lò ở chế độ làm nóng đã chọn, (xem chương Nướng trong các gợi ý thực tế về lò).

Đối với nướng và nướng kết hợp, nhiệt độ phải được đặt ở 250 °C, nhưng đối với chức năng nướng bằng quạt nó phải được đặt ở mức tối đa là 200 °C.

Quan trọng!

Khi chức năng làm nóng nhanh của lò đã được chọn, khoang này không được chứa khay nướng có bột hoặc các yếu tố khác không cấu thành nên phụ kiện của lò. Chức năng làm nóng nhanh không được khuyến khích - sửa chữa để sử dụng với lập trình viên đặt.

Thận trọng!

Nên sử dụng vỉ nướng khi đóng cửa lò. Khi đang sử dụng vỉ nướng, các bộ phận có thể tiếp cận có thể bị nóng. Nên để trẻ em tránh xa lò nướng.

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ:

-Bằng cách đảm bảo vệ sinh và bảo dưỡng nồi nấu đúng cách, bạn có thể có ảnh hưởng đáng kể đến hoạt động liên tục không có lỗi của thiết bị.

-Trước khi bạn bắt đầu vệ sinh, bếp phải được tắt và bạn phải đảm bảo rằng tất cả các nút vặn được đặt ở vị trí “●” / ”0”. Không bắt đầu làm sạch cho đến khi nồi nguội hoàn toàn.

-Thận trọng! Lưỡi dao sắc bén phải luôn được bảo vệ bằng cách điều chỉnh nắp (chỉ cần đẩy nó bằng ngón tay cái của bạn).

Thận trọng!

Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có chứa vật liệu mài mòn để làm sạch và bảo dưỡng bảng mặt trước bằng kính.

Thay thế bóng đèn lò nướng

Để tránh khả năng bị điện giật, hãy đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay thế bóng đèn.

! Đặt tất cả các nút điều khiển đến vị trí ”●” / ”0” và ngắt kết nối phích cắm điện,

! tháo và rửa vỏ đèn sau đó lau khô.

! tháo bóng đèn ra khỏi ổ cắm, thay bóng đèn bằng một bóng đèn nhiệt độ cao mới (300 °C) với các thông số sau:

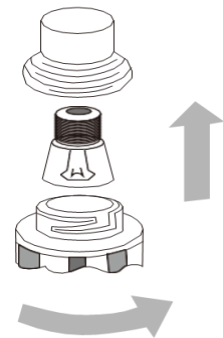
-voltage 230 V

-công suất 25 W

-dịch E14.

! Vặn bóng đèn vào, đảm bảo bóng đèn được cắm đúng vào ổ cắm bằng sứ.

! Bắt vít vào vỏ đèn.

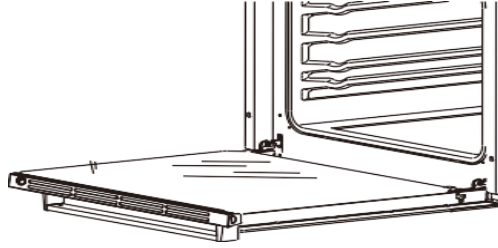


Bóng đèn lò nướng

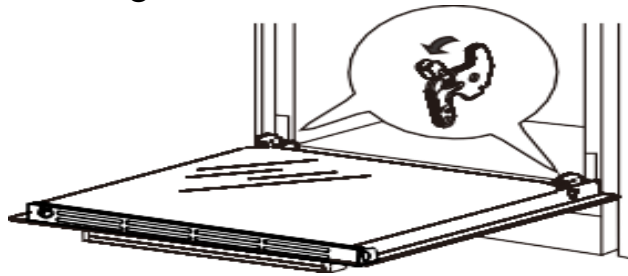
LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ:

Tháo cửa

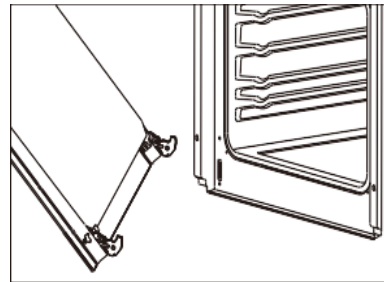
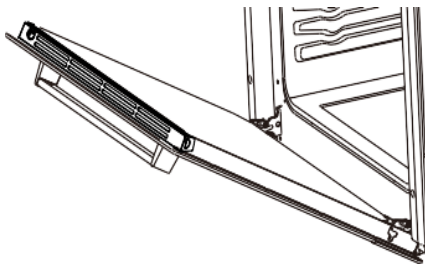
A. Cửa lò mở hoàn toàn.



B. Bản lề chốt được nâng lên hoàn toàn.



C. Nhẹ nhàng đóng cửa lò cho đến khi bạn nghe thấy âm thanh gắn kết, khi chúng đến vị trí kẹp, hai tay giữ cửa và tiếp tục đẩy, đồng thời kéo lên để chốt bản lề ra khỏi lò.

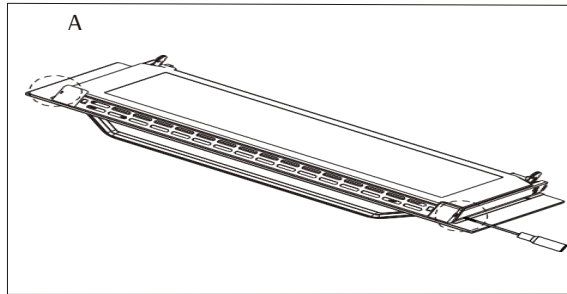


D. Sau khi làm sạch, bản lề được căn chỉnh với chốt cửa lò, đẩy cho đến khi cắn vào nhau

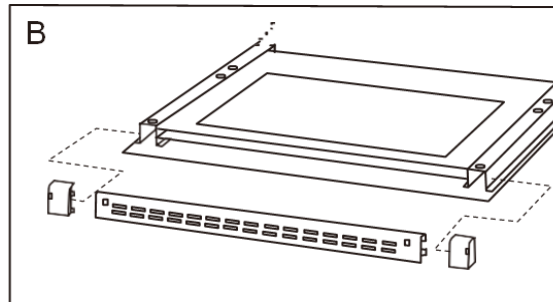
E. Cửa lò mở hoàn toàn và đẩy chốt xuống vị trí ban đầu. Lắp đặt cửa lò

Tháo tấm kính bên trong

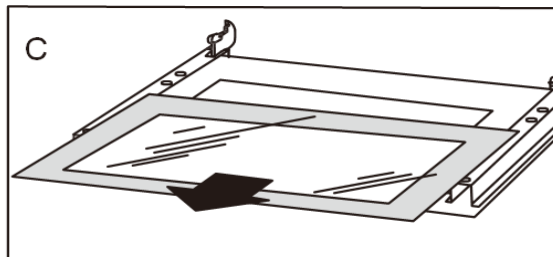
A. Cửa kính có hai khối cố định bằng nhựa. Dùng tuốc nơ vít có rãnh để luồn vào lỗ của khối cố định bằng nhựa và nhẹ nhàng cạy.



B. Tháo khối cố định và các đầu trên của lưới thông gió bằng nhựa.



C. Kính bên trong kéo ra từ khối cố định bằng nhựa bên dưới. Sau khi lau sạch, mặt kính bên trong lắp khối cố định nhựa sau, sau đó lắp khối lắp nhựa bên trên vào.



NƯỚNG TRONG LÒ - THỰC TẾ LÀM BÁNH

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng các khay nướng được cung cấp cùng với lò của bạn. Cũng có thể nướng trong hộp đựng bánh và khay mua ở nơi khác, Để nướng nên dùng khay đen dẫn nhiệt tốt hơn và rút ngắn thời gian nướng.

Không nên sử dụng hình và khay có bề mặt sáng hoặc bóng khi sử dụng phương pháp gia nhiệt thông thường (thanh nhiệt trên và dưới), việc sử dụng các hộp thiếc như vậy có thể dẫn đến việc bánh cơ bản chưa chín.

! Trước khi lấy bánh ra khỏi lò , hãy dùng que gỗ kiểm tra xem bánh đã chín chưa

! Sau khi tắt lò bạn lên để bánh trong lò khoảng 5 phút

! Các thông số nướng được cung cấp trong bảng là gần đúng và có thể được điều chỉnh dựa trên kinh nghiệm và sở thích nấu ăn riêng của bạn .

! Nếu thông tin được cung cấp trong sách công thức khác biệt đáng kể với các giá trị có trong sách hướng dẫn này , vui lòng áp dụng các chỉ dẫn từ trong sách hướng dẫn .

Menu sau chỉ mang tính chất tham khảo:

Bảng 1 : Bánh Chức năng lò nướng

Thanh nhiệt trên + dưới

LOẠI BÁNH					
	MỨC ĐỘ	NHIỆT ĐỘ	MỨC ĐỘ	NHIỆT ĐỘ	THỜI GIAN
Nướng trong hộp bánh					
Bánh bông lan / bánh cẩm thạch	2	170-180	2	150-170	60-80
Bột biển	2	160-180	2	150-170	68-80
Cho một lớp bánh	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Bánh mì tay	2	170-180	2-3		30-40
Bánh trái (để giòn)			2-3	160-180	60-70
Bánh pho mát			2	140-150	60-90
Bánh trà	2	160-180	2	150-170	40-50
Bánh mỳ	2	210-220	2	180-200	50-60
Nướng trên khay					
Bánh trái	3	170-180	2	160-170	35-60
Bánh trái			2	160-170	30-50
Bánh vụn	3	160-170	2	150-170	30-40
Cuộn bột biển	2	180-200	2		10-15
Pizza (để mỏng)	3	200-240			10-15
Pizza (Để dày)	2	190-210			30-50
Nướng các món nhỏ hơn					
Bánh bao					10-30
Bánh phồng	3	160-170	2	150-160	18-25
bánh ngọt làm bằng lòng trắng trứng và đường	3	180-190	2	170-190	80-90
	3	90-110	2	170-190	35-45

BẢNG 1A : BÁNH

Chức năng lò nướng

bánh (thanh nhiệt trên và dưới + quạt)

LOẠI BÁNH	NHIỆT ĐỘ	THỜI GIAN
Nướng trong hộp bánh		
Bánh trứng đường	80	60-70
Bánh kem lớp	150	65-70
Bánh trà	150	60-70
Bánh xốp	150	25-35
Nướng trên khay kèm đĩa với nôi		
Bánh men	150	40-45
Bánh bông lan	150	30-45
Bánh trái cây	150	40-55
Bánh bông lan	150	30-40

THẬN TRỌNG :

Khi sử dụng chức năng nướng bánh của lò nướng bạn cần làm nóng khoang lò .
Nên sử dụng mức thứ ba từ dưới lên để nướng.

! Nấu thịt nặng trên 1kg trong lò , nhưng các miếng nhỏ hơn nấu trên bếp gas

! Sử dụng dụng cụ nướng chịu nhiệt để nướng có tay cầm chịu được nhiệt độ cao

! Khi nướng trên vỉ nướng chúng tôi khuyên bạn nên đặt khay nướng có một lượng nước nhỏ ở mức thấp nhất của lò.

! Nên lật thịt ít nhất một lần trong thời gian nướng và trong quá trình nướng , bạn cũng nên ngâm thịt với nước của nó , hoặc nước mặn nóng , không đổ nước lạnh lên thịt .

NƯỚNG TRONG LÒ – GỢI Ý THỰC HÀNH

BẢNG 2 : Nướng Thịt các chức năng của lò nướng

Các Loại Thịt	Mức độ từ dưới lên		Nhiệt độ		Thời gian
	Quạt siêu âm	Thanh tản nhiệt	Quạt	Thanh nhiệt dưới	
Thịt bò					trên 1 cm
Thịt bò nướng hoặc phi lê hiếm lò nướng		3		250	12-15
nóng lên ngon ngọt		3		250	15-25
(vừa) lò làm nóng lò		3		210-230	25-30
nướng làm nóng lò					
nướng nóng lên	2	2	160-180	200-220	120-140
THỊT HEO					
Nướng chung	2	2	160-180	200-210	90-140
Giăm bông		2	160-180	200-210	60-90
Phi lê		3		210-230	25-30
Thịt bê	2	2	160-170	200-210	90-120
Thịt Cừu	2	2	160-180	200-220	100-120
Thịt nai	2	2	175-180	200-220	100-120
gia cầm					
Gà	2	2	170-180	220-250	50-80
Ngỗng (khoảng 2kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
CÁ	2	2	175-180	210-220	40-55

Các số liệu được trình bày trong bảng đề cập đến 1 phần của 1kg . Nếu phần lớn hơn đó thì phải thêm 30 -40 phút cho mỗi kg bổ sung.

THẬN TRỌNG :

! Giữa thời gian nướng thịt phải được lật trở lại.

! Nên thịt nướng trong lò nướng cách nhiệt.

NƯỚNG TRONG LÒ – GỢI Ý THỰC HÀNH

Bảng 3 : Đồ nướng + nướng bánh

Chức năng nướng

LÒ SUỐI NƯỚNG + THANH NHIỆT TRÊN
(LÒ NƯỚNG KẾT HỢP)

THỂ LOẠI	Nhiệt độ	Thời gian
Thịt Gà (khoảng 1,5 kg)	250	90-100
Thịt Gà (khoảng 1,5 kg)	250	110-130
Thịt nướng(khoảng 1,0 kg)	250	60-70

BẢNG 4: Nướng

Chức năng lò nướng: lò nướng

LOẠI ĐĨA	MỨC TỪ ĐÁY	NHIỆT ĐỘ [°C]	THỜI GIAN NƯỚNG [PHÚT]	
			MẶT 1	MẶT 2
Thịt lợn băm	4	250	8- 10	6- 8
Thịt lợn Schnitzel	3	250	10- 12	6- 8
Shish kebab	4	250	7- 8	6- 7
Xúc xích	4	250	8- 10	8- 10
Roastbeef, (ăn cấp khoảng 1kg)	3	250	12- 15	10- 12
Thịt bê cốt lết	4	250	8- 10	6- 8
Thịt bê	4	250	6- 8	5- 6
Thịt cừu xắt nhỏ	4	250	8- 10	6- 8
Thịt cừu chặt	4	250	10- 12	8- 10
Nửa con gà (mỗi 500 g)	3	250	25- 30	20- 25
Phi lê cá	4	250	6- 7	5- 6
Cá hồi (mỗi khoảng 200-250g)	3	250	5- 8	5- 7
Bánh mì nướng)	4	250	2- 3	2- 3

NƯỚNG TRONG LÒ- GỢI Ý THỰC TẾ

BẢNG 5: Quạt có vỉ nướng

Chức năng lò nướng: kết hợp nướng + quạt nướng + quạt

CÁC LOẠI THỊT	CÂN NẶNG [Kg]	MỨC ĐỘ TỪ DƯỚI LÊN	NHIỆT ĐỘ [°C]	NƯỚNG [PHÚT]
Thịt lợn nướng	1.0	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2.0	2	170-190	120-140
Chân con cừu	2.0	2	170-190	90-110
Bò nướng	1.0	2	180-200	30-40
Gà	2.0	2	180-200	50-60
Vịt	3.0	1-2	170-190	85-90
Ngỗng	2.0	2	140-160	110-130
Gà tây	2.0	2	180-200	110-130
	3.0	1-2	160-180	150-180

Trong quá trình nướng, bạn nên lật thịt định kỳ cũng như ngâm thịt với nước trái cây hoặc với nước mặn nóng.

Thận trọng!

Các số liệu đưa ra trong Bảng là gần đúng và có thể được điều chỉnh dựa trên kinh nghiệm và sở thích nấu ăn của riêng bạn.

VẬN HÀNH TRONG TRƯỜNG HỢP KHẨN CẤP

Trong trường hợp khẩn cấp , bạn nên

! Tắt tất cả các bộ phận làm việc của lò nướng

! Ngắt kết nối phích cắm điện

!Gọi cho trung tâm dịch vụ

!Một số lỗi nhỏ có thể được khắc phục bằng cách tham khảo hướng dẫn trong bảng phía dưới . Trước khi gọi cho trung tâm hỗ trợ khách hàng hoặc trung tâm dịch vụ kiểm tra các điểm sau trong bảng

VẤN ĐỀ	LÝ DO	HOẠT ĐỘNG
Thiết bị không hoạt động.	ngắt nguồn điện	kiểm tra hộp cầu chì trong gia đình, nếu cầu chì bị cháy, hãy thay cầu chì mới
Đèn chiếu sáng lò nướng không hoạt động	bóng đèn bị lỏng hoặc hỏng	thắt chặt hoặc thay thế bóng đèn thổi (xem chương Vệ sinh và Bảo dưỡng)

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

(Model No.:KF-901)	
Đánh giá điện áp	220V-240V~ 50/60Hz
Mức điện áp	max. 2.9kw
Kích thước H / W / D	59.5/59.5/57.5 cm
Công suất sử dụng của lò *	58 lít
Trọng lượng	29 /32kg

1 . Lưu ý khi sử dụng lò nướng để nướng thực phẩm

- Luôn làm nóng lò trước khi nướng khoảng 15 phút.
- Tắm ướp gia vị nếu có trong khoảng 30 phút trước khi nướng, để thực phẩm được thấm đều.
- Nếu lò nướng có quạt đối lưu, bật quạt đối lưu khi nướng sẽ giúp thực phẩm chín đều hơn.
- Cài đặt chức năng nướng phù hợp. Có nhiều chế độ nướng như: nướng mặt trên, nướng mặt dưới, nướng cả 2 mặt, nướng kèm quạt đối lưu... rất tiện lợi cho bạn trong quá trình nấu nướng.
- Nên vệ sinh lò nướng sau khi nướng, để đảm bảo độ bền cho lò.

2 .Nhiệt độ nướng & thời gian nướng

Thịt heo

18 – 20 phút/một mặt, sau đó lật lại nướng thêm 10 phút nữa. 180 – 200 độ C.

Đùi gà, vịt 15 – 20 phút. 180 độ C.

Gà vịt nguyên con 30 – 40 phút. 180 – 200 độ C.

Sườn 10 – 15 phút. 250 độ C.

Thịt bò 10 – 15 phút 250 độ C.

3 Nướng bánh

Lò nướng thùng ngoài nướng thịt, cũng thường xuyên được sử dụng để nướng bánh. Tham khảo nhiệt độ nướng của một số loại bánh phổ biến, đơn giản bạn có thể tự làm tại nhà:

Nên nướng thức ăn ở nhiệt độ và thời gian bao nhiêu?

Thời gian nướng

Nhiệt độ nướng

Bánh bông lan 40 – 45 phút. 150 – 160 độ C.

Bánh su kem 25 – 30 phút. 190 – 200 độ C.

Bánh mì 25 – 28 phút. 160 – 180 độ C.

Bánh pizza 15 – 20 phút. 220 – 250 độ C.

Bánh quy 15 – 25 phút. 170 – 190 độ C.

4 Nướng hải sản

Nên nướng thức ăn ở nhiệt độ và thời gian bao nhiêu? Hải sản cũng là món ăn ưa thích của nhiều người.

Thông thường, nhiệt độ nướng hải sản khoảng 170 – 180 độ C. Tuy vậy, những loại hải sản khác nhau cũng đòi hỏi thời gian nướng khác nhau.

Thời gian nướng . Nhiệt độ nướng

Tôm, cua, mực 10 – 12 phút. 180 độ C.

Sò, nghêu, trai, hào 6 – 10 phút. 175 độ C.

5 Nướng cá

Cũng như thịt, cá là nguyên liệu phổ biến dùng để nướng trong bữa ăn hàng ngày của nhiều gia đình. Cá trước khi nướng nếu có gia vị thì nên ướp trước 30 phút để cá thấm rồi mới đem nướng.

Thời gian nướng thông thường khoảng 10 phút đối với miếng cá có độ dày khoảng 2.5 cm (lò nướng được làm nóng trước ở 220 độ C).

- Nếu cá dày hơn 2.5 cm: thì cứ mỗi 1.5 cm nướng thêm 5 phút.

- Cá được gói trong giấy bạc bọc kín: nướng thêm 10 phút.

- Cá nướng trong giấy bạc không bọc kín: nướng thêm 5 phút.

- Cá không gói giấy bạc: nướng thêm 10 phút.

- Cá có độn nguyên liệu khác trong bụng: nướng thêm 10 phút.

- Cá không rã đông trước khi nướng: nướng thêm 10 phút.

Ví dụ: Bạn nướng miếng cá dày 4 cm đã rã đông, không độn nguyên liệu khác trong bụng cá, gói trong giấy bạc thì tổng cộng thời gian nướng là 25 phút.

6 Nướng rau củ

Rau củ thường sẽ chín nhanh hơn so với thịt khi nướng trên vỉ. Sau khi rửa sạch, sơ chế xong, bạn đặt rau củ quả lên vỉ nướng, đừng đặt chồng chúng lên nhau, hãy đặt tách rời thì khi nướng chúng mới chín đều và ngon hơn.

Nên nướng thức ăn ở nhiệt độ và thời gian bao nhiêu?

Thời gian nướng

Nhiệt độ nướng

Các loại củ như: khoai tây, cà rốt, củ cải...30 – 45 phút.200 – 210 độ C.

Bí đỏ, bắp, khoai lang 20 – 60 phút tùy kích thước cắt thái.200 độ C.

Súp lơ xanh, súp lơ trắng, đậu que, đậu đũa 15 – 25 phút.200 độ C.

Rau quả mềm: bí ngòi, ớt chuông, cà chua...15 – 20 phút.200 độ C.

Hành tây, bắp30 – 45 phút.190 độ C.

9 chức năng của lò nướng gồm: rã đông, nướng dưới, nướng đối lưu, nướng đối lưu kết hợp quạt, nướng trên bằng một nguồn nhiệt, nướng trên bằng hai nguồn nhiệt, nướng hai nguồn nhiệt kết hợp quạt, nướng tuần hoàn kết hợp quạt, nhiệt phân.

-----KD-----

