



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ LẮP ĐẶT

### LÒ NƯỚNG - MODEL: RF4620IN



Made in France

**LƯU Ý QUAN TRỌNG:** Lò có chức năng đặc biệt – Làm sạch tự động bằng nhiệt độ cao (500°C). Khách hàng cần tuân thủ tuyệt đối hướng dẫn lắp đặt và sử dụng khi sử dụng chức năng này. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm nếu để xảy ra sự cố khi khách hàng không tuân thủ những yêu cầu trên

Như tất cả thiết bị gia dụng khác, người sử dụng cần thực tập để làm quen dần và có thể sử dụng thiết bị hiệu quả nhất

## **Mục lục**

1. Chỉ dẫn an toàn.....	3 – 4
2. Lắp đặt.....	5 - 6
3. Công nghệ PRO – EXP'X.....	7 – 9
4. Vệ sinh lò.....	10 – 11
5. Làm sạch tự động với chức năng Catalytic.....	12
6. Vệ sinh lò với chức năng Pyrolysis.....	12 - 13
7. Trung tâm bảo hành.....	13
8. Hướng dẫn cài đặt chương trình.....	14 - 15
9. Hướng dẫn sử dụng.....	16 – 19

# 1. CHỈ DẪN AN TOÀN

## CẢNH BÁO CHUNG

Nhà sản xuất khuyến cáo những người không được sử dụng thiết bị bao gồm: trẻ em dưới 6 tuổi, những người có vấn đề về thần kinh, thiếu năng trí tuệ, không biết chữ và kí hiệu

Thiết bị được sản xuất phục vụ nhu cầu trong nhà gồm: bếp ở cửa hàng, gia đình, nhà khách và khách sạn nhỏ.

Sử dụng sai mục đích và công năng của thiết bị sẽ dẫn đến tổn hại thiết bị, giảm tuổi thọ và không được bảo hành bởi nhà sản xuất

Cửa của thiết bị phải luôn đóng nhằm tránh những rủi ro va chạm

### Cảnh báo

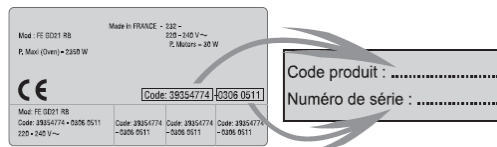
- **Quan trọng: Phải đấu nối dây tiếp địa cho thiết bị**
- **Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm nếu thiết bị không được đấu nối dây tiếp địa đúng tiêu chuẩn, đây là yếu tố rất quan trọng liên quan đến an toàn**
- Đảm bảo thiết bị phải được đứng cân bằng
- Không được dùng tay chân ướt khi điều khiển thiết bị
- Không nên dùng chân trần khi điều khiển thiết bị
- Không được để trực tiếp thiết bị dưới mưa nắng, thiết bị được thiết kế để dùng trong nhà. Khi thiết bị có trục trặc cần gọi điện đến trung tâm bảo hành
- Tắt nguồn điện khi không sử dụng, bảo trì, vệ sinh hoặc khi có sự cố. Sửa chữa hoặc thay thế phụ kiện nên được thực hiện bởi kĩ thuật viên của chính hãng nhằm nâng cao tuổi thọ và hiệu suất làm việc của thiết bị
- Trong quá trình sử dụng thiết bị có thể bị nóng bên trong và bên ngoài nên lưu ý không được sờ chạm
- Trẻ em không nên đến gần và điều khiển thiết bị
- Nếu có cháy không được phun nước vào mà phải tắt nguồn điện, dập đám cháy bằng tấm chăn ẩm hoặc bột xịt chuyên dụng
- Không nên dùng vật sắc nhọn để cọ rửa lò nấu
- Khi vệ sinh phải tắt nguồn điện, để nguội
- Không dùng xịt hơi để vệ sinh lò

## Lưu ý

- Không để trẻ em đến gần khi thiết bị đang hoạt động
- Không mở cửa lò nướng khi có trẻ em đến gần
- Phải đảm bảo đấu nối nguồn điện, dây cáp điện theo đúng tiêu chuẩn của nhà máy

Chúng tôi lưu ý khách hàng giữ quyền hướng dẫn sử dụng này trong quá trình sử dụng cũng như mã sản phẩm sau để tiện cho việc yêu cầu dịch vụ sau bán hàng khi cần.

Số Series dán dưới thiết bị



## Lưu ý quan trọng

- Thiết bị phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên chuyên nghiệp
- Thiết bị được thiết kế dùng trong bếp gia đình
- Khi có sự cố cần phải tắt nguồn điện đầu tiên
- Không nên dựa vào cánh cửa của thiết bị hoặc để trẻ em chơi với thiết bị
- Nên vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng
- Không nên để chất dễ cháy gần thiết bị
- Nên sử dụng găng tay chuyên dụng khi dùng lò nướng để tránh bỏng tay
- Khi nấu các thực phẩm có chất dầu mỡ nên theo dõi lò vì có thể gây cháy trong lò
- Thiết bị được sản xuất theo tiêu chuẩn nên có thể tái chế khi cũ hoặc không sử dụng
- Gọi trung tâm bảo hành khi có sự cố mà không tự khắc phục được

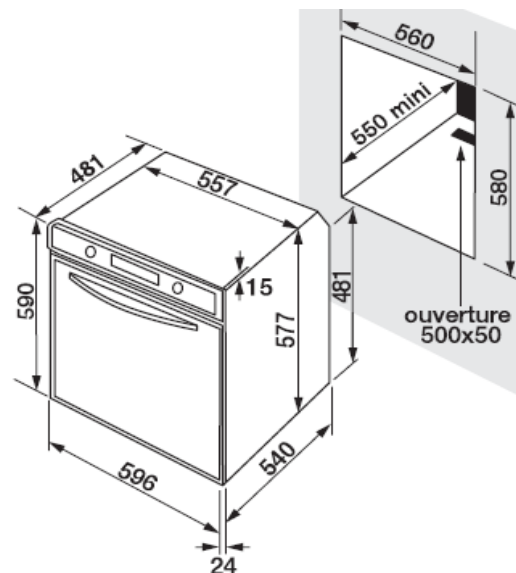
**Cần thao tác đúng theo hướng dẫn sử dụng**

**Mọi thao tác sai có thể dẫn tới hỏng thiết bị hoặc thiếu an toàn cho người sử dụng**

**CE** Rosières sản xuất thiết bị này theo tiêu chuẩn sau: 89/109/EEC - 2006/95/EC - 2004/108/EC

## Thông số kỹ thuật

Model	<b>RF4620IN UM</b>
Công suất điện	980w
Dung tích lò	58 lít
Kích thước lò	596x540x590 mm
Kích thước âm tủ	560x550x580 mm

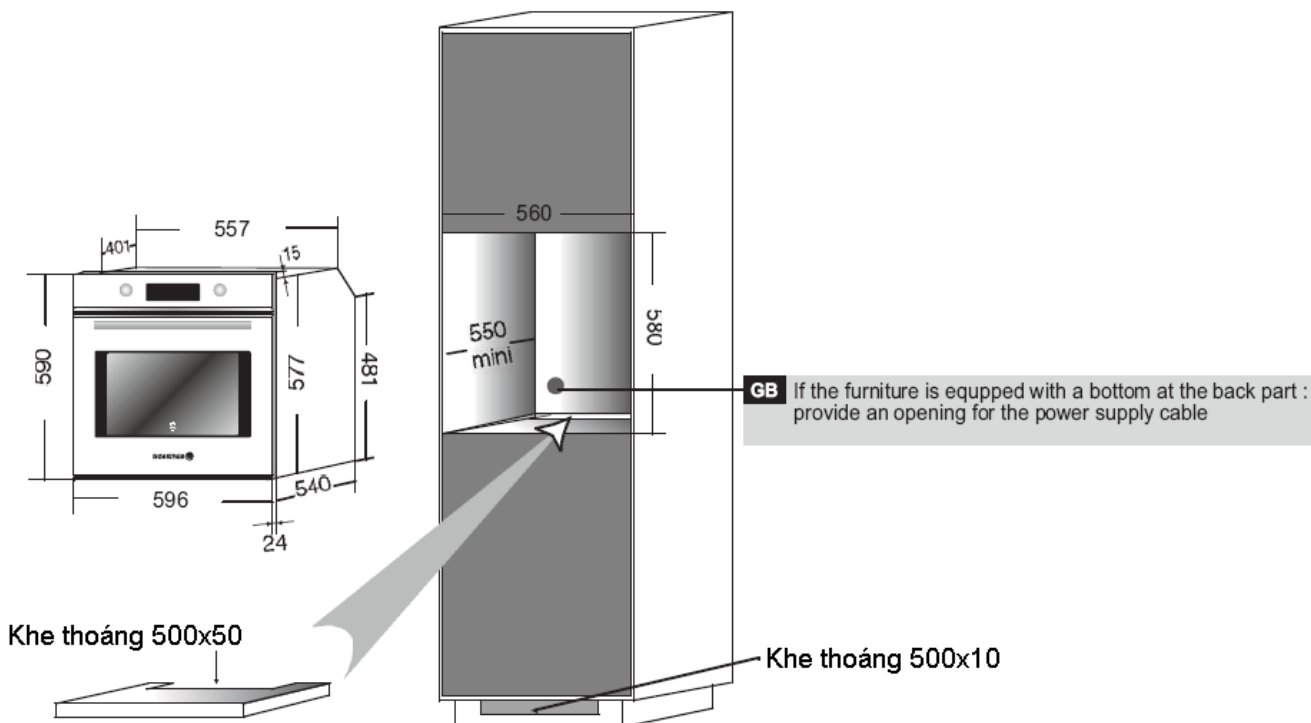


## 2. LẮP ĐẶT

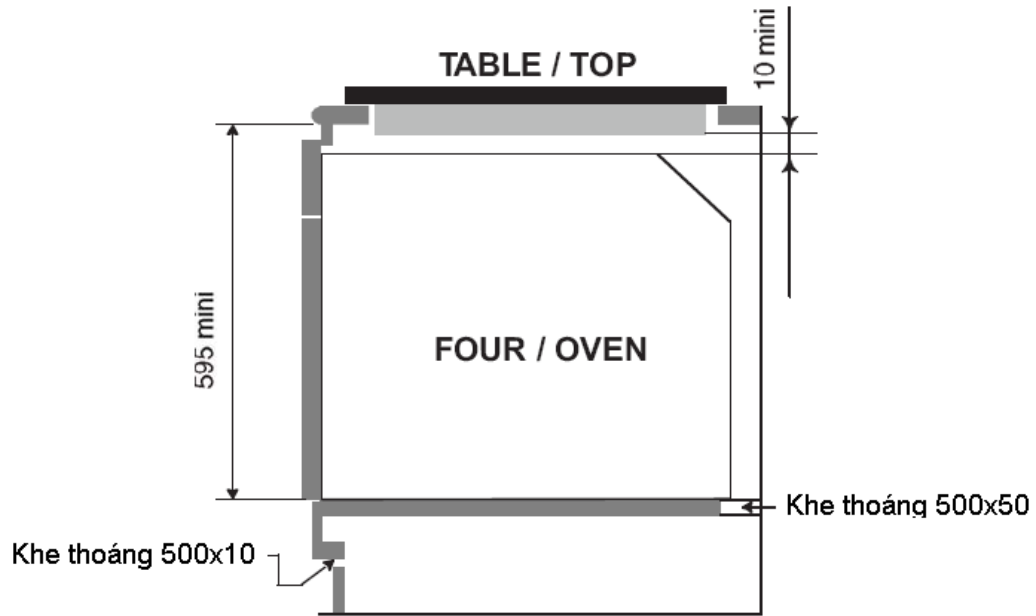
Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi kỹ thuật có chuyên môn nhằm đảm bảo an toàn khi sử dụng cũng như theo yêu cầu của nhà sản xuất

**Lưu ý bắt buộc:** Vì lò có chức năng làm sạch tự động nên xung quanh lò phải có tấm cách nhiệt

### LÒ ĐỨNG ĐỘC LẬP



## LÒ LẮP ÂM TỬ



Cố định vị trí - trong lò có 4 ốc

Cố định: Khi mở cửa lò sẽ nhìn thấy 4 lỗ chờ vắn ốc ở bên cạnh. Dùng ốc cố định lò

## ĐẦU NỐI ĐIỆN NGUỒN

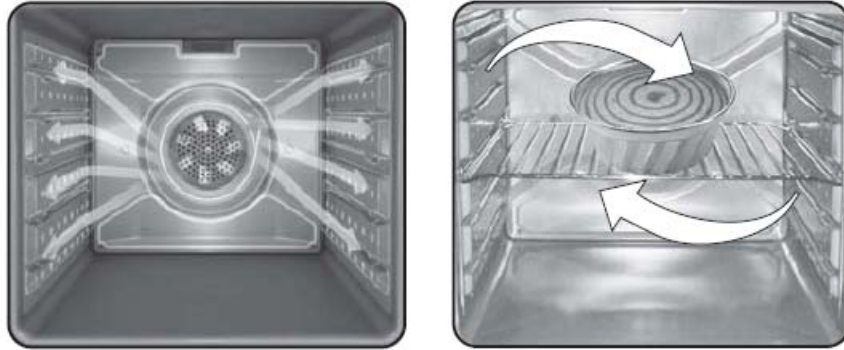
Nhà sản xuất từ chối trách nhiệm bảo trì bảo hành nếu thiết bị lắp đặt sai qui cách

### Cảnh báo

- Kiểm tra công suất điện, nguồn điện, dây điện trước khi lắp đặt nhằm đảm bảo đúng yêu cầu của thiết bị
- Thiết bị phải được đấu nối điện qua ổ cắm có dây tiếp địa
- Thiết bị phải được đấu nối với dây tiếp địa là bắt buộc

### 3.CÔNG NGHỆ PRO – EXP’R

Công nghệ của Rosières tạo ra bước đột phá đặc biệt cho lò nướng. Hệ thống đối lưu gió Multijet tạo nhiệt đều cho thực phẩm một cách từ từ và làm giảm độ khô của thức ăn, giúp chín đều và mềm



#### 3.1 DỤNG CỤ TRONG LÒ

Cần vệ sinh toàn bộ dụng cụ sau trong lò khi nấu lần đầu tiên

**Lò có thể đỡ đĩa và khuôn bánh**



**Khay để hứng nước thịt trong khi nướng**



Không bao giờ dùng khay này để trực tiếp quay thịt vì mỡ sẽ tạo nhiều khói trong lò

Không được để khay trực tiếp dưới lò khi nấu

### Khay đá nướng pizza (tùy từng model)



Khay nướng bánh bắt buộc phải để trên giá. Khay dùng nướng bánh nhỏ như biscuits, meringues, etc...

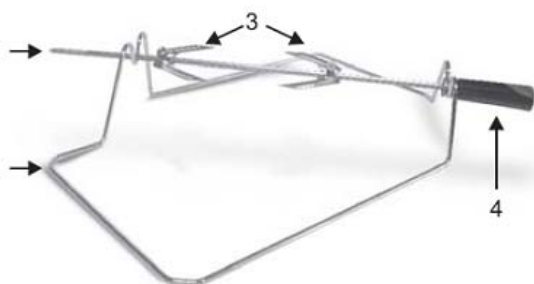
Không được để khay trực tiếp dưới lò khi nấu



### 3.2 ROTISSERIE – ROTI

Không cần làm nóng lò trước khi Roti, đóng cửa lò khi nấu

Lượng điện tiêu thụ giảm 90~95% so với hệ thống nướng truyền thống

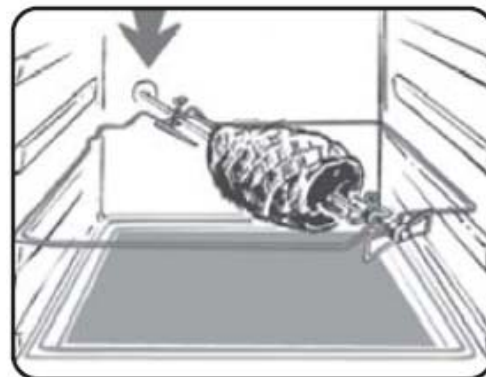


1. Giá
2. Xiên
3. Móc và ốc
4. Tay cầm



Thao tác:

- 1.Mở móc
- 2.Xiên thịt
- 3.Móc thịt vào
- 4.Kẹp ốc lại
- 5.Cho vào khe quay
- 6.Tháo tay



**Trước khi dùng lò bỏ hết dụng cụ không cần thiết ra khỏi lò**

### 3.3 ĐÈN LED

Hệ thống sáng mới thay thế cho bóng đèn truyền thống

14 LED (lò không có chế độ nhiệt phân) hay 10 High Power LED (lò có chế độ nhiệt phân) đèn được tích hợp vào trong cánh cửa. Thiết kế ứng dụng này giúp cho ánh sáng trắng tỏa khắp trong lò, giúp bạn quan sát từ bên ngoài dễ dàng khi nấu. LEDs sẽ tắt khi bạn mở lò (chỉ cho lò nhiệt phân)

#### Ưu điểm

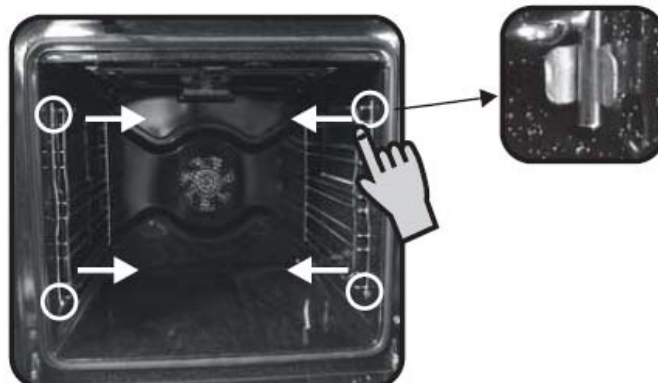
Hệ thống này cung cấp ánh sáng tuyệt vời cho lò, tuổi thọ cao hơn với bóng đèn truyền thống và dễ dàng hơn trong khâu thay thế và tiết kiệm nhiên liệu hơn nhiều bóng đèn.

- Sáng dễ nhìn
- Tuổi thọ cao
- Siêu tiết kiệm điện



### 3.4 THÁO VÀ VỆ SINH DÂY GIÁ (theo hình)

- 1.Tháo dây đỡ giá theo hướng mũi tên
- 2.Vệ sinh
- 3.Lắp lại



## 4.VỆ SINH Lò

Chờ lò nguội mới được vệ sinh

Không được dùng chất ăn mòn, vật nhọn để vệ sinh

Chỉ nên dùng nước rửa chuyên dụng cho nhà bếp

Không được lót giấy bạc trong thành lò

### Bộ phận kính

Nhà sản xuất gợi ý vệ sinh bằng giấy mềm, lau phần kính nhẹ nhàng với miếng vải ẩm, nếu mỡ cặn bám, có thể dùng nước rửa thiết bị bếp

### Viên lò

Lau rửa khi bẩn

### Dụng cụ lò

Vệ sinh thường xuyên, không dùng chất ăn mòn

### Khay

Vệ sinh sau mỗi lần dùng như bình thường, có thể rửa bằng máy rửa bát

### Đèn lò

Tắt điện nguồn và chờ nguội khi cần vệ sinh

Thông số đèn

230 V AC - 25W- E 14 base Temperature 300°C .



### Vệ sinh cửa kính

Có thể tháo và vệ sinh theo như hình vẽ

Mở lò theo ảnh 1



Ảnh 1

Khóa bản lề trước khi vệ sinh

Mở khóa bản lề khi xong ảnh 2



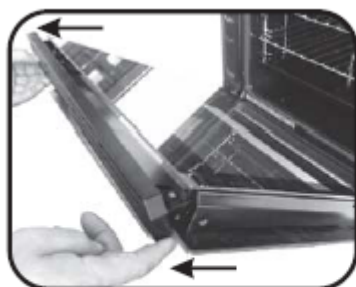
Ảnh 2

Tháo ốc như hình 3



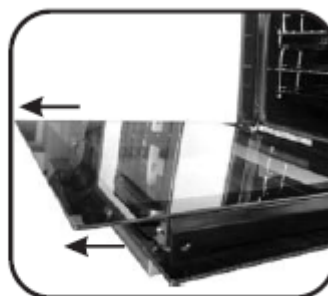
Ảnh 3

Tháo miếng kim loại và kéo ra ảnh 4



Ảnh 4

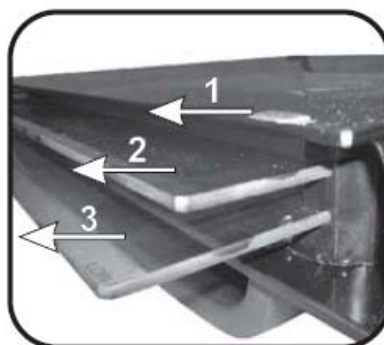
Tháo kính nhẹ nhàng ảnh 5



Ảnh 5

Với lò nhiệt phân tháo cả 2 lớp kính ra ảnh 6

*Lắp lại như ban đầu.*  
Với ký hiệu GLASES LOW-E phải đọc được và ở bên góc trái của cửa gần bản lề bên trái. Với hướng này thì mặt in của lớp kính số 1 sẽ ở bên trong của cửa. ảnh 7



Ảnh 6



Ảnh 7

## 5. LÀM SẠCH TỰ ĐỘNG VỚI CHỨC NĂNG CATALYTIC (Tùy từng model)

Các thanh làm sạch tự động được phủ một lớp siêu xốp gọi là **Micro-porous** như một giá trị gia tăng cho lò. Nếu mã lò được lắp đặt thanh này thì được gọi là có chức năng **CATALYTIC**. Với chức năng này, mỗi khi nấu lò bắn ra xung quanh thành lò sẽ bị **micro-porous** loại bỏ phá vỡ chất béo bằng chất xúc tác và chuyển thành khí.

Nếu mỡ bắn ra quá nhiều thì sẽ lấp lỗ kín làm giảm việc vệ sinh tự động này. Khôi phục bằng cách khởi động lò nấu với bên trong lò trống rỗng tối đa từ 10~20 phút.

Không được dùng chất tẩy rửa, hóa chất, vật nhọn và sẽ làm hỏng thanh **catalytic** này

Nên sử dụng khay hứng mỡ khi quay hoặc nướng thực phẩm béo. Nếu thành lò bị bám quá nhiều mỡ dày và **catalytic** không tự làm sạch được thì tốt nhất phải sử dụng miếng xốp với nước nóng để lau

Thanh này phải luôn để lỗ thoáng thì mới đạt được hiệu quả làm sạch cao nhất

Lưu ý: Thanh **catalytic** sử dụng được 300 giờ. Nên thay thế sau khi đã sử dụng hết 300 giờ

Lưu ý: Nếu lắp đặt lò nướng âm tủ. Tuyệt đối không bật bếp điện, bếp từ khi sử dụng chức năng này

## 6. VỆ SINH LÒ VỚI CHỨC NĂNG PYROLYSIS

(Dùng nhiệt độ cao làm sạch tự động)



Trước khi dùng chức năng Pyrolysis:

- Lấy toàn bộ phụ kiện, giá...trong lò ra
- Lấy mảnh bẩn, to ra khỏi lò tránh việc chức năng này sẽ gây cháy ở nhiệt độ cao và tốn điện năng tiêu thụ vì thời gian vệ sinh sẽ dài
- Đóng chặt cửa lò
- Nếu lắp đặt bếp điện, bếp từ trên lò **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** được nấu bếp **KHI** sử dụng chức năng này vì nhiệt độ cộng hưởng sẽ gây cháy tủ bếp xung quanh lò
- **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** sử dụng hóa chất để lau lại lò sau khi đã sử dụng chức năng này
- Khi mở cửa lò: Pyrolysis để lại các tàn màu trắng xung quanh lò, chờ cho lò nguội, dùng khăn sạch lau tàn
- Lưu ý: Tiết kiệm điện bằng cách vệ sinh lò ngay khi nấu xong
- Lò có chức năng Pyrolysis được thiết kế 1 quạt làm mát để bảo vệ lò. Quạt sẽ hoạt động khi nhiệt độ làm sạch đạt đến nhiệt độ cao nhất. Quạt tiếp tục hoạt động kể cả khi kết thúc chu trình làm sạch cho đến khi nhiệt độ trong lò hạ

### Kích hoạt chức năng Pyrolysis:

- Chọn chức năng Pyrolysis trên bảng hiển thị, sẽ hiện ra “ECO” hoặc “SUP”
- Thời gian cài đặt trước là 1.30 giờ, có thể cài đặt từ 1.30 giờ (ECO mode) đến 2 giờ (SUP mode) bằng nút “setting button + hoặc -

Lưu ý: Nếu lò rất bẩn nên đặt thời gian vệ sinh là 2 giờ

- Có thể hoãn thời gian bắt đầu làm sạch bằng cách chọn END
- Sau vài phút hoạt động khi lò đã đạt nhiệt độ cao cửa lò sẽ tự động khóa
- Chu trình có thể dừng bất cứ khi nào bằng cách vặn núm chọn về “0” (OFF sẽ hiển thị trong khoảng 3 giây)
- Khi kết thúc chu trình chức năng sẽ tự động tắt và hiện ra kí hiệu END **unit the door is locked then** 
- Bạn có thể vặn về “0” nhưng nếu nhiệt độ trong lò vẫn cao thì kí hiệu  hiển thị là cửa vẫn khóa

Lưu ý: Nếu lắp đặt lò nướng âm tủ. Tuyệt đối không bật bếp điện, bếp từ khi sử dụng chức năng này

## 6. TRUNG TÂM BẢO HÀNH

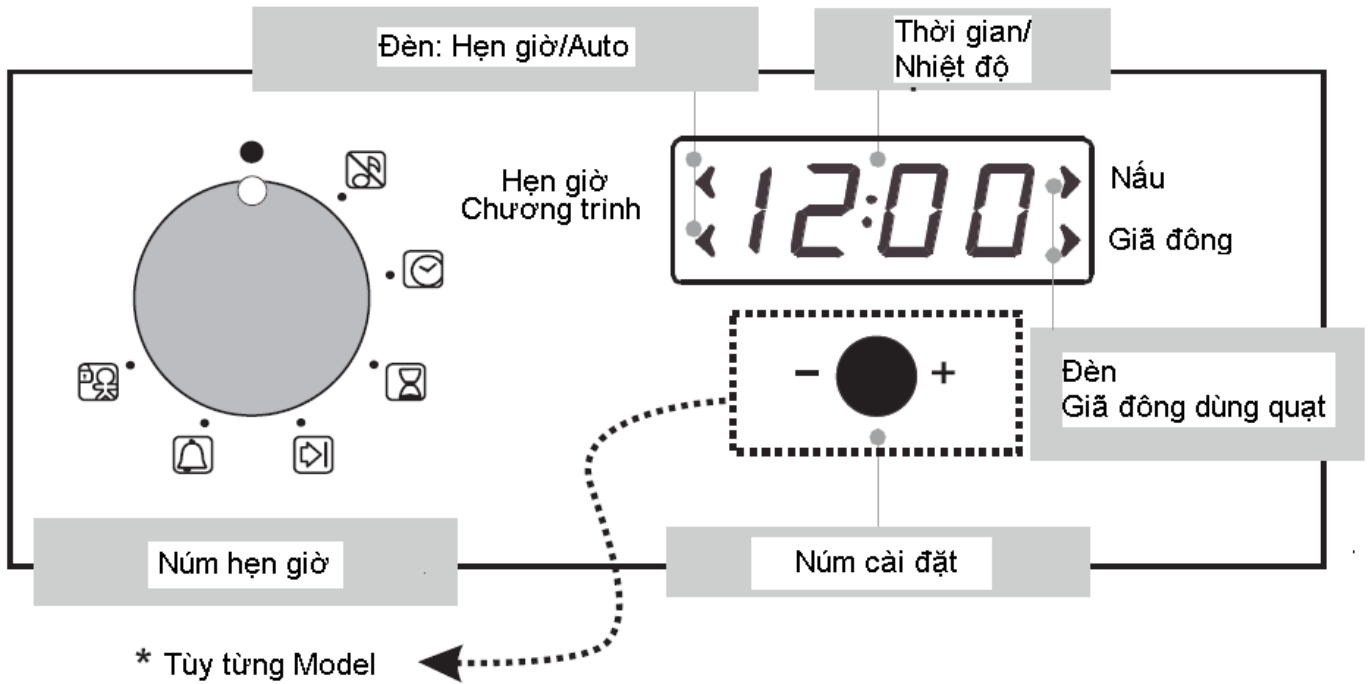
Trước khi gọi trung tâm bảo hành bạn nên kiểm tra

- Nếu lò không hoạt động: Kiểm tra xem thiết bị đã được nối với nguồn điện chưa
- Nếu vẫn hiển thị lỗi: Tắt điện nguồn và gọi trung tâm bảo hành

Khi yêu cầu hỗ trợ, bạn phải thông báo cho trung tâm bảo hành số series number (dán dưới thiết bị) cũng như số phiếu bảo hành của sản phẩm để xử lý sự cố triệt để

Thiết bị được đánh dấu theo tiêu chuẩn số 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)

## 7. HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT CHƯƠNG TRÌNH

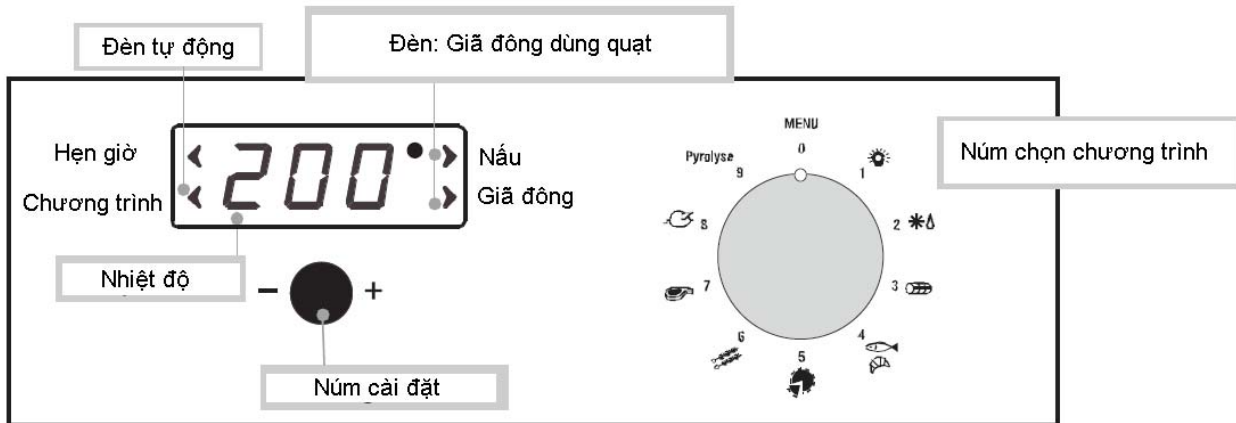


Lưu ý: Sẽ hiển thị số 12:00 ngay khi đầu nối ban đầu. Bạn cần cài đặt lại thời gian theo thực tế

Chức năng	Cách dùng	Tắt chức năng	Chức năng	Tiện ích
Chế độ im lặng	- Xoay trái núm chọn đến kí hiệu "Silence mode"	-Xoay núm chọn đến vị trí OFF	-Giúp bạn tắt kêu của nhắc giờ	-Giúp bạn tắt kêu của nhắc giờ
Cài đặt giờ	-Xoay núm chọn đến kí hiệu "Set the time" -Sử dụng nút "+" hoặc "-" để chỉnh giờ	-Xoay núm chọn đến vị trí OFF	-Cho phép bạn đặt giờ hiển thị trên bảng điều khiển	-Dùng để cài đặt giờ Lưu ý: Lần đầu sẽ hiển thị 12:00, cần cài đặt giờ lại

<p>Thời gian nấu</p>	<p>- Xoay phải nút chọn đến chức năng nấu</p> <p>- Xoay trái chọn vị trí “Cooking Time Duration”</p> <p>- Cài đặt thời gian nấu bằng điều chỉnh “+” và “-”</p>	<p>- Khi thời gian cài đặt nấu đã qua, lò tự động tắt và chuông reo trong vài giây</p> <p>- Để dừng chức năng nấu sớm hơn thì vặn về OFF hoặc cài đặt thời gian về 00:00, xoay về chức năng Cooking Time Duration và dùng nút “+” và “-”</p>	<p>- Cho phép bạn cài đặt thời gian nấu cho từng món ăn</p> <p>- Khi cài đặt xong thời gian nấu, vặn về OFF để quay về thời gian thực</p> <p>- Để quan sát thời gian nấu cài đặt, vặn trái đến Cooking Time Duration</p>	<p>- Cho phép nấu món mình muốn</p>
<p>Kết thúc nấu</p>	<p>- Xoay phải nút chọn đến chức năng nấu</p> <p>- Xoay trái chọn vị trí “End of cooking”</p> <p>- Cài đặt thời gian nấu bằng điều chỉnh “+” và “-”</p>	<p>- Khi thời gian cài đặt nấu đã qua, lò tự động tắt</p> <p>- Để dừng chức năng nấu sớm hơn thì vặn về OFF</p>	<p>- Cho phép bạn dừng nấu khi cần</p> <p>- Khi đã cài đặt thời gian nấu, vặn về OFF để quay về thời gian thực</p> <p>- Để xem thời gian nấu vặn về End of Cooking time</p>	<p>- Chức năng này giúp cài đặt chương trình nấu trước</p>
<p>Nhắc nhở</p>	<p>- Xoay trái nút chọn đến ký hiệu Minute Minder</p> <p>- Cài đặt thời gian nấu bằng điều chỉnh “+” và “-”</p>	<p>- Cài đặt thời gian từ 00:00 bằng cách xoay nút về vị trí Minute Minder và dùng nút “-”</p>	<p>- Có tiếng chuông trong vài giây khi chuẩn bị kết thúc</p>	<p>- Dùng như chuông báo giờ kể cả khi lò tắt</p>
<p>Khóa trẻ em</p>	<p>- Xoay trái nút chọn đến kí hiệu Child lock. Ấn nút “+” trong 3 giây</p> <p>- Khóa trẻ em hiện thị khi STOP hiện ra</p>	<p>- Vặn ngược về Child lock và ấn nút “+” trong 3 giây</p> <p>- Kí hiệu STOP mất đi</p>	<p>- Lò không thể hoạt động khi bật chức năng này</p>	<p>- An toàn khi trẻ nhỏ ở gần lò</p>

## 8. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

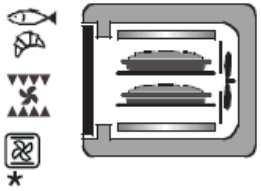

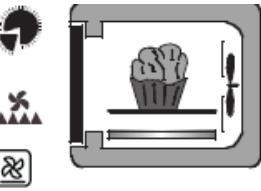
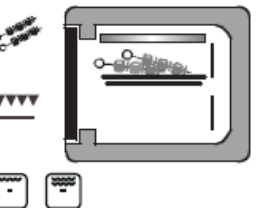




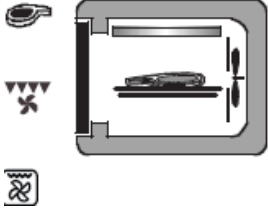
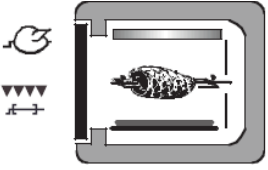

**200°** Chỉ số nhiệt độ “°” sẽ nhảy đến khi nhiệt độ cài đặt trước chưa đạt được

**HOT** HOT: Khi chương trình nấu kết thúc lò vẫn còn nóng. HOT sẽ hiển thị luân phiên với hiển thị thời gian, thậm chí 2 chức năng lựa chọn ON hoặc OFF

Mô tả	Nhiệt độ cài đặt trước	Nhiệt độ hiển thị	Chức năng (Xem kí hiệu tùy thuộc vào mã lò)
			<b>BẬT ĐÈN LÒ</b>
			<b>GIẢ ĐÔNG</b> Khi bật chức năng này quạt sẽ khởi động và giải đông thực phẩm đông lạnh trong vài phút mà không ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm
	220	50~280	<b>NẤU ĂN</b> Giàn nhiệt trên và dưới hoạt động. Làm nóng lò khoảng 10 phút. Chức năng này sẽ rất phù hợp với quay, nướng bánh và có thể nấu được tất cả các loại thực phẩm theo nhu cầu



	210	50~240	<p><b>NẤU DÙNG QUẠT</b></p> <p>Chức năng này giúp bạn nấu nhiều loại thực phẩm cùng 1 lúc đặt ở các vị trí khác nhau do hơi nóng được quạt đối lưu trong lò phân bố đều. Chức năng này cũng giúp mùi vị thức ăn không bị trộn lẫn nhau khi nấu nhiều loại thực phẩm cùng 1 lúc</p>
	210	50~240	<p><b>GIÀN NHIỆT DƯỚI</b></p> <p>Chức năng này chuyên dùng để nướng để bánh các loại. Ngoài ra còn dùng để nấu thực phẩm cần làm nóng phía dưới nhiều hơn</p>
	210	50~240	<p><b>QUẠT + GIÀN NHIỆT DƯỚI</b></p> <p>Chức năng này giúp cho thực phẩm không bị khô quá. Nướng bánh các loại như bánh hoa quả, pate... Nên đặt giá ở dưới cùng</p>
	Level 5	1~5	<p><b>NƯỚNG:</b> Cửa lò đóng khi dùng chức năng này</p> <p>Giàn nhiệt trên sẽ hoạt động và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ lò. Làm nóng lò trước 5 phút. Chức năng này sẽ làm thanh nhiệt nóng và đỏ</p> <p>Lò có 2 mức nướng:</p> <p>Grill  : 2140 W      Barbecue  : 3340 W</p>

	210	180~230	<p><b>NƯỚNG DÙNG QUẠT:</b> Turbo-grill+đóng cửa</p> <p>Giàn nhiệt trên nóng và quạt sẽ giúp phân bố nhiệt đều. Nên để khay phía dưới để hứng nước từ thịt chảy ra, nửa chu trình thì lật mặt thực phẩm</p>
	Level 5	1~5	<p><b>ROTISSERIE – QUAY:</b> Dùng thanh xiên để quay và đóng cửa lò</p> <p>Giàn nhiệt trên sẽ nóng và thanh xiên sẽ quay nên xiên miếng thịt, cá vừa phải. Chức năng này phù hợp với quay các loại thịt gia cầm</p>
			<p><b>PYROLYSIS:</b> Làm sạch tự động bằng chức năng nhiệt phân</p>

\* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304

\*\* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

## MẸO NẤU ĂN

Không nên cho muối vào thịt khi nấu trong lò vì muối làm cho mỡ bắn ra khi nướng, gây khói và bắn lò

Các thực phẩm như thịt trắng, lợn, bê, cừu và cá sẽ cho vào lò nấu ngay và không cần làm nóng lò trước. Thời gian nấu sẽ dài hơn là làm nóng lò nhưng nhiệt sẽ vào sâu miếng thịt và ngon hơn

Làm nóng lò trước là điều cơ bản khi nấu thịt đỏ mà các đầu bếp phải biết

## **Nướng**

- Trước khi nướng: Bỏ thịt ra khỏi ngăn đông vài giờ trước khi nướng, đặt nó lên nhiều lớp giấy dùng cho thực phẩm. Nó giúp cho giữ vị và không bị đông trong giữa miếng thịt. Tẩm ướp gia vị vào món nướng, không được nêm muối. Điều này giúp giữ ẩm và vị. Cho một ít dầu ăn, hạt tiêu và hương vị (thyme, etc...)
- Trong khi nấu: Không được cắt lát khi bạn đang nấu vì sẽ làm nó chảy nước thịt ra ngoài và sẽ bị khô

## **Nướng bánh**

- Tránh dùng hộp sáng màu vì có thể làm hỏng bánh của bạn. Nếu bánh của bạn vàng nhanh quá, bạn có thể dùng miếng giấy bạc che lên.
- Thận trọng: Dùng giấy bạc đúng cách là phải gói mặt bóng vào phía trong thực phẩm. Nếu để mặt bóng ra ngoài sẽ bị phản chiếu nhiệt, nhiệt sẽ không vào đến thực phẩm
- Tránh mở cửa lò trong vòng 20~25 phút đầu tiên khi nấu: Soufflés, bánh gato, etc sẽ bị đổ xuống nếu mở cửa lò khi bánh đang phồng lên
- Bạn có thể kiểm tra độ chín của thực phẩm bằng cách dùng kim xiên vào giữa, nếu que kim khô thì có nghĩa là bánh đã chín

**Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm nếu người dùng lắp đặt và dùng sai hướng dẫn trên đây. Chúng tôi bảo lưu quyền sáng chế, cải tiến, thay đổi sản phẩm mà không ảnh hưởng đến an toàn hoặc chức năng của lò.**



Trung tâm Dịch vụ khách hàng và Bảo hành tại Hà Nội

**CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ BẾP TOÀN CẦU**

Số 6, Trung Liệt, Quận Đống Đa, Hà Nội, Việt Nam

Tel: 84-4 537 6966 / Fax: 84-4 537 6967