



CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

CÔNG TY TNHH XNK GIANG SƠN

Add: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng – Hà Nội

Tel: (0888) 605599

Email: [contact@giangson.vn](mailto:contact@giangson.vn)

Website: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) ; [www.steba.vn](http://www.steba.vn) ;  
[www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

### STEBA KB41Eco



**Steba**  
BERNDES GERMANY

**cloer**

**ELAG**

**Stadler Form**  
OF SWITZERLAND

**Berndes**

**moneta**  
made in Italy.

**Fakir**  
SINCE 1933 GERMANY



CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

CÔNG TY TNHH XNK GIANG SƠN

Add: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng - Hà Nội

Tel: (0888) 605599

Email: [contact@giangson.vn](mailto:contact@giangson.vn)

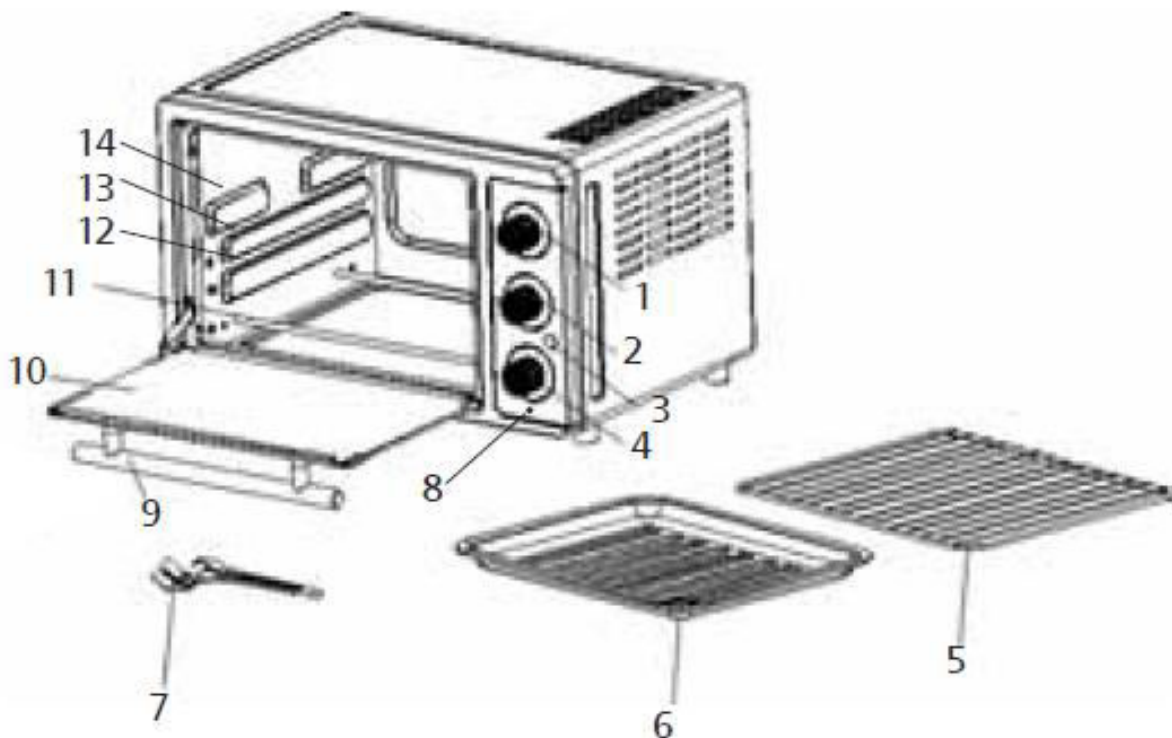
Website: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) ; [www.steba.vn](http://www.steba.vn) ;  
[www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)

## Tổng Quan

Thiết bị này chỉ dùng cho hộ gia đình và không được dùng trong mục đích thương mại. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn khi sử dụng và giữ nó nơi an toàn. Khi chuyển thiết bị cho người khác cũng nên mang theo hướng dẫn sử dụng. Chỉ sử dụng như mô tả trong HDSD và chú ý đến thông tin an toàn.

## CẤU TẠO THIẾT BỊ

---



**Steba**  
GERMANY

**cloer**

**ELAG**

**Stadler Form**  
OF SWITZERLAND

**Berndes**

**moneta**  
.made in Italy.

**Fakir**  
SINCE 1933 GERMANY

1. Nút điều chỉnh nhiệt độ	8. Nút hẹn giờ
2. Nút chọn chương trình	9. Tay nắm cửa
3. Nút nguồn	10. Kính
4. Hẹn giờ	11. Thanh tản nhiệt
5. Vỉ nướng thịt	12. Giá đỡ 1
6. Khay hứng mỡ	13. Giá đỡ 2
7. Dụng cụ lấy khay ra	14. Giá đỡ 3

## VẬN HÀNH MÁY

---

### Lưu ý:

- Trong lần sử dụng đầu tiên, làm nóng lò nướng trong vòng tối thiểu 10 phút để loại bỏ dầu máy trong quá trình sản xuất.
- Lò nướng có thể bốc khói một chút trong lần sử dụng đầu tiên. Tuy nhiên đây là điều bình thường và khói sẽ mất đi trong những lần sử dụng đầu tiên.
- Không cho thực phẩm quá cỡ vào lò để tránh tiếp xúc với các bộ phận đốt nóng trong lò
- Tránh để sản phẩm gần những vật dễ cháy, nổ (khoảng cách tối thiểu là 70cm)

- Chỉ rút phích điện khi quạt làm mát đã ngắt.
- Thực phẩm có chứa nhiều chất béo/mỡ nên nướng trên que nướng ở vị trí số 2; nướng bánh ở vị trí số 1. Nếu cần thì vặn nhiệt độ xuống thấp hơn.



### Đặt hẹn giờ: 🕒

- Trước lần sử dụng đầu tiên phải quay kim hẹn giờ (về lại 90 phút) và sau đó chỉnh đúng thời gian mong muốn. Nhớ dành 10 phút cho thời gian làm nóng lò trong quá trình đặt hẹn giờ.
- Nếu thực phẩm chưa đủ độ chín vàng, tăng thêm thời gian hoặc đặt lại giờ ở chế độ ON.
- Khi nướng xong, đồng hồ chỉ số “0” và bộ điều chỉnh nhiệt ở chế độ “Min” nếu không lò nướng sẽ tiếp tục hoạt động.

## CHƯƠNG TRÌNH NƯỚNG

---



### 1. Nướng bánh 🕒

- Vặn nút chương trình tới chế độ  , hoặc  , rồi điều chỉnh nhiệt độ như ý muốn.
- Vặn nút hẹn giờ tới thời gian nướng cần thiết. Đèn nguồn bật sáng.
- Khi hết thời gian đã định, âm thanh phát ra và đèn nguồn tắt.



- Nếu muốn phần bên dưới thực phẩm cháy vàng hơn thì chuyển sang chế độ trong khoảng thời gian ngắn cho tới khi dừng nướng.

## 2. Nướng thịt

- Vận nút chương trình sang chế độ  hoặc  ; rồi điều chỉnh nhiệt đến 230°C.

- Sau đó vận nút hẹn thời đến thời gian mong muốn.

## 3. Làm ấm – Giữ ấm



- Vận nút chương trình sang chế độ  và điều chỉnh nhiệt độ tới 50°C.

- Cho thức ăn vào khay rồi đặt trong lò.

- Xoay núm vặn thời gian để hẹn giờ hâm nóng

## 4. Nướng thịt hoặc


- Cho thịt vào giữa que xiên nướng.

- Đặt khe hứng mỡ ở vị trí thấp nhất và chuyển sang chế độ  hoặc  và chọn nhiệt độ ở 230°C.

- Xoay núm vặn thời gian để hẹn giờ nướng

## 5. Nướng đôi lưu

- Có thể sử dụng chương trình này để nướng bánh, làm nóng hoặc giã đông.

- Bật chế độ  để sử dụng chức năng này.

**Lưu ý:**

Sau khi nướng, làm bánh hoặc giã đông xong, vặn nút điều chỉnh nhiệt độ và chương trình về chế độ “Off” và nhiệt độ tối thiểu.

## VỆ SINH MÁY

---

- Đảm bảo rút điện khỏi lò và hạ nhiệt hoàn toàn trước khi lau vệ sinh máy
- Không cho nước vào cửa kính khi vẫn còn nóng.
- Lau cửa, các bộ phận kim loại bên trong và bề mặt bên ngoài lò bằng nước xà phòng.
- Sau đó lau bằng khăn khô.

## CHẾ ĐỘ BẢO HÀNH

---

Steba bảo hành chính hãng 2 năm cho sản phẩm lò nướng STEBA KB41 Eco

### Liên hệ bảo hành:

- Showroom/trung tâm bảo hành chính hãng: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng – Hà Nội
- Hotline: 0888.605.599



CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

**CÔNG TY TNHH XNK GIANG SƠN**

**Add: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng – Hà Nội**

**Tel: (0888) 605599**

**Email: [contact@giangson.vn](mailto:contact@giangson.vn)**

**Website: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) ; [www.steba.vn](http://www.steba.vn) ;  
[www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)**

**Steba**  
BRUNNEN GERMANY

**cloer**

**ELAG**

**Stadler Form**  
OF SWITZERLAND

**Berndes**

**moneta**  
made in Italy.

**Fakir**  
SINCE 1933 GERMANY