



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

Website: www.giangson.vn ; www.steba.vn ; www.berndes.vn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

STEBA KB28 ECO



Steba
GERMANY

cloer

ELAG

Stadler Form
OF SWITZERLAND

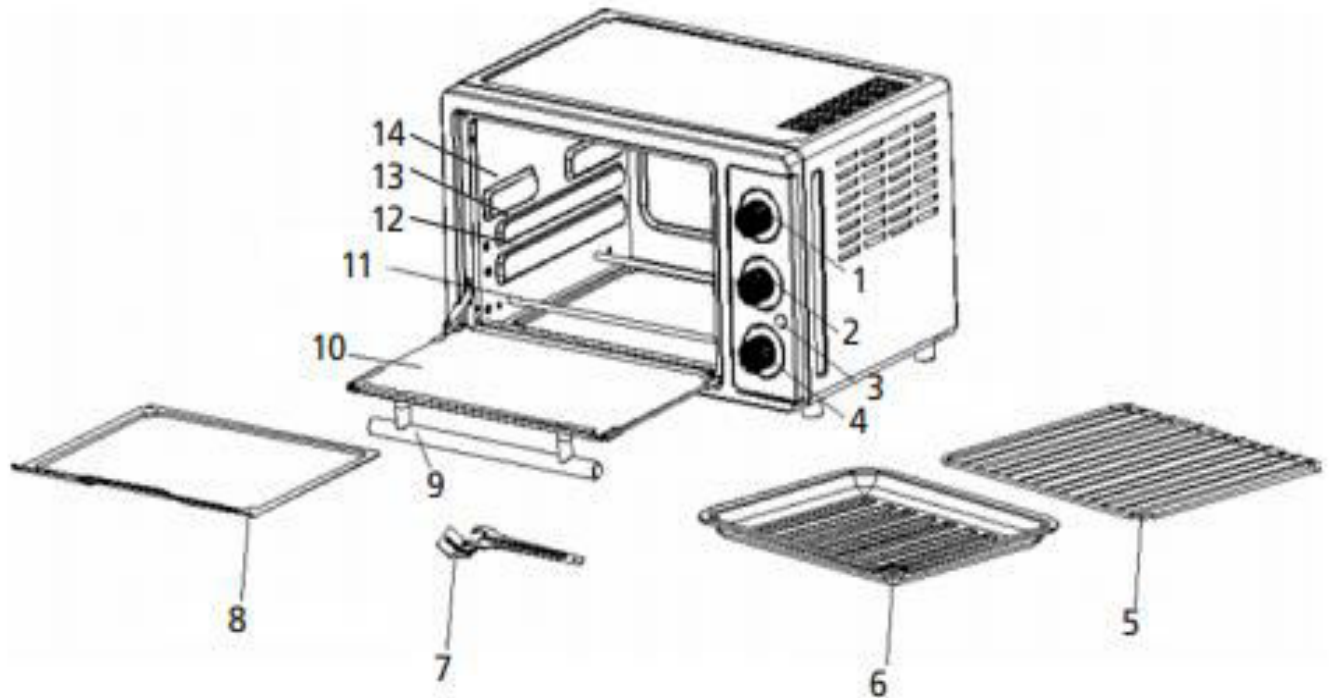
Berndes

moneta
made in Italy

Fakir
SINCE 1933 GERMANY



CẤU TẠO THIẾT BỊ



- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1) Điều chỉnh nhiệt độ | 8) Khay đế |
| 2) Chương trình | 9) Tay nắm cửa lò |
| 3) Đèn báo Bật / Tắt | 10) Kính |
| 4) Chỉnh thời gian | 11) Bộ phận dẫn nhiệt |
| 5) khay nướng hở | 12) Tầng khay 1 |
| 6) khay nướng có đáy | 13) Tầng khay 2 |
| 7) Hỗ trợ cầm khay | 14) Tầng khay 3 |

MỘT SỐ LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- **Trước lần sử dụng đầu tiên:** nên rửa sạch cẩn thận và lau khô tất cả các bộ phận của thiết bị.
- Trong lần sử dụng đầu tiên, làm nóng lò nướng trong tối thiểu 15 phút để loại bỏ dầu máy trong quá trình sản xuất.
- Tránh để sản phẩm gần vật liệu dễ cháy, nổ (khoảng cách tối thiểu là 70cm).
- Nếu trong quá trình sử dụng sản phẩm gặp sự cố không nên cố gắng sử dụng tiếp sản phẩm mà cần mang đến ngay trung tâm bảo hành để sửa chữa.
- Để xa tầm tay với của trẻ em.
- Nên rút dây điện ra khỏi ổ cắm sau mỗi lần sử dụng.
- Tránh đặt sản phẩm ở những chỗ ẩm thấp, có thể dẫn tới nguy cơ nước chảy vào bên trong thân máy của sản phẩm.
- Tránh vận chuyển khi lò còn đang nóng, chỉ vận chuyển khi quạt làm mát đã ngắt.
- Chỉ rút phích điện khi quạt làm mát đã ngắt.
- Tránh cho quá nhiều thức ăn vào trong lò, không để lò tiếp xúc trực tiếp với bộ phận dẫn nhiệt

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Lưu ý:

- Lúc khởi động động cơ có thể gây tiếng ồn nhẹ
- Nếu nướng thức ăn nhiều lượng mỡ thì nên dùng với khay nướng hở (5) để ở tầng khay số 2 và để khay nướng có đáy (6) ở tầng khay số 1
- Với tất cả các chương trình(Program) thì đèn bên trong luôn sáng.

1. Nướng bánh

- Chọn chương trình  hoặc 
- Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian theo yêu cầu.
- Trong quá trình nướng đèn luôn luôn sáng, khi quá trình nướng kết thúc đèn sẽ tắt và chuông báo tắt kêu lên.
- Nếu muốn mặt trên của bánh không quá già thì điều chỉnh về chương trình  vào giai đoạn gần kết thúc của quá trình nướng.

2. Nướng thịt

- Chọn chương trình  hoặc 
- Chỉnh nhiệt độ với 230° C.

- Sau đó điều chỉnh thời gian theo yêu cầu.

Lưu ý: Quá trình này bộ phận dẫn nhiệt phía dưới sẽ không nóng.

- Thức ăn nên đặt trên khay nướng hở (5) và khay nướng có đáy (6) đặt ở tầng dưới.

- Thức ăn nên được lật sau ½ thời gian nướng.

- Khi nướng với khay hở (5) luôn luôn phải để khay nướng có đáy (6) tầng dưới ở hứng mỡ.

3. Làm rã đông – nóng

- Chọn chương trình 


- Điều chỉnh nhiệt độ về 100° C để thực hiện hâm nóng – giải đông thực phẩm.

4. Nướng thịt với xiên nướng quay

- Cài 2 đầu kẹp chắc chắn vào xiên

- Cho thức ăn vào xiên rồi kẹp chặt hai đầu kẹp (Chú ý: nên cho thức ăn tốt nhất vào vị trí chính giữa xiên có thể)

- Sau đó đặt xiên vào trong lò với 1 đầu xiên đặt vào nút quay bên phải rồi một đầu kia đặt vào giá đỡ bên trái.

- Khay nướng có đáy luôn luôn đặt ở vị trí tầng khay số 1, điều chỉnh chương trình về 




- Chỉnh nhiệt độ về 230°C.
- Điều chỉnh thời gian nướng theo yêu cầu

5. Nướng đối lưu với quạt gió &

- Chương trình này thường được sử dụng khi: nướng bánh, làm giã đông, làm nóng thức ăn.
- **Lưu ý:** Sau khi kết thúc quá trình nướng bánh, nướng thịtđiều chỉnh chương trình và đồng hồ hẹn giờ về OFF và điều chỉnh nhiệt độ về 100°C

BẢNG CHỈ DẪN SỬ DỤNG

	Tầng để khay	Chương trình	Nhiệt độ	Thời gian / phút
Bánh nhân táo	1	 or 	180°	50 – 60
Nướng xiên	2		230°	40 -50
Steak	3		230°	7 + 5
Thăn cá	2		230°	7 + 8
Cả con gà	1		230°	60 – 75

Ba tê ngỗng	2		230°	5 + 4
Bánh mì	1		180°	12 – 15
Pizza	1		230°	15 – 20

Lưu ý:

- Khi nướng với khay hở (5) luôn để khay có đáy ở tầng dưới để hứng đồ rơi vãi.
- Hướng dẫn trên có thể thay đổi phụ thuộc vào độ lớn và trọng lượng của thức ăn.
- Giải thích: 50 – 60 được hiểu là: 50 đến 60 phút, còn 7 + 5 được hiểu là: nướng mặt trước 7 phút rồi lật mặt sau nướng thêm 5 phút.

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 cung cấp 2 năm bảo hành chính hãng cho sản phẩm lò nướng STEBA KB41

Liên hệ bảo hành:

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG Pointstr. 2, 96129 Strullendorf /
Germany

Hotline:0888.605.599/ Địa chỉ showroom: 41A Nguyễn Công Trứ- Hai Bà
Trưng – Hà Nội

e-Mail:contactgiangson@gmail.com

Internet: <http://www.steba.vn>



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

Website: www.giangson.vn ; www.steba.vn ; www.berndes.vn

Steba
BRITISH GERMANY

cloer

ELAG

Stadler Form
OF SWITZERLAND

Berndes

moneta
made in Italy.

Fakir
SINCE 1933 GERMANY