



CÔNG TY TNHH XNK
GIANG SƠN

CÔNG TY TNHH XNK GIANG SƠN

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

Tel: 04.6686.1064 Fax: 04.3943.6867

Mail: contract@giangson.vn

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

Vì nướng Steba BBQ-Tischgrill VG 120



Bộ ổn nhiệt

Dùng bộ ổn nhiệt để điều chỉnh nhiệt độ của khay nướng.

Số chỉ thị trên núm nhiệt có ý nghĩa như sau:

1-2 = bật bộ ổn nhiệt

2-4 = giữ ấm

5-7 = nướng ở nhiệt độ thấp (để nướng cá...)

7-9 = nướng ở nhiệt độ trung bình (để nướng gà...)

10 = nướng ở nhiệt độ tối đa

Đèn điều chỉnh

Khi đã cắm điện và bộ ổn nhiệt đang được điều chỉnh, đèn điều chỉnh sẽ sáng. Khi đã đạt đến nhiệt độ mong muốn, đèn sẽ tắt.

Nướng đồ ăn

Quét một chút dầu ăn trước khi sử dụng để làm chín đồ ăn dễ hơn. Sau đó làm nóng thiết bị trong khoảng 10 phút, bật bộ ổn nhiệt ở mức cao nhất. Đồ ăn sẽ không bị đông lại trong lúc nướng. Chỉ sử dụng thiết bị khi có khay hứng mỡ.

Không bao giờ che thiết bị bằng giấy bạc, vì như vậy sẽ không thoát được nhiệt.

Không được cắt thịt ngay trên khay nướng để tránh làm hỏng lớp vỏ khay.

Trong lúc nướng, nắp thủy tinh có thể được đóng hoặc mở ở vị trí như kính chắn.

Chú ý

Có thể có hơi nóng từ đồ ăn khi mở nắp. Cảnh thận kéo bỏng!

Vệ sinh và bảo dưỡng:

- Phải lau sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng

- Rút phích điện

- Thiết bị phải được để nguội dần. Có thể lau dễ hơn khi thiết bị không quá nóng

- Không được nhúng thiết bị vào nước!

- Dùng khăn vải ẩm có thêm một chút nước tẩy để làm sạch. Với các vết bẩn khó chùi bao phủ bởi dầu, đợi khoảng 5 phút và lau lại bằng khăn ẩm. Không dùng chất tẩy rửa mạnh. Khi lau khay dầu, cẩn thận chờ đến khi dầu nguội hoàn toàn.

- Phải rút phích điện hoàn toàn trước khi lau chùi và đầu cắm phải khô trước khi sử dụng