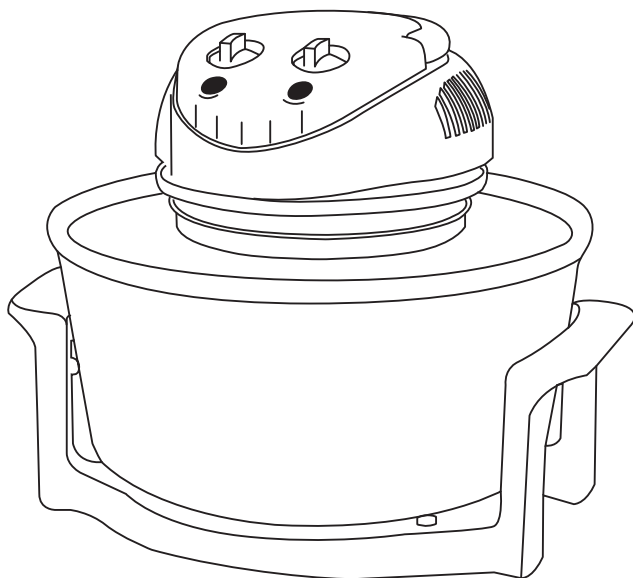


# TAKA

*Bếp và Gia dụng cao cấp*

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG THỦY TINH



**TKE106**

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng!



## MỤC LỤC

---

CHÚ Ý	03
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM	03
ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT	04
SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN	04
THAO TÁC SỬ DỤNG	04 - 05
CẢNH BÁO QUAN TRỌNG	05
CẤU TẠO SẢN PHẨM	05
ĐẶC ĐIỂM	06
MỘT SỐ CÔNG THỨC NẤU ĂN THAM KHẢO	06 - 07
THAM KHẢO	07



## CHÚ Ý

1. Trẻ em, người khuyết tật, người không có kinh nghiệm và kiến thức sử dụng được khuyến cáo không sử dụng thiết bị này, ngoại trừ trường hợp có người giám sát hoặc hướng dẫn an toàn.
2. Nếu dây nguồn bị hỏng, gửi đến các trung tâm dịch vụ để sửa. Không tự ý sửa để tránh các tai nạn không mong muốn.
3. Trẻ em phải được giám sát bởi người lớn để không chơi đùa với thiết bị.
4. Không tích hợp thiết bị này với bất kỳ thiết bị cài đặt thời gian hay điều khiển từ xa.
5. Chỉ dùng thiết bị này trong nhà, không sử dụng ngoài trời.

## GIỚI THIỆU SẢN PHẨM:

Lò nướng đối lưu đa chức năng đáp ứng mọi phương thức nấu ăn truyền thống. Khi nấu, lò nướng đối lưu tạo dòng nhiệt đối lưu khiến thức ăn được nấu chín đều mọi mặt. Thức ăn trở lên ngon hơn, giữ nguyên được hương vị tự nhiên và chất dinh dưỡng.

Lò nướng được thiết kế với kiểu dáng, mẫu mã bắt mắt. Bên trong máy được trang bị bộ điều chỉnh nhiệt từ 65-250 độ C và bộ cài đặt thời gian từ 0-60 phút, giúp bạn dễ dàng lựa chọn nhiệt độ và cài đặt thời gian phù hợp khi nấu. Khí nóng trong lò nướng không tạo khói và cũng không làm thức ăn bị cháy. Nhà bếp luôn sạch sẽ và an toàn.

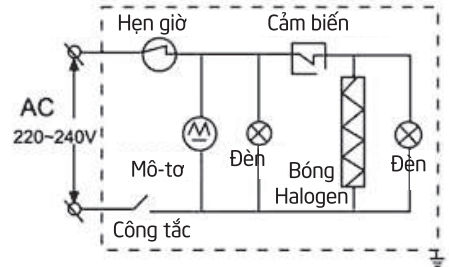
Lò nướng đối lưu không chỉ giúp việc nấu ăn trở lên dễ dàng hơn mà còn giúp bạn tận hưởng công việc nấu nướng.

## ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT

Điện áp	AC220-240 V / 50Hz
Công suất	1300W
Nhiệt độ điều chỉnh	65 – 250 °C
Thời gian cài đặt	0-60 phút
Kích thước	Ø 300 x 150 mm
Dung tích	12 Lít
Khối lượng tịnh	6.5 Kg
Khối lượng tổng	7.0 Kg

## SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

Hẹn giờ  
Cảm biến  
Mô-tơ  
Đèn  
Bóng halogen  
Công tắc



## THAO TÁC SỬ DỤNG

1. Đặt giá đỡ thức ăn vào trong nồi, sau đó đặt thức ăn lên trên. Lưu ý khoảng cách giữa thức ăn và nắp nồi phải hợp lý
2. Cắm phích cắm vào ổ cắm thích hợp. Có thể cắm chung các thiết bị khác trên cùng một ổ cắm nhiều cổng.
3. Cài đặt thời gian nướng: Xoay nút điều chỉnh thời gian theo chiều kim đồng hồ đến thời gian mong muốn, đèn đỏ báo hiệu chuyển sáng.
4. Cài đặt công suất nướng: Xoay nút cài đặt nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ đến nhiệt độ mong muốn, đèn xanh báo hiệu chuyển sáng. Lò nướng bắt đầu hoạt động.

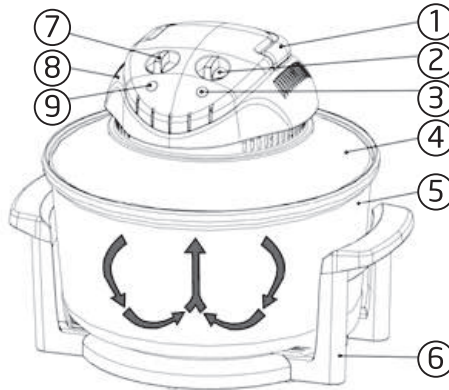
5. Đèn báo công suất màu xanh có thể tắt trước đèn báo hẹn giờ, khi lò nướng đã đạt được nhiệt độ cài đặt. Khi nhiệt độ lò nướng thấp hơn mong muốn, lò sẽ tự động làm nóng và đèn xanh sẽ chuyển sáng để hiển thị đang trong quá trình gia nhiệt.

### CẢNH BÁO QUAN TRỌNG!

1. Khi lò nướng đang hoạt động, tay cầm sẽ tăng nhiệt và trở lên lỏng hơn, nhưng sẽ trở lại trạng thái ban đầu khi nhiệt độ trở về bình thường
2. Không đặt nắp nồi trực tiếp trên mặt bàn sau khi nấu, để tránh mặt bàn bị cháy. Nên đặt trên giá đỡ nắp (phụ kiện kèm theo)
3. Không vệ sinh các thiết bị trên nắp nồi bằng nước. Chỉ lau bằng miếng vải ẩm trong trường hợp bị dính bẩn.
4. Chỉ vệ sinh thân lò sau khi thân lò đã hoàn toàn nguội

### CẤU TẠO SẢN PHẨM

7. Nút cài đặt thời gian
8. Nắp nhựa
9. Đèn báo nguồn

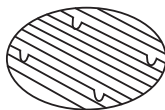


1. Tay cầm
2. Nút điều chỉnh nhiệt độ
3. Đèn hiển thị nhiệt độ
4. Nắp Thủy tinh
5. Thân lò thủy tinh
6. Đế

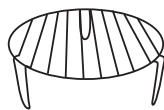
### Phụ kiện đi kèm



Khay



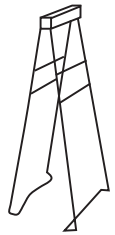
Giá thấp



Giá cao



Giá đỡ nắp lò



Kẹp



## **ĐẶC ĐIỂM**

### 1. Đa chức năng:

Khí nóng đối lưu với nhiệt độ từ 65-250 độ C của lò nướng có tác dụng:

a. Nấu thức ăn theo nhiều phương thức như nướng, quay, nướng vỉ, hâm nóng thức ăn.

b. Rã đông thức ăn nhanh chóng.

c. Sấy khô và tiệt trùng

### 2. Giảm thiểu lượng chất béo

Khoa học y khoa hiện đại đã chứng minh lượng cholesterol cao là nguyên nhân gây ra các bệnh tim mạch và cao huyết áp. Dòng khí nóng đối lưu trong lò nướng làm phân tách các mô mỡ và giảm lượng cholesterol đến mức tối thiểu. Vì vậy thức ăn được nấu với lò nướng sẽ hoàn toàn không có hại cho sức khỏe.

### 3. Tiết kiệm năng lượng và thời gian:

Do công suất di chuyển của dòng khí nóng trong lò nướng cao nên thời gian nấu và năng lượng tiêu hao được giảm đến mức tối thiểu. Thí nghiệm của chúng tôi chỉ ra rằng lò nướng đối lưu tiết kiệm điện đến 20% so với lò nướng thông thường.

### 4. Giữ chất dinh dưỡng và hương vị tươi ngon của thức ăn:

Nhiệt độ cao và thời gian nấu lâu sẽ phân hủy các chất dinh dưỡng và thay đổi hương vị tự nhiên của thức ăn. Lò nướng đối lưu với chế độ kiểm soát nhiệt độ và thời gian sẽ dễ dàng giải quyết vấn đề này.

## **MỘT SỐ CÔNG THỨC NẤU ĂN THAM KHẢO**

### 1. Tôm hùm

- Nguyên liệu:

Tôm hùm 1 cân, nước ép gừng, muối, đường, rượu, tiêu

- Cách làm:

Ướp tôm hùm với các nguyên liệu gia vị trong khoảng 10-15 phút, sau đó đặt vào lò nướng nấu trong vòng 12-15 phút với nhiệt độ 140-160 độ C.



## 2. Gà giòn

- Nguyên liệu:

Thịt gà, bột chiên, rượu, mạch nha, đường, mật ong, giấm, nước ấm.

-Cách làm:

1. Làm sạch gà bằng nước đun sôi rồi rửa lại bằng nước lạnh ngay.
2. Trộn hỗn hợp gồm bột, đường, mật ong, mạch nha với một chút nước. Dùng cọ quét đều hỗn hợp này lên gà vài lần, đợi hỗn hợp khô lại rồi cho gà vào lò nướng.
3. Nướng gà trong vòng 20 phút ở nhiệt độ 150-200°C. Quét 1 lớp hỗn hợp lên gà 1 lần nữa và nướng trong vòng 10 phút.

## THAM KHẢO:

Thức ăn	Thời gian	Nhiệt độ
Gà	30-40 phút	180-200°C
Cá	10-15 phút	130-150°C
Thịt lợn	15-20 phút	180-200°C
Bánh	10-12 phút	140-160°C
Tôm hùm	12-15 phút	140-160°C
Tôm	10-12 phút	150-180°C
Xúc xích	10-13 phút	120-150°C
Đậu phộng	10-15 phút	140-160°C
Bánh mì nướng	8-10 phút	120-140°C
Khoai tây	12-15 phút	180-200°C
Cua	10-13 phút	140-160°C



*Chất lượng thực - Giá trị thực*

## CÔNG TY TNHH TAKA VIỆT NAM

Địa chỉ : Thụy Hà, Bắc Hồng, Đông Anh, Hà Nội  
VPGD : Tầng 4, Tòa nhà C'Land, 81 Lê Đức Thọ  
Nam Từ Liêm, Hà Nội  
Điện thoại : +84 4376 33476  
Website : <http://taka.vn>

**HOTLINE: 1900 55 88 33**

### KHU VỰC MIỀN BẮC

HÀ NỘI  
Số 531 Phúc Diễn, P. Cầu Diễn, Q. Nam Từ Liêm, TP. Hà Nội

ĐÔNG ANH - HÀ NỘI  
Thôn Thụy Hà, Xã Bắc Hồng, Huyện Đông Anh, TP. Hà Nội

SƠN TÂY - HÀ NỘI  
Số 510 Chùa Láng, Tx. Sơn Tây, Hà Nội

HẢI DƯƠNG  
Số 289 Ngô Quyền, P. Tân Bình, TP. Hải Dương

HẢI PHÒNG  
Số 127 Khu 1, TT. An Dương, H. An Dương, TP. Hải Phòng

THÁI BÌNH  
Tổ 9, P. Hoàng Diệu, TP. Thái Bình

NAM ĐỊNH  
Km 110 + 500 Quốc lộ 10, Mỹ Xá, TP. Nam Định

THÁI NGUYÊN  
22 Tổ 13, P. Đồng Quang, TP. Thái Nguyên

VIỆT TRÌ  
Tổ 13, P. Nông Trang, TP. Việt Trì, Phú Thọ

BẮC GIANG  
Số 35 Hoàng Hoa Thám, Đa Mai, TP. Bắc Giang

### KHU VỰC MIỀN TRUNG

NGHỆ AN  
Số 7 Phan Thúc Trục, P. Đông Vinh, TP. Vinh, Nghệ An

THANH HÓA  
Lô G4, KCN Tây Bắc, P. Đông Thọ, TP. Thanh Hóa

### KHU VỰC MIỀN NAM

BUỒN MA THUỘT  
Số B9 Lý Tự Trọng, P. Tân An, TP. Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk

TP. HỒ CHÍ MINH  
Số 241 - 243 Trần Thủ Độ, P. Phú Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh