TEKA
COOK WITH LOVE

HƯỚNG DẪN NẤU ĂN BẰNG LÒ NƯỚNG TEKA

TẬP ĐOÀN TEKA

GIẢI PHÁP TỔNG THỂ CHO KHÔNG GIAN BẾP

Bắt đầu vào năm 1924, khi ông Karl Thielman thành lập Teka ở Đức với nhiệt huyết về ngành thiết bị công nghiệp. Ít lâu sau, ông bắt đầu sản xuất thiết bị với chất liệu thép không gỉ, một bước tiến thiết yếu trong lịch sử của tập đoàn.

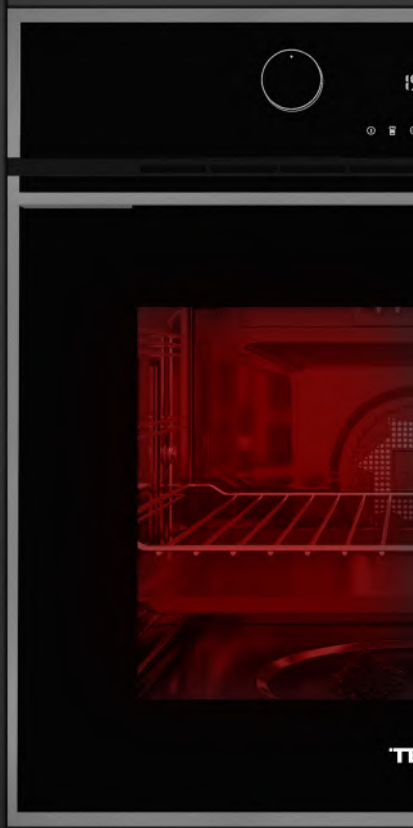
NHỮNG CÔNG THỨC TUYỆT VỜI

Teka mong muốn cùng bạn chia sẻ niềm vui, hạnh phúc trong căn bếp thân thương. Đó là lý do chúng tôi đã nghiên cứu những công thức nấu ăn đơn giản nhất, nhanh nhất mà vẫn đảm bảo được sự tươi ngon và sức khỏe cho gia đình bạn. Hãy cùng Teka tận hưởng những khoảnh khắc yêu thương mỗi ngày.

MỤC LỤC

THỊT HEO DA GIÒN	4
SƯỜN NƯỚNG NGŨ VỊ	7
GIÒ HEO HẦM NGŨ VỊ	10
SƯỜN NƯỚNG BBQ	13
NEM NƯỚNG	16
CHẠO TÔM	19
GÀ NƯỚNG MUỐI ỚT	22
GÀ HẦM NẤM HƯƠNG	25
GÀ TIỀM ỚT HIỂM	28
GÀ CUỘN PHÔ MAI	31
GÀ NƯỚNG MẬT ONG	34
BÒ CUỘN PHÔ MAI	37
BÒ LAGU	40
BÒ NƯỚNG TIÊU ĐEN	43
SƯỜN CỪU LÁ THƠM	46
SƯỜN CỪU HẦM RƯỢU VANG	49
CÁ HỒI ĐÚT LÒ	52
CÁ MÚ ĐÚT LÒ	55
HÀU NƯỚNG THỊT XÔNG KHÓI	58
MỰC NƯỚNG MUỐI ỚT	61

Tiết kiệm thời gian cho **những khoảnh khắc đáng nhớ**

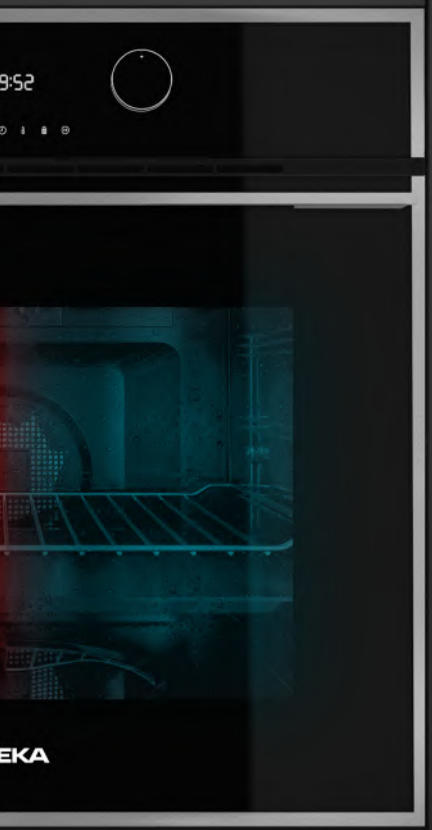


Hệ thống vệ sinh kép DualClean

Nhiệt phân Pyrolysis và hơi nước Hydroclean trong cùng một sản phẩm. Lò nướng nhiệt phân Pyrolytic từ Teka tích hợp hơi nước DualClean mang đến cho bạn lựa chọn dễ dàng nhất trong quá trình sử dụng.

Hệ thống nhiệt phân Pyrolysis

Lò nướng được làm nóng lên đến nhiệt độ cao (500 độ C), loại bỏ tất cả các chất dư thừa sau quá trình nấu, chỉ cần dùng khăn lau sạch lớp bụi trong lò. Kỹ thuật này, sử dụng một quá trình gồm ba giai đoạn tự động để làm sạch một cách an toàn trong khi tiết kiệm thời gian để tập trung cho những việc quan trọng và ý nghĩa hơn.



Hệ thống làm sạch EasyClean

Lò nướng Teka rất an toàn với 4 lớp kính chống nhiệt. Sẽ rất khó khăn làm sạch lớp kính thứ 3 tuy nhiên nhờ vào hệ thống tháo rời từng lớp dễ dàng do đó từng lớp kính được vệ sinh một cách dễ dàng.

Hệ thống thủy phân HydroClean

Với công nghệ làm sạch HydroClean® PRO, chỉ cần sử dụng 1 ly nước và chiếc khăn là đã có thể đánh bay mọi vết bẩn, giúp tối ưu được nhiều thời gian. Đặc biệt, hạn chế tối đa việc sử dụng sự hỗ trợ của các chất tẩy rửa nên sẽ an toàn cho sức khỏe và thân thiện với môi trường.

THỊT HEO DA GIÒN

Nguyên liệu

1 kg	Thịt ba chỉ
1 muỗng cà phê	Tiêu, muối, giấm, đường, rượu, bột ngũ vị

Ngoài các gia vị trên, tùy sở thích, khẩu vị, bạn có thể thêm tỏi bằm, hành tím bằm, sả bằm.

Cách chế biến

B1: Rửa sạch thịt ba chỉ, trụng sơ với nước sôi. Sau đó, cắt thịt thành những miếng dài, vừa.

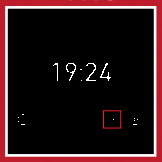
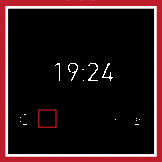
B2: Hỗn hợp cho da giòn: 2 muỗng canh giấm ăn, 1/2 muỗng cà phê muối. Dùng kim đâm phần da heo. Bôi hỗn hợp vào phần da.

B3: Hỗn hợp ướp thịt: 1 muỗng canh nước mắm, 1/2 muỗng đường, 1 muỗng cà phê ngũ vị hương, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng rượu trắng.

B4: Trát đều hỗn hợp gia vị lên các miếng thịt heo - không trát lên phần da.

B5: Sau khi ướp xong, đặt thịt đã ướp vào ngăn mát tủ lạnh để qua đêm hay ít nhất 3-4 tiếng.

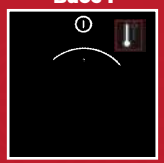
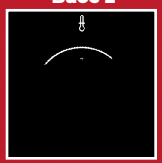
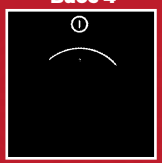
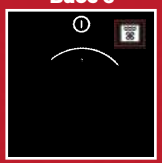
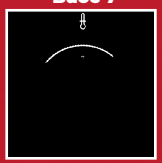
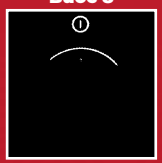
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

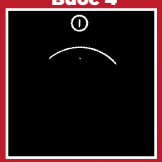
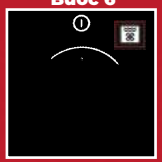
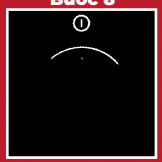
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 50 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 50 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 50 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 50 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên công suất lớn có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 50 phút sau đó nhấn "ok" Sau 50 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 50 phút sau đó nhấn "ok" Sau 50 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 50 phút sau đó nhấn "ok" Sau 50 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 50 phút	Sau 50 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

SƯỜN NƯỚNG NGŨ VỊ

Nguyên liệu

1 kg	Sườn heo non
2 muỗng cà phê	Bột nêm, bột ngọt, bột ngũ vị hương, bột nghệ
2 muỗng cà phê	Tiêu xay, hành tím + tỏi + ớt băm nhuyễn
Sả cây: một nửa băm nhuyễn, một nửa cắt khúc 5cm đập dập	
Tương cà chua, tương ớt, tương trụ hầu Hàn Quốc	
Dầu ăn, dầu hào, nước tương, mật ong + 1 muỗng cà phê nước cốt chanh	

Cách chế biến

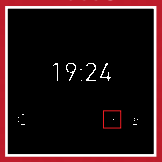
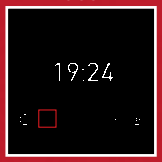
B1: Sườn rửa sạch, chần qua nước sôi.

B2: Sốt ướp sườn: 2 muỗng cà phê bột nêm, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê nước tương, 2 muỗng cà phê dầu hào, 1 muỗng cà phê tương trụ hầu, 1 muỗng cà phê mật ong, 1 muỗng canh dầu ăn, 2 muỗng canh tỏi hành băm, 5 cây sả băm, và đập dập, 1 muỗng cà phê bột nghệ, 2 muỗng cà phê nước cốt chanh, 1 muỗng cà phê tương ớt + tương cà, 2 muỗng cà phê bột ngũ vị hương.

B3: Trộn đều tất cả nguyên liệu làm sốt lại, gia giảm gia vị theo khẩu vị.

B5: Sau khi ướp xong, đặt thịt đã ướp vào ngăn mát tủ lạnh để qua đêm hay ít nhất 3-4 tiếng.

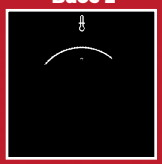
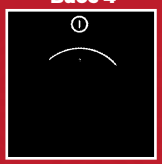
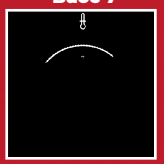
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt bò. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 160 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

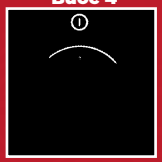
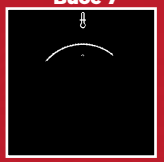
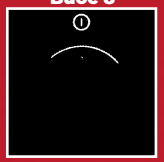
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 160 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "NƯỚNG THÔNG THƯỜNG"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng thanh nhiệt trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng trên và dưới"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 30 phút	Sau 30 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

GIÒ HEO HẦM NGŨ VỊ

Nguyên liệu

1 kg Chân giò heo	1 nhánh sả đập dập, thanh quế, miếng gừng cắt lát	1/3 muỗng cà phê muối
1 muỗng canh Rượu nấu ăn, dầu hào	3 nhánh hành lá, 10 hạt tiêu, 3 muỗng canh xì dầu	500 ml nước dừa tươi, 1,5 lít nước lạnh
2 Tép tỏi, hoa khánh hồi, lá chanh thái	1 muỗng cà phê Bột nêm, đường nâu, nước tương đen	1 lon coca

Cách chế biến

B1: Dùng dao cạo sạch phần da heo.

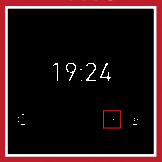
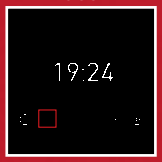
B2: Rửa qua nước lạnh thật sạch.

B3: Chần chân giò heo qua nước sôi 7-10 phút để loại bỏ hết chất bẩn rồi rửa sạch.

B4: Cho hết nguyên liệu đã chuẩn bị và chân giò vào khay nướng

B5: Bọc giấy bạc lên khay

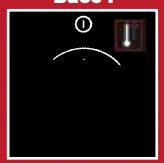
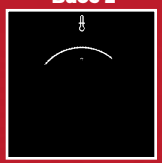
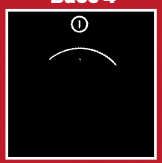
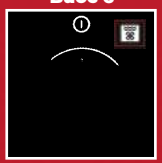
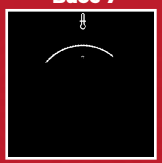
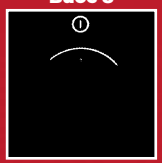
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 160 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

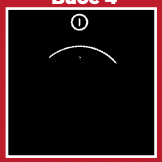
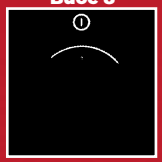
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 160 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Sau 60 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Sau 60 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng thanh nhiệt trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok" Sau 60 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Trên Và Dưới"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok" Sau 60 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok" Sau 60 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 60 phút	Sau 60 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

SƯỜN NƯỚNG BBQ

Nguyên liệu

1 kg	Sườn non nguyên tảng	1 thìa cà phê	Tiêu	1 thìa cà phê	Bột nêm
4 thìa	Nước sốt BBQ	2 thìa cà phê	Muối	1 thìa cà phê	Ớt bột, bột tỏi
3 thìa	Mật ong	1 thìa	Rượu trắng	1 thìa	Dầu ăn

Cách chế biến

B1: Sườn rửa sạch rồi thấm khô. Cho tất cả các gia vị trên vào 1 cái bát và trộn thật đều.

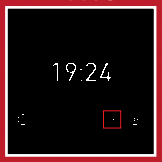
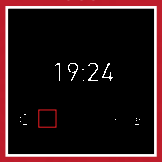
B2: Cho sườn vào 1 cái tô to sau đó đeo bao tay rồi cho nước sốt đã trộn đều vào sườn.

B3: Chần chân giò heo qua nước sôi 7-10 phút để loại bỏ hết chất bẩn rồi rửa sạch.

B4: Cho hết nguyên liệu đã chuẩn bị và chân giò vào khay nướng

B5: Bọc giấy bạc lên khay

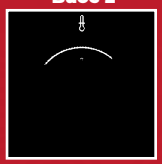
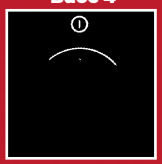
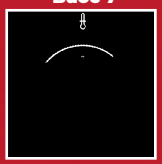
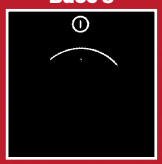
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

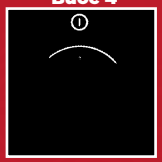
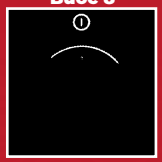
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 90 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KẾM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 90 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 90 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KẾM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 90 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng thanh nhiệt trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 90 phút sau đó nhấn "ok" Sau 90 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 90 phút sau đó nhấn "ok" Sau 90 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 90 phút sau đó nhấn "ok" Sau 90 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 90 phút	Sau 90 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

NEM NƯỚNG

Nguyên liệu

400 g	Giò sống	150 g	Tôm tươi	20 g	Tỏi	Gia vị: hạt nêm, đường nâu hoặc đường thốt nốt, mật ong, dầu điều, nước mắm
150 g	Thịt lợn xay	50 g	Bì lợn	3 củ	Hành tím	
250 g	Mỡ phần	25 g	Bột năng		Que xiên hoặc cây sả	

Cách chế biến

B1: Mỡ phần rửa cho sạch và đỡ mùi hôi, đem luộc, thái hạt lựu, ướp 1 thìa canh đường.

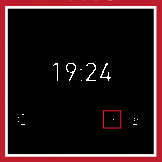
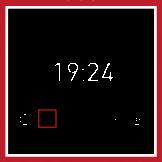
B2: Hông khô trong khoảng 30 phút. Hỗn hợp nem cuốn vào thân sả chuẩn bị nướng.

B3: Bì lợn cạo sạch lông, luộc chín, băm nhỏ. Tôm tươi, hành tím băm nhuyễn. Tỏi xay nhỏ lọc lấy nước cốt.

B4: Trộn thật đều các nguyên liệu, bọc kín để ngăn mát tủ lạnh cho ngấm gia vị và để khi mang ra tạo hình dễ hơn.

B5: Hỗn hợp phết mặt nem: 1 thìa canh mật ong, 2 thìa canh dầu điều, 1 thìa canh dầu hào, 1 thìa canh nước mắm, 2 thìa cà phê nước ép tỏi.

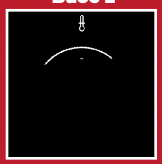
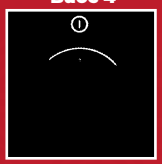
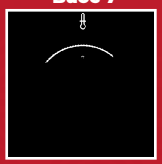
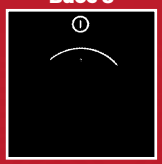
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

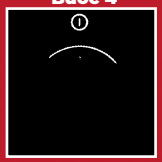
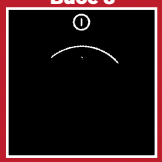
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 30 phút	Sau 30 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

CHẠO TÔM

Nguyên liệu

500 g	Thịt lợn nạc	3	Mía lau	Rau sống: xà lách, húng thơm, mùi, dưa leo, khế chua, chuối	
50 g	Thịt mỡ	100 g	Bột năng	Gia vị: hạt tiêu, hạt nêm, mắm, đường, muối, dầu ăn	
500 g	Tôm	Hành tím	Tỏi băm nhỏ		

Cách chế biến

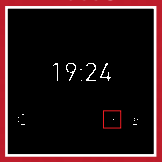
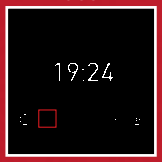
B1: Bóc vỏ, rút chỉ, bỏ đầu và đuôi tôm, thịt rửa sạch rồi thái miếng nhỏ, cho hết vào máy xay, mỡ rửa sạch thái hạt lựu. Bóc vỏ băm nhỏ hành tím và tỏi.

B2: Cho bột năng cùng nguyên liệu ở bước 1 trộn đều. Sau đó cho 1/2 thìa cà phê đường + 1/2 thìa cà phê hạt nêm + 1/2 thìa cà phê muối + một chút hạt tiêu rồi dùng thìa quết nhuyễn cho hỗn hợp dẻo và mịn đều ra tất cả các nguyên liệu lại với nhau là được.

B3: Để trong ngăn mát tủ lạnh trong khoảng thời gian 30 phút là tôm sẽ hơi cứng và dẻo quẹo lại dễ bám dính vào thanh mía.

B4: Tạo hình chạo tôm. Sau 30 phút lấy bát nhân trong tủ lạnh ra tiến hành thoa dầu ăn vào tay, múc một muỗng hỗn hợp nhân cho vào lòng bàn tay và đắp lên từng thanh mía dùng tay nắm tròn lại sao cho hỗn hợp thịt bọc kín 2/3 thanh mía và dày chừng 1cm.

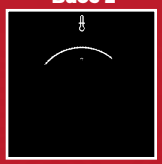
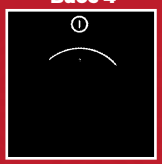
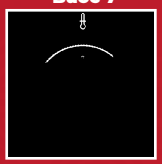
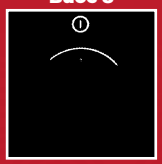
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

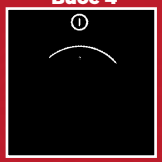
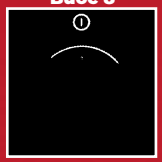
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt heo. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

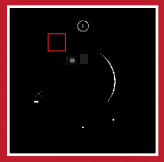
HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 30 phút	Sau 30 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

GÀ NƯỚNG MUỐI ỚT

Nguyên liệu

1 con	Gà
1 nắm	Lá chanh
5 trái	Ớt sừng đỏ
1 củ	Tỏi
Gia vị: Muối, bột ngọt, tiêu bột, dầu ăn, ớt bột, rượu trắng.	

Cách chế biến

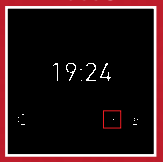
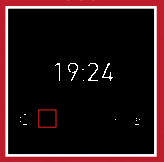
B1: Thịt gà rửa sạch, để ráo nước, sau đó dùng dao khía để gà nhanh ngấm gia vị tẩm.

B2: Làm nước sốt ướp gà nướng muối ớt: Cho vào 2 thìa dầu ăn, 1 nửa thìa cafe rượu trắng, 1 thìa muối, 2 thìa tỏi và ớt giã nhuyễn vào bát sau đó trộn đều để cho các gia vị tan hết.

B3: Làm nước sốt ướp gà nướng mật ong: Tỏi các bạn đem giã nhuyễn, ớt bỏ hạt và thái nhỏ, sả xay hoặc thái nhỏ. Sau đó cho đường, dầu ăn, ngũ vị hương và nước mắm khuấy đều.

B4: Xoa đều nước ướp lên gà, sau đó để 3 đến 4 tiếng hoặc có thể để qua đêm để gà ngấm gia vị đều hơn.

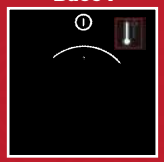
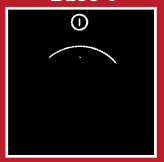
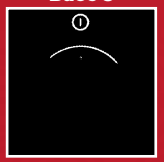
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

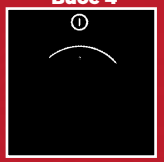
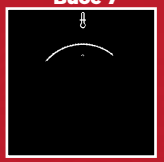
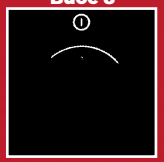
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 60 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 60 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

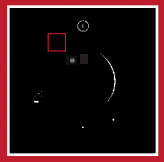
HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok" Sau 60 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok" Sau 60 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 60 phút sau đó nhấn "ok" Sau 60 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 60 phút	Sau 60 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

GÀ HẦM NẤM HƯƠNG

Nguyên liệu

3 cái	Đùi gà	1 củ	Hành tây
5 cái	Nấm hương	100 g	Bột năng
200 g	Nấm rơm	300 ml	Nước dừa tươi

Cách chế biến

B1: Cho bột năng vào bát rồi từ từ chế một ít nước vào và dùng đũa khuấy sao cho bột tan đều, không bị vón cục.

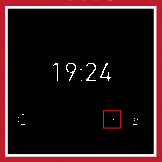
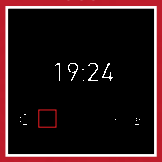
B2: Cho hành tây xát miếng vào chung rồi trộn đều.

B3: Cho gà và hành đã phi thơm lên khay nướng, lấy nước dừa tươi đổ vào khay.

B4: Cho gia vị đường, muối, hạt nêm và nấm hương vào, cho thêm hỗn hợp bột năng, hành tây vào khay

B5: Bọc giấy bạc lên khay

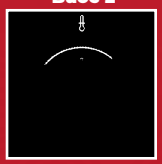
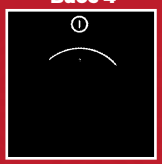
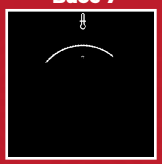
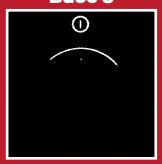
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 160 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

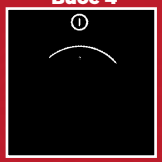
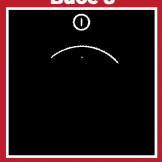
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 160 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

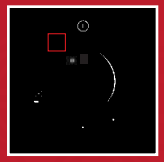
HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 160 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 30 phút	Sau 30 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

GÀ TIỀM ỚT HIỂM

Nguyên liệu

1 con	Gà ta	1 củ	Hành tây	2 muỗng	Nước tương
4 nhánh	Sả	20 g	Tỏi, hành tím	30 g	Muối hạt
40 g	Ớt hiểm	1/2 muỗng	Hạt nêm	5 g	Kỷ tử

Cách chế biến

B1: Giã nhuyễn muối hạt và ớt hiểm rồi chia làm 2 phần, 1 phần để ướp gà và 1 phần làm nước chấm.

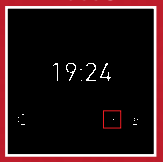
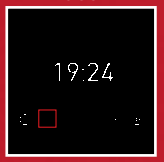
B2: Băm nhỏ tỏi và hành tím đã lột vỏ. Cho hành tím, tỏi băm, 1/2 muỗng café hạt nêm, nước tương ướp gà trong khoảng 15 phút.

B3: Hành tây sau khi lột vỏ, rửa sạch, cắt thành múi cau, để ráo. Sả rửa sạch, đập dập. Kỷ tử rửa sạch.

B4: Đun sôi dầu ăn sau đó chiên sơ sả trong dầu cho thơm rồi vớt ra cho gà vào. Chiên gà săn lại cho tới khi thịt chín vàng đều thì vớt ra.

B5: Cho nước vào khay. Cho lần lượt hành tây, sả, gà và cho 100 gram ớt hiểm, 30 gram hạt nêm, 1 muỗng canh nước tương.

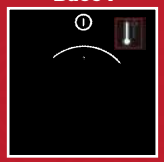
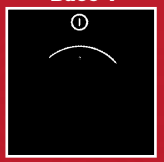
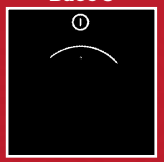
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 140 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

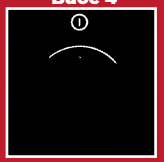
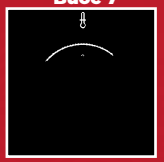
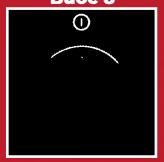
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 140 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 140 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 140 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

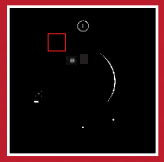
HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 140 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 140 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 140 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 140 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

GÀ CUỘN PHÔ MAI

Nguyên liệu

200 g	Thịt ức gà
20 g	Thịt heo xông khói & Phô mai cắt khúc
10 g	Ngọn măng tây, bí ngòi xanh & vàng, khoai tây bi, bơ
100 g	Bột mì & Bột chiên xù
2 quả	Trứng gà
1 củ	Hành tây & Cà rốt
80 g kem tươi	5 g mù tạt
1 quả chanh	3 g thyme
Gia vị	Muối, bột ngọt, dầu ăn

Cách chế biến

B1: Sơ chế nguyên liệu: Cà rốt bi & lớn, ngọn măng tây, bí ngòi xanh & vàng, khoai tây bi nạo sạch vỏ, rửa sạch, cắt lát dài. Cắt gà thành từng miếng phi lê.

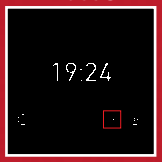
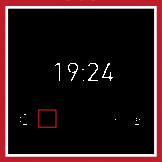
B2: Ngâm nguyên liệu vào nước đá trong khoảng 10 phút cho tươi, giòn rồi đem luộc chín từng loại. Luộc xong vớt ra ngâm nước đá lần nữa rồi vớt ra.

B3: Chuẩn bị tô, cho bột mì vào rồi pha với nước lạnh một lượng vừa đủ để hỗn hợp đặc sệt. Sau đó đập trứng gà vào rồi đánh tan hỗn hợp.

B4: Trải gà lên màng bọc và đập dẹp. Rắc một chút muối, tiêu, lá thyme rồi đặt các lát thịt xông khói cùng phô mai vào và cuộn lại, ướp trong 30 phút.

B5: Sau khi ướp gà cuộn phô mai xong, tách ra khỏi màng bọc thực phẩm và nhúng lần lượt vào vào hỗn hợp trứng gà rồi lăn qua bột chiên xù.

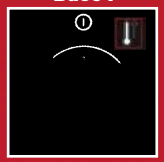
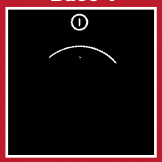
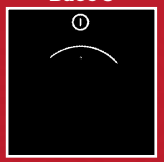
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 150 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

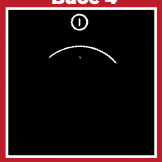
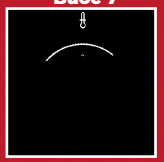
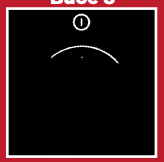
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 150 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

GÀ NƯỚNG MẬT ONG

Nguyên liệu

1 con	Gà	2 củ	Tỏi
2 thìa cà phê	Mật ong, dầu ăn	3 quả	Ớt
1 thìa cà phê	Đường, ngũ vị hương, nước mắm	3 cây	Xả

Cách chế biến

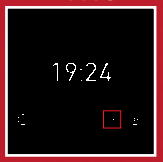
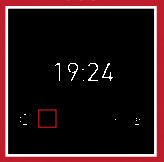
B1: Làm sạch, dùng dao khía vài đường trên da gà để gà ngấm gia vị nhanh hơn.

B2: Nước sốt ướp gà: tỏi giã nhuyễn, sả xay nhỏ, ớt thái nhỏ bỏ hạt. Hoà hỗn hợp đường, ngũ vị hương, dầu ăn, nước mắm vào bát con, khuấy đều các gia vị tan hết rồi cho tỏi sả và ớt chuẩn bị ở trên vào cùng.

B3: Đổ đều nước ướp gà trên lên mình gà và phía trong bụng gà, các bạn có thể xoa đều nước ướp gà lên mình gà để gà ngấm gia vị nhanh hơn. Ướp gà tầm 3 – 4 tiếng hoặc ướp qua đêm để gà có thể ngấm đều gia vị.

B5: Dùng chổi quét đều mật ong lên mình gà. Đặt gà lên khay nướng và bọc giấy bạc lên khay.

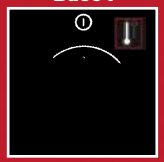
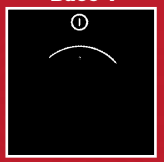
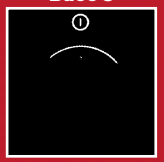
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

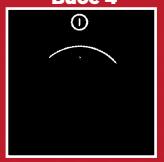
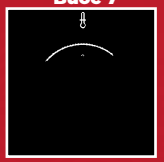
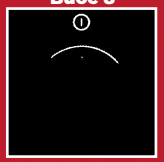
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục gia cầm	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt gà. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

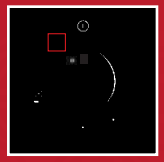
HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 30 phút	Sau 30 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

BÒ CUỘN PHÔ MAI

Nguyên liệu

300 g	Thịt bò	4 miếng	Phô mai	1 gói bột chiên giòn, chiên xù	
1 củ	Cà rốt	1 củ	Tỏi	Hành lá	
100 g	Đậu que Nhật	1 quả	Trứng	Gia vị: Đường, hạt nêm, nước tương, dầu olive	

Cách chế biến

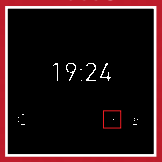
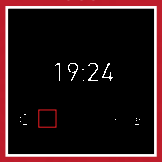
B1: Thịt bò rửa sạch thái thành từng miếng dài, mỏng

B2: Cạo vỏ cà rốt, rửa sạch và thái thành sợi dày. Tước xơ và ngắt đậu que thành từng đoạn dài 6cm. Cho cà rốt, đậu que đã luộc chín vào ngâm trong bát nước lạnh

B3: Thái phô mai thành sợi, cắt khúc hành lá, đập và đánh tan trứng gà. Sau đó, cho thịt bò vào bát ướp cùng tỏi băm, nước tương, hạt nêm, bột ngọt, đường, dầu olive, tiêu, trộn đều và để yên trong vòng khoảng 30 phút.

B4: Cho thịt bò lên thớt sạch, xếp lần lượt cà rốt, đậu que, hành lá, phô mai lên và cuộn tròn và dùng tăm để cố định. Lăn cuộn thịt bò qua đĩa bột chiên giòn, nhúng vào bát trứng rồi lăn qua đĩa bột chiên xù. Cho dầu vào khay nướng rồi bỏ bò vô

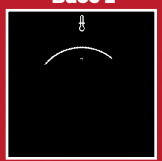
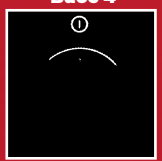
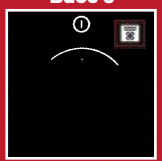
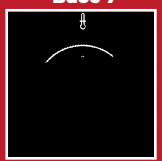
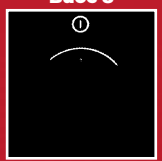
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt bò. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 120 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

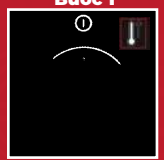
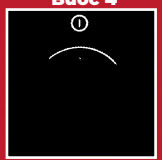
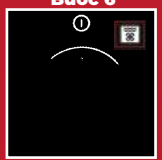
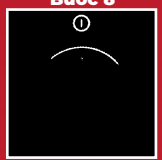
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt bò. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 120 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

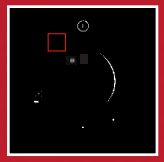
HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

BÒ LAGU

Nguyên liệu

700 g	Thịt bò	2 quả	Cà chua	2 muỗng canh bột mì, 3 muỗng canh tương cà	
2 củ	Cà rốt	4 củ	Khoai tây	1 muỗng canh	Đường phèn, rượu trắng
1 củ	Hành tây	1 chén	Đậu Hà Lan	Gia vị: Đường, hạt nêm, nước tương, dầu olive	

Cách chế biến

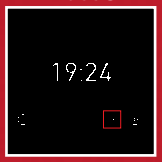
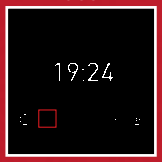
B1: Thịt bò rửa sạch với nước muối, thái từng khúc, dày 5cm. Ướp thịt với tỏi băm nhuyễn, muối, đường, tiêu, hạt nêm, khoảng 30 để thịt ngấm đều các gia vị.

B2: Hành tây bóc vỏ, rửa sạch, rồi bổ múi cau. Đậu Hà Lan rửa sạch. Cà rốt rửa sạch, gọt vỏ, thái khoanh tròn. Gừng rửa sạch, gọt vỏ, thái miếng, đập dập. Hành tím bỏ vỏ, băm nhỏ. Khoai tây rửa sạch, gọt vỏ, bổ làm 4 hoặc làm 8. Dầm nhuyễn cà chua.

B3: Cho cà chua vào nồi nước luộc chín. Sau đó dùng dao khứa hình chữ thập, rồi lột sạch vỏ, dùng thìa khoét bỏ hột, rồi cho vào máy xay xay nhuyễn.

B4: Cho bò và tỏi, cà chua đã dầm nhuyễn vào, cho thêm hai muỗng tương cà vào, rồi cho thêm vài lát gừng đập dập, vài miếng hành tím cắt nhỏ vào khay nướng

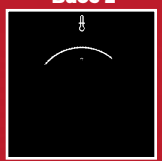
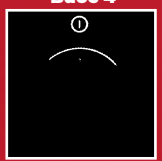
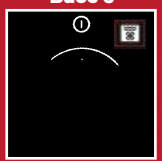
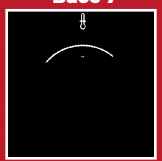
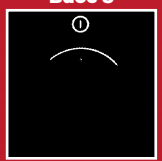
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt bò. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 120 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

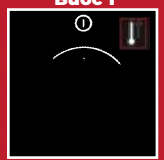
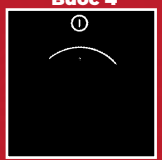
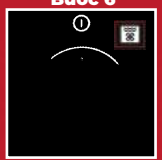
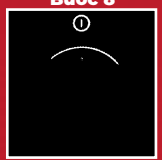
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt bò. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 120 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

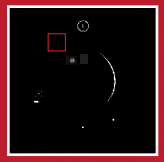
HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 120 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

BÒ NƯỚNG TIÊU ĐEN

Nguyên liệu

1 kg	Sườn bò	1 muỗng cà phê	Mật ong, đường	1 củ	Hành tím
2 muỗng canh	Dầu hào	1 muỗng cà phê	Bột nêm, hạt tiêu	3 phần gốc	Rau mùi
1 muỗng canh	Xì dầu, nước mắm, dầu	1 tép	Tỏi		

Cách chế biến

B1: Tỏi, hành, tiêu và ngò cho vào cối giã nhuyễn.

B2: Sau đó cho hết gia vị vào trộn chung.

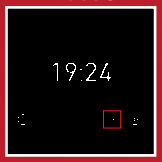
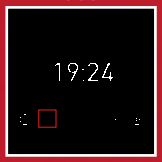
B3: Sườn bò rửa sạch để ráo nước.

B4: Cho sườn vào túi nilon hay bát to.

B5: Sau đó đổ chén gia vị vào trộn đều, để thịt trong ngăn mát tủ lạnh 5 tiếng.

B6: Xếp sườn lên vỉ nướng.

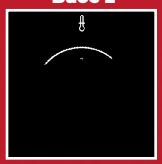
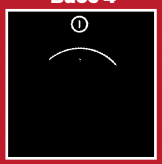
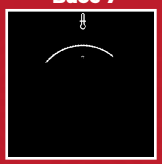
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt bò. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

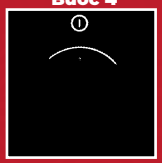
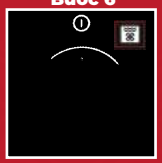
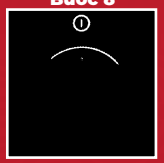
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt bò. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 30 phút	Sau 30 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

SƯỜN CỪU NƯỚNG LÁ THƠM

Nguyên liệu

500 g	Thịt cừu
2 muỗng canh	Dầu ô liu
2 củ	Tỏi
2 trái	Canh tươi
1 bó	Rau thơm

Cách chế biến

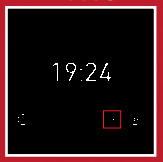
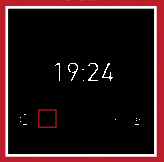
B1: Sườn cừu rửa sạch, chà xát với ít muối rồi cắt thành những miếng mỏng. Tỏi bóc vỏ, băm nhuyễn. Rau thơm nhặt bỏ phần già, héo rồi ngâm với nước muối loãng. Chanh tươi đem cắt đôi vắt lấy nước cốt.

B2: Chuẩn bị một chiếc nồi, cho vào 2 muỗng đường, 3 muỗng dầu oliu, 2 muỗng nước lọc, 2 muỗng nước mắm, rồi bắc lên bếp, đun nhỏ lửa đến khi đường tan hẳn thì tắt bếp và cho tỏi băm vào.

B3: Cho hỗn hợp vừa khuấy vào thịt cừu cùng với ít tiêu và bột ớt, rồi dùng màng bọc bọc kín miệng tô và cho vào ngăn mát tủ lạnh trong 3 tiếng.

B4: Sau 3 tiếng lấy thịt cừu ra và bỏ lên vỉ nướng.

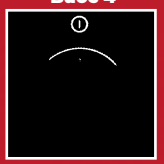
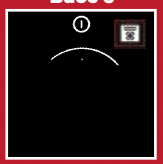
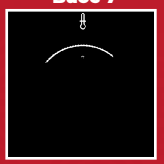
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

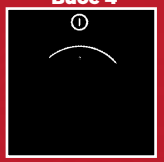
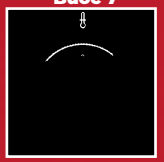
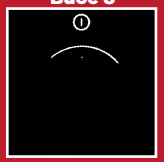
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 15 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 15 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 15 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 15 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 15 phút sau đó nhấn "ok" Sau 15 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 15 phút sau đó nhấn "ok" Sau 15 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 15 phút sau đó nhấn "ok" Sau 15 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 15 phút	Sau 15 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

SƯỜN CỪU HẦM RỰU VANG

Nguyên liệu

500 g	Đùi cừu	100 ml	Rựu vang đỏ
400 g	Bơ nhạt	1 thìa	Gia vị
1 củ	Tỏi	1 thìa	Canh bộ bắp

Cách chế biến

B1: Bầm nhuyễn rosemary, tỏi. Trộn đều phần bơ + rosemary + tỏi + gia vị và tiêu.

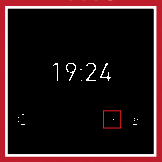
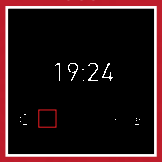
B2: Gọt và rửa sạch, thái quân cờ khoai tây, cà rốt, nấm, chần qua nước sôi cho sạch nhựa. Cho ra rổ cho ráo nước.

B3: Đùi cừu rửa sạch bằng rượu trắng có đập một chút gừng, rồi thấm khăn giấy cho khô, dùng đầu mũi dao đâm nhẹ khắp đùi để bơ thấm dễ hơn.

B4: Đặt đùi lên khay nướng có lót giấy bạc, xếp rau củ xung quanh.

B5: Lấy 1 miếng giấy bạc bọc phần trên của thịt để lúc nướng bơ không bị cháy.

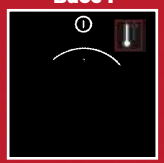
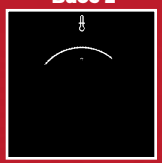
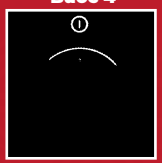
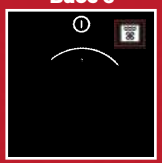
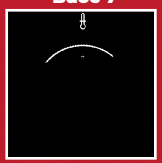
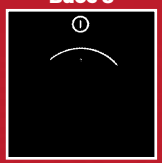
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

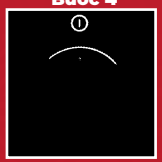
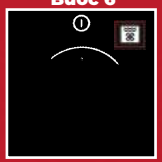
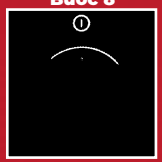
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 30 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 30 phút sau đó nhấn "ok" Sau 30 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 30 phút	Sau 30 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

CÁ HỒI ĐÚT LÒ

Nguyên liệu

200 g	Cá hồi	Cà rốt	Ô liu đen	200ml	Rựu vang trắng
2 trái	Ớt chuông Đà Lạt	Cần Mỹ	Cần tây	Gia vị các loại	
1 củ	Hành tây	Mùi tây	Lá thyme		

Cách chế biến

B1: Cá hồi rửa sạch sau đó để ra rổ cho ráo. Lấy dao cắt thành các phần 250g.

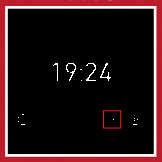
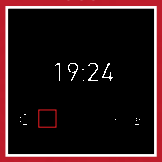
B2: Cho cá vào bát ướp cùng tiêu muối, mùi tây băm nhỏ và rượu vang trắng.

B3: Hành tây bóc bỏ vỏ rồi rửa sạch thái sợi. Cà rốt cạo sạch vỏ rồi thái sợi.

B4: Cần tây, cần Mỹ, ớt rửa sạch sau đó thái sợi. Oliu rửa sạch cắt khoanh tròn.

B5: Xào sơ rau củ. Lấy một nửa chỗ rau củ đã xào cho vào giữa miếng giấy bạc, tiếp đến là miếng cá hồi đặt lên bên trên. Lớp tiếp theo là phần rau củ xào còn lại phủ lên trên miếng cá rồi bọc thật kín lại, có thể tạo thành hình như chiếc kẹo dẹp mắt.

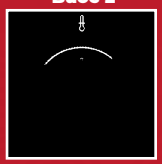
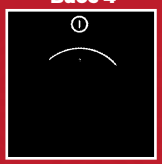
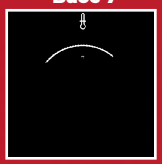
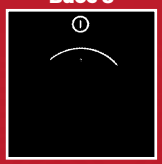
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 150 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

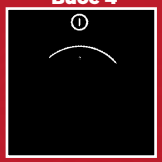
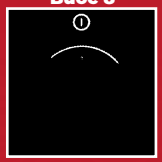
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 150 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 150 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

CÁ MÚ ĐÚT LÒ

Nguyên liệu

200 g	Phi lê cá mú
300 g	Ớt chuông xanh, đỏ, vàng
100 g	Hành tây và Cà chua
10 g	Hành lá
1 quả	Ớt sừng
50 ml	Rượu trắng
1 thìa súp	Nước cốt chanh
1 thìa cà phê	Tỏi xay và Muối tiêu
10 g	Quả oliu

Cách chế biến

B1: Phi lê cá mú rửa sạch, ướp với muối, để thấm gia vị khoảng 15 phút.

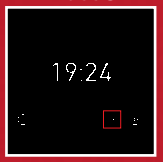
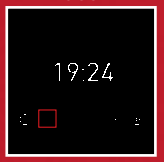
B2: Ớt chuông, ớt sừng rửa sạch, lạng bỏ hạt. Ớt chuông xắt hạt lựu.

B3: Ớt sừng 1/2 thái sợi ngâm nước đá, 1/2 băm nhuyễn.

B4: Cà chua, hành tây rửa sạch, xắt hạt lựu. Hành lá rửa sạch, xắt nhỏ.

B5: Cho 1/2 nguyên liệu vào khay rồi cho cá lên sau đó cho 1/2 nguyên liệu phủ lên cá, cho rượu trắng vào.

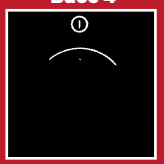
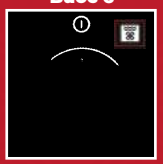
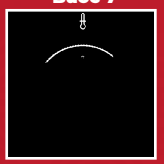
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

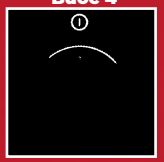
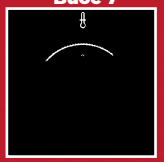
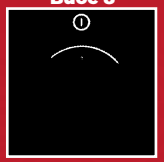
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 180 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 20 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 20 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 20 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Sau 20 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

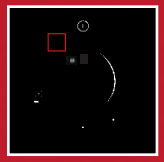
HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 20 phút sau đó nhấn "ok" Sau 20 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 20 phút sau đó nhấn "ok" Sau 20 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 20 phút sau đó nhấn "ok" Sau 20 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 180 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 20 phút	Sau 20 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

HÀU NƯỚNG THỊT XÔNG KHÓI

Nguyên liệu

100 g	Thịt xông khói	2 muỗng	Dầu ăn	10 g	Muối
50 g	Bơ lạt	20 g	Ngò tây	1 hũ	Gia vị ướp
50 g	Nấm kim châm	10 con	Hàu sữa	10 cái	Tăm tre

Cách chế biến

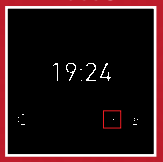
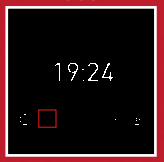
B1: Hàu tách vỏ, đem ngâm với nước muối trong khoảng 10 phút.

B2: Nấm kim châm, ngò tây bạn rửa sạch, cắt thành khúc vừa ăn.

B3: Cuộn hàu và thịt. Trải một miếng thịt nguội ra đĩa, cho một con hàu đã được tách vỏ lên trên và 3-4 sợi nấm kim châm sau đó cuộn tròn lại cho thật chặt tay.

B4: Lấy tăm tre xiên qua lần lượt thịt cho đến hết.

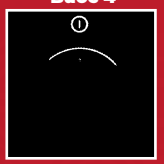
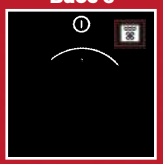
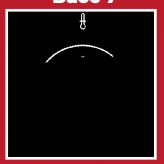
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

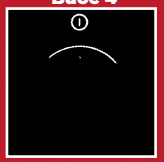
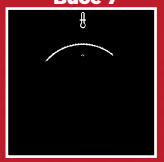
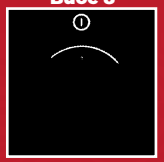
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 200 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 5 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 5 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 5 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau 5 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 5 phút sau đó nhấn "ok" Sau 5 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 5 phút sau đó nhấn "ok" Sau 5 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 5 phút sau đó nhấn "ok" Sau 5 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 5 phút	Sau 5 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

MỰC NƯỚNG MUỐI ỚT

Nguyên liệu

1 con	Mực tươi	2 muỗng	Muối ớt	2 quả	Cà chua
1 bó	Hành tím	2 g	Đường	1 hũ	Gia vị ướp
2 củ	Tỏi khô	2 g	Bột nêm	100 g	Hành & Ngò

Cách chế biến

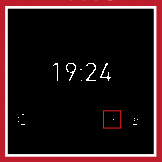
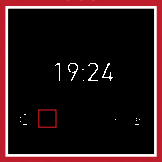
B1: Mực lột sạch lớp da đen bên ngoài, loại bỏ hết phần ruột bên trong, ngâm trong nước muối 5 phút cho hết chất nhờn

B2: Sau đó rửa sạch, dùng khăn thấm cho ráo nước. Trải mực ra thớt, lấy dao khía vài đường trên thân mực để mực ngấm gia vị khi ướp.

B3: Hành tím, tỏi bóc vỏ rồi băm nhuyễn. Trộn đều muối ớt cùng với hành tỏi băm nhuyễn và chút đường, bột nêm.

B4: Xoa đều gia vị vừa trộn lên 2 mặt của mực rồi để ướp trong khoảng 1 giờ đồng hồ cho thấm gia vị.

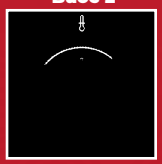
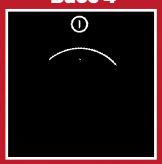
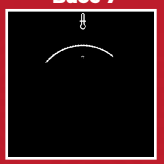
HLC 847 C

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 170 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

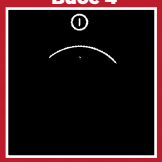
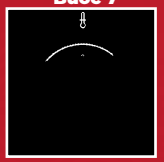
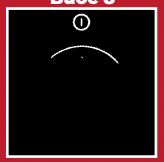
HLB 860

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Bật lò nướng bằng cách nhấn nút	Nhấn nút để hẹn giờ. Xoay nút bên trái để chọn chế độ hẹn giờ	Xoay nút bên phải chọn 10 phút và nhấn "ok". Sau 10 phút mở cửa lò, bỏ thức ăn vào và đóng cửa lò	Nhấn nút	Xoay nút vặn bên trái chọn danh mục thịt	Xoay nút vặn bên phải chọn thịt cừu. Sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên phải chọn 1 kg rồi nhấn "ok". Xoay nút vặn bên phải chọn 170 độ, rồi nhấn "ok",	Xoay nút bên phải chọn "High" và nhấn "ok". Sau thời gian được định sẵn, lấy thức ăn ra khỏi lò

HLB 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia nhiệt nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ.	Sau đó bấm nút ok để làm nóng lò.	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 170 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HLC 840

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
							
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Sau đó nhấn "ok" để làm nóng lò	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Nhấn "+" đến khi biểu tượng |->| nhấp nháy sau đó nhấn "ok". Nhấn "+" chọn thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "MAXIGRILL KÈM QUẠT "	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 170 độ	Sau 10 phút, lò vang lên âm báo, nhấn phím bất kì để tắt, sau đó vặn nút bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò lấy thức ăn ra

HSB 635

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng làm nóng lò	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng nướng bằng vỉ nướng trên và dưới có quạt	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 170 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 735

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng Vỉ Dưới Kèm Quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 170 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 720

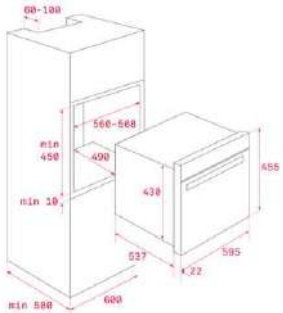
Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Nhấn phím "+" đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy, sau đó nhấn "ok". Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok"	Xoay nút vặn bên trái về vị trí tắt lò. Mở cửa lò và bỏ thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Nướng vùng dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 170 độ	Nhấn phím "+" cho đến khi biểu tượng "->" nhấp nháy trên màn hình, sau đó nhấn "ok"	Nhấn phím "+" để cài đặt thời gian 10 phút sau đó nhấn "ok" Sau 10 phút, lấy thức ăn ra khỏi lò

HBB 605

Bước 1	Bước 2	Bước 3	Bước 4	Bước 5	Bước 6	Bước 7	Bước 8
Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Gia Nhiệt Nhanh"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 200 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò. Mở cửa lò đặt thức ăn lên khay và đóng cửa lò	Xoay nút vặn bên trái chọn chức năng "Vỉ nướng phía dưới có quạt"	Xoay nút vặn bên phải chỉnh nhiệt độ lên 170 độ	Xoay nút vặn ở giữa chỉnh thời gian 10 phút	Sau 10 phút, xoay nút vặn bên trái về vị trí nút tắt lò, lấy thức ăn ra khỏi lò

LÒ NƯỚNG

HLC 847 C



MAESTRO

- Nướng đa chức năng turbo kết hợp vi sóng.
- Công nghệ vệ sinh HydroClean Pro.
- Khoang lò tráng men trơn.
- Dung tích (tổng/thực): 41/40 lít.
- Bảng điều khiển cảm ứng màu .
- Núm xoay có đèn LED chiếu sáng.
- Bộ nhớ lưu được 20 công thức nấu ăn.
- 16 chức năng nấu.
- Chức năng tự làm nóng nhanh.
- Công suất vỉ nướng 2500W.
- Chức năng nấu liu riu.
- Chức năng ECO.
- Rã đông theo thời gian và khối lượng.
- Chức năng khóa an toàn.
- Hệ thống tự ngắt kết nối an toàn.
- Cửa kính cách nhiệt 03 lớp.
- Cửa giảm chấn.
- Hệ thống thanh trượt giúp lấy khay ra dễ dàng.
- Khay sâu chống trượt và vỉ nướng.
- Hệ thống thoát khí ra ngoài.

MÀU SẮC

Đen

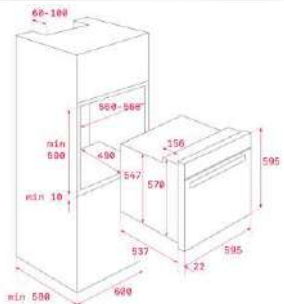
KÍCH THƯỚC

455 mm 595 mm 559 mm

GIÁ: 38.599.000 VNĐ
CODE: 40587601

XUẤT XỨ: BỒ ĐÀO NHA

WISH HLB 860



MAESTRO

- Lò nướng đối lưu, lắp âm.
- Công nghệ vệ sinh HydroClean® PRO.
- Khoang lò tráng men trơn.
- Mức năng lượng A*, tiết kiệm 20% điện năng tiêu thụ.
- Dung tích (tổng/thực): 71/70 lít.
- Bảng điều khiển cảm ứng trên màn hình TFT 4".
- Nút điều chỉnh có đèn LED chiếu sáng.
- Bộ nhớ lưu được 20 công thức nấu ăn.
- Chức năng tự làm nóng nhanh.
- Chức năng nấu liu riu: nhiệt độ thấp phù hợp với món pizza, thức ăn lên men, rã đông và chức năng ECO.
- Chức năng khóa an toàn.
- Hệ thống tự động ngắt kết nối an toàn.
- Cửa kính 3 lớp cách nhiệt.
- Cửa giảm chấn. Khay nướng có rãnh
- Hệ thống thanh trượt giúp lấy khay ra dễ dàng.
- Khay sâu chống trượt và vỉ nướng
- Hệ thống thoát khí ra ngoài

MÀU SẮC

Đen

KÍCH THƯỚC

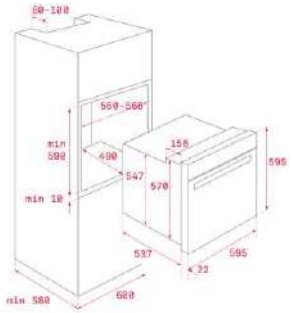
595 mm 595 mm 559 mm

GIÁ: 31.229.000 VNĐ
CODE: 41560090

XUẤT XỨ: TÂY BAN NHA

LÒ NƯỚNG

WISH HLB 840



MAESTRO

- Lò nướng đối lưu, lắp âm.
- Công nghệ vệ sinh HydroClean® PRO .
- Khoang lò tráng men trơn.
- Mức năng lượng A+, tiết kiệm 20% điện năng tiêu thụ.
- Dung tích (tổng/thực): 71/70 lít.
- Bảng điều khiển cảm ứng, màn hình hiển thị đèn LED.
- Chức năng tự làm nóng nhanh.
- Chức năng rã đông và ECO.
- Chức năng khóa an toàn.
- Cửa kính 2 lớp cách nhiệt.
- Hệ thống thanh trượt giúp lấy khay ra dễ dàng.
- Khay nướng có rãnh.
- Khay sâu chống trượt và vỉ nướng.
- Hệ thống thoát khí ra ngoài.

MÀU SẮC

Đen

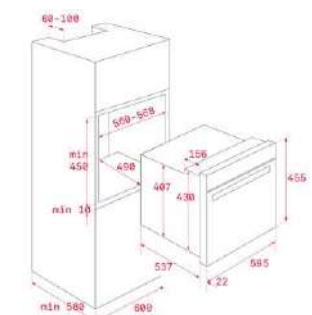
KÍCH THƯỚC

595 mm 595 mm 559 mm

GIÁ: 24.849.000 VNĐ
CODE: 41560070

XUẤT XỨ: TÂY BAN NHA

HLC 840



MAESTRO

- Lò nướng đối lưu lắp âm
- Công nghệ vệ sinh HydroClean PRO
- Mức năng lượng A+, tiết kiệm 20% điện năng tiêu thụ
- Bảng điều khiển cảm ứng, màn hình hiển thị đèn LED
- 9 chức năng nấu
- Chức năng tự làm nóng nhanh
- Chức năng ECO và rã đông
- Khoá an toàn
- Cửa kính 3 lớp cách nhiệt
- Khay nướng có rãnh
- Hệ thống thanh trượt giúp lấy khay dễ dàng
- Khay sâu chống trượt và vỉ nướng
- Hệ thống thoát khí ra ngoài

MÀU SẮC

Đen

KÍCH THƯỚC

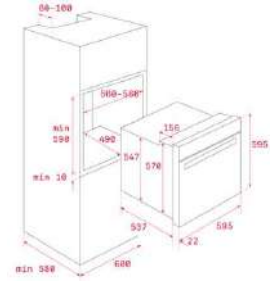
455 mm 595 mm 559 mm

GIÁ: 23,089,000 VNĐ
CODE: 41531020

XUẤT XỨ: TÂY BAN NHA

LÒ NƯỚNG

WISH HSB 635



TOTAL

- Lò nướng đối lưu với 8 chức năng nướng
- Công nghệ vệ sinh HydroClean® PRO .
- Mức năng lượng A+, tiết kiệm 20% điện năng tiêu thụ.
- Dung tích: 71/70 lít
- Bảng điều khiển Touch Control với màn hình hiển thị LED
- Chức năng tự làm nóng nhanh.
- Chức năng rã đông và ECO.
- Chức năng hẹn giờ tắt máy
- Chức năng khóa an toàn.
- Cửa kính 2 lớp cách nhiệt.
- Hệ thống thanh trượt giúp lấy khay ra dễ dàng.
- Hệ thống thoát khí ra ngoài
- Phụ kiện: Khay sâu chống trượt và vỉ nướng.

MÀU SẮC

Bạc

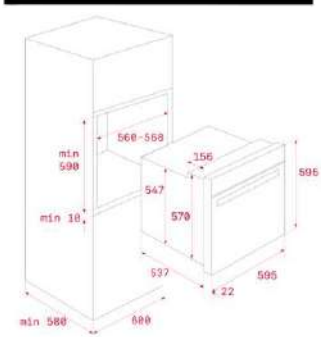
KÍCH THƯỚC

595 mm 595 mm 559 mm

GIÁ: 18.579.000 VNĐ
CODE: 41560140

XUẤT XỨ: TÂY BAN NHA

WISH HBB 735



TOTAL

- Lò nướng đối lưu, lắp âm.
- Công nghệ vệ sinh HydroClean® PRO .
- Mức năng lượng A+.
- Dung tích (tổng/thực): 71/70L.
- Bảng điều khiển bằng cảm ứng màn hình LCD kết hợp nút vặn 09 chức năng nướng, bao gồm chức năng rã đông và nướng ECO.
- Chức năng làm nóng nhanh.
- Cửa kính 02 lớp cách nhiệt.
- Chức năng khóa an toàn.
- Hệ thống làm mát khí thoát ra ngoài.
- Hệ thống thanh trượt giúp lấy khay ra dễ dàng.
- Khay sâu chống trượt và vỉ nướng.

MÀU SẮC

Bạc

KÍCH THƯỚC

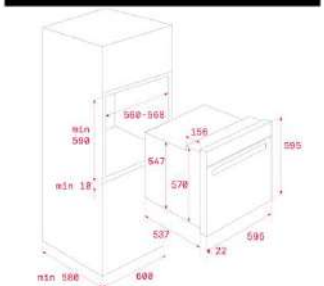
595 mm 595 mm 559 mm

GIÁ: 18,689,000 VNĐ
CODE: 41560210

XUẤT XỨ: TÂY BAN NHA

LÒ NƯỚNG

WISH HBB 720



EASY

- Hệ thống làm sạch HydroClean®ECO
- Khoang lò được tráng men đặc biệt, thích hợp cho chức năng vệ sinh Hydroclean.
- Hiệu quả năng lượng loại A
- Dung tích lò (tổng / ròng): 71 l / 70 l
- Bảng điều khiển bằng cảm ứng kết hợp nút vặn.
- Màn hình hiển thị LCD.
- 07 chức năng nướng, bao gồm chức năng rã đông và nướng ECO
- Chức năng làm nóng nhanh.
- Chức năng khóa an toàn.
- Cửa kính 02 lớp cách nhiệt.
- Hệ thống thanh trượt giúp lấy khay ra dễ dàng.
- Phụ kiện: Khay sâu chống trượt và vỉ nướng.

MÀU SẮC

Đen

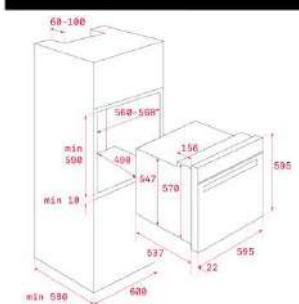
KÍCH THƯỚC

595 mm 595 mm 559 mm

GIÁ: 17.699.000 VNĐ
CODE: 41560200

XUẤT XỨ: TÂY BAN NHA

WISH HBB 605



EASY

- Lò nướng đối lưu với 6 chức năng nướng
- Công nghệ vệ sinh lò HydroClean® ECO
- Mức năng lượng A
- Dung tích: 70 lít
- Chức năng hẹn giờ tắt máy
- Chức năng nhắc nhở.
- Chức năng tự làm nóng nhanh.
- Chức năng rã đông và ECO.
- Chức năng khóa an toàn.
- Cửa kính 2 lớp cách nhiệt.
- Hệ thống thanh trượt giúp lấy khay ra dễ dàng.
- Hệ thống thoát khí ra ngoài
- Phụ kiện: Khay sâu chống trượt và vỉ nướng.

MÀU SẮC

Bạc

KÍCH THƯỚC

595 mm 595 mm 559 mm

GIÁ: 15.829.000 VNĐ
CODE: 41560050

XUẤT XỨ: TÂY BAN NHA

SẢN PHẨM CÓ BÁN TẠI

HỆ THỐNG SIÊU THỊ

- Điện Máy Xanh
- Điện Máy Chợ Lớn
- Nguyễn Kim
- Mediamart

HỆ THỐNG CỬA HÀNG

- Cooking Studio
- Hoàng Cương
- Siêu thị bếp
- Bếp vip

và các cửa hàng khác

HỆ THỐNG WEBSITE

- www.tiki.com
- www.yes24.vn
- www.lazada.vn
- www.shopee.vn
- www.lucasa.vn

www.teka.com

Công ty TNHH Teka Việt Nam
Web: www.teka.com – **Email:** teka.care@tekavietnam.com – **Tollfree:** 1800 7227

Văn phòng Hồ Chí Minh:
P.803 Cao ốc Đại Minh Convention, 77 Hoàng Văn Thái, P. Tân Phú, Quận 7, Tp. HCM – **Tel:** 028. 5416 0646

Văn phòng Hà Nội:
P.1503 Tòa nhà Oriental Tower, 324 Tây Sơn, Q. Đống Đa, Tp. Hà Nội – **Tel:** 024. 3576 5418