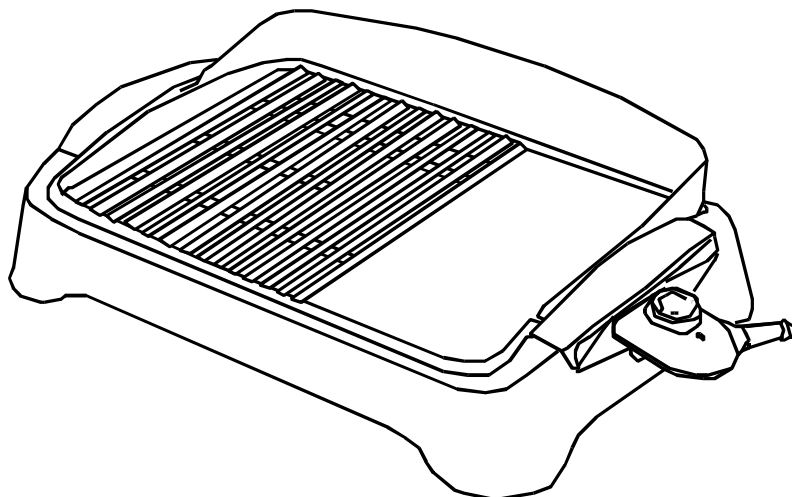


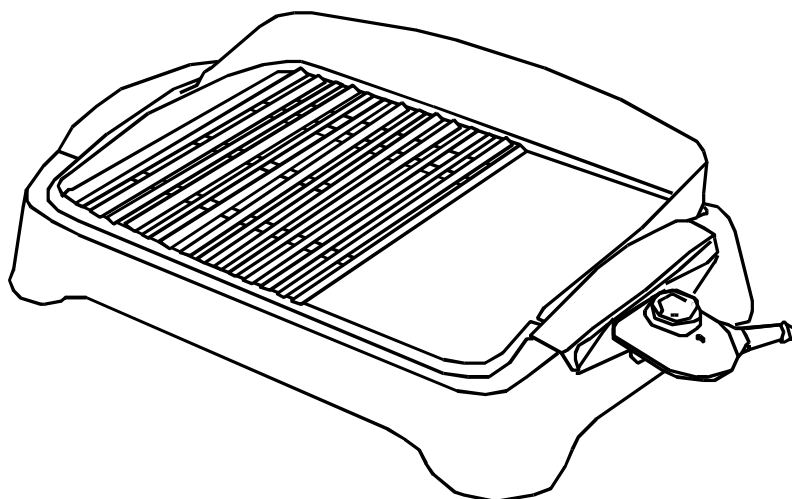
Thinking of you

 **Electrolux**

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

EBG 100
VỈ NƯỚNG ĐIỆN





HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VỈ NƯỚNG ĐIỆN EBG 100

- Khay nướng có phủ lớp chống dính, dễ dàng tháo rời để tiện việc vệ sinh và có thể bỏ vào máy rửa chén để rửa.
- Vỉ nướng và phần mặt nướng phẳng được tráng lớp chống dính.
- Có nút điều chỉnh nhiệt độ và chỉ báo hoạt động.
- Tay nắm được cách nhiệt.
- Có khay hứng mỡ và gia vị để thuận tiện cho việc vệ sinh.
- Công suất tiêu thụ: 2000W.

Quý khách hàng thân mến!

Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ toàn bộ quyển sách hướng dẫn sử dụng này và lưu ý đặc biệt những lời chú giải về an toàn ở những trang đầu. Quý khách nên giữ sách hướng dẫn sử dụng để tham khảo sau này và trao lại cho người chủ sau.

NHỮNG LƯU Ý AN TOÀN CHUNG ĐỐI VỚI TẤT CẢ CÁC THIẾT BỊ ĐIỆN

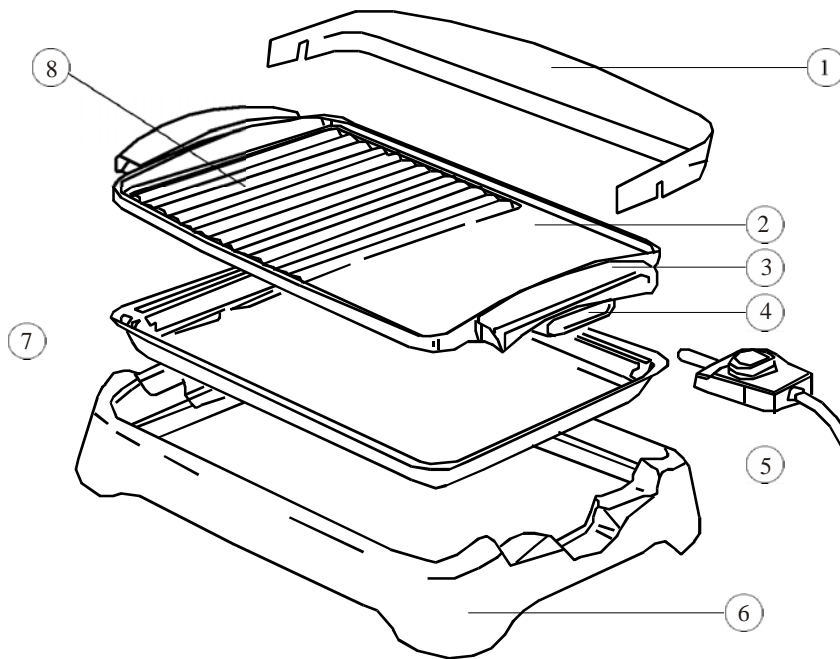
Người sử dụng cần phải hết sức cẩn thận khi sử dụng các thiết bị điện. Dưới đây là một số lưu ý về an toàn thiết yếu mà người sử dụng cần phải quan tâm khi sử dụng các thiết bị điện:

- Luôn nhấn công tắc để ngắt dòng điện vào ổ cắm trước khi rút phích cắm ra. Nắm chặt phích và rút ra. Không được nắm vào dây điện để rút phích cắm ra.
- Nhấn công tắc nguồn và rút phích cắm ra trước khi làm vệ sinh hoặc khi không sử dụng.
- Không được nối thêm dây điện vào trừ khi đoạn dây nối thêm này đã được thợ điện kiểm tra.
- Chỉ dùng nguồn điện AC theo như thông tin được ghi dưới đáy thiết bị.
- Phải luôn theo dõi khi thiết bị đang hoạt động.

- Phải luôn theo dõi để tránh trẻ em và người ốm yếu có thể bị nguy hiểm bởi các thiết bị điện.
- Không dùng các thiết bị điện với mục đích nào khác ngoài chức năng nguyên thủy được qui định của nhà sản xuất.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần nguồn nhiệt như ngọn lửa, thanh nhiệt điện hoặc trong lò nóng. Không đặt thiết bị trên bất kỳ máy nào khác.
- Không để dây điện mắc ở mép trên mặt bàn, trên bất cứ mặt phẳng nào có nhiệt nóng.
- Không nhúng bất cứ thiết bị điện nào vào nước.
- Vì lý do an toàn cho người sử dụng và cũng để tránh những thợ không lành nghề sửa chữa nên một số thiết bị điện được nẹp một lớp chống làm hỏng máy.
Những thiết bị này phải luôn được đưa đến “**Trung Tâm Bảo Hành**” của Electrolux để điều chỉnh hay sửa chữa khi cần thiết.
- Không được sử dụng bất cứ thiết bị điện nào nếu như dây điện bị hư, máy bị rơi hay hư hỏng bằng bất cứ cách nào. Nếu thiết bị điện bị hư bạn hãy mang đến “**Trung Tâm Bảo Hành**” được ủy quyền của hãng để được kiểm tra sửa chữa.

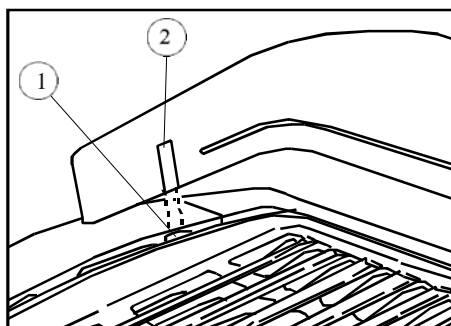
Hình 1

1. Tấm chắn mỡ có thể tháo rời
2. Mặt nướng phẳng được phủ lớp chống dính
3. Tay nắm cách nhiệt
4. Lỗ cắm phích điện
5. Phích điện tích hợp bộ điều nhiệt
6. Đế
7. Khay hứng mỡ có thể tháo rời
8. Vỉ nướng có phủ lớp chống dính



Hình 2:

1. Chốt khóa
2. Rãnh giữ chốt



CÁC ĐẶC ĐIỂM CỦA VỈ NƯỚNG EBG 100

- **Thanh nhiệt công suất 2000W**
Thanh nhiệt này được gắn trực tiếp vào khay nướng điện để đảm bảo vỉ nóng nhanh, nhiệt tỏa đều khắp và để đảm bảo độ bền của thanh nhiệt.
- **Khay nướng không dính**
Một lớp chống dính được bao phủ lên toàn bộ khay nướng để giảm việc dùng dầu để nấu, nướng và dễ vệ sinh.
- **Vỉ nướng**
Nướng thịt cá trên vỉ nướng giúp gia vị ướp thấm vào thịt, cá góp phần gia tăng hương vị các món ăn của bạn. Lượng mỡ trong thịt cá cũng giảm đáng kể vì vậy các món ăn ít chất béo hơn và tốt cho sức khỏe hơn.
- **Mặt nướng phẳng**
Lý tưởng cho việc nấu, nướng các món ăn từ trứng, thịt lợn muối, hành tây, nấm rơm và cà chua.
- **Tấm chắn mỡ có thể tháo rời**
Ngăn mỡ và gia vị ướp bắn tung toé quanh chỗ nấu. Và nó cũng có tác dụng như tấm chắn gió khi bạn sử dụng vỉ để nấu ăn ngoài trời.
- **5 mức nhiệt**
Có 5 mức nhiệt to nhỏ khác nhau để bạn dễ dàng nấu nướng theo ý muốn.
- **Phích cắm điều nhiệt có thể tháo rời**
Phích cắm có bộ điều nhiệt tự động đảm bảo nhiệt độ luôn ổn định . Bạn có thể tháo rời phích cắm để tiện cho việc mang đi hoặc cho việc vệ sinh dễ dàng hơn.
- **Tay nắm cách nhiệt**
Được gắn chặt vào phần chân đế để tiện cho việc mang đi.
- **Chân đế**
Được làm từ vật liệu bền và chịu nhiệt, để được đúc để giữ phần khay hứng mỡ và mặt nấu điện.

GIỚI THIỆU VỀ VỈ NƯỚNG BBQ CỦA BẠN

Chúc mừng bạn đã mua vỉ nướng BBQ của Electrolux. Từ bây giờ bạn đã có thể thưởng thức món thịt nướng ngon lành và tốt cho sức khỏe chỉ trong vòng vài phút. Nhỏ gọn và linh hoạt, vỉ nướng BBQ rất nhẹ và rất dễ sử dụng. Vỉ nướng BBQ, dụng cụ tuyệt vời để chuẩn bị cho bữa ăn gia đình được tổ chức trong nhà lẫn ngoài trời.

CÁCH SỬ DỤNG VỈ NƯỚNG

Trước khi sử dụng lần đầu

Tháo gỡ các vật liệu bao bì ra khỏi vỉ nướng. Rửa phần toàn bộ khay nướng điện và khay hứng mỡ bằng xà phòng ấm trung tính. Lau khô vỉ và khay hứng mỡ. Đặt khay hứng mỡ vào đế giữ. Để dễ dàng vệ sinh bạn có thể lót giấy thiếc lên khay để giấy giữ mỡ và gia vị rơi xuống.

Đặt khay nướng điện lên phía trên khay hứng mỡ và đế giữ (hình 1).

Để thịt cá sau khi nướng xong không bị dính vào vỉ, bạn nên dùng khăn giấy dai thấm 1 ít dầu ăn rồi xoa lên vỉ trước khi sử dụng.

Không dùng than hay bất kỳ các nguyên liệu nào khác cùng với vỉ nướng này.

Cách dùng

1. Gắn chặt phích cắm điều nhiệt vào lỗ cắm ở vỉ.
2. Gắn phích vào ổ nguồn 230/240V và bật công tắc điện lên
3. Xoay núm điều nhiệt trên phích cắm để đặt nhiệt độ bạn muốn hoặc theo chỉ dẫn ở công thức nấu cho từng món ăn ở trang sau. Khi đèn báo trên phích cắm điều nhiệt tắt đi có nghĩa là nhiệt độ nướng mà bạn chọn đã đạt đến. Lúc này vỉ đã sẵn sàng để sử dụng

Lưu ý: Đèn báo ở trên phích cắm điều nhiệt sáng lên báo hiệu vỉ đang được làm nóng.

Đèn sẽ sáng liên tục đến khi đạt đến nhiệt độ được chọn và nó sẽ **Bật/Tắt** theo chu kỳ trong suốt quá trình nấu để đảm bảo nhiệt độ được chọn luôn được duy trì.

Thời gian làm nóng của vỉ phụ thuộc vào nhiệt độ được đặt. Nếu nhiệt độ bạn đặt càng cao thì thời gian làm nóng càng lâu.

Sử dụng tấm chắn mỡ

Để gắn tấm chắn mỡ vào vỉ nướng, bạn đặt tấm chắn vào vỉ nướng sao cho phần chốt khóa trên tấm chắn gắn vào phần rãnh giữ chốt ở cuối hai bên khay (như hình 2).

Bạn có thể tháo tấm chắn ra để dễ dàng vệ sinh và cất giữ.

MỘT SỐ GỢI Ý

- Các lát thịt mềm như thịt thăn, thịt phi lê kiểu Scot-len rất phù hợp để nướng trên vỉ này. Các lát thịt dai như súp thịt chân, thịt vai phải được đun và ướp gia vị trong vài giờ hoặc ướp để qua đêm trước khi nướng.
- Không nên lật trở thức ăn thường xuyên. Một khi 2 bên bề mặt thức ăn khô đi thì bạn nên nướng ở nhiệt độ giảm dần xuống. Điều này tránh làm thức ăn bị mất nước và giúp chín đều hơn. Tránh nướng thịt quá chín vì thịt sẽ dai hơn.
- Phần mặt nướng phẳng phù hợp để nướng các loại thịt như thịt bò, thịt gia cầm và cá. Phần song nướng giúp mỡ từ thức ăn chảy xuống khay hứng

mỡ cho một phương pháp nấu ăn không dầu, mỡ và có lợi cho sức khỏe.

- Mặt nướng phẳng rất lý tưởng để nấu, nướng các loại thực phẩm như: trứng, thịt xông khói, nấm rơm, cà chua, hành. Bạn cũng có thể dùng mặt này để hâm nóng món nấm rơm nhồi thịt, khoai tây nhồi, hoặc ngô hạt.
- Luôn dùng dụng cụ nấu bằng gỗ hoặc nhựa chịu nhiệt cao để lật trở và lấy thức ăn ra.
- Núm điều nhiệt có nhiều mức để bạn có thể điều chỉnh phù hợp theo yêu cầu nấu từng món. Dưới đây là bảng gợi ý lựa chọn mức nhiệt:

Mức nhiệt	Chức năng
1-2	Mức nhiệt thấp- dùng để hâm nóng
2-3	Mức nhiệt trung- để nấu, nướng chín hoàn toàn thức ăn
4-5	Mức nhiệt cao- để nấu, nướng nhanh, gia vị thấm vào thức ăn và để đạt độ vàng

Lưu ý:

Vỉ nướng cần 5 phút để đạt đến nhiệt độ tối đa. Khi vỉ đã đạt đến nhiệt độ cần thiết, đèn báo sẽ sáng tiếp tục trong khoảng 5 phút đến khi chu kỳ làm nóng lặp lại. Khi bạn nướng thịt, cá cả con ở nhiệt độ nướng cao nhất thì bạn sẽ thấy khói bốc ra từ vỉ. Đặt nhiệt độ thấp xuống để giảm lượng khói. Nếu như bạn nấu ăn trong nhà thì nên sử dụng vỉ ở những nơi thông gió.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Không dùng các vật dụng kim loại vì chúng có thể làm hư hỏng lớp phủ chống dính của vỉ.

Không để vật dụng bằng nhựa nào tiếp xúc với khay nướng khi nấu.

Trước khi lau chùi, bạn hãy tắt công tắc, rút phích cắm ra khỏi nguồn và rút phích cắm điều nhiệt ra khỏi vỉ nướng.

Phích cắm điều nhiệt

Dùng khăn ẩm để lau chùi chuôi khi cần thiết.

Không được ngâm phích cắm điều nhiệt vào nước hoặc bất cứ dung dịch nào khác.

Không được dùng phích cắm điều nhiệt của vỉ nướng cho bất cứ máy nào khác.

Bảo quản

Cất giữ cẩn thận phích cắm điều nhiệt ở nơi an toàn. Bạn nên cất giữ phích cắm điều nhiệt trong bao bì nguyên thủy của máy khi mở máy ra để tránh hư hỏng. Nếu phích cắm điều nhiệt bị hư, hãy mang đến *Trung tâm bảo hành của hãng* để được kiểm tra.

Khay nướng, khay hứng mỡ và tấm chắn mỡ:

Bạn có thể ngâm khay nướng vào nước vì toàn bộ khay nướng đều được phủ lớp bảo vệ. Dùng miếng chùi xốp và nước xà phòng ấm trung tính để làm vệ sinh khay nướng, khay hứng mỡ và tấm chắn mỡ. Dùng bàn chải để rửa phần vỉ nướng của

khay. Bạn cũng có thể bỏ khay nướng, khay hứng mỡ và tấm chắn mỡ vào máy rửa chén để rửa.

Không dùng đồ chùi bằng kim loại hoặc hoá chất có tính ăn mòn vì chúng có thể gây trầy xước phần phủ chống dính ở các phụ kiện. Lau khô toàn bộ vỉ nướng trước khi cất giữ.

Chân đế

Bạn có thể dùng khăn ẩm để lau chân đế hoặc ngâm vào nước xà phòng ấm trung tính và dùng miếng chùi xốp để cọ rửa.

Không bỏ chân đế vào máy rửa chén.

Không dùng đồ chùi kim loại hoặc hóa chất có tính mài mòn để tránh làm trầy xước chân đế.

Bảo quản

Luôn lau khô và gắn các bộ phận của vỉ trước khi cất giữ. Chú ý đặt khay hứng mỡ và khay nướng vào đúng vị trí. Cất giữ vỉ nướng ở những nơi bằng phẳng hoặc trên bàn nấu ăn hoặc tủ bếp.

Lưu ý: Trước khi gắn phích cắm điều nhiệt vào ổ cắm ở vỉ, bạn phải lau khô hoàn toàn phần bên trong ổ cắm. Để làm việc này, bạn dùng một khăn khô để lau chùi phần nước đọng lại rơi ra ngoài và sau đó dùng khăn lau khô lại.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện thế nguồn: 220V-230V

Điện năng tiêu thụ: 2000W

MỘT SỐ MÓN NƯỚNG GỢI Ý

Cốt lết cừu kiểu Thái

(Cho 4 phần ăn)

- 10 miếng cốt lết cừu
- ¾ tách satay
- ¼ muỗng cà phê gừng
- ¼ muỗng tỏi băm nhuyễn

Làm nóng vỉ nướng ở nhiệt độ tối đa.

Trộn satay, tỏi và gừng lại với nhau.

Quét nước sốt lên từng miếng thịt và đặt lên vỉ nướng.

Sau khi nướng mỗi bên được 2 phút, dùng cọ quét tiếp nước sốt lên thịt.

Giảm nhiệt độ xuống ở mức 3-4 và nướng từ 6-8 phút đến khi thịt chín .

Dùng với cơm và rau trộn.

Cừu nướng kiểu Thổ Nhĩ Kỳ

(Cho 6 phần ăn)

- 700g thịt cừu xắt hạt lựu
- 10 cái xiên để xiên thịt nướng, ngâm trong nước

Nước sốt

- ¼ tách nước cốt chanh
- 1 muỗng cà phê dầu ô liu
- 1 muỗng lá kinh giới băm nhuyễn
- 1 muỗng lá húng thảo tươi xắt nhỏ
- 2 muỗng tỏi băm nhuyễn

Làm nóng vỉ ở nhiệt độ tối đa.

Trộn tất cả các vật liệu làm nước sốt lại với nhau.

Xiên thịt cừu vào cây xiên.

Đặt cây xiên vào một cái đĩa sâu và đổ nước sốt lên các xiên.

Đặt cây xiên lên vỉ và nướng trong khoảng 4 phút mỗi bên.

Giảm nhiệt độ xuống ở mức 3-4 và nướng trên 6 phút đến khi thịt chín.

Dùng với rau trộn kiểu Thổ Nhĩ Kỳ và bánh mì nóng giòn .

Thịt heo ngọt Madallion

(Cho 4 phần ăn)

- 4 miếng thịt lưng lợn Medallion

Nước sốt:

- ½ muỗng cà phê mật ong
- 2 muỗng cà phê sốt đồ tương
- 1 muỗng cà phê nước sốt ớt
- ¼ muỗng cà phê dầu

Trộn tất cả các vật liệu làm nước sốt trong một cái chảo và vặn nhỏ lửa và khuấy đến khi mật ong đã tan hoàn toàn.

Bỏ thịt lợn trên một cái đĩa phẳng và đổ nước sốt lên phần thịt sau đó cho vào tủ lạnh khoảng 2 giờ.

Làm nóng vỉ nướng ở nhiệt độ tối đa. Lật trở mỗi bên 4 lần để gia vị thấm vào thịt, giảm nhiệt xuống ở mức 3-4 và từ 6-8 phút hoặc đến khi thịt chín, thỉnh thoảng lật trở thịt.

Dùng với cơm hoặc mì sợi.

Cánh gà sốt tương và mật ong nướng

(Cho 20 phần ăn)

- 10 cánh gà
- 2 muỗng cà phê dầu thực vật
- 2 củ tỏi bóc vỏ băm nhuyễn
- 1 muỗng cà phê gừng nạo nhuyễn
- ½ tách sốt đậu nành
- ¼ tách mật
- ¼ tách rượu vang
- ½ muỗng cà phê bột ngũ vị hương

Làm nóng vỉ ở mức 3-4. Cắt cánh ra làm 2 phần. Trộn tất cả các vật liệu còn lại trong một cái chén sâu nhỏ, nhúng từng cánh vào nước sốt và để trên vỉ nướng. Nướng 10 phút mỗi bên.

Giảm nhiệt xuống ở mức 2-3 và nướng trong khoảng 10 phút hoặc đến khi thịt chín hết.

Món trai Newzealand cay

(Cho 4 phần ăn)

- 11 con trai Newzealand.

Nước sốt :

- 3 muỗng canh dầu ăn
- 2 muỗng canh giấm
- ½ lá kinh giới tươi, xắt nhuyễn
- ½ muỗng tiêu xay
- ½ trái ớt đỏ băm nhuyễn

Dùng bàn chải để chà sạch vết bẩn trên vỏ trai. Đặt trai vào một chén nông.

Trộn đều các nguyên liệu làm nước sốt và đổ lên con trai. Cố đổ một ít nước sốt vào miệng trai. Đợi trong 15 phút cho gia vị ngấm vào thịt .

Làm nóng vỉ nướng ở mức 3 – 4 .

Nướng trai trong khoảng 10 phút và thường xuyên lật trở trai. Tăng nhiệt độ lên tối đa và chuyển đặt con trai lên mặt nướng phẳng. Nướng thêm 5 phút hoặc nướng đến khi trai mở miệng ra hoàn toàn.

Mực Địa Trung Hải

(Cho 4 phần ăn)

- 1 kg mực nhỏ

Nước sốt :

- ¼ tách ớt xanh, ớt đỏ, ớt vàng băm nhuyễn
- 1/3 tách sốt đỏ tương
- 1 muỗng canh dầu ăn
- 2 muỗng canh rau kinh giới tươi, băm nhuyễn
- ¼ tách nước cốt chanh
- 1 củ tỏi băm nhuyễn
- 3 muỗng canh rượu đỏ

Cắt bỏ đầu và râu mực. Cắt mực thành từng miếng vừa ăn và để trong một cái chén. Trộn tất cả các nguyên liệu làm nước sốt rồi đổ lên mực. Cho mực vào tủ lạnh trong 1 giờ.

Làm nóng vỉ ở mức 4. Nướng mực trong khoảng từ 8 đến 10 phút mỗi bên hoặc đến khi mực chín mềm.

Thịt ướp tiêu nướng

(Cho 4 phần ăn)

- 4 miếng filê thịt heo
- 2 muỗng canh hạt tiêu xay nhuyễn

Nước sốt :

- 30g bơ
 - ¾ tách rượu trắng
 - 1 muỗng canh rượu mạnh
- Ướp tiêu xay vào hai mặt mỗi miếng thịt, cho vào tủ lạnh 1 giờ.

Làm nóng vỉ ở mức nhiệt độ tối đa.

Bỏ từng miếng thịt lên vỉ và nướng trong khoảng từ 5 – 7 phút ở mỗi bên.

Vặn lửa nhỏ để đun sôi hỗn hợp bơ, rượu trắng & rượu mạnh trên chảo.

Sau đó dùng một cái lọc để lọc hỗn hợp này. Khi dùng rưới nước sốt lên trên thịt.

Gà trộn rau củ nướng

(Cho 4 phần ăn)

- 8 cây xiên thịt ngâm trong nước
- 2 miếng ức gà lớn, thái hạt lựu
- 2 quả bí non cắt làm tư
- 4 quả cà chua chín, cắt làm đôi
- 4 nấm rơm, cắt làm đôi
- ½ trái ớt ngọt màu vàng, thái miếng 2 x 2cm

Nước sốt :

- ¼ tách nước cốt chanh
- 2 muỗng canh sốt đỏ tương
- 1 củ tỏi băm nhuyễn

Làm nóng lò ở mức 4. Xiên gà đã thái hạt lựu, bí, cà chua, nấm rơm và ớt vàng.

Trộn đều các vật liệu làm nước sốt, quét lên thịt đã xiên.

Đặt lên gà vỉ và nướng trong khoảng 5 đến 8 phút mỗi bên hoặc đến khi thịt chín.

Liên tục quét nước sốt lên thịt khi nướng.

Cá hồi nướng

(Cho 4 phần ăn)

- 4 miếng cá hồi thịt tươi hồng.
- một ít muối và tiêu để tăng hương vị.

Nước sốt :

- nước cốt 1 trái chanh.
 - nước cốt rau mùi chanh lá cam
 - 2 củ tỏi băm nhuyễn.
 - 1 muỗng canh dầu olive
- Đặt cá vào trong đĩa nông. Trộn tất cả gia vị và ướp vào cá. Để cá trong tủ lạnh khoảng 2 giờ. Làm nóng vỉ nướng ở mức 4. Nướng 2 phút mỗi bên, liên tục quét nước sốt lên cá khi nướng.
- Giảm nhiệt độ xuống mức 3, nướng mỗi mặt thêm 5 phút. Rắc muối và tiêu để tăng hương vị.

Chân gà nướng rau mùi

- 10 chân gà

Nước sốt :

- ½ tách sốt đồ tương
 - ¼ tách nước chanh
 - 2 muỗng canh dầu ăn
 - 1 nhánh họ tây, băm nhuyễn
 - ½ muỗng cà phê tỏi nghiền
- Rau mùi tây, rau kinh giới, húng tây mỗi thứ một muỗng canh
- Rửa thật sạch từng chân gà. Đặt chân gà vào đĩa nông. Trộn tất cả nguyên liệu làm nước sốt lại và rưới lên chân gà. Giữ lạnh chân gà trong 2 giờ. Làm nóng vỉ ở mức tối đa. Nướng mỗi bên chân gà trong 5 phút.
- Giảm nhiệt độ ở mức 4 và nướng trong khoảng từ 25-35 phút hoặc đến khi chân gà đã chín hoàn toàn.

Cá chỉ vàng nướng

(Cho 4 phần ăn)

- 1 con cá chỉ vàng cỡ vừa
- 3 muỗng canh dầu ăn
- 2 muỗng canh giấm ăn
- 1 muỗng canh sốt đồ tương

Vật liệu làm nhân:

- 3 lát thịt lợn xông khói
- 1/3 tách quả hạch
- 2 nhánh họ tây, băm nhuyễn
- 2 tách vụn bánh mì cũ
- ¼ tách kem lên men
- 1 muỗng lá rau thơm tươi, băm nhuyễn

Rán thịt trên mặt nướng phẳng của vỉ đến khi giòn. Trộn tất cả những nguyên liệu còn lại trong một cái chén và bỏ thịt vào. Trộn đến khi các nguyên liệu hoàn toàn hòa lẫn lại với nhau.

Cá chỉ vàng

Moi ruột và cắt vẩy cá. Dùng kéo cắt xương sống, đuôi và đầu cá. Luồn tay xuống xương sườn cá và nhẹ nhàng kéo xương sống cá ra bằng tay. Nhồi nhân vào cá và quét lên mình cá hỗn hợp dầu, giấm và sốt đồ tương. Giảm nhiệt xuống ở mức 3 và nấu trong khoảng 25 phút hoặc đến khi cá được nấu chín hoàn toàn. Thỉnh thoảng lật trở cá khi nướng.