

**ROSIÈRES**  
Since 1869

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ LẮP ĐẶT

### LÒ VI SÓNG

Model: RMG20/1RB

RMG20/1PN



**Như tất cả thiết bị gia dụng khác, người sử dụng cần thực tập để làm quen dần và có thể sử dụng thiết bị hiệu quả nhất**

Bản dịch cho phần hướng dẫn sử dụng, phần kỹ thuật và sơ đồ được thể hiện chi tiết trong bản đa ngôn ngữ kèm theo lò.

## **Mục lục**

1. Lưu ý lắp đặt
2. An toàn cho lò vi sóng
3. Lợi ích của lò vi sóng
4. Mô tả lò vi sóng
5. Chức năng chính
6. Giã đông
7. Nấu với chức năng viba
8. Nấu với chức năng nướng
9. Dụng cụ cho lò viba
10. Vệ sinh và bảo hành

# 1. LƯU Ý LẮP ĐẶT

## TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

Kiểm tra lại nguồn điện có sẵn xem có tương thích với nguồn điện yêu cầu của thiết bị sử dụng không? Mở cánh cửa lò nướng và lấy hết toàn bộ phụ kiện đi kèm ra. Không được tháo tấm mica che phía trên ở nóc bên trong lò. Tấm chắn này ngăn mỡ và thức ăn bắn lên làm hỏng bộ máy của lò viba

**Cảnh báo!** Bề mặt phía trước của lò nướng có thể được bọc 1 lớp phim bảo vệ. Trước khi sử dụng lò lần đầu tiên hãy cẩn thận tháo tấm phim này ra – bắt đầu từ phía bên trong. Phải chắc chắn rằng lò không bị hỏng trong bất kỳ trường hợp nào. Kiểm tra xem cánh cửa lò đã đóng đúng cách chưa, phía bên trong lò và phía trước cửa lò có bị hỏng không. Nếu phát hiện lỗi gì cần báo ngay cho trung tâm bảo hành

**KHÔNG SỬ DỤNG LÒ NẾU** cáp điện hoặc ổ cắm điện bị hỏng, nếu không biết cách vận hành lò đúng cách hoặc nếu lò bị hỏng. Hãy liên hệ ngay với trung tâm bảo hành

Đặt lò nướng trên mặt phẳng và chắc chắn. Không được đặt lò nướng bên cạnh bất kỳ nguồn nóng nào ( radio, tivi....).

**Trong suốt quá trình lắp đặt phải đảm bảo rằng cáp điện không được tiếp xúc với bất kể các chất ẩm gì. Nhiệt độ cao cũng có thể làm hỏng cáp điện**

**Cảnh báo: Sau khi lò được lắp đặt, phải đảm bảo rằng có thể cắm được điện**

## SAU KHI LẮP ĐẶT

Lò nướng được trang bị cáp điện và ổ cắm 1 pha

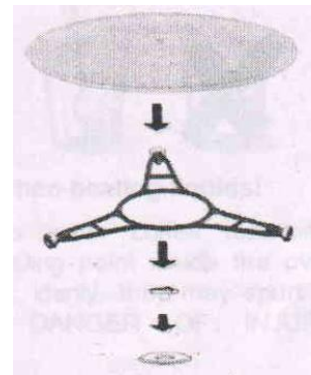
**Nếu lò được lắp đặt cố định** thì cần phải được lắp đặt bởi kĩ thuật viên có chuyên môn. Đối với trường hợp này cần kết nối lò nướng với aptomat với khoảng cách ít nhất là 3mm giữa các điểm tiếp xúc

**Cảnh báo: Yêu cầu lắp đường tiếp địa cho lò nướng**

**Nhà sản xuất không có trách nhiệm đối với bất kể hư hỏng nào nếu việc lắp đặt không tuân thủ theo đúng chỉ dẫn**

**Lò nướng chỉ vận hành đúng chức năng** khi cánh cửa được đóng đúng cách

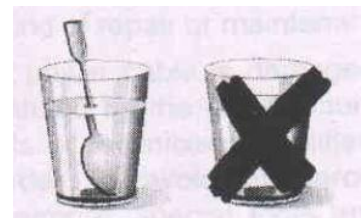
Sau khi sử dụng lần đầu tiên, cần lau sạch phía bên trong lò và các phụ kiện đi kèm. Đặt thanh xoay (1) vào giữa lỗ trong lò và đặt vòng xoay (2) và mâm xoay (3) lên trên cùng đảm bảo rằng chúng được lọt vào khe. Bất kể khi nào bạn sử dụng lò viba thì đĩa xoay và các phụ kiện đi kèm phải nằm bên trong và vừa khít với nhau. Đĩa xoay có thể xoay cùng một phía



## 2. AN TOÀN CHO Lò VIBA

### Cảnh báo:

- Không được đặt lò ở nơi có nhiều giấy tờ, nhựa, các chất dễ cháy
- Nếu nhìn thấy khói hay lửa hãy đóng chặt cửa lò lại và tắt lò, rút phích cắm, tắt aptomat
- Không làm nóng rượu, chất có cồn trong lò viba
- Không được đun nóng các chất lỏng và thức ăn đóng hộp vì chúng sẽ gây nổ trong lò
- Thiết bị này chỉ dành cho những người nhận thức được cách sử dụng và biết cách sử dụng
- Không để trẻ em sử dụng thiết bị
- Không được sử dụng lò nếu:
  - Cánh cửa lò đóng chưa đúng cách.
  - Bản lề của cánh cửa lò bị hỏng
  - Bề mặt tiếp xúc của cánh và lò bị hỏng
  - Kính bị vỡ
  - Thường xuyên có phóng điện bên trong lò mặc dù không có vật kim loại bên trong lò
- **Chỉ được sử dụng lại lò sau khi đã qua trung tâm bảo hành nếu có sửa chữa**
- Trong suốt quá trình sử dụng thiết bị sẽ nóng nên người sử dụng tránh tiếp xúc với các vật bên trong lò
- Không được làm nóng đồ uống của trẻ trong chai lọ đóng nắp
- Để tránh thức ăn bị nóng quá hoặc cháy, không nên lựa chọn thời gian quá dài hoặc tốc độ quá cao để làm nóng khối lượng nhỏ thức ăn
- Đối với việc nướng: Chỉ sử dụng chức năng nướng và quan sát lò trong suốt quá trình nấu. Nếu bạn sử dụng chức năng nướng kết hợp để nướng bánh mì thì nó sẽ cháy trong thời gian rất ngắn
- Đảm bảo rằng không được để dây điện của các thiết bị khác ở phía cánh đang nóng hoặc là ở phía lò nướng, dây cáp sẽ bị nóng chảy
- Lưu ý khi làm nóng chất lỏng: Các chất lỏng ( nước, café, trà, sữa...) khi gần đạt đến điểm sôi ở phía trong lò nếu ngay lập tức lấy ra thì chất lỏng sẽ trào ra ngoài cốc rất



để gây bỏng. Để tránh trường hợp trên: Khi đun nóng chất lỏng nên đặt chiếc thìa vào bên trong cốc

### **Để tránh hỏng lò và các tình huống nguy hiểm hãy theo các chỉ dẫn sau đây**

- Không được bật lò khi chưa đặt mâm xoay, vòng xoay và đĩa vào vị trí
- Không bật lò khi trong lò không có gì
- Để thử đặt chương trình của lò, đặt 1 cốc nước vào trong lò. Nước sẽ hấp thụ lò viba và lò sẽ không bị hư hỏng
- Không được che hoặc cản lối thông gió
- Chỉ sử dụng đĩa chuyên dụng cho lò viba
- Không được tháo tấm phủ mica ở phía trên bên trong lò. Tấm này ngăn không cho các chất mỡ và thức ăn làm hỏng bộ lò viba
- Không được để bất kỳ các vật dễ gây cháy trong khi bật lò
- Không được làm nóng/luộc trứng trong lò viba vì sẽ gây nổ
- Không được sử dụng lò dùng để chiên vì lò viba không thể kiểm soát được nhiệt của đồ chiên
- Để tránh bị bỏng luôn luôn dùng găng tay để cầm đĩa hoặc tiếp xúc với lò
- Không được bám hoặc dựa vào cánh cửa khi cửa lò đang mở. Nó sẽ làm hỏng thiết bị đặc biệt là chỗ bản lề cánh
- Mâm xoay và lò nướng chỉ có thể chịu được mức tải trọng cao nhất là 8kg. Để tránh hỏng lò – không được để đồ vượt mức trên

### **Vệ sinh**

- Cần lau chùi lò viba hằng ngày. Phải lau hết thức ăn thừa bên trong lò
- Không được sử dụng bàn chải hoặc các đồ vật cứng bằng thép để lau cánh cửa lò vì sẽ làm xước bề mặt kính
- Cánh cửa tiếp xúc với bề mặt bên trong và ngoài lò luôn luôn phải giữ sạch sẽ

### **Sửa chữa**

Lò viba: Không được tháo phần bảo vệ bên ngoài của lò. Tất cả các công việc sửa chữa hoặc thay thế phụ kiện lò đều phải do kỹ thuật viên của hãng thực hiện

### 3. LỢI ÍCH CỦA Lò VIBA

Đối với các lò nướng bình thường, hơi nóng tỏa ra từ từ làm chín thực phẩm từ ngoài vào trong và một phần hơi nóng còn bị mất đi trên thành lò, phụ kiện, vật dụng đựng thức ăn.

Nhưng đối với lò nướng có chức năng vi sóng thì hoàn toàn khác – Toàn bộ hơi nóng sẽ được phân bổ đều vào thực phẩm, làm chín thực phẩm từ trong ra ngoài. Hơi nóng sẽ không bị mất đi trên thành lò, dụng cụ đựng thực phẩm, các phụ kiện khác. Hay nói một cách khác : Thiết bị chỉ làm nóng thực phẩm

Lò viba có lợi ích sau:

- Thời gian nấu ngắn hơn: Thời gian nấu ít hơn  $\frac{3}{4}$  so với lò nướng thông thường
- Rã đông thực phẩm bằng tia cực tím vì vậy giảm nguy cơ phát tán vi khuẩn
- Tiết kiệm năng lượng – Dễ dàng vệ sinh
- Giữ được giá trị dinh dưỡng của thực phẩm do thời gian nấu nhanh

#### Cách vận hành lò viba

Trong lò viba có một bản ép cao áp nhằm chuyển đổi năng lượng điện sang năng lượng viba. Sóng điện từ được đưa qua khe bên trong lò viba thông qua chỉ dẫn sóng và được chia ra bởi bộ chia bằng kim loại hoặc thông qua mâm chia. Bên trong lò, vi sóng được truyền ra và phản chiếu lại bởi thành kim loại tự động xuyên vào thức ăn

#### Tại sao thức ăn được làm nóng

Hầu hết thức ăn chứa nước và phân tử nước khi đưa vào lò viba. Sự cọ sát giữa các phân tử nước sản sinh ra hơi nóng là tăng nhiệt độ của thức ăn, rã đông, nấu và giữ nóng thức ăn

Khi hơi nóng tăng dần bên trong thức ăn:

- Có thể nấu với ít hoặc không có chất lỏng/dầu mỡ
- Rã đông, đun nóng hoặc nấu trong lò viba nhanh hơn so với lò thông thường
- Vitamin, khoáng chất và dinh dưỡng của thức ăn được bảo quản
- Mùi vị và màu sắc thức ăn không thay đổi

Vi sóng qua đồ sứ, đồ thủy tinh, hộp nhựa và hộp carton nhưng không qua được chất hợp kim. Vì lý do này, hộp chứa bằng kim loại hay một phần bằng kim loại không được sử dụng trong lò viba

## 4. MÔ TẢ Lò VIBA

### Cấu tạo

- Bảng điều khiển
- Cánh cửa kính
- Đĩa xoay
- Vòng xoay
- Giá đỡ xoay
- Bóng đèn
- Bộ tỏa nhiệt

## 5. CHỨC NĂNG CHÍNH

- Vi sóng
- Nướng
- Giã đông
- Hẹn giờ
- Khóa trẻ em

## 6. RÃ ĐÔNG

### Các chỉ dẫn chung cho chức năng rã đông

1. Khi rã đông chỉ sử dụng đĩa chuyên dụng dùng cho lò viba
2. Khi rã đông cần tham khảo bảng trên: Về khối lượng thực phẩm, thời gian và độ dày của thực phẩm
3. Đặt thức ăn trong lò theo cách hợp lý nhất. Phần dày nhất của cá hoặc đùi gà cần lật ra phía ngoài. Bạn có thể giữ phần ngon nhất của thức ăn bằng việc bọc giấy kềm. Lưu ý: Giấy kềm không được chạm trực tiếp vào bên trong khoang lò viba vì sẽ gây ra chạm điện
4. Thực phẩm dày và nhiều sẽ phải lật nhiều lần
5. Dàn thực phẩm đều trong khoang lò để tiết kiệm thời gian nấu
6. Thực phẩm giàu chất béo như bơ, kem, phomai kem tuyệt đối không được rã đông. Những thực phẩm này chỉ cần để ra ngoài một lúc là bạn có thể sử dụng ngay. Với loại kem có độ đông lạnh cao, nếu bạn thấy có miếng đá trong đó nên trộn đều trước khi dùng

7. Đặt thịt gia cầm vào đĩa chếch lên để tránh nước thịt chảy ra
8. Nên bọc bánh mỳ vào khăn để bánh không bị khô
9. Lật thức ăn bất kỳ lúc nào nếu lò phát ra tiếng kêu và màn hình nháy hiển thị chữ **turn**
10. Bỏ vỏ bọc bên ngoài của thực phẩm bên ngoài trước khi rã đông
11. Thực phẩm nên được rã đông hoàn toàn

## 7. NẤU VỚI CHỨC NĂNG VI SÓNG

**Cảnh báo: Đọc phần “An toàn” trước khi nấu bằng lò vi sóng**

**Hãy theo chỉ dẫn dưới đây khi nấu bằng lò vi sóng**

- Trước khi đun nóng hay nấu những loại thực phẩm không gọt vỏ ( táo, cà chua, khoai tây...) hãy châm vỏ để không bị vỡ. Nên cắt thực phẩm trước khi chuẩn bị nấu
- Sử dụng khay, bát, đĩa chuyên dụng dùng cho lò viba
- Khi nấu thức ăn có ít độ ẩm ( ví dụ như giã đông thực phẩm, làm bông ngô...) thì độ bay hơi rất nhanh. Lò sau đó sẽ vận hành như không có gì bên trong và thực phẩm sẽ nhanh bị cháy. Trong trường hợp này dụng cụ chứa thực phẩm có thể bị hỏng. Vì vậy, bạn cần đặt thời gian hợp lý và phải để ý trong suốt chu trình nấu
- Không được đun số lượng thực phẩm lớn có chứa nhiều dầu trong lò viba
- Thực phẩm nấu sẵn ở trong hộp nên chuyển vào khay chuyên dụng trước khi cho vào lò viba vì hộp này có thể không chịu được nhiệt nóng. Hãy làm theo chỉ dẫn của nhà sản xuất
- Hãy xếp đều những hộp chứa thực phẩm lên đĩa xoay
- Không được cho túi nilong có kẹp bằng thép vào lò viba. Thay vào đó hãy sử dụng kẹp bằng nhựa. Nên châm vào túi nilong để hơi nóng có thể dễ dàng thoát ra bên ngoài
- Khi nấu thực phẩm, hãy kiểm tra mức nhiệt độ - ít nhất là 70°C
- Trong suốt quá trình nấu, hơi có thể sẽ hình thành trên cánh cửa lò và có thể sẽ bắt đầu đọng thành giọt nước. Tình huống này hoàn toàn bình thường và có thể sẽ được thông báo nếu nhiệt độ phòng thấp. Điều này không ảnh hưởng đến chế độ làm việc an toàn của lò nướng. Sau khi kết thúc chu trình nấu hãy lau nước đọng trên cánh cửa lò
- Khi nấu chất lỏng hãy sử dụng hộp chứa mở rộng để hơi nước thoát ra dễ dàng



Hãy chuẩn bị thực phẩm trước khi nấu theo các chỉ dẫn trên và hay luôn để ý đến thời gian nấu + công suất nấu được hiển thị trên bảng

Lưu ý: Những chỉ dẫn trên chỉ mang tính chất tương đối. Chất lượng nấu còn phụ thuộc nhiều vào chất lượng thực phẩm và loại thực phẩm. Nên điều chỉnh thời gian và công suất cho phù hợp với mỗi chu trình nấu

### Làm mát lò viba

1. Lượng thức ăn càng nhiều thì thời gian nấu càng dài và ngược lại
2. Nhiệt độ càng thấp, thời gian nấu càng dài
3. Thực phẩm chứa nhiều chất lỏng cần hâm nóng nhanh hơn
4. Việc nấu nướng sẽ nhanh hơn nếu thực phẩm được dàn đều trên khay. Bạn có thể hâm nóng nhiều loại thực phẩm cùng một lúc
5. Trong quá trình nấu, bạn có thể mở cửa lò bất cứ lúc nào. Khi bạn làm như vậy, lò sẽ tự động tắt. Thiết bị chỉ hoạt động trở lại khi bạn đóng cửa lò và ấn nút Start
6. Thức ăn được đựng trong hộp có nắp đậy sẽ cần ít thời gian nấu hơn nhưng lại giữ lại được nhiều vitamin hơn. Nắp đậy được sử dụng phải cho vi sóng đi qua được và có các lỗ nhỏ để thoát hơi

Bảng tham khảo nấu các loại rau:

Thực phẩm	Khối lượng(g)	Thêm chất lỏng (ml)	Công suất (w)	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Lưu ý
Súp lơ	500	100ml	800	9-11	2-3	Cắt miếng
Cải xanh	300	50ml	800	6-8	2-3	
Nấm	250	25ml	800	6-8	2-3	
Đậu, cà rốt	300	100ml	800	7-9	2-3	Cắt khúc, miếng
Cà rốt đông đá	250	25ml	800	8-10	2-3	
Khoai tây	250	25ml	800	5-7	2-3	Gọt vỏ, cắt miếng
Ớt	250	25ml	800	5-7	2-3	
Tỏi tây	250	50ml	800	5-7	2-3	

Chòì ðông lạnh	300	50ml	800	6-8	2-3	
Bấp cải muối	250	25	800	8-10	2-3	

Bảng tham khảo nấu các loại cá:

Thực phẩm	Khối lượng(g)	Công suất (w)	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Lưu ý
Cá phi lê	500	600	10-12	3	Lật mặt
Cá nguyên con	800	800	2-3	2-3	Lật mặt
		400	7-9		

## 8. NẤU VỚI CHẾ ĐỘ NƯỚNG

Để nướng ngon, hãy dùng vỉ nướng

Đặt vỉ nướng theo cách mà vỉ không tiếp xúc với bề mặt lò nếu không sẽ bị chập điện gây nguy hiểm

### Lưu ý quan trọng:

1. Khi sử dụng chức năng nướng viba lần đầu, sẽ có chút khói và mùi từ dầu ăn được sử dụng trong quá trình sản xuất thiết bị
2. Cánh lửa lò sẽ nóng khi chức năng nướng vận hành. Không để trẻ em đến gần thiết bị khi nó đang hoạt động
3. Khi lò nướng vận hành, xung quang thành lò và vỉ nướng trở lên rất nóng. Bạn phải sử dụng găng tay
4. Nếu lò nướng được sử dụng cho 1 chu trình nướng trong thời gian dài nên tắt lò tạm thời vào khoảng giữa chu trình vì lý do bằng nhiệt an toàn
5. **Lưu ý quan trọng:** Khi nướng hoặc nấu thực phẩm trong hộp. Bạn phải xem hộp đó có phải chuyên dụng dùng cho lò viba không
6. Trong khi nướng thực phẩm, mỡ có thể bắn ra xung quanh và có thể gây cháy. Tình huống này là hoàn toàn bình thường và không có nghĩa là lỗi do vận hành
7. Sau khi kết thúc chu trình nấu cần lau sạch bên trong lò và các bộ phận liên quan

**Bảng tham khảo nướng các loại thực phẩm: Với chức năng nướng không có viba**

Thực phẩm	Khối lượng (g)	Thời gian (phút)	Lưu ý
Cá vược	800	18-24	
Cá mòi, cá biển	6-8 con	15-20	Phết bơ nhẹ. Nên lật mặt
Xúc xích	6-8 cái	22-26	Nên lật mặt
Hamburgers đông	3 cái	18-20	Nên lật mặt và thêm gia vị
Sườn (dày 3cm)	400	25-30	
Bánh mỳ nướng	4 cái	1.5-3	Theo dõi nướng
Bánh sandwich	2 cái	5-10	Theo dõi nướng

Làm nóng vỉ nướng trước trong 2 phút. Trừ trường hợp đặc biệt còn không hãy sử dụng vỉ nướng. Đặt vỉ nướng lên 1 bát tô để nước và chất béo chảy xuống. Thời gian chỉ định là ước lượng và có thể thay đổi tùy từng loại thực phẩm. Cá và thịt sẽ có vị tuyệt vời nếu trước khi nướng phết lên chút dầu rau, gia vị, thảo mộc, rau để ướp trong vài giờ, chỉ cần thêm muối sau khi nướng

Xúc xích sẽ không bị nổ nếu bạn châm bằng đũa trước khi nướng

Sau nửa thời gian nướng đi qua, hãy kiểm tra xem và lật mặt khi cần thiết

Việc nướng đặc biệt phù hợp với những khẩu phần ăn ít. Những miếng thịt mỏng chỉ cần lật 1 lần, những miếng thịt to thì phải lật vài lần

**Bảng tham khảo nướng các loại thực phẩm: Với chức năng nướng có viba**

Thực phẩm	Khối lượng(g)	Loại đĩa	Công suất (w)	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)
Pasta phủ pho mai	500	Đĩa nhỏ	400	12-17	3-5
Khoai tây phủ pho mai	800	Đĩa nhỏ	600	20-22	3-5
Lasagne	~800	Đĩa nhỏ	600	15-20	3-5

Kem phô mai nướng	~500	Đĩa nhỏ	400	18-20	3-5
Chân gà tươi (nướng)	200	Đĩa nhỏ	400	10-15	3-5
Gà	~1000	Đĩa nông và to	400	35-40	3-5
Súp hành phủ phô mai	2x200g Cốc	Tô súp	400	2-4	3-5

Trước khi sử dụng đĩa trong lò, đảm bảo rằng nó là loại phù hợp cho lò viba

Đĩa sử dụng cho chức năng này phải phù hợp cho việc nướng + viba

Luôn nhớ rằng những chỉ dẫn trên chỉ là tương đối nó có thể khác so với thực tế

Nếu thời gian không đủ để làm vàng thức ăn hãy đặt thực phẩm dưới vì nướng thêm 5-10 phút

Hãy theo chỉ dẫn của thời gian chờ và không được quên lật thức ăn

Nên sử dụng đĩa xoay để nấu trừu những được hợp đặc biệt

Các thông số ở bảng trên có giá khi khoang lò lạnh ( tức không cần làm nóng lò trước)

### **Bảng tham khảo nướng các loại thực phẩm (Roasting)**

Thực phẩm	Khối lượng(g)	Công suất (w)	Nhiệt độ °C	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Lưu ý
Thịt bò hầm	1000	200	160/170	80/90	10	Không đậy nắp
Thịt lợn than	500/600	200	180/190	35/40	10	Không đậy nắp
Gà nguyên con	100/1200	400	200	30/40	10	Không đậy nắp. Đưa phía ức gà lên trên. Không lật

Gà chia phần	800	400	200	25/35	10	Không đậy nắp. Xếp gà còn da đưa lên trên. Không lật
Vịt	1500/1700	200	200	70/80	10	

### Hướng dẫn nướng món thịt:

Lần lượt lật từng miếng thịt trong suốt quá trình nướng. Khi nướng xong hãy tắt lò và để chờ trong lò 10 phút. Điều này đảm bảo chất lượng thực phẩm sẽ ngon hơn

Thêm 2~3 thìa nước sốt để ướp thịt và 8~10 thìa nước sốt để hầm – tùy thuộc vào số lượng thịt

Nhiệt độ và thời gian nướng đòi hỏi phụ thuộc vào loại và số lượng thịt được nấu

### Bảng tham khảo nướng các loại bánh (Cakes)

Loại bánh	Mức độ	Nhiệt độ °C	Thời gian (phút)
Bánh quả óc chó	1	170/180	30/35
Bánh táo	2	150/160	35/45
Bánh hoa quả	1	170/190	30/45
Bánh Tart rau	2	160/180	50/70
Bánh xốp	1	160/170	40/45
Bánh hạnh nhân	2	110	35/45
Bánh phồng	2	170/180	35/45

### Tư vấn dụng cụ nướng bánh:

Loại dụng cụ dùng để nướng bánh sẽ là các loại chuyên dụng. Nếu bạn sắp sử dụng lò viba hãy sử dụng đồ thủy tinh, sứ hoặc nhựa. Những dụng cụ này phải chịu được nhiệt độ lên tới 250°C. Nếu bạn sử dụng những loại dụng cụ này thì chất lượng bánh sẽ rất tốt

### Tư vấn cách nướng bánh:

Số lượng và loại bánh sẽ ảnh hưởng nhiều đến nhiệt độ và thời gian nướng. Ban đầu hãy đặt nhiệt độ thấp và sau đó nếu cần thiết hãy tăng nhiệt độ lên. Nhiệt độ thấp hơn sẽ cho kết quả nướng tốt hơn. Luôn đặt khay bánh vào giữa đĩa xoay

## **9. DỤNG CỤ SỬ DỤNG CHO Lò VIBA**

### **Với chức năng vi ba**

Hãy luôn nhớ rằng viba được phản chiếu bởi bề mặt kim loại. Thủy tinh, gốm, nhựa và giấy: viba sẽ chiếu qua

Vì lý do này, chảo và đĩa kim loại được trang trí kim loại hay viền kim loại sẽ không được sử dụng trong lò viba

Vật liệu lý tưởng để sử dụng trong lò viba là thủy tinh, gốm dai và nhựa chịu được nóng. Thủy tinh, gốm sứ mỏng và dễ vỡ chỉ được sử dụng trong thời gian ngắn

Thức ăn nóng truyền nhiệt tới đĩa có thể sẽ rất nóng. Vì vậy, bạn phải luôn luôn dùng găng tay khi sử dụng lò viba

Cách kiểm tra đồ dùng trong lò viba khi bạn muốn sử dụng: Đặt dụng cụ vào trong khoang lò viba, bật công suất viba cao nhất trong 20 giây. Sau thời gian đó nếu dụng cụ vẫn lạnh hoặc chỉ hơi ấm nhẹ - Vậy dụng cụ đó thích hợp để sử dụng trong lò viba. Nếu dụng cụ nóng nhiều hoặc gây ra chập điện thì đó là dụng cụ không phù hợp cho lò viba

### **Với chức năng nướng có quạt**

Với chức năng này, dụng cụ dùng cho lò viba phải chịu được nhiệt độ ít nhất là 300°C. Đĩa nhựa không được dùng trong lò nướng

### **Với chức năng kết hợp (viba+nướng)**

Với chức năng này dụng cụ dùng cho lò viba phải thích hợp với cả 2 chức năng nướng và viba

### **Đồ chứa bằng nhôm**

Món ăn được nấu sẵn để trong hộp chứa bằng nhôm. Hộp chứa này sẽ dùng được trong lò viba nếu có các thông tin sau

- Phải luôn theo chỉ dẫn của nhà sản xuất ghi trên dụng cụ
- Hộp chứa bằng thiếc không được cao quá 3cm và không chạm vào khoang lò
- Đặt hộp chứa trực tiếp lên đĩa xoay

## Bảng tham khảo các loại dụng cụ phù hợp cho lò viba

Loại dụng cụ	Viba		Nướng	Viba+nướng
	Giã đồng/h âm nóng	Nấu		
<b>Thủy tinh và sứ 1</b> Sử dụng trong gia đình, không chống lửa, có thể sử dụng được trong máy rửa bát	Có	Có	Không	Không
<b>Đồ men sứ</b> Thủy tinh sứ chống lửa	Có	Có	Có	Có
<b>Sứ, đồ đá 2</b> Có hoặc không có tráng men mà không có trang trí kim loại	Có	Có	Không	Không
<b>Đĩa đất 2</b> Tráng men Không tráng men	Có Không	Có Không	Không Không	Không Không
<b>Đĩa nhựa</b> Chịu được nhiệt độ 100°C Chịu được nhiệt độ 250°C	Có Có	Không Có	Không Không	Không Không
<b>Phim nhựa 3</b> Phim nhựa đựng thức ăn Màng trong	Không Có	Không Có	Không Không	Không Không
<b>Giấy, bì carton, giấy da 4</b>	Có	Không	Không	Không

<b>Thép</b>				
Lá nhôm	Có	Không	Có	Không
Cuộn nhôm 5	Không	Có	Có	Có
Phụ kiện (nắp kềm)	Không	Không	Có	Có

1. Viền không được có vàng hoặc bạc, không có pha lê chì

2. Làm theo chỉ dẫn của nhà sản xuất

3. Không được sử dụng kẹp kim loại để đóng túi. Châm lỗ ở túi. Chỉ sử dụng phim để bọc thức ăn

4. Không sử dụng đĩa giấy

5. Chỉ được dùng hộp chứa nhôm nông mà không có nắp, không được để nhôm chạm vào thành lò

## **10. VỆ SINH VÀ BẢO HÀNH**

### **Việc vệ sinh chỉ là cách bảo dưỡng thông thường**

Lưu ý: Lò viba cần được vệ sinh đều đặn, phải bỏ hết thức ăn thừa trong lò. Nếu lò không được giữ sạch, bề mặt của nó sẽ bị phá hủy, giảm tuổi thọ của lò và có thể gây ra các tình huống nguy hiểm

Cảnh báo: Việc vệ sinh lò chỉ được thực hiện khi lò tắt. Tắt lò và rút điện.

Không được sử dụng các vật cứng để lau lò vì sẽ làm hỏng bề mặt lò

Không được sử dụng áp lực cao và các thiết bị vệ sinh dạng phun

Bề mặt phía trước lò: Chỉ cần vệ sinh với khăn mềm. Nếu quá bẩn hãy thêm chút nước rửa pha với nước, sau đó lau lại bằng khăn khô. Đối với lò có mặt trước bằng nhôm hãy sử dụng nước lau kính và khăn mềm mà không để lại sợi bông sau khi lau. Lau đều các bên và không được mạnh tay

Nhanh chóng loại bỏ các chất béo, chất vôi, tinh bột hay vết bẩn của trứng. Sự ăn mòn có thể xảy ra bên dưới các vết này

Phụ kiện: Vệ sinh phụ kiện sau mỗi lần sử dụng. Nếu chúng quá bẩn: đầu tiên hãy ngâm và sau đó chà, rửa. Phụ kiện có thể để trong máy rửa bát để rửa. Đảm bảo rằng đĩa xoay và các phụ kiện khác luôn sạch sẽ. Không được bật lò nếu chưa đặt đĩa xoay vào

### **Cách xử lý nếu lò không vận hành**

Lưu ý: Việc sửa chữa phải do kỹ thuật viên của hãng đảm nhiệm. Mọi tác động bên ngoài nếu không tuân theo chỉ định của nhà sản xuất đều gây ra nguy hiểm

Không cần liên hệ với trung tâm bảo hành nếu gặp những tình huống sau:



-Màn hình không hoạt động -> Kiểm tra xem có tắt hiển thị thời gian không (xem cài đặt cơ bản)

-Không có gì diễn ra khi bấm nút-> Khóa an toàn đang vận hành (xem cài đặt cơ bản)

-Lò không vận hành: Xem thiết bị đã được kết nối điện chưa. Cửa lò đã đóng chặt chưa.

-Khi lò vận hành nghe thấy tiếng lạ: Xem có bị chập điện bên trong lò gây ra bởi vật làm bằng thép. Vật trong lò có bị chạm vào khoang lò

-Thức ăn không được đun nóng và nóng rất chậm: Vô ý sử dụng đồ nấu bằng kim loại. Xem lại việc lựa chọn thời gian và công suất. Thức phẩm trước khi đặt vào lò có lạnh không

-Thức ăn quá nóng hoặc quá khô: Xem lại việc lựa chọn thời gian và công suất

