

SHARP



TIẾNG VIỆT



**R-G271VN-W/R-G272VN-S/R-G273VN-B
R-G571VN-W/R-G572VN-S/R-G573VN-B**

**LÒ VI SÓNG CÓ CHẾ ĐỘ NƯỚNG
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

800 W/900 W (IEC 60705)

VN

Sách hướng dẫn này có chứa nhiều thông tin quan trọng, bạn nên đọc sách cẩn thận trước khi bắt đầu sử dụng lò vi sóng của mình.

QUAN TRỌNG: Có thể gây ra nguy hại cho sức khỏe nếu bạn thao tác thiết bị không tuân theo sách hướng dẫn này hoặc nếu lò đã được sửa đổi để có thể thao tác khi cửa lò mở.



Chú ý: Nếu sản phẩm của bạn có biểu tượng này. Điều đó có nghĩa là các sản phẩm điện tử đã được sử dụng không nên bỏ chung với rác thải sinh hoạt thường ngày. Có nơi riêng biệt dành để thu gom các sản phẩm này.

A. Qui trình xử lý sản phẩm đã qua sử dụng (dành cho hộ gia đình)

1. Ở Châu Âu

Lưu ý: Nếu muốn vứt bỏ sản phẩm này, đừng bỏ vào thùng rác sinh hoạt bình thường. Các thiết bị điện tử đã sử dụng phải được bỏ vào nơi riêng biệt, tùy thuộc vào quy định riêng dành cho mỗi loại thiết bị điện tử có thể tái chế và tái sử dụng lại.

Theo quy định của các quốc gia thành viên, các loại rác thải đặc biệt trong khu vực các nước Châu Âu có thể được chuyển về cho các nhà sản xuất thiết bị điện tử để được thu gom miễn phí.

Ở một số quốc gia* tùy vào địa phương của bạn, người bán hàng cũng có thể thu gom miễn phí sản phẩm cũ của bạn nếu bạn mua sản phẩm mới tương tự.

*) Hãy liên hệ với nhà chức trách ở địa phương bạn để biết thêm chi tiết.

Nếu bạn sử dụng sản phẩm điện tử có gắn pin hoặc bình ắc-quy, hãy bỏ các sản phẩm này vào nơi riêng tùy theo quy định của địa phương.

Với việc bỏ sản phẩm này vào đúng nơi quy định, bạn giúp đảm bảo rằng rác thải sẽ được xử lý, tái chế và tái sử dụng và vì vậy sẽ tránh các tác hại tiêu cực đến môi trường và sức khỏe con người mà có thể phát sinh do vứt bỏ rác thải ở nơi không thích hợp.

2. Ở các quốc gia ngoài Châu Âu

Nếu bạn muốn vứt bỏ sản phẩm này, hãy liên hệ với nhà chức trách ở địa phương bạn và hỏi về cách bỏ sản phẩm này đúng với quy định.

Ở Thụy Sĩ: Các sản phẩm điện tử đã sử dụng phải được chuyển miễn phí về cho người bán hàng, ngay cả khi bạn không mua sản phẩm mới. Thông tin về danh sách nơi thu nhận ở địa chỉ trang chủ www.swico.ch hoặc www.sens.ch

B.Thông tin về việc vứt bỏ sản phẩm này dành cho người kinh doanh

1. Ở Châu Âu

Nếu sản phẩm này dùng cho mục đích thương mại và bạn muốn vứt bỏ nó:

Hãy liên hệ với nhà cung cấp sản phẩm SHARP nơi sẽ thông báo cho bạn về cách nhận lại sản phẩm. Bạn có thể được trả phí phát sinh từ việc gửi trả và tái chế sản phẩm. Các sản phẩm nhỏ (và số lượng ít) có thể được gửi cho địa phương của bạn thu gom.

Ở Tây Ban Nha: Hãy liên hệ với hệ thống thu gom rác thải hoặc cơ quan quyền lực ở địa phương để thu hồi các sản phẩm bạn đã sử dụng.

2. Ở các quốc gia ngoài Châu Âu

Nếu bạn muốn vứt bỏ sản phẩm này, hãy liên hệ với nhà chức trách ở địa phương bạn và hỏi về cách vứt bỏ sản phẩm đúng với quy định.



MỤC LỤC

Hướng dẫn sử dụng

THÔNG TIN VỀ VIỆC VỨT BỎ SẢN PHẨM	1
MỤC LỤC	2
THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	2
LÒ VI SÓNG VÀ CÁC PHỤ KIỆN	3
BẢNG ĐIỀU KHIỂN.....	4
CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	5-7
CÁCH LẮP ĐẶT	7
TRƯỚC KHI THAO TÁC.....	8
CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ	8
BẢNG PHÂN LOẠI MỨC NHIỆT ĐỘ	8
CÁC THAO TÁC LÒ VI SÓNG.....	9
CÁCH DÙNG LÒ VI SÓNG.....	9
CHỨC NĂNG NƯỚNG / NẤU VI SÓNG + NƯỚNG (NƯỚNG KẾT HỢP)	10
CÁC CHỨC NĂNG TIỆN ÍCH	11
CHỨC NĂNG RÃ ĐỒNG THEO THỜI GIAN VÀ TRỌNG LƯỢNG.....	12
CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG	12
BẢNG HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH TỰ ĐỘNG	13
DỤNG CỤ NẤU THÍCH HỢP.....	14
BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH.....	15



CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên Model	R-G271VN-W/R-G272VN-S	R-G273VN-B	R-G571-W / R-G572VN -S	R-573VN-B
Điện áp điện AC	: 230 V, 50 Hz một pha	: 230 V, 50 Hz một pha	: 230 V, 50 Hz một pha	: 230 V, 50 Hz một pha
Cầu chì đường điện/bộ ngắt mạch	: 10A	: 10A	: 10A	: 10A
Công suất AC cần thiết: lò vi sóng	: 1270 W	: 1270 W	: 1450 W	: 1450 W
Công suất đầu ra: chế độ lò vi sóng	: 800 W	: 800 W	: 900 W	: 900 W
Chế độ nướng	: 1000 W	: 1000 W	: 1000 W	: 1000 W
Trạng thái OFF (chế độ tiết kiệm năng lượng)	: dưới 1,0 W	: dưới 1,0 W	: dưới 1,0 W	: dưới 1,0 W
Tần suất vi sóng	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Kích cỡ ngoài (W) x (H) x (D)**mm	: 442 x 255 x 327	: 442 x 257 x 358	: 514 x 308 x 397	: 514 x 308 x 429
Kích cỡ lò vi sóng (W) x (H) x (D)**mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Khoảng lò vi sóng	: 20 lít***	: 20 lít***	: 25 lít***	: 25 lít***
Đĩa xoay	: ø 255 mm	: ø 255 mm	: ø 315 mm	: ø 315 mm
Trọng lượng	: khoảng 11,4kg	: khoảng 11,4kg	: khoảng 15,1kg	: khoảng 15,1kg
Đèn trong lò vi sóng	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

* Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu qui chuẩn của Châu Âu EN55011.

Theo quy chuẩn trên, sản phẩm thuộc nhóm đồ dùng 2 loại B.

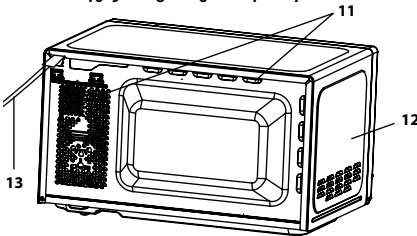
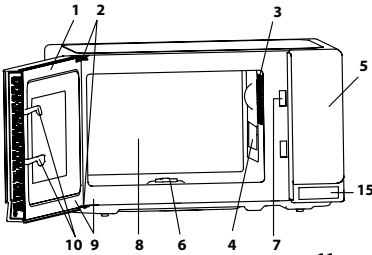
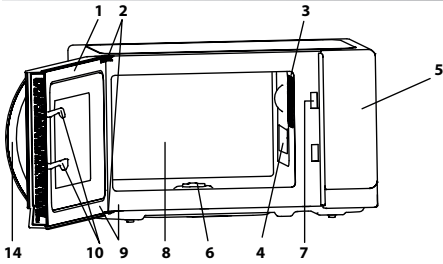
Nhóm 2: vật dụng phát sóng năng lượng có tần số bức xạ điện từ để nấu bằng nhiệt.

Loại B: vật dụng thích hợp sử dụng tại hộ gia đình.

** Độ sâu không bao gồm tay nắm cửa.

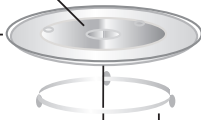
*** Dung tích bên trong tính bằng chiều rộng, chiều sâu và chiều cao tối đa. Dung tích thực cho thức ăn ít sẽ hơn.

VÌ CHÍNH SÁCH KHÔNG NGỪNG CẢI TIẾN, CHÚNG TÔI CÓ QUYỀN THAY ĐỔI THIẾT KẾ VÀ THÔNG SỐ KỸ THUẬT MÀ KHÔNG CẦN THÔNG BÁO TRƯỚC.



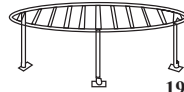
Trục (bên trong)

16. Đĩa xoay
(thủy tinh)



18. Trục nối

17. Vòng xoay
đỡ đĩa.



19. Kệ nướng

LÒ

1. Cửa lò vi sóng
2. Khớp nối cửa lò vi sóng
3. Đền cửa lò vi sóng
4. Nắp chắn vi sóng (ĐỪNG THÁO RA)
5. Bảng điều khiển
6. Trục đặt vòng xoay đỡ đĩa
7. Chốt cửa
8. Khoang lò vi sóng
9. Miếng dán niêm phong cửa lò
10. Chốt khóa cửa lò vi sóng
11. Khe thông gió
12. Vỏ cửa lò vi sóng
13. Dây điện
14. Tay nắm cửa
15. Nút mở cửa lò

CHÚ Ý: Kiểu dáng bên ngoài phụ thuộc vào từng mẫu hàng.

PHỤ KIỆN:

Vui lòng kiểm tra phụ kiện đi kèm lò vi sóng:
(16) Đĩa xoay (17) Vòng xoay đỡ đĩa (18) Trục nối
(19) Vi nướng.

- Hãy để vòng xoay đỡ đĩa khớp vào trục đặt vòng xoay trong lò, sau đó đặt đĩa xoay lên trên, đảm bảo rằng chúng được gắn chắc chắn.
- Tránh làm hư đĩa xoay, đảm bảo rằng đĩa hoặc vật chứa được nhắc ra khỏi mép đĩa xoay khi gỡ chúng ra khỏi lò.

Không chạm vào vi nướng khi còn đang nóng.

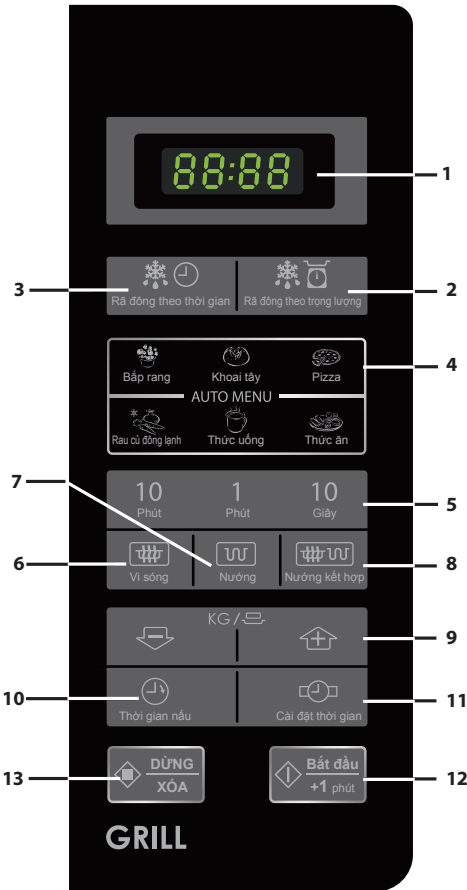
CHÚ Ý:

- Nắp chắn vi sóng rất dễ vỡ. Cần thận khi vệ sinh khoang lò vi sóng, tránh làm hỏng nắp chắn.
- Luôn vệ sinh khoang lò vi sóng, đặc biệt là bộ phận phát nhiệt của lò nướng sau khi chế biến thực phẩm giàu chất béo. Những bộ phận này phải khô và không dính dầu mỡ.v.v.. Dầu mỡ tích tụ khi quá nhiệt sẽ bốc khói hoặc cháy.
- Luôn thao tác lò khi vòng xoay đỡ đĩa và đĩa xoay được gắn đúng. Có như vậy thức ăn sẽ chín kỹ và đều. Đĩa xoay không gắn đúng có thể gây ra tiếng lách cách, và có thể không xoay đúng là nguyên nhân làm hư lò.
- Đĩa có thể xoay ngược hoặc theo chiều kim đồng hồ. Hướng xoay có thể thay đổi sau mỗi lần khởi động lò vi sóng. Điều này không ảnh hưởng tới quá trình nấu.

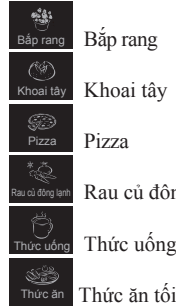
⚠ CẢNH BÁO: ⚠ Biểu tượng này cho thấy bề mặt lò vi sóng có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Cửa lò, vỏ cửa lò vi sóng, khoang lò vi sóng, đĩa xoay và thực phẩm rất dễ nóng khi lò đang vận hành. Để tránh bị phỏng, hãy luôn sử dụng găng tay dày.



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. MÀN HÌNH KỸ THUẬT SỐ
2. Nút WEIGHT DFROST (RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG)
3. Nút TIME DEFROST (RÃ ĐÔNG THEO THỜI GIAN)
4. Nút AUTO MENU (CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG)



5. Các nút TIME (CHỈNH THỜI GIAN)
6. Phím MICROWAVE POWER LEVEL (MỨC TĂNG / GIẢM NHIỆT ĐỘ):
Nhấn chọn mức nhiệt độ nấu vi sóng
7. Nút Grill (chức năng nướng)
8. Nút Mix Grill (chức năng nấu vi sóng + nướng) .
9. Nút WEIGHT/PORTION (TRỌNG LƯỢNG/PHẦN) – tăng / giảm
10. Nút KITCHEN TIME (nút cài đặt thời gian/dồng hồ).
11. Nút CLOCK SET (ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN)
12. Nút bắt đầu/chính phút tự động
13. Nút dừng/xóa



HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN: ĐỌC KỸ VÀ GIỮ BẢN HƯỚNG DẪN ĐỂ THAM KHẢO

Tránh nguy cơ cháy nổ.

Luôn có người giám sát trong khi lò vi sóng đang hoạt động. Mức nhiệt lượng quá cao, hoặc thời gian chế biến quá lâu khiến thức ăn quá nhiệt và phát cháy.

Thiết kế chỉ cho phép sử dụng lò vi sóng trên mặt quầy bếp. Thiết kế không cho phép dùng lò vi sóng bên trong một đồ dùng nhà bếp khác.
Không lắp đặt lò vi sóng trong hộp kín.
Đường điện sử dụng cho lò vi sóng phải ở vị trí có thể tiếp cận bất cứ lúc nào để trong trường hợp khẩn cấp có thể rút phích cắm ngay lập tức. Dòng điện xoay chiều nhất định phải ở mức 230V, 50Hz, có cầu chì hoặc thiết bị ngắt điện tối thiểu 10A.
Nên dùng đường điện riêng cho thiết bị này.
Không đặt lò vi sóng gần các thiết bị tỏa nhiệt.
Vi dụ, gần lò nướng kiểu cũ.
Không lắp đặt thiết bị ở nơi có độ ẩm cao hoặc nơi có độ ẩm tích tụ.
Không cất giữ hoặc dùng lò vi sóng ngoài trời.

Nếu lò bốc khói, nhấn nút tắt hoặc rút phích cắm để dập lửa.

Dùng hộp đựng thực phẩm và đồ dùng nhà bếp an toàn với lò vi sóng. Vui lòng tham khảo trang VN-14. Nên kiểm tra đồ dùng nhà bếp xem có tính năng phù hợp sử dụng với lò vi sóng không. Khi hâm nóng thực phẩm trong hộp nhựa hoặc giấy, luôn chú ý quan sát để phòng trường hợp phát cháy.

Dùng xong, vệ sinh tấm chắn vi sóng, khoang chế biến, đĩa xoay và đế xoay. Những bộ phận này phải khô và không dính dầu mỡ. Dầu mỡ tích tụ sẽ khiến thực phẩm nóng hơn mức cho phép và phát cháy.

Không đặt vật liệu dễ cháy gần lò vi sóng và khe thông gió. Nhặt hết mẫu kim loại hoặc dây kim loại xoắn lẫn trong thực phẩm hoặc hộp đựng thực phẩm. Lửa hồ quang trên bề mặt kim loại có thể gây phát cháy. Không dùng lò vi sóng đun nóng dầu hoặc chiên ngập mỡ. Nhiệt độ của hai phương pháp chế biến này cao quá tầm kiểm soát và có thể gây cháy. Không dùng lò vi sóng làm bắp rang. Chỉ dùng lò vi sóng chuyên dụng để làm bắp rang.
Không cất giữ thực phẩm hoặc vật dụng khác trong lò vi sóng.
Sau khi khởi động, kiểm tra các tiêu chuẩn mặc định đã đúng với yêu cầu chưa.
Tránh để lò quá nóng hoặc phát cháy. Cần đặc biệt chú ý khi chế biến hoặc hâm nóng thực phẩm nhiều đường hoặc chất béo, chẳng hạn xúc xích, bánh ngọt hoặc bánh pudding.

Tham khảo phần hướng dẫn tương ứng trong bản hướng dẫn sử dụng.

Đề phòng hư hại:

CẢNH BÁO:

Nếu lò vi sóng hỏng hoặc trục trặc, tuyệt đối không dùng lò. Hãy kiểm tra các bộ phận sau:

- Cửa: đóng cửa đúng cách. Tuyệt đối không để cánh cửa lệch hoặc bị kẹt.
- Bản lề và các chốt an toàn: các bộ phận này phải không hỏng hóc hoặc bị lỏng.
- Đệm cánh cửa và khung cửa lò vi sóng.
- Bên trong khoang chế biến hoặc trên cánh cửa: Tuyệt đối không có vết lõm tại các bộ phận này.
- Dây điện và phích cắm: tuyệt đối không có hư hỏng tại các bộ phận này.

Nếu cửa hoặc miếng đệm quanh cửa khoang lò vi sóng bị hỏng, tuyệt đối không dùng lò vi sóng cho đến khi nhân viên có trình độ chuyên môn khắc phục xong hỏng hóc.
Tuyệt đối không tự điều chỉnh, sửa chữa hoặc thay đổi các bộ phận của lò vi sóng. Ngoài nhân viên có trình độ chuyên môn, bất cứ ai sửa thiết bị hoặc chỉnh chế độ vận hành của lò vi sóng đều gặp nguy hiểm nếu tháo vỏ thiết bị. Vỏ lò vi sóng là bộ phận giữ năng lượng vi sóng không lọt ra ngoài.

Không vận hành lò vi sóng khi cửa mở và tuyệt đối không thay then cài trên cửa. Không vận hành thiết bị nếu có vật lạ kẹt giữa đệm cánh cửa và đệm khung cửa.

Không để dầu mỡ hoặc bụi bẩn tích tụ trên miếng đệm cách cửa hoặc các bộ phận xung quanh. Vệ sinh lò vi sóng đều đặn, và lau sạch thực phẩm thừa tồn đọng. Tuân thủ hướng dẫn trong phần “Bảo quản và vệ sinh” trên trang VN-15. Không bảo quản thiết bị hợp vệ sinh sẽ dẫn đến hư hỏng bề mặt thiết bị, từ đó gây nguy hại cho sức khỏe của người sử dụng và có thể gây nên tình huống nguy hiểm.

Khách hàng đang dùng máy điều hòa nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất máy điều hòa nhịp tim để biết thêm thông tin liên quan đến lò vi sóng.

Phòng tránh điện giật

Dù trong bất cứ hoàn cảnh nào, không được tháo gỡ vỏ thiết bị. Không đờ chất lỏng hay cài bất cứ vật gì vào khe ổ khóa cửa hoặc khe thông khí. Trường hợp thực phẩm bị đổ, lập tức tắt điện nguồn, rút phích cắm lò vi sóng, và gọi cho nhân viên đại lý ủy quyền của SHARP.
Không ngâm dây điện hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác.
Không treo dây điện lên cạnh bàn hoặc nơi đang làm việc.
Tránh để dây điện gần bề mặt tỏa nhiệt, kể cả mặt sau của lò vi sóng.
Đề thiết bị và dây điện cách xa tầm với của trẻ dưới 8 tuổi.



CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Tuyệt đối không tự ý, hoặc cho phép bất kỳ ai không phải nhân viên ngành điện của SHARP ủy quyền thay bóng đèn trong khoang chế biến. Nếu đèn không sáng, vui lòng gọi đại lý bán lẻ hoặc đại diện bảo trì do SHARP ủy quyền.

Tránh nguy cơ cháy nổ và sôi trào:

CẢNH BÁO: thức ăn dạng lỏng và thực phẩm khác không được hâm nóng trong hộp đậy nắp kín vì thực phẩm loại này dễ gây nổ.

Lò vi sóng hâm nóng đồ uống thường gây hiện tượng sôi trào, vì vậy cần hết sức cẩn thận khi chạm vào vỏ hộp thực phẩm.

Tuyệt đối không gắn xi hộp thực phẩm. Trước khi sử dụng, gỡ bỏ xi và mở nắp hộp. Hộp thực phẩm có gắn xi sẽ phát nổ do áp suất cao ngay cả khi đã tắt lò vi sóng.

Tuyệt đối cẩn thận khi chế biến thực phẩm nước bằng lò vi sóng. Dùng dụng cụ đựng thực phẩm có phần miệng loe rộng để bong bóng khí thoát ra ngoài.

Không hâm nóng chất lỏng trong vật chứa có cổ hẹp, vì điều này có thể làm cho thực phẩm trào ra khỏi vật chứa và gây cháy.

Để phòng phòng đo thực phẩm sôi trào.

1. Không nấu lâu hơn thời gian quy định.
2. Đảo thức ăn trước khi hâm nóng hoặc nấu
3. Tuyệt đối không nên cầm que khuấy bằng thù tinh dụng cụ nấu vào thức ăn trong khi hâm nóng.
4. Sau khi nấu xong và tắt lò vi sóng, chờ ít nhất 20 giây trước khi đưa thực phẩm ra ngoài lò vi sóng.

Không chế biến trứng chưa bóc vỏ, và tuyệt đối không hâm nóng nguyên quả trứng đã luộc kỹ trong lò vi sóng, vì trứng có thể phát nổ ngay cả khi tiến trình chế biến đã hoàn tất. Để chế biến hoặc hâm nóng trứng không đánh đều hoặc trộn, phải châm lỗ xuyên cả lòng trắng lẫn lòng đỏ. Nếu không, rất có khả năng trứng sẽ phát nổ. Bóc vỏ và xắt mỏng trứng đã luộc kỹ trước khi hâm nóng trứng bằng lò vi sóng.

Châm xuyên vỏ các loại thực phẩm như khoai tây, xúc xích, và trái cây trước khi chế biến để phòng phát nổ.

Để phòng trường hợp bị phỏng:

CẢNH BÁO: nhất định phải khuấy hoặc lắc mạnh thực phẩm trong bình sữa và hũ đựng thức ăn trẻ sơ sinh, kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để phòng phỏng.

Dùng dụng cụ gấp nồi hay găng tay dày khi đưa thực phẩm ra để phòng phỏng.

Luôn mở hộp thực phẩm, dụng cụ làm bóng ngô, túi đựng thực phẩm dùng cho lò vi sóng... cách xa mặt và tay, để phòng phỏng hơi nước hoặc sôi trào đột ngột.

Để tránh bị phỏng, luôn thử nhiệt độ và khuấy đều thực phẩm trước khi dùng; đặc biệt chú ý nhiệt độ thức ăn và đồ uống cho trẻ sơ sinh, trẻ em và người già.

Trong khi dùng bữa, nhiều phần của thực phẩm vẫn còn nóng. Tránh xa tầm tay trẻ em. Nhiệt độ bên ngoài hộp thực phẩm không phản ánh đúng nhiệt độ của đồ ăn và đồ uống; luôn kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm.

Khi mở cửa lò vi sóng, luôn đứng cách cửa thật xa, để phòng bị phỏng do hơi nước hoặc sức nóng từ thiết bị. Xắt mỏng thực phẩm nướng sau khi hâm nóng để tránh hơi nước phụt mạnh, gây phỏng.

Không để trẻ nhỏ đến gần cửa thiết bị, để phòng phỏng cho các em.

Tránh trẻ em dùng thiết bị không đúng cách

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không có sự giám sát khi đã hướng dẫn đầy đủ để trẻ em có thể sử dụng lò theo cách an toàn và hiểu biết được nguy hiểm khi sử dụng không đúng cách.

Khi thiết bị vận hành ở các chế độ NƯỚNG (GRILL), chức năng nấu vi sóng + nướng (MIX GRILL), và chức năng tự động (AUTO MENU), Thiết bị này không được dùng cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm thị lực, giác quan hoặc mắc bệnh tâm thần, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng do người có chuyên môn để đảm bảo an toàn cho họ.

Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không đùa giỡn với thiết bị.

Không dựa hoặc tựa người lên cửa lò vi sóng.

Không đùa nghịch hoặc dùng thiết bị như một món đồ chơi. Trẻ em nên học hết các hướng dẫn quan trọng về an toàn: dùng dụng cụ nhắc nồi, cẩn thận khi mở nắp hộp thực phẩm, đặc biệt chú ý phần đóng gói (các vật liệu tỏa nhiệt) thiết kế giữ thực phẩm giòn lâu, bởi những vật liệu này có thể giữ nhiệt độ rất cao.

Cảnh báo khác

Không chỉnh sửa lò vi sóng dưới mọi hình thức.

Không di chuyển khi thiết bị đang vận hành.

Thiết bị được thiết kế để sử dụng tại hộ gia đình và các trường hợp tương tự, ví dụ:

- Bếp ăn cho nhân viên tại các cửa hiệu, văn phòng và các công sở.
- Nông trại.
- Khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường dân dụng khác.
- Những nơi phục vụ điểm tâm và bữa ăn tại giường.



Thiết bị chỉ dùng nấu ăn tại hộ gia đình và chỉ để nấu.
Không thích hợp dùng cho thí nghiệm hoặc thương mại.
Nên khuyến khích cách dùng an toàn, tránh gây nguy hại.

Không vận hành lò vi sóng khi không có thức ăn bên trong.
Khi chế biến các món ăn có nước sôi hoặc các thực phẩm tỏa nhiệt, nên lót vật cách nhiệt như đĩa sứ bên dưới để tránh làm hư hỏng đĩa và để xoay do áp lực cao về nhiệt độ. Phải tuyệt đối tuân thủ thời gian hâm nóng cụ thể cho từng sản phẩm, không hâm thực phẩm quá lâu.

Không dùng đồ dùng làm bếp bằng kim loại. Vi sóng sẽ dội ngược lại khi gặp kim loại và gây nên hiện tượng lửa hồ quang. Không nấu đồ hộp bằng lò vi sóng.

Chỉ dùng đĩa và để xoay thiết kế riêng cho lò vi sóng. Không vận hành lò vi sóng khi không có đĩa xoay.

Đề phòng vỡ đĩa xoay bằng cách:

- (a) Chờ đĩa nguội hẳn trước khi rửa bằng nước.
- (b) Không đặt thực phẩm hay đồ dùng nhà bếp còn nóng lên mặt đĩa xoay.
- (c) Không đặt thực phẩm hay dụng cụ nhà bếp còn lạnh lên đĩa xoay đang nóng.

Trong khi vận hành lò vi sóng, không đặt bất cứ vật gì vào ngăn nhỏ bên ngoài.

CHÚ Ý:

Không dùng hộp nhựa để chế biến thực phẩm bằng lò vi sóng nếu lò vẫn còn nóng sau khi dùng chế độ NƯỚNG (GRILL) chức năng nấu vi sóng + nướng (MIX GRILL), và chức năng tự động (AUTO MENU) vì nhựa có thể bị nóng chảy. Không dùng hộp nhựa với các chế độ trên trừ khi nhà sản xuất hộp có thông báo khác. Nếu không biết rõ cách cắm điện lò vi sóng, vui lòng tham khảo ý kiến của kỹ thuật viên ngành điện có chuyên môn và được ủy quyền.

Nhà sản xuất và đại lý bán lẻ hoàn toàn không chịu trách nhiệm pháp lý nếu lò vi sóng hỏng hoặc thương tích về người phát sinh từ việc không giám sát quy trình kết nối điện đúng cách tới sản phẩm.

Trong trường hợp hi hữu, hơi nước hoặc nước thành giọt có thể hình thành trên thành lò vi sóng, phần đệm quanh cánh cửa hoặc khung cửa của khoang chế biến. Đây là hiện tượng bình thường, không phải dấu hiệu cho thấy thiết bị rò rỉ hoặc hư hỏng.



Biểu tượng này có nghĩa là mặt lò vi sóng rất nóng khi đang nấu.

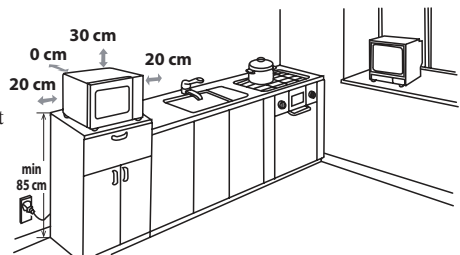
LẮP ĐẶT



1. Lấy hết các gói hiện hữu trong khoang lò, gỡ tấm phim phủ trên bề mặt của hộp lò vi sóng
2. Kiểm tra cẩn thận để phát hiện bất cứ dấu hiệu hư hỏng nào.
3. Đặt lò vi sóng lên bề mặt vững và bằng phẳng, đủ vững để chịu được trọng lượng của lò cùng với thức ăn khi nấu. Không lắp đặt lò vi sóng trong hộp kín.
4. Chọn bề mặt bằng phẳng có đủ không gian cần thiết dành cho các thông gió.

Nên quay mặt sau lò vào tường.

- Độ cao tối thiểu tại nơi lắp đặt là 85 cm.
- Cần không gian tối thiểu 20cm giữa lò vi sóng và mặt tường xung quanh.
- Không gian tối thiểu 30cm phía trên lò vi sóng.
- Không tháo bỏ chân đế ở mặt dưới lò vi sóng.
- Chặn lỗ thoát khí của lò vi sóng có thể gây hư hỏng cho thiết bị.
- Đặt lò vi sóng cách máy thu thanh và máy thu hình càng xa càng tốt. Nấu bằng lò vi sóng có thể tác động đến thiết bị thu tín hiệu của radio và TV.



5. Phích cắm của lò vi sóng phải được kết nối an toàn với ổ điện trong đường điện nối đất hợp tiêu chuẩn an toàn của hộ gia đình.

CẢNH BÁO: Không đặt lò ở nơi phát ra nhiệt độ âm cao (ví dụ đặt gần hoặc trên các lò nấu kiểm cũ) hoặc gần các vật dễ cháy (ví dụ: màn cửa).

Không che hoặc ngăn các khe thông khí.
Không đặt các đồ vật lên trên lò.



TRƯỚC KHI THAO TÁC



Cắm phích vào ổ điện. Màn hình hiển thị sẽ có: “0:00”, và phát ra tiếng ‘bíp’.

Lò vi sóng có chức năng hẹn giờ, và chỉ dùng 1.0W cho chế độ này. **Đề cài đặt đồng hồ**, xem bên dưới.



CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ

Lò vi sóng có chế độ 24 giờ.


1. Nhấn phím **CÀI ĐẶT THỜI GIAN**  một lần; số “00:00” sẽ nhấp nháy trên màn hình kỹ thuật số.
2. Nhấn các phím thời gian và nhập vào thời gian hiện tại. Nhập thông tin về số giờ chế biến bằng cách nhấn phím 10 PHÚT, và nhập số phút cần chế biến thực phẩm bằng 2 phím 1PHÚT và 10 S.
3. Nhấn phím **CÀI ĐẶT THỜI GIAN**  để kết thúc cài đặt đồng hồ.

CHÚ Ý:

- Nếu có cài đặt đồng hồ, khi nấu xong, màn hình sẽ hiện lên thời gian hiện tại. Nếu không khi nấu xong, màn hình chỉ hiển thị “0:00”.
- Để xem giờ khi đang nấu, nhấn phím **CÀI ĐẶT THỜI GIAN**. Màn hình **LED** sẽ hiển thị thời gian hiện tại khoảng 2-3 giây. Điều này không ảnh hưởng đến quá trình nấu.
- Khi cài đặt đồng hồ, nếu bạn chạm vào phím **DỪNG**, hoặc không nấu trong vòng 1 phút, lò vi sóng sẽ quay về với chế độ mặc định cũ.
- Nếu điện ngắt, và sau khi có điện trở lại, số “0:00” sẽ chớp nháy trên màn hình. Nếu hiện tượng này xảy ra trong khi đang nấu, chức năng hiển thị thời gian hiện tại và mặc định cũ đều bị xóa bỏ.



BẢNG PHÂN LOẠI MỨC NHIỆT ĐỘ

Mức nhiệt lượng	Nhấn phím VI SÓNG 	Hiển thị (Phần trăm)
RẤT CAO	x1	100P
	x2	90P
CAO	x3	80P
	x4	70P
TRUNG BÌNH	x5	60P
	x6	50P
THẤP (RẼ ĐÔNG)	x7	40P
	x8	30P
RẤT THẤP	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Lò vi sóng có 11 mức nhiệt độ
- Để thay đổi mức nhiệt lượng, giữ ngón tay trên phím **VI SÓNG** cho đến khi màn hình hiển thị mức nhiệt lượng như mong muốn. Sau đó, nhấn phím **BẮT ĐẦU** để khởi động lò vi sóng.
- Trong quá trình chế biến, nhấn phím **VI SÓNG** để kiểm tra mức nhiệt lượng. Ngay khi ngón tay chạm phím **VI SÓNG**, mức nhiệt lượng sẽ hiển thị ngay. Thiết bị tiếp tục đếm ngược dù màn hình đang hiển thị mức nhiệt lượng.
- Nếu chọn phím “OP”, thiết bị sẽ cùng hoạt động với quạt thông gió. Chức năng này có thể được sử dụng để khử mùi.

Thông thường hãy áp dụng như gợi ý sau:

100P/90P – (RẤT CAO) dùng chế biến nhanh hoặc hâm nóng nhanh, ví dụ để hâm thịt, làm nóng đồ uống, luộc rau.

80P/70P – (CAO) dùng để nấu nhiều thực phẩm trong thời gian lâu như là hầm xương, nấu tảng thịt và nấu bữa ăn, cũng dùng cho các món ăn nấu nhanh như bánh xốp. Khi giảm xuống cài đặt này, thực phẩm sẽ được nấu với mức công suất được phân đều ra chứ không phải từ bên hông.

60P/50P – (TRUNG BÌNH) để nấu nhiều thực phẩm cần thời gian nấu lâu khi được nấu như cách thông thường, ví dụ, hầm bò, khuyến bạn sử dụng cài đặt mức công suất này để đảm bảo thịt được mềm.

40P/30P – (THẤP) để rã đông, chọn cài đặt mức công suất này, để đảm bảo rằng thức ăn được rã đông hoàn toàn. Cài đặt này cũng là cách để nấu cơm, nấu mì, hấp bánh bao và làm bánh flan.

20P/10P – (RẤT THẤP) Để rã đông chậm, ví dụ, kem làm bánh gato hoặc bột làm bánh.


CÁCH THAO TÁC LÒ VI SÓNG




Mở cửa lò:

Để mở cửa, hãy kéo tay cầm mở cửa lò.

Bắt đầu hoạt động lò:

Chuẩn bị và đặt thức ăn vào dụng cụ thích hợp lên đĩa xoay hoặc đặt trực tiếp lên đĩa xoay. Đóng cửa lò và nhấn nút **BẮT ĐẦU** /  + 1 phút.

Nếu mặc định xong nhưng không nhấn phím **BẮT ĐẦU** /  + 1 phút ngay, kết quả mặc định sẽ bị xóa.

Nếu mở cửa trong khi chế biến, nhấn định phải nhấn phím **BẮT ĐẦU** /  + 1 phút. Nếu nhấn phím đúng cách, thiết bị sẽ phát ra tiếng “bíp, bíp”. Nếu nhấn không đúng cách, sẽ không có phản hồi từ thiết bị.

Dùng phím **DỪNG / XÓA** để:

1. Xóa mặc định lỗi.
2. Tạm ngưng lò vi sóng trong quá trình chế biến.
3. Trong quá trình chế biến, nếu muốn xóa mặc định cho thiết bị, nhấn phím **DỪNG / XÓA** 2 lần.
4. Để dừng hoặc xóa chế độ khóa thiết bị khi có trẻ em (tham khảo thông tin trên trang VN-11).



CHẾ ĐỘ NẤU VI SÓNG




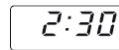
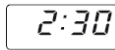
Thời lượng tối đa để chế biến thực phẩm bằng vi sóng là 99 phút 50 giây (99.50).

NẤU BẰNG CÁCH CHỈNH TAY

- Nhập thời gian nấu và mức năng lượng vi sóng cần sử dụng 10P đến 100P để nấu (tham khảo thông tin trên trang VN-8).
- Trộn và xoay thực phẩm cho đều, 2- 3 lần khi đang nấu.
- Sau khi nấu, để nghị đẩy thực phẩm và để nguyên trong lò.
- Rã đông xong, gói thực phẩm bằng giấy thiếc và để trong khoang chế biến cho đến khi thực phẩm rã đông hoàn toàn.

Ví dụ: Để nấu trong khoảng thời gian 2 phút 30 giây ở mức công suất vi sóng 70P

1. Nhập mức công suất vi sóng bằng cách nhấn phím **VI SÓNG** 4 lần để chọn 70P.
2. Nhập vào thời gian nấu bằng cách nhấn nút **1 PHÚT** 2 lần, sau đó nhấn phím **10 GIẤY** 3 lần.
3. Nhấn phím **BẮT ĐẦU** /  + 1 phút một lần để bắt đầu nấu.
(Màn hình hiển thị sẽ đếm ngược thông qua thời gian cài đặt để nấu).



CHÚ Ý:

- Khi lò bắt đầu hoạt động, đèn của lò sẽ sáng và đĩa xoay sẽ xoay cùng chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ.
- Nếu mở cửa lò khi đang nấu, thời gian nấu trên màn hình tự động dừng. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược trở lại khi đóng cửa lò và nhấn nút **BẮT ĐẦU**.
- Khi lò hoạt động xong, thời gian của ngày sẽ hiển thị trở lại trên màn hình, nếu đồng hồ đã được cài đặt.
- Nếu bạn muốn biết mức năng lượng khi đang nấu, nhấn nút **VI SÓNG**. Khi ngón tay bạn chạm vào nút, mức năng lượng sẽ hiển thị.

QUAN TRỌNG

- Nhớ đóng cửa sau khi nấu/rã đông. Hãy nhớ nếu cửa mở đèn sẽ sáng. Sờ dĩ có hiện tượng này là để nhắc người sử dụng phải đóng cửa.
- Nếu chế biến thực phẩm lâu hơn thời gian qui chuẩn (xem bảng dưới) trong khi chế độ chế biến vẫn giữ nguyên, cơ chế an toàn của thiết bị sẽ tự động được kích hoạt. Mức nhiệt lượng của chế độ chế biến thực phẩm bằng vi sóng sẽ giảm; bộ phận phát nhiệt của chế độ nướng sẽ lần lượt bật rồi tắt.

Chế độ chế biến	Thời gian qui chuẩn
100P lò vi sóng	30 phút
Chế độ nướng	Vận hành gián đoạn, kiểm soát nhiệt độ với R-G271VN-W/R-G272VN-S/R-G273VN-B 99 phút 50 giây với R-G571VN-W/R-G572VN-S/R-G573VN-B
Chế độ nướng kết hợp	99 phút 50 giây




CHỨC NĂNG NƯỚNG / NẤU VI SÓNG + NƯỚNG (NƯỚNG KẾT HỢP)

1. CHỈ DÙNG CHẾ ĐỘ NƯỚNG

Lò nướng bên trên khoang lò vi sóng chỉ có một chế độ mặc định. Bộ phận nướng được hỗ trợ bằng một thanh xiên xoay liên tục để thực phẩm đều màu. Dùng vi nướng cho thực phẩm nhỏ như thịt hun khói, giăm bông, hoặc bánh ngọt (dùng khi uống trà). Có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên vi hoặc bày trên đĩa nhỏ chịu nhiệt trước khi đặt lên vi.

Ví dụ:

Đề nướng trong khoảng 20 phút, nhấn phím **NƯỚNG**.

1. Ấn phím **NƯỚNG** một lần.
2. Nhập thời gian nướng bằng cách nhấn phím 10 phút 2 lần.
3. Nhấn phím **BẮT ĐẦU** /  + 1 phút để bắt đầu nướng. (Màn hình hiển thị sẽ đếm ngược thông qua thời gian cài đặt để nướng).



G

20:00

20:00

2. CHỨC NĂNG NẤU VI SÓNG + NƯỚNG

Chức năng luân phiên dùng lò vi sóng và nướng. Có hai cách giúp giảm thời gian nấu và có thành phẩm vàng giòn.

KẾT HỢP 1 (Hiển thị: C-1)


55% thời gian nấu vi sóng. 45% thời gian theo nướng. Dùng cho các món ăn chiên giòn hoặc vụn pho mát.

KẾT HỢP 2 (Hiển thị: C-2)

36% thời gian theo chế độ nấu vi sóng. 64% nướng. Dùng nướng thịt gia cầm hoặc trứng tráng.

Ví dụ:

Toàn thời gian chế biến 15 phút, dùng chế độ **NƯỚNG KẾT HỢP** với 55% nấu vi sóng. 45% thời gian theo chế độ nướng (C-1).

1. Nhấn phím **NƯỚNG KẾT HỢP** một lần.
2. Nhập thời gian chế biến như ý bằng cách nhấn phím **10 PHÚT** 1 lần và phím 1 phút 5 lần.
3. Nhấn phím **BẮT ĐẦU** /  + 1 phút để bắt đầu. (Màn hình hiển thị sẽ đếm ngược thông qua thời gian cài đặt để nấu).



C-1

15:00

15:00

LƯU Ý cho 2 chế độ GRILL & MIX GRILL

- Không cần khởi động lò nướng trước cho nóng để chờ nướng.
- Nếu thực phẩm tẩm nước xốt đặt trong hộp sâu, hãy đặt hộp lên đĩa xoay.
- Trong lần sử dụng đầu tiên, có khả năng khói hoặc mùi khét sẽ tỏa ra từ thiết bị. Hiện tượng này là bình thường, không phải dấu hiệu thiết bị hỏng. Để tránh rắc rối này, trong lần đầu tiên sử dụng, hãy làm nóng khoang chế biến trống không trong 20 phút bằng nhiệt độ nướng.

QUAN TRỌNG: trong khi vận hành thiết bị, hãy mở cửa sổ cho khói và mùi bay ra ngoài hoặc bật thiết bị thông gió trong nhà bếp.

CẢNH BÁO:

Cửa lò, vỏ của lò vi sóng, khoa chứa và các phụ kiện và thực phẩm sẽ rất nóng khi lò đang vận hành. Để tránh bị bỏng, luôn sử dụng găng tay dày.



1. CHỨC NĂNG PHỐI HỢP

Chức năng này để bạn nấu bằng cách sử dụng hai giai đoạn khác nhau kể cả chức năng Nướng hoặc nấu hết hộp Vi sóng + Nướng. Một khi đã được lập trình, không cần can thiệp vào quá trình nấu, vì lò sẽ tự động chuyển sang giai đoạn kế tiếp.

Chú ý: Không dùng chế độ tự động trong nấu phối hợp

Ví dụ: Rã đông thực phẩm trong 5 phút, sau đó nấu với mức nhiệt lượng 80P trong 7 phút. Trình tự mặc định như sau:

1. Nhấn phím **RÃ ĐÔNG THEO THỜI GIAN** một lần. Màn hình LED sẽ hiển thị dEF2.
2. Nhập thời gian bằng cách nhấn phím **1 PHÚT** 5 lần.
3. Nhập mức nhiệt lượng (80P) bằng cách nhấn phím **VI SÓNG** 3 lần.
4. Nhập thời gian bằng cách nhấn phím **1 PHÚT** 7 lần.
5. Nhấn phím **BẮT ĐẦU** 1 lần để bắt đầu chế biến.

2. CHỨC NĂNG +1 phút (phút tự động)

Phím + **1 phút** cho phép thiết bị vận hành 2 chức năng sau:

a. Khởi động trực tiếp

Có thể trực tiếp khởi động thời gian chế biến thực phẩm với mức nhiệt lượng 100P trong 1 phút bằng cách nhấn phím + **1 phút**.

b. Thêm thời gian chế biến

Có thể kéo dài thời gian chế biến sau khi thao tác mặc định bằng tay, rã đông theo thời gian, và vận hành theo trình duyệt tự động lâu hơn 1 phút bằng cách nhấn phím **1 phút** trong khi thiết bị đang hoạt động. Trong khi rã đông theo trọng lượng, nhấn phím 1 min không làm tăng thêm thời gian chế biến.

LƯU Ý: thời gian chế biến có thể tăng đến mức tối đa là 99 phút 50 giây.

3. CHỨC NĂNG HẸN GIỜ THỜI GIAN NẤU


Dùng chức năng hẹn giờ Kitchen Timer để tính thời gian cho các hoạt động nhà bếp không bao gồm lò vi sóng, chẳng hạn luộc trứng bằng bếp thường hoặc theo dõi thời gian nấu hoặc rã đông thực phẩm.

Ví dụ:

Đặt thiết bị hẹn giờ trong 5 phút.

1. Nhấn phím **THỜI GIAN NẤU** 1 lần

2. Nhập thời gian như ý bằng cách nhấn phím **1 PHÚT** 5 lần.

3. Nhấn phím **BẮT ĐẦU** /  + 1 phút để khởi động thiết bị hẹn giờ.

4. Xem màn hình hiển thị. (Màn hình hiển thị sẽ đếm ngược thông qua thời gian cài đặt).



Kết thúc thời gian mặc định, thiết bị phát tín hiệu âm thanh 5 lần và màn hình sẽ hiển thị thời gian trong ngày.

Có thể nhập bất cứ số nào dưới hoặc bằng thời lượng 99 phút 50 giây. Để bỏ mặc định **THỜI GIAN NẤU** trong khi đồng hồ đang đếm ngược, chỉ cần nhấn phím **DỪNG / XÓA**.

LƯU Ý: không thể dùng **THỜI GIAN NẤU** khi đang trong quá trình chế biến.

4. CHILD LOCK - KHÓA AN TOÀN CHO TRẺ NHỎ

Đề phòng trẻ nhỏ vận hành thiết bị khi không có người giám sát.

a. Mặc định **KHÓA TRẺ EM**

Nhấn và giữ phím STOP trong 3 giây cho đến khi nghe tiếng ‘bíp’ kéo dài.



b. Để hủy bỏ **KHÓA TRẺ EM**:

Nhấn và giữ phím **DỪNG** khoảng 3 giây cho đến khi có tiếng bíp dài.



CÁC CHẾ ĐỘ RÃ ĐÔNG

1. RÃ ĐÔNG THEO THỜI GIAN

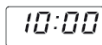
Chế độ sử dụng này vừa nhanh chóng rã đông thực phẩm vừa cho phép chọn thời gian rã đông thích hợp, tùy theo từng loại thực phẩm. Tham khảo ví dụ dưới đây để biết thông tin chi tiết về cách sử dụng chức năng này. Thời gian cho phép trong khoảng từ 0:10 đến 99:50.

Ví dụ: rã đông thực phẩm trong 10 phút.

1. Chọn chế độ bằng cách nhấn phím **RÃ ĐÔNG THEO THỜI GIAN** 1 lần.
2. Nhập thời gian chế biến bằng cách nhấn phím **10 phút** 1 lần.
3. Nhấn phím **BẮT ĐẦU** / **▶** + **1 phút** để bắt đầu rã đông.



Màn hình sẽ hiển thị: **dEF2**



Lưu ý cho chế độ rã đông theo thời gian:

- Rã đông xong, phát ra 5 tiếng bip; màn hình LED hiển thị thời gian hiện tại (nếu có). Nếu không, màn hình chỉ hiển thị “0:00”.
- Mức nhiệt lượng 30P đã định sẵn là không thể thay đổi.

2. RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG

Thiết kế lò vi sóng giúp rã đông thịt heo, bò và gà rất dễ dàng. Trọng lượng cho phép từ 0,1 kg đến 2kg

Ví dụ: rã đông 1.2kg thịt bằng chế độ **RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG**.

Đặt thịt vào đĩa nhỏ hoặc vỉ rã đông rồi đặt lên đĩa xoay.

1. Chọn chế độ mong muốn bằng cách nhấn phím **RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG** một lần.
2. Nhập trọng lượng bằng cách nhấn phím **TRỌNG LƯỢNG / PHẦN** cho đến khi hiển thị trọng lượng như ý.
3. Nhấn phím **BẮT ĐẦU** / **▶** + **1 phút** để bắt đầu rã đông (Màn hình hiển thị sẽ đếm ngược thông qua thời gian cài đặt để rã đông).



Màn hình sẽ hiển thị: **dEF1**



hiển thị: **1.2**

Nhiệt độ tối thiểu ban đầu của thực phẩm nên là -18°C.

CHÚ Ý:

- Thực phẩm phải tươi ngon trước khi ướp lạnh.
- Cân nặng tối thiểu gần 0.1kg, chẳng hạn từ 0.65 đến 0.7kg.
- Che phần thịt thuần nhỏ bằng giấy thiếc mỏng. Để thịt không bị quá nhiệt. Giấy thiếc không chạm vào thành lò.



CHẾ ĐỘ TỰ ĐỘNG

Các phím **AUTO MENU** tự động nhảy theo chế độ chế biến thực phẩm phù hợp (có trong trang VN-4 và VN-13).

Ví dụ: nướng khoai tây nguyên vỏ (0.46kg).

1. Chọn chế độ bằng cách nhấn phím **Khoai Tây** một lần
2. Nhấn các phím **TRỌNG LƯỢNG / PHẦN TĂNG / GIẢM**, hoặc nhấn phím **Khoai Tây** rồi chọn số lượng khoai (tối đa là 3).
3. Nhấn phím **BẮT ĐẦU** / **▶** + **1 phút** để bắt đầu. (Màn hình hiển thị sẽ đếm ngược thông qua thời gian cài đặt để nướng).



Màn hình hiển thị: **1**



x1 hiển thị: **2**

LƯU Ý:

- Nhập thông tin trọng lượng số lượng bằng cách nhấn các phím **WEIGHT/PORTION UP/DOWN** cho đến khi hiển thị trọng lượng số lượng như ý. Chỉ nhập trọng lượng thực phẩm, không kể bao bì.
- Trọng lượng/số lượng phải gần bằng chỉ số trong bảng **AUTO MENU** trên trang VN-13.



Trình duyệt tự động Auto Menu	TRỌNG LƯỢNG/PHẦN/ĐỘ DÙNG	Quy trình
Bông ngô	0,05kg, 0,1kg	Đặt túi ngô rang nở trực tiếp lên bộ phận quay (Vui lòng xem chú ý bên dưới: ‘Thông tin quan trọng về tính năng làm ngô rang nở bằng lò vi sóng’)
Khoai tây nướng cá vồ	1, 2, 3 củ khoai tây (miếng) 1 khoai tây = xấp xỉ 0,23kg (nhiệt độ ban đầu 20° C)	Mỗi củ khoai tây có trọng lượng tương đương 230g. Châm xuyên vỏ khoai vài lần đặt khoai gần mép đĩa xoay. Lật khoai vài lần trong khi nấu. Để nguyên trong lò khoảng 3-5 phút.
Pizza lạnh	Đĩa 0,1kg, 0,2kg, 0,4kg (nhiệt độ ban đầu 5° C)	Đặt pizza lên đĩa ăn rồi đặt vào giữa đĩa xoay. Không nên đẩy bánh.
Rau đông lạnh, chẳng hạn cải Brussel, đậu quả, đậu Hà Lan, rau hỗn hợp, bông cải xanh	Bát có nắp 0,15kg, 0,35kg, 0,5kg (nhiệt độ ban đầu -18°)	Đồ đựng phải đúng qui cách. Cần tưới thêm 1 muỗng canh nước lên 100 g rau. Đậy đĩa rau trước khi đặt lên đĩa xoay. Xới đều rau trong và sau khi chế biến.
Đồ uống (120ml/tách)	1, 2, 3 tách (nhiệt độ ban đầu 5° C)	Đặt tách lên đĩa xoay. Sau khi hâm nóng phải khuấy đều thức uống.
Đĩa có thực phẩm	Đĩa 0,25kg, 0,35kg, 0,5kg (nhiệt độ ban đầu 5° C)	Đặt đĩa vào giữa bộ phận quay. Không đẩy và đảo đều sau khi nấu.

Lưu ý

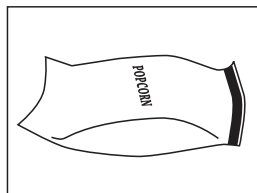
- Nhiệt độ cuối cùng tùy thuộc vào nhiệt độ ban đầu. Kiểm tra kỹ nếu thấy thực phẩm sôi mạnh sau khi chế biến. Nếu cần, có thể kéo dài thời gian chế biến bằng cách chỉnh tay.
- Kết quả sẽ phụ thuộc vào yếu tố, chẳng hạn hình dạng, kính cỡ của thực phẩm, ý thích của từng cá nhân về thực phẩm sau khi nấu. Nếu bạn không hài lòng với kết quả từ mặc định sẵn, vui lòng chỉnh thời gian nấu phù hợp.

Thông tin quan trọng về tính năng làm bông ngô của lò vi sóng

1. Chọn mức 0.1kg ngô, trước khi khởi động, nên gấp mép túi xuống theo hình tam giác.
Xem hình phải.



2. Nếu túi ngô phồng lên, không quay được, vui lòng nhấn phím STOP một lần, mở cửa lò rồi, chỉnh túi để ngô chín đều.





DỤNG CỤ THÍCH HỢP VỚI Lò VI SÓNG

Để chế biến/rã đông thực phẩm trong lò vi sóng, nhiệt vi sóng phải truyền qua thành hộp và làm nóng thực phẩm bên trong. Do đó, chọn dụng cụ nấu ăn thích hợp với lò vi sóng là rất quan trọng.

Nên sử dụng đĩa tròn/bầu dục thay vì đĩa vuông/hình chữ nhật vì thức ăn ở các góc đĩa thường quá chín hoặc quá cháy. Bảng sau liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu ăn phù hợp với lò vi sóng:

Dụng cụ nấu ăn	An toàn lò vi sóng	Vi nướng	Nhận xét
Đồ có bọc nhôm	✓ / ✗	✓	Có thể sử dụng miếng màng nhôm mỏng để che thực phẩm không bị quá nóng. Giữ màng nhôm cách vách lò tối thiểu 2cm, vì có thể gây ra phóng điện.
Hộp làm bằng giấy thiếc			Không nên sử dụng vật chứa viên kim loại trừ khi có chỉ định của nhà sản xuất, ví dụ Microfoil®. Hãy tuân theo hướng dẫn cẩn thận.
Đĩa có nhuộm màu	✓	✗	Luôn theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Không nấu ở nhiệt độ quá nóng nhiều lần. Hãy thật cẩn thận vì đĩa rất nóng.
Gốm sứ Trung Quốc	✓ / ✗	✗	Đồ sứ, đồ gốm, nồi đất nung và đồ làm bằng sứ của Trung Quốc thường thích hợp để sử dụng, trừ khi chúng được trang trí bằng kim loại.
Đồ nấu bằng thủy tinh ví dụ: Pyrex®	✓	✓	Đề cẩn thận nên sử dụng đồ nấu bằng thủy tinh tốt vì chúng có thể bị bể hoặc nứt nếu nhiệt độ tăng đột ngột.
Kim loại	✗	✓	Đề nghị không sử dụng các đồ nấu bằng kim loại vì nó sẽ phóng điện, gây ra cháy
Đồ chứa bằng chất dẻo/nhựa (Hộp đựng thức ăn nhanh).	✓	✗	Hãy cẩn thận vì một số đồ bị cong, cháy hoặc bay màu ở nhiệt độ cao.
Giấy bóng bọc thực phẩm	✓	✗	Không nên chạm vào thực phẩm và phải đảm thủng lỗ để hơi nước thoát ra.
Túi giữ lạnh/ giữ nóng.	✓	✗	Phải đảm thủng lỗ để hơi nước thoát ra. Đảm bảo rằng túi thích hợp để sử dụng với lò vi sóng.
Đĩa, tách - giấy và giấy thấm nước.	✓	✗	Không sử dụng dây buộc bằng nhựa hoặc kim loại vì chúng có thể bị cháy hoặc bắt lửa do phóng điện.
Đồ chứa bằng rom và gỗ	✓	✗	Chỉ dùng để giữ ấm hoặc hút ẩm. Hãy thật cẩn thận vì nhiệt độ quá nóng có thể gây ra cháy.
Giấy tái sinh và giấy báo	✗	✓	Hãy luôn chú ý đến lò khi sử dụng các chất liệu này vì nhiệt độ quá nóng có thể gây ra cháy.
			Có chứa nhiều chất kim loại sẽ gây ra phóng điện và dẫn đến cháy.

⚠ CẢNH BÁO:

Khi làm nóng thực phẩm chứa trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy quan sát lò do có khả năng bị cháy.



CHÚ Ý: KHÔNG DÙNG DỤNG CỤ VỆ SINH LÒ NƯỚNG CÔNG NGHIỆP, MÁY THIẾT BỊ VỆ SINH BẰNG HƠI NƯỚC, DỤNG CỤ VỆ SINH THỎ RÁP, XÙ XÌ, HOẶC CHẤT TẮY CÓ SÚT (NaOH) HAY DỤNG CỤ VỆ SINH BÉP THỎ NHĂM TRÊN BẤT CỨ BỘ PHẬN NÀO CỦA Lò VI SÓNG.

Khoang chế biến, cửa, hộp ngoài, và các phụ kiện phải nguội hẳn trước khi vệ sinh thiết bị. VỆ SINH Lò VI SÓNG VÀ LAU SẠCH VỤN THỨC ĂN TÍCH TỤ.

Nếu không vệ sinh liên tục mặt lò vi sóng sẽ sớm hư hỏng, gây nguy hại cho người sử dụng Bên ngoài lò vi sóng:

Lau vỏ ngoài của lò vi sóng bằng dung dịch có tính tẩy nhẹ, như là nước rửa chén pha với nước ấm, thấm vào vải mềm.

Bảng điều khiển

Bảng điều khiển phải được lau sạch và để khô khi cửa lò mở, vì để lò không hoạt động.

Bên trong lò vi sóng:

1. Để vệ sinh bộ phận này, lau sạch mọi vết thực phẩm bắn hoặc trào ra ngoài bằng khăn sạch hoặc bọt biển sau mỗi lần sử dụng, khi thiết bị còn ấm. Với vết thực phẩm đồ trào lớn, dùng xà bông trung tính và khăn ẩm lau nhiều lần cho sạch hết mọi dấu vết của thức ăn tồn đọng.

Thực phẩm bắn ra ngoài gặp nhiệt độ cao có thể bốc khói, phát cháy, hoặc gây hiện tượng lửa hồ quang. Tuyệt đối không tháo tấm chắn vi sóng khỏi thiết bị.

2. Tuyệt đối không để nước hay xà bông trung tính tràn vào các khe thông khí nhỏ trên thành lò vi sóng và gây hỏng hóc thiết bị.

3. Không dùng dụng cụ vệ sinh dạng bình xịt bên trong lò vi sóng.

4. Định kỳ vận hành thiết bị khi lò nướng và lò vi sóng trống không trong 20 phút (trang VN-10). Thực phẩm và dầu mỡ tồn đọng có thể bốc khói và tạo nên mùi khét.

Vệ sinh nắp chắn vi sóng liên tục. Nắp chắn vi sóng được làm bằng vật liệu dễ vỡ và nên vệ sinh cẩn thận (hãy vệ sinh như cách hướng dẫn trên).

Chú ý: Thực phẩm thấm quá nhiều có thể làm phân hủy nắp chắn vi sóng.

Nắp chắn vi sóng là bộ phận có thể bị phân hủy, và không vệ sinh như cách thông thường, nó cần được thay.

Phụ kiện

Các phụ kiện khác như đĩa xoay, đế xoay và vỉ nướng nên được vệ sinh bằng nước xà bông trung tính sau đó lau khô.

Các bộ phận này thích hợp với máy rửa chén.

Cánh cửa

Lau sạch mọi vết bẩn, thường xuyên lau cả hai mặt của cánh cửa, miếng đệm và các bộ phận xung quanh bằng vải mềm, ẩm. Không dùng các dụng cụ vệ sinh thô ráp.

LƯU Ý: Tuyệt đối không dùng bình xịt nước.

Bí kíp vệ sinh – Để vệ sinh lò dễ dàng hơn

Cho một nửa quả chanh vào một cái bát, cho vào 300ml (1/2 panh) nước và đun nóng đến 100% khoảng 10 – 12 phút. Lau sạch lò bằng một vải mềm, khô.

SHARP