

SHARP

Quan trọng



R-C932XVN-BST
1100W
(IEC 60705)

LÒ VI SÓNG NƯỚNG CÓ ĐỐI LƯU SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Tiết kiệm năng lượng

Chế độ ECO

Ở chế độ chờ, nhấn nút " **DỪNG** " một lần, màn hình LED sẽ tắt và lò vi sóng vào chế độ ECO. Bất kỳ thao tác nào thì đèn LED sẽ sáng lại và lò vi sóng sẽ trở lại chế độ chờ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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 thao tác khi cửa lò mở.

VIỆT NAM



MỤC LỤC

Hướng dẫn sử dụng

MỤC LỤC	2
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	2
LÒ VI SÓNG VÀ CÁC PHỤ KIỆN	3
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	4
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	5-8
LẮP ĐẶT	9
TRƯỚC KHI THAO TÁC	10
CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ	10
MỨC CÔNG SUẤT LÒ VI SÓNG	10
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	11
NẤU BẰNG VI SÓNG	11
CHỨC NĂNG HEN GIỜ	12
NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP	13-14
NƯỚNG ĐỐI LƯU	15
CÁC CHỨC NĂNG TIỆN LỢI KHÁC	15-16
RÃ ĐỒNG THỦ CÔNG	16
NƯỚNG ĐỐI LƯU	17-18
BẢNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG	19
CHỨC NĂNG GIỮ ẤM	20
CHỨC NĂNG LÀM NÓNG LÒ	20
DỤNG CỤ THÍCH HỢP CHO LÒ VI SÓNG	21
BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH	22

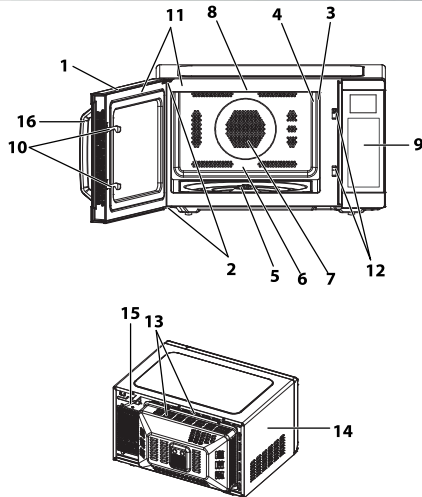


THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên Model:	R-C932XVN-BST
Điện áp AC	: 220-230V~, 50 Hz một pha
Bộ ngắt mạch/cầu chì đường điện	: 10A
Công suất tiêu thụ : Vi sóng	: 1800 W
Công suất : Vi sóng	: 1100 W
Chế độ nướng (hồng ngoại)	: 1100 W
Chế độ đối lưu	: 2500 W
Chế độ OFF (Chế độ tiết kiệm năng lượng)	: dưới 1.0W
Tần số vi sóng	: 2450 MHz
Kích cỡ lò (W) x (H) x (D) mm	: 520 x 315 x 510
Kích thước khoang lò (W) x (H) x (D) mm	: 351 x 249 x 361
Dung tích	: 32 lít
Đĩa xoay	: ø 315 mm
Trọng lượng lò	: khoảng 15.0 kg

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.

LÒ VI SÓNG VÀ CÁC PHỤ KIỆN



LÒ

1. Cửa lò vi sóng
2. Bàn lề cửa lò vi sóng
3. Đèn cửa lò vi sóng
4. Tấm chắn sóng (ĐỪNG THÁO RA)
5. Trục đặt vòng xoay đỡ đĩa
6. Khoang lò vi sóng
7. Quạt đối lưu (có chắn bảo vệ)
8. Bộ phận phát nhiệt (Điện trở nướng) (dưới trần lò)
9. Bảng điều khiển
10. Chốt khóa cửa lò vi sóng
11. Miếng dán niêm phong cửa lò
12. Chốt an toàn cửa
13. Khe thông gió
14. Vỏ cửa lò vi sóng
15. Dây điện nguồn
16. Tay nắm cửa

PHỤ KIỆN:

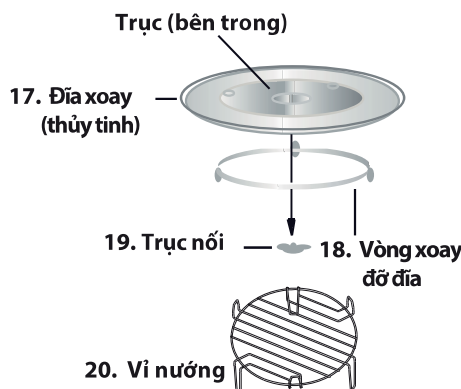
Vui lòng kiểm tra phụ kiện đi kèm lò vi sóng:

(17) Đĩa xoay (thủy tinh) (18) Vòng xoay đỡ đĩa
(19) Trục nối (20) 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 nhấc ra khỏi mép đĩa xoay khi gỡ chúng ra khỏi lò
- Chi tiết cách sử dụng vi nướng, xem phần nướng vi trang GB-16-17

Không chạm vào vi nướng khi còn đang nóng.

LƯU Ý: Khi quý khách đặt hàng các phụ kiện, vui lòng nêu rõ hai mục: tên của phụ kiện và tên model cho nhà phân phối hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền của SHARP



CHÚ Ý

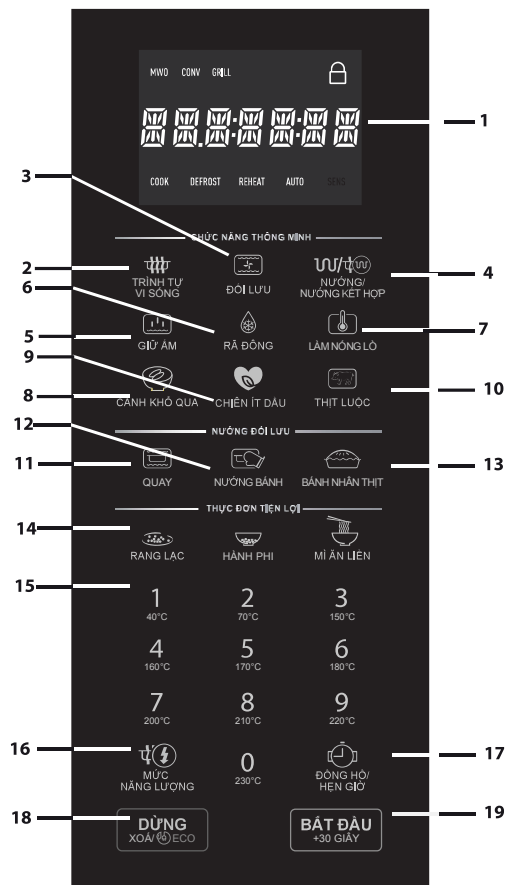
- Tấm chắn sóng khá mỏng. Cần thận khi vệ sinh khoang lò vi sóng, tránh làm hỏng tấm chắn sóng.
- Luôn vệ sinh khoang lò vi sóng, đặc biệt là bộ phận phát nhiệt của lò nướng sau khi chế biến thực phẩm giàu chất béo. Những bộ phận này phải khô và không dính dầu mỡ.v.v.. Dầu mỡ tích tụ khi quá nhiệt sẽ 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.
- Tất cả các thực phẩm và hộp đựng thực phẩm luôn được đặt trên bàn xoay để nấu ăn.
- 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 nướng.

⚠ CẢNH BÁO: ⚠ Biểu tượng này nghĩa là bề mặt sử dụng đang nóng. Cửa lò, vỏ của lò vi sóng, khoang 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.

VIỆT NAM



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. **MÀN HÌNH LED**
2. **TRÌNH TỰ VI SÓNG**
Nhấn để chọn mức công suất 1100W

3. **ĐỔI LƯU**
4. **NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP**
5. **GIỮ ẤM**
6. **RÁ ĐÔNG**
7. **LÀM NÓNG LÒ**
8. **CÀNH KHÔ QUA**
9. **CHIÊN ÍT DẦU**
10. **THỊT LUỘC**
11. **QUAY**
12. **NƯỚNG BÁNH**
13. **BÁNH TRÁI CÂY**
14. **THỰC ĐƠN TIỆN LỢI**

RANG LẠC Rang lạc

HÀNH PHI Hành phi

MÌ ĂN LIỀN Mì ăn liền

15. **NÚT NHẤN CHỌN NHIỆT ĐỘ**
Nhấn để chọn thời gian/ trọng lượng /nhiệt độ.
16. **MỨC NĂNG LƯỢNG**
17. **ĐỒNG HỒ/HẸN GIỜ**
Nhấn để thiết lập hẹn giờ hoặc dừng hẹn 1 phút
18. **NÚT DỪNG / XÓA / ECO**
19. **NÚT BẮT ĐẦU / + 30 giây**

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG



ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI CHO SAU NÀY THAM KHẢO

1. 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.
2. Cửa lò có thể nóng lên trong quá trình nấu. Đặt hoặc gắn cố định lò sao cho đáy lò cách sàn từ 85cm trở lên. Giữ trẻ nhỏ không tiếp xúc với cửa lò tránh gây phỏng.
3. Đảm bảo không gian tối thiểu 30cm phía trên lò vi sóng.
4. Đối tượng sử dụng thiết bị này có thể là trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người suy giảm khả năng trí tuệ hay cảm nhận hoặc thiếu kinh nghiệm và thiếu hiểu biết nếu họ được hướng dẫn cách sử dụng an toàn và ý thức được các nhiệm vụ liên quan. Không cho trẻ em sử dụng thiết bị làm đồ chơi. Việc vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị chỉ dành cho trẻ em trên 8 tuổi thực hiện có giám sát.
5. Để thiết bị và dây điện cách xa tầm với của trẻ dưới 8 tuổi.
6. **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.
7. **CẢNH BÁO:** Khi thiết bị hoạt động dưới chế độ NẤU/NẤU KẾT HỢP, trẻ em chỉ nên sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do có sự giải phóng nhiệt.
8. **CẢNH BÁO:** Các phụ kiện lò có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Không nên cho trẻ nhỏ lại gần.
9. **CẢNH BÁO:** Nếu cửa lò hoặc chốt cửa bị hỏng, không để lò hoạt động đến khi có nhân viên lành nghề đến sửa.
10. **CẢNH BÁO:** 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.
11. Nếu dây nguồn cấp điện cho lò bị hỏng, phải thay thế bằng dây chuyên dụng do trạm bảo hành ủy quyền của SHARP thực hiện.
12. **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.
13. 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.
14. 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 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.
15. Đồ dùng nấu ăn nên kiểm tra đảm bảo phù hợp khi dùng trong lò. Xem Trang GB-21. Chỉ sử dụng đồ chứa an toàn vi sóng và các đồ dùng nấu ăn ở chế độ vi sóng.
16. Các chất lỏng trong bình sữa và hũ đựng thức ăn trẻ sơ sinh nhất định phải khuấy hoặc lắc mạnh và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để phòng phỏng.
17. Cửa lò, vỏ bên ngoài, khoang lò, đĩa xoay, phụ kiện và đặc biệt là thanh nhiệt trở nên rất nóng trong quá trình sử dụng. Cẩn thận trọng không đụng vào những vùng này. Để tránh gây phỏng, luôn luôn phải sử dụng găng tay dày khi sử dụng lò.
18. Trước khi vệ sinh lò cần đảm bảo lò không còn nóng. Khi hâm nóng thức ăn đặt trong đồ chứa bằng nhựa hoặc giấy, cần trông chừng lò tránh khả năng phát lửa.
19. Nếu có khói phát ra, phải tắt lò hoặc rút điện thiết bị ra và giữ cửa lò đóng nhằm ngăn ngừa trường hợp xảy ra cháy nổ.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

20. Làm vệ sinh lò thường xuyên và loại bỏ hết các mảnh vụn thức ăn còn sót lại trong lò.
 21. Việc để lò bẩn có thể dẫn đến hỏng bề mặt gây tác động xấu đến tuổi thọ thiết bị hoặc gây ra những trường hợp có hại.
 22. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc vật kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính trên cửa lò vì chúng có thể gây xước bề mặt hoặc vỡ.
 23. Không sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng hơi nước.
 24. Xem hướng dẫn làm vệ sinh đệm cửa lò, khoang lò, và các bộ phận lân cận tại trang GB-21
 25. 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.
 - Khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường dân dụng khác.
 - Những nơi phục vụ điểm tâm và bữa ăn tại giường.
 26. **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các phụ kiện nóng lên khi sử dụng. Cần cẩn trọng không đụng vào các bộ phận sinh nhiệt. Trẻ em dưới 8 tuổi cần tránh xa trừ khi có giám sát liên tục.
 27. Thiết bị trong quá trình sử dụng sẽ rất nóng, cần chú ý không tiếp xúc với các bộ phận sinh nhiệt bên trong lò.
 28. Thiết bị phụ kiện lò nóng lên khi sử dụng. Trẻ nhỏ cần tránh xa.
- Tránh nguy cơ cháy nổ:**
1. **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.**
 2. 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.
 3. Dòng điện xoay chiều nhất định phải ở mức 230-240V~, 50Hz, với cầu chì 20A hoặc thiết bị ngắt điện tối thiểu 10A.
 4. Nên dùng đường điện riêng cho thiết bị này
 5. Không đặt lò vi sóng gần các thiết bị tỏa nhiệt. Ví dụ, gần lò nướng.
 6. Không lắp đặt thiết bị ở nơi có độ ẩm cao hoặc nơi có độ ẩm tích tụ.
 7. Không cất giữ hoặc dùng lò vi sóng ngoài trời.
 8. Giữ sạch tấm chắn sóng, khoang lò, đĩa xoay, và giá đĩa xoay sau khi sử dụng. Những bộ phận này phải giữ khô ráo và không có dầu mỡ. Dầu mỡ tích tụ có thể bắt lửa hoặc gây khói.
 9. Không đặt vật liệu dễ cháy gần lò vi sóng và khe thông gió.
 10. Không bịt kín lỗ thông hơi.
 11. 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.
 12. 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.
 13. Không dùng lò vi sóng làm bắp rang. Chỉ dùng lò vi sóng chuyên dụng để làm bắp rang.
 14. Không cất giữ thực phẩm hoặc vật dụng khác trong lò vi sóng.
 15. Sau khi khởi động, kiểm tra các tiêu chuẩn mặc định đã đúng với yêu cầu chưa.
 16. 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.
 17. Tham khảo phần hướng dẫn tương ứng trong bản hướng dẫn sử dụng.
- Để phòng hư hại:**
1. **CẢNH BÁO:**
Nếu lò vi sóng hỏng hoặc trục trặc, tuyệt đối không dùng lò. Hãy kiểm tra các bộ phận sau:
 - a) Cửa: đóng cửa đúng cách. Tuyệt đối không để cánh cửa lệch hoặc bị kẹt.
 - b) Bàn lề và các chốt an toàn: các bộ phận này phải không hỏng hóc hoặc bị lỏng.
 - c) Đệm cánh cửa và khung cửa lò vi sóng không bị hư hại.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG



d) Bên trong khoang lò hoặc trên cánh cửa: Tuyệt đối không có vết lõm tại các bộ phận này.

e) Dây điện và phích cắm: tuyệt đối không có hư hỏng tại các bộ phận này.

2. Không vận hành lò vi sóng khi cửa mở và tuyệt đối không thay then cài trên cửa.
3. Không vận hành thiết bị nếu có vật lạ kẹt giữa đệm cửa và đệm khung cửa.
4. Không để dầu mỡ hoặc bụi bẩn tích tụ trên miếng đệm cánh 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 GB-21.
5. 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:

1. Dù trong bất cứ hoàn cảnh nào, không được tháo gỡ vỏ thiết bị.
2. Không đồ 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.
3. Không ngâm dây điện hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác.
4. Không treo dây điện lên cạnh bàn hoặc bàn làm việc.
5. Tránh để dây điện gần bề mặt tỏa nhiệt, kể cả mặt sau của lò vi sóng.
6. Tuyệt đối không tự ý, hoặc cho phép bất kỳ ai không phải nhân viên ngành điện do 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:

1. 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.
2. 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 như bình sữa, vì điều này có thể làm cho thực phẩm trào ra khỏi vật chứa và gây cháy.

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

Để tránh khả năng bị phỏng:

1. Dùng dụng cụ gấp nổi hay găng tay dày khi đưa thực phẩm ra để phòng phỏng.
2. Luôn mở hộp thực phẩm, dụng cụ làm bông 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.
3. **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. 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.**
4. 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.
5. Xắt mỏng thực phẩm nướng sau khi hâm nóng để tránh hơi nước phụt mạnh, gây phỏng.

Tránh trẻ em dùng thiết bị không đúng cách

1. Không dựa hoặc tì người lên cửa lò vi sóng.
2. Trẻ em nên học hết các hướng dẫn quan trọng về an toàn: dùng dụng cụ nhắc nổi, 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.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Những cảnh báo khác

1. Không chỉnh sửa lò vi sóng dưới mọi hình thức.
2. Không di chuyển khi thiết bị đang vận hành.
3. 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.

1. Không vận hành lò vi sóng khi không có thức ăn bên trong, trừ trường hợp có nêu trong sổ tay hướng dẫn sử dụng.
2. Việc làm đó có thể gây hư hỏng cho lò. Khi chế biến các món ăn có nước sốt hoặc các thực phẩm tỏa nhiệt, nên lót vật cách nhiệt như đĩa sứ bên dưới để tránh làm hư hỏng đĩa và đế 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.
3. Không dùng đồ dùng làm bếp bằng kim loại. Vi sóng sẽ phản xạ lại khi gặp kim loại và gây nên hiện tượng lửa hồ quang. Chỉ dùng đĩa và đế xoay thiết kế riêng cho lò vi sóng.
4. Không vận hành lò vi sóng khi không có đĩa xoay. Không đặt bất cứ vật gì lên phía trên lò khi đang sử dụng.

LƯU Ý:

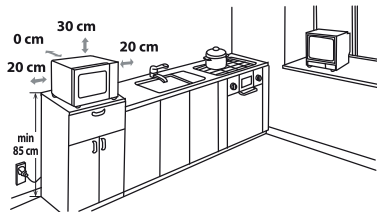
Nếu không biết rõ cách cắm điện lò vi sóng, vui lòng tham khảo ý kiến của kỹ thuật viên ngành điện có chuyên môn và được ủy quyền. Nhà sản xuất và đại lý bán lẻ hoàn toàn không chịu trách nhiệm pháp lý nếu lò vi sóng hỏng hoặc thương tích về người phát sinh từ việc không giám sát quy trình kết nối điện đúng cách tới sản phẩm. 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.

PHỤ KIỆN KÈM THEO

Lò không có sẵn phụ kiện kèm theo. Lò chỉ được thiết kế để sử dụng trên mặt bàn.



1. Lấy hết các vật liệu đóng gói trong khoang lò, gỡ tấm phim phủ trên bề mặt của hộp lò vi sóng. Kiểm tra cẩn thận để phát hiện bất cứ dấu hiệu hư hỏng nào.
2. 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.
3. Chọn bề mặt bằng phẳng có đủ không gian cần thiết dành cho các khe thông gió, nên quay mặt sau lò vào tường.
 - Độ cao tối thiểu tại nơi lắp đặt là 85cm.
 - Cần không gian tối thiểu 20cm giữa lò vi sóng và mặt tường xung quanh.
 - Không gian tối thiểu 30cm phía trên lò.
 - 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.



4. Cửa lò có thể nóng lên khi sử dụng lò. Đặt hoặc gắn cố định lò sao cho đáy lò cách mặt sàn từ 85 cm trở lên. Không cho trẻ nhỏ đến gần để tránh bỏng.

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 ẩm cao (ví dụ đặt gần hoặc trên các lò nấu kiểu 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.

KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN

- Dùng để nước tiếp xúc dây nguồn và phích cắm.
- Cắm phích cắm chính xác và ổ điện.
- Đừng kết nối thiết bị khác vào cùng ổ điện đang sử dụng phích cắm chuyển tiếp.
- Nếu dây nguồn bị hư, thì chỉ có trung tâm bảo hành hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn từ Sharp cho phép thay thế để tránh nguy hiểm.
- Khi tháo phích cắm từ ổ điện phải luôn giữ chặt phích cắm, đừng bao giờ để rơi dây nguồn để tránh làm hư dây cũng như hư mối nối bên trong dây.



TRƯỚC KHI THAO TÁC

Kết nối nguồn điện với lò. Màn hình sẽ hiển thị lò: "MỨC NĂNG LƯỢNG", một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên một lần.

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



CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ

Lò vi sóng có chế độ 12 giờ.

1. Nhấn phím **ĐỒNG HỒ/HẸN GIỜ**  một lần và nút "CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ ĐỂ BẮT ĐẦU" sẽ nhấp nháy.
2. Nhấn **BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY**  để xác nhận, " VÀO PHÍM ĐỒNG HỒ ĐỂ CÀI ĐẶT GIỜ " sẽ nhấp nháy.
3. Nhấn những nút số và bước vào thời gian hiện tại.
4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY**  để hoàn thành cài thời gian .

LƯU Ý:

- Nếu có cài đặt đồng hồ, khi nấu xong, màn hình sẽ hiện lên thời gian hiện tại. Nếu không cài đặt đồng hồ, khi nấu xong, màn hình chỉ hiển thị "0:00".
- Để xem giờ khi đang nấu, nhấn phím **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY**, 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 nhấn vào phím **DỪNG/XÓA** hoặc nếu không có thao tác nào trong vòng 1 phút, thì 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.



MỨC CÔNG SUẤT LÒ VI SÓNG

Mức công suất	Nhấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG 	Hiển thị (công suất)
CAO	x1	1100W
	x2	990W
CAO VỪA	x3	880W
	x4	770W
TRUNG BÌNH	x5	660W
	x6	550W
THẤP VỪA (RÃ ĐỒNG)	x7	440W
	x8	330W
THẤP	x9	220W
	x10	100W
	x11	0W

- Lò có 11 mức công suất , như đã nêu
- Để thay đổi mức công suất để nấu, hãy bấm phím **MỨC NĂNG LƯỢNG** cho đến khi hiển thị mức năng lượng mong muốn. Nhấn **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.
- Để kiểm tra mức công suất khi đang nấu nhấn phím **TRÌNH TỰ VI SÓNG**, Khi bạn nhấn phím **TRÌNH TỰ VI SÓNG** mức công suất sẽ hiển thị. Lò tiếp tục đếm ngược mặc dù màn hình hiển thị mức công suất.
- Nếu chọn " 0W " lò sẽ hoạt động với quạt nhưng không có nguồn . Bạn có thể sử dụng mức này để khử mùi hôi.

Thông thường khuyến cáo các mức nhiệt lượng sau đây:

1100W/ 990W - (CAO) dùng cho nấu hoặc hâm nóng nhanh cho các món như món thịt hầm, đồ uống nóng, rau, vv.

880W/ 770W - (CAO VỪA) dùng cho nấu thời gian dài những thức ăn đặc như thịt quay, thời thịt hay lát thịt, cũng như các món ăn cần xử lý nhẹ nhàng như bánh xốp. Ở chế độ giảm nhẹ này, thức ăn sẽ được nấu chín đồng đều, không bị quá chín ở các cạnh.

660W/ 550W - (TRUNG BÌNH) dành cho các thức ăn

đặc cần nấu trong thời gian dài nếu nấu thông thường, như thịt bò hầm, nên dùng chế độ này để đảm bảo thịt chín mềm.

440W/ 330W - (THẤP VỪA) Chế độ thiết lập rã đông; chọn chế độ này để đảm bảo thức ăn rã đông đều. Thiết lập này tốt nhất cho cơm, mì, bánh bao và trứng nấu.

220W/ 100W - (THẤP) nếu rã đông nhẹ, như bánh ga tô kem hoặc bánh ngọt.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Mở cửa lò:

Để mở cửa lò, kéo tay cầm.

Khởi động lò:

Tùy vào loại thức ăn và yêu cầu chế biến, đặt thức ăn vào đồ đựng thích hợp, sau đó đặt đồ chứa lên đĩa xoay, lần lượt đặt thức ăn trực tiếp lên đĩa xoay. Đóng cửa lò và Nhấn phím **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** sau khi chọn thành công chế độ nấu. Một khi đã thiết lập xong chương trình nấu mà chưa nhấn phím **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** trong vòng 1 phút thiết lập sẽ bị hủy. Nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** phải được nhấn để tiếp tục nấu. Sẽ có tín hiệu âm thanh phát ra một lần khi nhấn phím này. Nếu không nhấn phím thành công sẽ không có tín hiệu âm thanh phát ra.

Sử dụng nút **DỪNG / XOÁ** để:

1. Xóa lỗi khi thiết lập chương trình.
2. Tạm ngắt lò khi đang nấu.
3. Hủy bỏ chương trình khi đang nấu, nhấn phím **DỪNG / XOÁ** hai lần
4. Thiết lập và hủy bỏ khóa trẻ em .

BẮT ĐẦU
+30 GIÂY

DỪNG
XOÁ / ECO

NẤU BẰNG VI SÓNG



Lò vi sóng của bạn có thể được cài đặt đến 99 phút 99 giây (99.99)

NẤU THỦ CÔNG/ RÃ ĐÔNG THỦ CÔNG

- Sử dụng mức công suất ở mức 1100W còn 100W để nấu hoặc rã đông (xem thêm trang GB-9).
- Trộn hoặc xoay thức ăn 2-3 lần trong suốt thời gian nấu.
- Sau khi nấu xong, đẩy thức ăn lại và chờ .
- Sau khi rã đông, đẩy thức ăn lại trong giấy kim loại và chờ cho đến khi rã đông hoàn toàn.

Ví dụ :

Để nấu 10 phút thì nấu công suất vi sóng là 990W

1. Nhập công suất bằng cách nhấn **MỨC NĂNG LƯỢNG** 2 lần là 990W.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để xác nhận công suất.
3. Bắt đầu chế độ nấu bằng cách nhấn những nút số .



x2



10:00

4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu .
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thông qua thời gian đã cài đặt.)



LƯU Ý :

- Khi lò vi sóng khởi động, đèn lò vi sóng sẽ sáng và đĩa xoay sẽ xoay theo chiều kim đồng hồ hay ngược chiều kim.
- Nếu cửa mở trong quá trình nấu/ rã đông để đảo hoặc xoay đều thức ăn , thời gian nấu sẽ thể hiện ở lúc dừng một cách tự động. Thời gian ra đông/ nấu khởi động đếm ngược lần nữa khi cửa đóng lại và nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY**.
- Khi nấu/rã đông xong rồi, mở cửa hoặc nhấn nút **DỪNG / XOÁ** và thời gian trong ngày sẽ xuất hiện lại trên đèn LED hiển thị nếu đồng hồ đã cài đặt.
- Nếu bạn mong muốn biết được mức công suất trong suốt quá trình nấu nướng , nhấn nút **MỨC NĂNG LƯỢNG** Chỉ khi ngón tay bạn chạm vào nút **MỨC NĂNG LƯỢNG** mức công suất sẽ thể hiện .

QUAN TRỌNG:

- Đóng cửa sau khi nấu/ rã đông. Chú ý rằng đèn sẽ vẫn sáng khi cửa mở, điều này là lý do an toàn để nhắc bạn đóng cửa.
- Nếu bạn nấu thức ăn nhiều hơn thời gian tiêu chuẩn (xem đồ thị bên dưới) , cơ chế an toàn của lò vi sóng sẽ tự động kích hoạt. Mức công suất lò vi sóng sẽ giảm hoặc thanh gia nhiệt vì sẽ tắt và mở.

Chế độ nấu	Thời gian tiêu chuẩn
Lò vi sóng 1100W	99 phút 99 giây
Nướng	Nhiệt độ hoạt động gián đoạn
Nướng kết hợp	99 phút 99 giây

VIỆT NAM



NẤU NHANH

Bạn có thể khởi động trực tiếp nấu ở mức công suất vi sóng 1100W thời gian nấu bạn mong muốn. Thời gian nấu cao nhất là 99 phút 99 giây.

a. Ví dụ :

Để nấu 10 phút công suất 1100 W

1. Nhấn nút **TRÌNH TỰ VI SÓNG**.



x1

2. Nhập thời gian nấu bằng cách bấm các phím số.

10:00

3. Nhấn phím **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để xác nhận công suất.

HOẶC

Nhấn nút **MỨC NĂNG LƯỢNG** để cài đặt mức công suất khác.

4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.

(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược)



10:00



CHỨC NĂNG HẸN GIỜ

Bạn có thể sử dụng chế độ hẹn giờ để hẹn thời gian không nấu ví dụ thời gian luộc trứng nấu trong bếp hoặc quan sát thời gian chờ để nấu/rã đông.

Ví dụ :

Để cài đặt 5 phút

1. Nhấn phím **ĐỒNG HỒ/ HẸN GIỜ** 2 lần.



x2

2. Nhấn phím **BẮT ĐẦU/ +30 GIÂY** để xác nhận.



3. Nhập thời gian mong muốn bằng cách bấm các phím số.

4. Nhấn phím **BẮT ĐẦU/ +30 GIÂY** để bắt đầu hẹn giờ.



Khi thời gian kết thúc, các tín hiệu nghe được sẽ phát ra 5 lần và đèn LED sẽ hiển thị chữ END.

Bạn có thể bước vào thời gian đến 99 phút 99 giây. Để hủy bỏ chức năng này trong khi đang đếm ngược, đơn giản là nhấn nút **DỪNG / XÓA**.

LƯU Ý: Chức năng HẸN GIỜ không thể sử dụng khi đang nấu.

NƯỚNG / NƯỚNG KẾT HỢP



1. CHỨC NĂNG NƯỚNG

Thanh nhiệt ở phía trên trong khoang lò chỉ có một chế độ mặc định. Chức năng nướng được hỗ trợ bởi đĩa xoay để đảm bảo thực phẩm được nướng vàng. Dùng vỉ nướng cho thực phẩm nhỏ như thịt hun khói, giảm bông, hoặc bánh ngọt. Có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên vỉ hoặc bày trên đĩa nhỏ chịu nhiệt trước khi đặt lên vỉ nướng.

Ví dụ : Để nướng trong vòng 20 phút, sử dụng nút **NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP**

1. Nhấn phím **NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP** 1 lần .



x1

2. Nhập thời gian gia nhiệt theo yêu cầu bằng cách bấm các phím số.

20:00

3. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nướng .
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian nướng đã cài đặt.)



20:00

Lưu ý :

Khi đã đến nửa thời gian nướng, lò sẽ phát ra một tín hiệu âm thanh nhắc lại hai lần để nhắc lật thực phẩm lên để đảm bảo chín vàng đều. Chú ý lò sẽ không tự động ngừng trong khi nướng. Khi đã xoay lật thực phẩm xong, cần đóng cửa lò lại và nhấn phím **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để tiếp tục nướng.

2. NƯỚNG KẾT HỢP

NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP giúp nâng lượng vi sóng kết hợp với nướng hoặc / và đối lưu cũng như kết hợp giữa nướng và đối lưu . **NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP** nghĩa là nấu bằng năng lượng vi sóng, nướng / hoặc đối lưu hoạt động luân phiên nhau. Việc nấu kết hợp giảm thời gian nấu và giúp món ăn vàng giòn, mang đến sự tiện lợi trong việc nấu nướng nhanh chóng với bề ngoài đẹp mắt ngon miệng.

Có 4 lựa chọn kết hợp như bảng dưới đây :

Nhấn phím NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP	Hiển thị	Vi sóng	Nướng	Đối lưu
1 lần	C-1	•		•
2 lần	C-2	•	•	
3 lần	C-3		•	•
4 lần	C-4	•	•	•

• = có sẵn

Ví dụ Vi sóng và Nướng:

Để nấu 20 phút, sử dụng nút Kết hợp vi sóng và nướng (C-2)

1. Nhấn nút **NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP** 2 lần.



x3

2. Nhấn phím **BẮT ĐẦU/ + 30 GIÂY** để xác nhận công suất.



20:00

4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY**

để bắt đầu nấu .

(đèn hiển thị đếm ngược thông qua thời gian Nướng kết hợp đã cài đặt trước.)



20:00

LƯU Ý cho chức năng **NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP** :

- Không cần thiết phải làm nóng lò trước.
- Khi làm chín vàng thực phẩm trong hộp hãy đặt lên bàn xoay.
- Có thể phát hiện thấy mùi khói hoặc cháy khi dùng lò lần đầu. Điều này là bình thường và hoàn toàn không phải là dấu hiệu cho thấy lò bị hỏng. Để tránh vấn đề này, khi lần đầu tiên sử dụng lò, làm nóng lò không có thực phẩm trong vòng 20 phút ở chế độ nướng và sau đó đối lưu ở 230°C.

VN-13

VIỆT NAM



NƯỚNG / NƯỚNG KẾT HỢP

QUAN TRỌNG: Trong khi vận hành thiết bị, hãy mở cửa sổ cho khói và mùi bay ra ngoài.



CẢNH BÁO:

Cửa lò, vỏ của lò vi sóng, khoang 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.



NƯỚNG ĐỐI LƯU

Có thể sử dụng lò vi sóng này như lò nướng thông thường có chức năng đối lưu tiện lợi. Có 10 mức nhiệt độ được thiết lập sẵn. Khuyến khích làm nóng lò để có kết quả tốt hơn. Có thể chọn nhiệt độ từ 40°C đến 230°C.

Nhấn nút SỐ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Nhiệt độ lò (°C)	40	70	150	160	170	180	200	210	220	230

Ví dụ 1 : Làm nóng trước khi nấu

Để làm nóng từ 230°C và nấu trong khoảng 20 phút ở 200°C

1. Nhấn nút "**ĐỐI LƯU**" 1 lần và bộ hiển thị đối lưu phát sáng.
2. Bước vào chế độ nhiệt độ làm nóng mong muốn bằng cách nhấn các phím **SỐ** và thể hiện số 200.
3. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY** để xác nhận nhiệt độ.



x1



4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY** một lần nữa để bắt đầu chế độ làm nóng lò. Khi nhiệt độ làm nóng lò đạt đến mức mong muốn có một âm thanh báo hiệu báo 2 lần để nhắc nhở bạn để thức ăn vào lò. Nhiệt độ hiện tại sẽ nhấp nháy trên đèn LED.
5. Mở cửa để thức ăn vào bên trong lò và đóng cửa. Sử dụng những **NÚT SỐ** để nhập thời gian nấu (25 phút).
6. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu. Đèn LED đếm ngược thời gian đã cài đặt. Đèn chỉ định đối lưu sẽ nhấp nháy.

25:00

Ví dụ 2 : Để nấu mà không làm nóng trước.

Để nấu ở 230°C trong vòng 20 phút.

1. Mở cửa lò, bỏ thức ăn vào bên trong và đóng cửa lại. Nhấn nút "**ĐỐI LƯU**" 1 lần và đèn chỉ định đối lưu sẽ sáng.
2. Bước vào chế độ nhiệt độ làm nóng mong muốn bằng cách nhấn các phím **NÚT SỐ** và thể hiện số 230.
3. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY** để xác nhận nhiệt độ.
4. Sử dụng các phím **NÚT SỐ** để nhập thời gian nấu (20 phút).
5. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.



x1



NƯỚNG ĐỐI LƯU



Lưu ý:

1. Thời gian nấu không thể được thiết lập cho đến khi đạt đến nhiệt độ làm nóng lò. Khi lò đạt đến nhiệt độ mong muốn, phải mở cửa ra để thiết lập thời gian nấu.
2. Lò đối lưu sẽ tự động ngừng hoạt động nếu không có thiết lập thời gian trong khoảng 5 phút. Một âm thanh báo hiệu sẽ phát ra 5 lần để nhắc bạn và đồng thời màn hình LED hiển thị thời gian của ngày, nếu đồng hồ đã được thiết lập. Nếu đồng hồ chưa được thiết lập, thì màn hình LED sẽ hiển thị 0:00.
3. Khi làm nóng lò, đĩa xoay vẫn nên giữ trong lò. Trong suốt thời gian làm nóng và nấu đối lưu, bạn có thể nghe tiếng quạt tản nhiệt mở và tắt. Điều này là hoàn toàn bình thường và không ảnh hưởng đến việc nấu.
4. Nhà sản xuất thực phẩm chỉ hướng dẫn cách chế biến, do đó thời gian nấu có thể điều chỉnh.
5. Sau khi nấu xong, quạt tản nhiệt sẽ vẫn tiếp tục hoạt động trong thời gian ngắn để hạ nhiệt độ của các bộ phận bên trong của lò vi sóng.
6. Bạn có thể thấy khói hoặc mùi cháy khi sử dụng chức năng đối lưu lần đầu tiên. Điều này là bình thường và không phải dấu hiệu lò bị hư hỏng. Để tránh điều này, khi sử dụng lò vi sóng lần đầu tiên, cần làm nóng lò không có thực phẩm trong vòng 20 phút bằng chế độ nướng và đối lưu ở nhiệt độ 230°C.

QUAN TRỌNG: Trong khi vận hành thiết bị, hãy mở cửa sổ cho khói và mùi bay ra ngoài.



CẢNH BÁO:

Cửa, vỏ ngoài, khoang vi sóng và linh kiện kèm có thể nóng trong quá trình vận hành vì vậy hãy đeo bao tay dày để tránh bỏng.

CÁC CHỨC NĂNG TIỆN LỢI KHÁC



1. NẤU THEO TRÌNH TỰ

Chức năng này sử dụng để nấu nhanh thực phẩm trong khi có thể giúp bạn lựa chọn một khoảng thời gian nấu phù hợp, phụ thuộc vào loại thực phẩm. Xem ví dụ bên dưới để biết thông tin chi tiết về chức năng này. Khoảng thời gian là 0:05-99:99. Chức năng này cho phép nấu ăn sử dụng đến 2 giai đoạn khác nhau bao gồm thời gian nấu theo hướng dẫn hoặc nấu theo thời gian cũng như chức năng nấu theo trọng lượng. Khi đã được thiết lập, không cần can thiệp hoạt động nấu vì lò sẽ tự động chuyển sang giai đoạn tiếp theo. Nếu một giai đoạn được chọn đang nấu, đây sẽ là giai đoạn đầu tiên của chế độ nấu liên tiếp.

Chú ý: THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG không thể thiết lập nấu trình tự.

Ví dụ: Nếu muốn nấu thực phẩm 0.1kg trong 7 phút, sau đó nấu với suất vi sóng 880W trong 7 phút. Thực hiện các bước như sau:

- 1. Nhấn phím **RÁ ĐỒNG** 1 lần, trên màn hình hiển thị (LED) sẽ nhấp nháy THỊT.
- 2. Nhấn **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để xác nhận thực đơn.
- 3. Vào chế độ nấu cân nặng để nhấn **NÚT SỐ** xác nhận 0.1kg.
- 4. Nhấn phím **MỨC NĂNG LƯỢNG** 1 lần.
- 5. Thiết lập mức suất bằng cách nhấn phím **MỨC NĂNG LƯỢNG** 3 lần thiết lập giá trị 880W.
- 6. Nhấn phím **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để xác nhận công suất.
- 7. Thiết lập thời gian nấu bằng cách nhấn các **SỐ** cho đến khi màn hình hiển thị "7:00" phút.
- 8. Nhấn **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.

2. BẮT ĐẦU + 30 GIÂY (Bắt đầu trực tiếp)

Phím **BẮT ĐẦU/+30 GIÂY** cho phép sử dụng các chức năng sau:



CÁC CHỨC NĂNG TIỆN LỢI KHÁC

a. Khởi động trực tiếp

Bạn có thể trực tiếp khởi động nấu ở công suất vi sóng 1100W khoảng 30 giây bắt cách nhấn **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY**. Quy trình nấu sẽ bắt đầu ngay và mỗi lần nhấn sẽ tăng thời gian nấu 30 giây.

b. Thêm thời gian nấu

Bạn có thể thêm thời gian nấu theo hướng dẫn, nướng, đối lưu hoặc kết hợp và rà đông với thời gian theo thêm 30 giây nếu nhấn phím **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** trong khi lò đang hoạt động. Trong khi rà đông theo trọng lượng, nấu theo chức năng thực đơn tiện lợi và nấu liên tục, thời gian nấu không thể tăng thêm bằng cách nhấn phím **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY**.

Lưu ý: Thời gian nấu có thể kéo dài lên đến 99 phút 99 giây.

3. KHÓA TRẺ EM:

Sử dụng để ngăn ngừa tác động không được giám sát của trẻ đối với lò.

a. Để thiết lập KHÓA TRẺ EM:

Ở chế độ chờ, nhấn phím **0** khoảng 3 giây. Sẽ có âm thanh “bíp” kéo dài báo hiệu thiết lập khóa trẻ em và KHÓA TRẺ EM sẽ hiển thị. Nhấn **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để xác nhận khóa trẻ em.

b. Để hủy thiết lập KHÓA TRẺ EM:

Ở chế độ chờ, nhấn **0** trong vòng 3 giây. Sẽ có âm thanh “bíp” kéo dài báo hiệu khóa trẻ em đã được mở và đèn LED sẽ hiển thị ĐỒNG HỒ TẮT.



RÀ ĐÔNG THỦ CÔNG

Lò vi sóng được thiết lập sẵn với thời gian và công suất mà vì vậy thực phẩm được rà đông dễ dàng như thịt heo, gà và cá. Phạm vi cân nặng của thực phẩm từ 0.1kg-1.5kg. Dựa theo ví dụ chi tiết bên dưới để biết vận hành các chức năng này.

Ví dụ: Rà đông thịt bò 0.5kg

1. Chọn thực đơn yêu cầu bằng cách nhấn phím **RÀ ĐÔNG** 2 lần.



2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để xác nhận rà đông.

3. Thiết lập thời gian rà đông bằng các phím số.

0.5

4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu rà đông.

Thời gian	Thực đơn	Trọng lượng(kg)
1	THỊT	0.1-1.5
2	BÍT TẾT /SƯỜN	0.5-1.5
3	THỊT HEO	0.5-1.5
4	GÀ NGUYÊN CON	0.8-1.5
5	GÀ PHI LÊ	0.5-1.0
6	CÁ PHI LÊ	0.5-1.0

THỰC ĐƠN NƯỚNG ĐỐI LƯU



Thực đơn quay

1. Mở cửa đặt thức ăn vào lò vi sóng và đóng cửa. Nhấn nút **QUAY** liên tục để chọn quay gà, thịt bò, thịt cừu và thịt heo.



2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU/ + 30 GIÂY** để xác nhận thực đơn.



3. Nhấn phím **NÚT SỐ** để chọn trọng lượng nấu mong muốn.

4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU/ + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.



Thực đơn	Trọng lượng(kg)	Công suất
Gà quay	0.8	Làm nóng lò 230°C, sử dụng vi nướng thấp.
	1.0	
	1.2	
	1.4	
Thịt bò quay	0.5	Làm nóng lò 220°C, sử dụng vi nướng thấp.
	1.0	
	1.5	
Cừu quay	0.5	Làm nóng lò 220°C, sử dụng vi nướng thấp.
	1.0	
	1.5	
Thịt heo quay	0.5	Làm nóng lò 220°C, sử dụng vi nướng thấp.
	1.0	
	1.5	



THỰC ĐƠN NƯỚNG ĐỐI LƯU

Thực đơn bánh

1. Mở cửa đặt thức ăn vào lò vi sóng và đóng cửa. Nhấn nút **NƯỚNG BÁNH** lặp lại để chọn thực đơn mong muốn.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY** để xác nhận thực đơn.
3. Nhấn phím **NÚT SỐ** để chọn trọng lượng nấu mong muốn.
4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY** để bắt đầu nướng.



BẮT ĐẦU
+30 GIÂY

BẮT ĐẦU
+30 GIÂY

Thực đơn	Trọng lượng(kg)	Công suất
Pizza đông lạnh	0.25	220°C
	0.35	
	0.45	
Bánh xốp	0.4	Làm nóng lò 180°C

Thực đơn bánh trái cây

1. Mở cửa đặt thức ăn vào lò vi sóng và đóng cửa. Nhấn nút **BÁNH TRÁI CÂY** lặp lại để chọn thực đơn mong muốn.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.



BẮT ĐẦU
+30 GIÂY

Thực đơn	Trọng lượng(kg)	Công suất
Bánh táo	0.7	Làm nóng lò 180°C
Bánh thơm		
Bánh xoài		

BẢNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG



Chương trình THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG tự động làm việc theo chế độ nấu được thiết lập và nấu các loại thực phẩm.

Xem ví dụ sau để biết hướng dẫn sử dụng chức năng này.

1. CANH KHỔ QUA

Ví dụ: Ví dụ nấu canh khổ qua (0.4kg) bằng chức năng THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG

1. Chọn thực đơn mong muốn bằng cách nhấn phím **CANH KHỔ QUA** 1 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu .
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu)



x1

2. RANG LẠC

Ví dụ: Rang lạc (0.1 kg) dùng chức năng THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG

1. Lựa chọn chức năng yêu cầu bằng cách nhấn nút **RANG LẠC** 1 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu .
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược, khi có tiếng “bíp”, vui lòng đảo đều sau đó đóng cửa và nhấn **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** cho hết thời gian



x1

3. HÀNH PHI

Ví dụ: Hành phi (0.1 kg) dùng chức năng THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG

1. Lựa chọn chức năng yêu cầu bằng cách nhấn nút **HÀNH PHI** 1 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu .
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu)



x1

4. MÌ ĂN LIỀN

Ví dụ: Nấu mì ăn liền (0.08kg) dùng chức năng THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG

1. Lựa chọn chức năng yêu cầu bằng cách nhấn nút **MÌ ĂN LIỀN** 1 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu .
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu)



x1

5. THỊT LƯỢC

Ví dụ: Nấu thịt luộc (0.5kg) dùng chức năng THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG

1. Lựa chọn chức năng yêu cầu bằng cách nhấn nút **THỊT LƯỢC** 1 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu .
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu)



x1

VIỆT NAM



CHỨC NĂNG GIỮ ẤM

Ví dụ: Để giữ ấm thức ăn

1. Nhấn nút giữ ấm để lựa chọn chức năng giữ ấm.



x1

2. Nhấn nút **SỐ** để lựa chọn nhiệt giữ ấm thích hợp (40/70°C)

3. Nhấn nút **BẮT ĐẦU/ + 30 GIÂY** để xác nhận bước tiếp theo.

4. Nhấn nhiều nút để chọn thời gian nấu mong muốn, hiển thị:

10:00

5. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu .
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu)



CHỨC NĂNG LÀM NÓNG LÒ

1. Nhấn nút **LÀM NÓNG LÒ** một lần , đèn đổi lưu nhấp nháy.



x1

2. Nhấn nhiều nút số chọn nhiệt độ mong muốn, nhấn đến hiển thị 200.

7
200°C

3. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu làm nóng lò .
Khi đạt đến nhiệt độ, lò vi sóng kêu báo 2 lần.

4. Khi đạt đến nhiệt độ , âm thanh báo kêu 2 lần , Để thức ăn vào lò .

5. Nhấn **NÚT SỐ** để chọn thời gian nấu mong muốn .

6. Nhấn nút **BẮT ĐẦU + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.

THỰC ĐƠN CHIÊN ÍT DẦU



Chương trình THỰC ĐƠN CHIÊN ÍT DẦU tự động làm việc theo chế độ nấu được thiết lập và nấu các loại thực phẩm. Xem trang 22 BIỂU ĐỒ THỰC ĐƠN CHIÊN ÍT DẦU để biết chi tiết cách nấu. Xem ví dụ sau để biết hướng dẫn sử dụng chức năng này.

1. KHOAI TÂY CHIÊN

Ví dụ: Làm nóng khoai tây (500g) bằng chức năng CHIÊN ÍT DẦU

1. Lựa chọn chức năng yêu cầu bằng cách nhấn phím **CHIÊN ÍT DẦU** 1 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu)

H1

x1 Màn hình hiển thị

2. CÁNH GÀ CHIÊN

Ví dụ: Làm món cánh gà (450g - 4 cái) bằng chức năng CHIÊN ÍT DẦU

1. Lựa chọn chức năng yêu cầu bằng cách nhấn nút **CHIÊN ÍT DẦU** 2 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược, khi có tiếng “bip”, vui lòng đảo đều sau đó đóng cửa và nhấn **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** cho hết thời gian)

H2

x2

3. XÚC XÍCH CHIÊN

Ví dụ: Làm món xúc xích (250g - 4 cái) bằng chức năng CHIÊN ÍT DẦU

1. Lựa chọn chức năng yêu cầu bằng cách nhấn nút **CHIÊN ÍT DẦU** 3 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu)

H3

x3

4. THỊT BA CHỈ CHIÊN

Ví dụ: Làm món thịt ba chỉ (400g) bằng chức năng CHIÊN ÍT DẦU

1. Lựa chọn chức năng yêu cầu bằng cách nhấn nút **CHIÊN ÍT DẦU** 4 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu)

H4

x4

5. ĐŨI GÀ CHIÊN

Ví dụ: Làm món thịt ba chỉ (500g - 4 cái) bằng chức năng CHIÊN ÍT DẦU

1. Lựa chọn chức năng yêu cầu bằng cách nhấn nút **CHIÊN ÍT DẦU** 5 lần.
2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.
(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu)

H5

x5

VIỆT NAM



BIỂU ĐỒ THỰC ĐƠN CHIÊN ÍT DẦU

Thực đơn	Hiển thị	Phương pháp nấu	Trọng lượng	Tiến trình
Khoai tây chiên	H1	Đổi lưu 230 ⁰ C	500g	- Cắt khoai tây thành que (4x1mm). - Đặt khoai tây lên giấy bạc, sau đó đặt lên vỉ nướng thêm chút muối, dầu ăn và tiêu, đảo đều cho thấm gia vị và dầu - Đặt vỉ nướng lên bàn xoay
Cánh gà chiên	H2	Đổi lưu 230 ⁰ C	450g 4 cái	- Phủ đều bột chiên giòn với cánh gà - Nếu cần, nêm với muối, tiêu, bột ngọt. - Đặt cánh gà lên vỉ nướng thấp
Xúc xích chiên	H3	Đổi lưu 230 ⁰ C	250g 4 Cái	-Thoa một lớp dầu mỏng quanh xúc xích - Khứa vài vạch trên thân xúc xích -Đặt lên vỉ nướng thấp
Thịt ba chỉ chiên	H4	Đổi lưu 230 ⁰ C	400g 1 cái	- Ướp phần thịt với muối, tiêu, xì dầu - Dùng que nhọn đâm phần da sau đó chà xát phần da với muối trắng - Đặt lên vỉ nướng với phần da ngửa lên trên
Đùi gà chiên	H5	Đổi lưu 230 ⁰ C	500g 4 Cái	- Phủ đều bột chiên giòn với đùi gà - Nếu cần, nêm với muối, tiêu, bột ngọt. - Đặt đùi gà lên vỉ nướng thấp

DỤNG CỤ THÍCH HỢP LÒ VI SÓNG



Để nấu/ rã đông thức ăn, lò vi sóng phải thẩm thấu qua đồ đựng thức ăn để tác động nhiệt vào thức ăn. Vì vậy quan trọng nhất là lựa chọn dụng cụ đựng thức ăn trong lò vi sóng. Những loại hình dạng tròn/hình trái xoan thì được ưa thích hơn hình vuông/ chữ nhật vì khi thức ăn ở các góc thì dễ chín quá mức. Những loại dụng cụ đựng thức ăn có thể dùng được như bên dưới :

Dụng cụ nấu ăn	An toàn lò vi sóng	Nướng	Nhận xét
Đồ có bọc nhôm Hộp làm bằng giấy thiếc	✓ / ✗	✓	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. 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, sành sứ	✓ / ✗	✗	Đồ sứ, đồ gốm, nồi đất nung và đồ sứ làm bằng sừng thường thích hợp để sử dụng, trừ khi chúng được trang trí bằng kim loại.
Đồ nấu bằng thủy tinh ví dụ: Pyrex®	✓	✓	Để 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	✗	✓	Để nghị không sử dụng các đồ nấu bằng kim loại vì nó sẽ phóng điện, gây ra cháy.
Đồ chứa bằng chấ dẻo/ nhựa (Hộp đựng thức ăn nhanh).	✓	✗	Hãy cẩn thận vì một số đồ bị cong, chảy hoặc bay màu ở nhiệt độ cao.
Giấy bóng bọc thực phẩm	✓	✗	Không nên chạm vào thực phẩm và phải đảm thùng lỗ để hơi nước thoát ra.
Túi giữ lạnh/ giữ nóng	✓	✗	Phải đảm thùng 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 chảy hoặc bắt lửa do phóng điện.
Đồ chứa bằng rom và gỗ	✓	✗	Chỉ dùng để giữ ẩm 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 hâm nóng thực phẩm trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy theo dõi lò do khả năng bắt lửa.

VIỆT NAM



BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

THẬN TRỌNG: KHÔNG DÙNG DỤNG CỤ VỆ SINH LÒ CÔNG NGHIỆP, MÁY THIẾT BỊ VỆ SINH BẰNG HƠI NƯỚC, DÙNG CHẤT ĐỂ CHÀ, CHẤT TẮY RỬA NHĂM CHẤT TẮY SODIUM HYDROXIDE (NaOH) HOẶC MIẾNG CỌ RỬA LÊN BẤT CỨ BỘ PHẬN NÀO CỦA LÒ VI SÓNG.

LÀM SẠCH LÒ THƯỜNG XUYÊN VÀ LOẠI BỎ NHỮNG THỨC ĂN CÒN SÓT LẠI RA .

Giữ lò sạch, nếu không sẽ khiến bề mặt lò bị xuống cấp. Điều này có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và dẫn đến tình huống nguy hiểm.

Bên ngoài lò vi sóng

Bên ngoài lò có thể được vệ sinh với xà bông loãng và nước. Đảm bảo xà bông được nhấp bằng miếng vải ẩm, và lau khô bên ngoài bằng khăn mềm.

Bảng điều khiển

Mở cửa trước khi vệ sinh để vô hiệu hóa bảng điều khiển. Dùng một miếng vải làm ẩm chỉ với nước, lau nhẹ nhàng bộ điều khiển cho đến khi sạch. Tránh dùng quá nhiều nước. Không được dùng chất tẩy rửa hóa chất hay mài mòn.

Vệ sinh 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 đổ tràn lớn, dùng xà phòng và vải ẩm lau nhiều lần cho đến khi loại bỏ hết bụi bẩn . Những lúc thực phẩm tràn ra có thể rất nóng , gây khói và có thể bắt lửa và gây hỏa hoạn. Đừng loại bỏ tấm chắn sóng.

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.

Giữ tấm chắn sóng luôn sạch sẽ.

Tấm chắn sóng được làm bằng vật liệu mỏng nên phải được vệ sinh cẩn thận (tuân thủ hướng dẫn vệ sinh trên).

LƯU Ý: Ngấm nước quá lâu có thể làm hỏng nắp chắn vi sóng. Tấm chắn sóng là loại vật tư thương mại, không nhất thiết phải vệ sinh thường xuyên, sẽ cần được thay thế .

Bàn xoay và vòng đỡ

Tháo đĩa xoay và vòng đỡ ra khỏi lò .

Rửa sạch đĩa xoay và vòng đỡ bằng nước và xà bông trung tính. Lau khô bằng vải mềm. 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, chất tẩy rửa mài mòn khắc nghiệt hoặc kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa lò kính vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

LƯU Ý: Tuyệt đối không dùng bình xịt nước.

Mẹo vệ sinh – Để vệ sinh lò dễ dàng hơn

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

QUAN TRỌNG

- Nếu bạn nấu hơn thời gian tiêu chuẩn (xem đồ thị bên dưới) sử dụng chế độ nấu tương tự , chế độ an toàn của lò vi sóng sẽ tự động kích hoạt . Mức công suất vi sóng sẽ giảm hoặc thanh giữ ấm vì nướng sẽ tắt và mở.

Chế độ nấu	Thời gian tiêu chuẩn
Vi sóng 100P	30 phút
Chế độ nướng/Đốt lưu /Nướng kết hợp	Vận hành gián đoạn ,kiểm soát thời gian và nhiệt độ

SHARP