

SHARP

Quan trọng



R-G52XVN-ST 1000W (IEC 60705)

LÒ VI SÓNG ĐIỆN TỬ CÓ NƯỚNG SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Tiết kiệm năng lượng

Chế độ ECO

Ở chế độ chờ, nhấn nút "DỪNG XOA/ECO" 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 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 của lò mở.

VIỆT NAM



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

A. Quy 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. Dành cho Liên minh 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 bán 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.



Hướng dẫn sử dụng

THÔNG TIN VỀ VIỆC VỨT BỎ SẢN PHẨM	1
MỤC LỤC	2
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	2
HOẠT ĐỘNG CỦA LÒ VI SÓNG	3
LÒ VI SÓNG VÀ CÁC PHỤ KIỆN	4
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	5
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	6-8
LẮP ĐẶT	8
TRƯỚC KHI THAO TÁC	9
CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ	9
MỨC CÔNG SUẤT VI SÓNG	9
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	10
NẤU BẰNG VI SÓNG	10-11
NẤU NHANH	11
NƯỚNG/ NƯỚNG KẾT HỢP	12
CÁC CHỨC NĂNG TIỆN ÍCH KHÁC	13
LỜI KHUYÊN HÂM NÓNG	14
LỜI KHUYÊN RÃ ĐỒNG	15
VẬN HÀNH RÃ ĐỒNG	16
THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG	17
BẢNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG	18
DỤNG CỤ THÍCH HỢP CHO LÒ VI SÓNG	19
BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH	20
XỬ LÝ SỰ CỐ	21
THAY THẾ DÂY NGUỒN	22

THÔNG SỐ KỸ THUẬT



Tên Model:	R-G52XVN-ST
Điện áp AC	: 230V~, 50 Hz một pha
Bộ ngắt mạch/cầu chì đường điện	: 10A
Công suất tiêu thụ : Vi sóng	: 1540 W
Công suất : Vi sóng	: 1000 W
Chế độ nướng (hồng ngoại)	: 1000 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	: 513.0 x 306.0 x 429.0
Kích thước khoang lò (W) x (H) x (D) mm	: 330.0 x 208.0 x 369.0
Dung tích	: 25 lít
Đĩa xoay	: ø 315 mm
Trọng lượng lò	: khoảng 12.0 kg
Đèn lò vi sóng	: 2 W/240 V

* Sản phẩm này đáp ứng theo yêu cầu của tiêu chuẩn Châu Âu EN55011.

Để tuân theo tiêu chuẩn này, sản phẩm được phân thành thiết bị nhóm 2 bậc B.

Nhóm 2 nghĩa là thiết bị này phát ra năng lượng tần số radio một cách cố ý trong dạng sóng điện từ để xử lý gia nhiệt đối với thức ăn.

Bậc B nghĩa là thiết bị này thích hợp được sử dụng ở gia đình.

** Độ sâu không bao gồm tay cầm cửa.

*** Dung tích bên trong được tính toán bằng cách đo độ rộng, độ sâu và chiều cao lớn nhất. dung tích thực tế sử dụng để đặt thức ăn sẽ ít hơn.

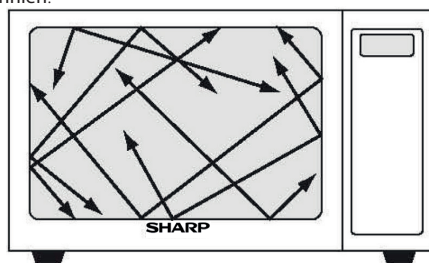
VÌ CHÍNH SÁCH KHÔNG NGỪNG CẢI TIẾN, CHÚNG TÔI CÓ QUYỀN THAY ĐỔI THIẾT KẾ VÀ THÔNG SỐ KỸ THUẬT MÀ KHÔNG CẦN THÔNG BÁO TRƯỚC.



HOẠT ĐỘNG CỦA Lò VI SÓNG

Lò vi sóng là sóng năng lượng, tương tự như sóng được sử dụng cho tín hiệu TV và radio. Năng lượng điện được chuyển thành năng lượng vi sóng, được dẫn vào khoang lò thông qua ống dẫn sóng.

Để ngăn chặn thực phẩm và mỡ đi vào đường dẫn sóng, nó được bảo vệ bởi tấm chắn sóng. Lò vi sóng không thể đi qua kim loại, vì khoang lò này được làm bằng kim loại và có một lưới kim loại mịn trên cửa. Trong suốt quá trình nấu, vi sóng thoát ra khỏi các cạnh của khoang lò một cách ngẫu nhiên.

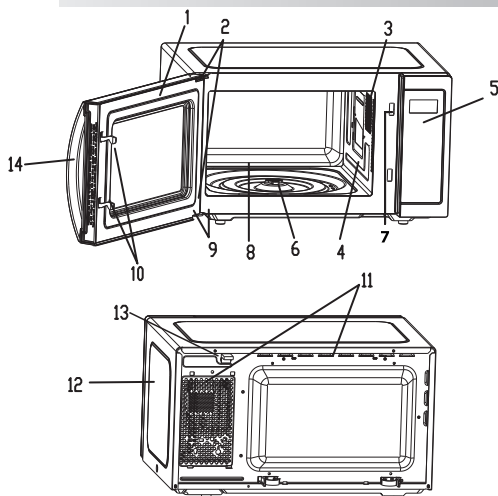


Lò vi sóng sẽ đi qua một số vật liệu, như thủy tinh và nhựa, để làm nóng thức ăn. (Xem 'Dụng cụ nấu ăn phù hợp trên trang VN-19').

Nước, đường và chất béo trong thực phẩm hấp thụ vi sóng khiến chúng va chạm vào nhau. Điều này tạo ra nhiệt tương tự như bàn tay bạn sẽ ấm lên khi bạn chà xát chúng lại với nhau.

Các khu vực bên ngoài của thực phẩm được đun nóng bằng năng lượng vi sóng, sau đó nhiệt di chuyển đến trung tâm bằng cách dẫn nhiệt, như trong nấu ăn thông thường. Điều quan trọng nhất là phải xoay, di chuyển hoặc khuấy đều thức ăn để đảm bảo nóng.

Sau khi nấu xong, lò sẽ tự động ngừng tạo sóng. Thời gian chờ là cần thiết sau khi nấu, vì nó phân tán nhiệt đều trong thực phẩm.



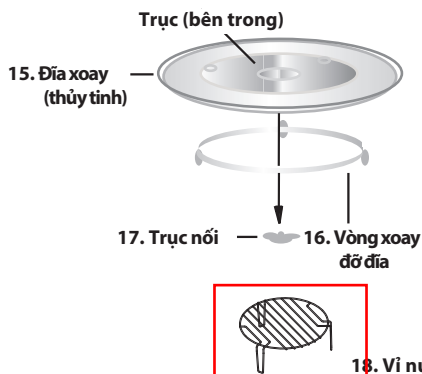
LÒ

1. Cửa lò vi sóng
2. Bản lề cửa lò vi sóng
3. Đèn cửa lò vi sóng
4. Tấm chắn sóng (ĐÚNG THẢO RA)
5. Bảng điều khiển
6. Trục đặt vòng xoay đỡ đĩa
7. Chốt cửa
8. Khoảng lò vi sóng
9. Miếng dán niêm phong cửa lò
10. Chốt khóa cửa lò vi sóng
11. Khe thông gió
12. Vỏ của lò vi sóng
13. Dây điện nguồn
14. Tay nắm cửa

PHỤ KIỆN:

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

- (15) Đĩa xoay (thủy tinh) (16) Vòng xoay đỡ đĩa
(17) Trục nối (18) 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 VN-12

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

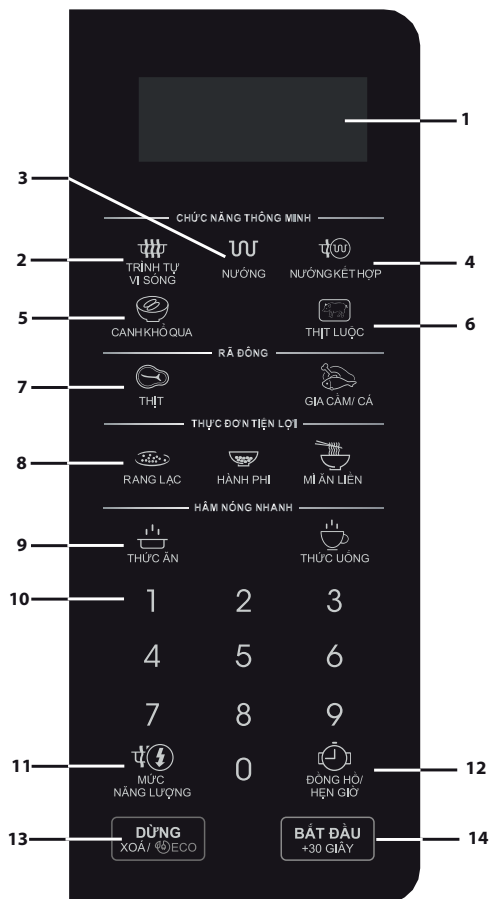
CHÚ Ý

- 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 là 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.



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. MÀN HÌNH LED

2. TRÌNH TỰ VI SÓNG

Nhấn để chọn mức công suất 1000W

3. NƯỚNG

4. NƯỚNG KẾT HỢP

5. CÀNH KHỔ QUA

6. THỊT LƯỢC

7. RẪ ĐÔNG



Thịt



Gia cầm/ cá

8. THỰC ĐƠN TIỆN LỢI



Rang lạc



Hành phi



Mì ăn liền

9. HÂM NÓNG NHANH



Thức ăn



Thức uống

10. NÚT SỐ

Nhấn để chọn thời gian/ cân nặng

11. MỨC NĂNG LƯỢNG

12. ĐỒNG HỒ / HẸN GIỜ

Nhấn để thiết lập hẹn giờ hoặc dừng hẹn 1 phút

13. NÚT DỪNG / XÓA / ECO

14. NÚT BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG : ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI CHO SAU NÀY THAM KHẢO.

Để tránh nguy cơ hoả hoạn.

Không được để lò vi sóng khi đang vận hành khi không có sự giám sát. Mức công suất quá cao hoặc thời gian nấu quá dài có thể làm thức ăn quá nóng thậm chí gây cháy.

Lò vi sóng này được thiết kế để sử dụng để ở vị trí bằng phẳng của nhà bếp. Thiết kế không cho lò vi sóng để ở chỗ nấu nướng chung với thiết bị khác. Không nên đặt nó trong tủ 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 230-240V, 50 Hz, có cầu chì hoặc thiết bị ngắt điện tối thiểu 10A.

Nên dùng đường điện riêng cho thiết bị này.

Không đặt lò ở những nơi có nhiệt

Ví dụ, gần lò nướng thông thường.

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 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.

Đồ dùng nấu ăn nên kiểm tra đảm bảo phù hợp khi dùng trong lò. Xem Trang VN-19. Chỉ sử dụng đồ chứa an toàn vi sóng và các đồ dùng nấu ăn ở chế độ vi sóng.

Khi thức ăn nóng chứa trong hộp nhựa hoặc hộp giấy, hãy chú ý vào lò vi sóng vì có khả năng phát sinh lửa.

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.

Không đặt vật liệu dễ cháy gần lò vi sóng và khe thông gió.

Không bịt kín lỗ thông hơi.

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 làm bếp rang. Chỉ sử dụng chức năng chuyên dụng.

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.

Không sử dụng lò để làm nóng dầu mỡ, nhiệt độ không thể kiểm soát, có thể gây cháy lò.

Tham khảo phần hướng dẫn tương ứng

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

Nếu cửa hoặc then cửa bị hư, không vận hành lò vi sóng cho đến khi có người có chuyên môn sửa chữa.

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 cửa và đệm khung cửa.

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 VN-20. Việc không bảo quản lò trong điều kiện sạch sẽ, có thể dẫn đến hỏng bề mặt gây tác động xấu đến tuổi thọ thiết bị hoặc gây ra những trường hợp có hại.

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 đổ 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.

Giữ thiết bị và dây nguồn khỏi tầm tay trẻ em ít hơn 8 tuổi.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

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 lò. Nếu đèn không sáng, vui lòng gọi đại lý bán lẻ hoặc đại diện bảo trì do SHARP ủy quyền.

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.

Tránh nguy cơ cháy nổ và sôi trào

CẢNH BÁO: chất lỏng và các loại thực phẩm khác không được làm nóng trong các hộp kín vì có thể gây nổ.

Làm nóng đồ uống có thể chậm sôi, do đó cần cẩn thận xử lý đồ chứa đựng thức uống

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

Để ngăn ngừa phun trào đột ngột từ khi hâm thực phẩm có chất lỏng và có thể gây bỏng thì:

1. Không nấu lâu hơn thời gian quy định.
2. Đảo thức ăn trước khi hâm nóng hoặc nấu.
3. Tốt hơn là thêm một cái que bằng thủy tinh hay thứ tương tự và khó gãy(không phải kim loại) 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.

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.

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:

CẢNH BÁO: Thực phẩm chứa trong chai hoặc bình thức ăn trẻ em phải trộn hoặc lắc và kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bị bỏng.

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

Luôn mở hộp thực phẩm, dụng cụ làm bằng gỗ, 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.

Nhiệt độ bên ngoài hộp thực phẩm không phản ánh 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.

Trẻ em phải tránh xa cửa để ngăn chúng tự làm mình bỏng.

Tránh trẻ em dùng thiết bị không đúng cách

WARNING: 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 hiểu biết nếu họ được hướng dẫn cách sử dụng an toàn và ý thức được các hiểm họa liên quan.

Khi thiết bị hoạt động dưới chế độ Nướng/ Nướng kết hợp và Thực đơn tự động trẻ em chỉ nên sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do có sự giải phóng nhiệt.

Thiết bị này không khuyến khích dành cho những người (không phải trẻ em) mà suy giảm trí lực hoặc thiếu kiến thức kinh nghiệm sử dụng mà không có ai giám sát để đảm bảo an toàn cho họ.

Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.

Để ngăn ngừa lò vi sóng mất cân bằng, đừng làm nghiêng hay là lắc cửa hoặc tay cầm lò vi sóng. Đừng xem lò vi sóng như đồ chơi và đùa với nó.

Trẻ em thì phải được hướng dẫn sự an toàn quan trọng khi sử dụng như là sử dụng đồ đựng thức ăn, cẩn thận loại bỏ bao đựng thức ăn, chú ý đóng gói (ví dụ như nguyên liệu bán nhiệt) được thiết kế để làm giòn thực phẩm, khi mà quá nóng.

Những cảnh báo khác

Không chỉnh sửa lò vi sóng dưới mọi hình thức.

Không di chuyển khi thiết bị đang vận hành.

Thiết bị này chỉ khuyến khích sử dụng trong nhà và áp dụng tương tự như là :

- Khu vực nhà bếp ở cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác
 - Nhà nông trại
 - Khách hàng ở khách sạn, nhà nghỉ và những môi trường dân cư khác
 - Môi trường làm bữa sáng và giường ngủ
- Lò vi sóng này chỉ để sử dụng thức ăn cho gia đình và có thể chỉ sử dụng nấu nướng thức ăn. Không phù hợp nhằm mục đích sử dụng phòng thí nghiệm và thương mại.

Nên khuyến khích cách dùng an toàn, tránh gây nguy hại.

Không bao giờ vận hành lò vi sóng khi bên trong không có gì. Khi sử dụng chén đĩa có chất làm thay đổi màu hoặc nguyên liệu tự nóng, phải luôn đặt thử cách nhiệt như là tấm sứ dưới để xoay đỡ đĩa để ứng suất nhiệt. Thời gian làm nóng trước chỉ định hướng dẫn các món ăn phải không vượt quá mức.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG



Không sử dụng các dụng cụ bằng kim loại, vì sóng sẽ dội ngược lại khi gặp kim loại và gây nên hiện tượng lửa hồ quang. Không đặt vỏ lon (kim loại) vào lò. Không vận hành lò vi sóng khi không có đĩa xoay. Chỉ sử dụng đĩa xoay và đĩa xoay được hỗ trợ cho thiết kế lò nướng này.

Để ngăn đĩa xoay bị vỡ:

- Trước khi vệ sinh đĩa xoay bằng nước, để đĩa xoay nguội.
 - Không cho thức ăn nóng hoặc dụng cụ nóng vào đĩa xoay nguội.
 - Không cho thực phẩm lạnh hoặc đồ dùng lạnh vào đĩa xoay nóng.
- Không đặt bất cứ vật gì lên phía trên lò khi đang sử dụng.

LƯU Ý:

Không sử dụng đồ dùng nhựa để nấu khi lò đang vận hành Nướng và Nướng kết hợp vì chúng có thể bị nóng chảy.

Hộp nhựa không được sử dụng trong các chế độ trên, trừ khi nhà sản xuất cho biết chúng phù hợp.

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.



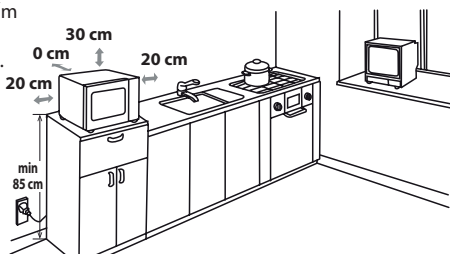
Đây là hiện tượng bình thường, không phải dấu hiệu cho thấy thiết bị rò rỉ hoặc hư hỏng.

LẮP ĐẶT



- 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.
- 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.
- 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 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.



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.

- 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.



TRƯỚC KHI THAO TÁC

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

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**  1 lần và màn hình hiển thị: “00:00” sẽ phát ra tiếng ‘bíp’.
2. Nhấn các phím số và nhập thời gian hiện tại.
3. Nhấn phím **ĐỒNG HỒ / HẸN GIỜ**  để kết thúc thiết lập đồng hồ.

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 **ĐỒNG HỒ / HẸN GIỜ** 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 VI SÓNG

Mức công suất	Nhấn nút (MỨC NĂNG LƯỢNG) 	Hiển thị (Công suất)
CAO	x1	1000W
	x2	900W
CAO VỪA	x3	800W
	x4	700W
TRUNG BÌNH	x5	600W
	x6	500W
THẤP VỪA (RÃ ĐÔNG)	x7	400W
	x8	300W
THẤP	x9	200W
	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:

1000W/ 900W - (CAO) dùng cho nấu hoặc hâm nóng nhanh cho các món như món thịt hầm, đồ uống nóng, rau, vv.

800W/ 700W - (CAO VỪA) dùng cho nấu thời gian dài những thức ăn đặc như thịt quay, thối 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.

600W/ 500W - (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.

400W/ 300W - (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.

200W/ 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 (Xem trang VN-13)

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 ĐỒNG THỦ CÔNG

- Sử dụng mức công suất ở mức 1000W còn 100W để nấu hoặc rã đông (xem thêm trang VN-9).
- Trộn hoặc xoay thức ăn 2-3 lần trong suốt thời gian nấu.
- Sau khi nấu, đẩy thực phẩm lại và để đúng vị trí .
- Sau khi rã đông, đẩy thức ăn lại trong màng mỏng và chờ cho đến khi rã đông hoàn toàn.

Ví dụ :

Để nấu 10 phút thì nấu công suất vi sóng là 1000W

- 1.Nhập công suất bằng cách nhấn nút **“TRÌNH TỰ VI SÓNG”** một lần là 1000 W.

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

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



10:00



10:00

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 đồng/ 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 nấu muốn biết được mức công suất trong suốt quá trình nấu nướng , nhấn nút **“TRÌNH TỰ VI SÓNG”** . Chỉ khi ngón tay bạn chạm vào nút **“TRÌNH TỰ VI SÓNG”**, 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 vi sẽ tắt và mở.

Chế độ nấu	Thời gian tiêu chuẩn
Công suất vi sóng 1000W	99 phút 99 giây
Nướng	Nhiệt độ hoạt động gián đoạn
Nướng kết hợp	99 phút 99 giây



NẤU BẰNG VI SÓNG

Ví dụ:

Nấu 10 phút trong mức công suất là 700 W.

1. Nhập mức công suất bằng cách nhấn nút **MỨC NĂNG LƯỢNG** nhiều lần đến mức 700W.



x4

700

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



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

10:00

4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY**

để bắt đầu nấu .

(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nấu / rã đông).



10:00



NẤU NHANH

Bạn có thể khởi động trực tiếp nấu ở mức công suất vi sóng 1000W thời gian nấu bạn mong muốn. Thời gian nấu cao nhất là 99 phút 99 giây.

a. Ví dụ :

Để nấu 10 phút với công suất vi sóng 1000 W.

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

10:00

2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu .
(Sẽ hiển thị thời gian đếm ngược)



10:00

b. Khởi động trực tiếp

Bạn có thể trực tiếp khởi động nấu ở mức 1000 W khoảng 30 giây bằng cách nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY**.

c. Thêm thời gian nấu

Bạn có thể thêm thời gian nấu trong khi nấu ăn, thời gian rã đông và thực đơn tự động thêm 30 giây nếu nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** trong khi lò vi sóng đang vận hành. Trong suốt rã đông trọng lượng, thời gian nấu không thể tăng bằng cách nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY**.



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, giăm 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**

1. Nhấn nút **NƯỚNG** một lần.



x1



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



3. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY**

để bắt đầu nướng.

(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian thông qua thời gian nướng đã cài đặt.)



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 KẾT HỢP sự kết hợp giữa vi sóng và thanh nhiệt **VI SÓNG + NƯỚNG** là sự kết hợp giữa công suất vi sóng và công suất nướng hoạt động luân phiên.

Nấu kết hợp giảm thời gian nấu và giúp món ăn vàng giòn.

Có hai lựa chọn kết hợp:

KẾT HỢP 1 (Hiển thị C-1)

55% thời gian nấu vi sóng, 45% thời gian nướng. Sử dụng để nướng cá và vỏ bánh mì.

KẾT HỢP 2 (Hiển thị C-2):

36% thời gian nấu vi sóng, 64% thời gian nướng. Sử dụng để nướng bánh trứng và thịt gia cầm.

Ví dụ:

Để nấu 15 phút dùng chế độ **NƯỚNG KẾT HỢP**, với 55% công suất vi sóng và 45 % thời gian nướng (C-1).

1. Nhấn nút **NƯỚNG KẾT HỢP** một lần.



x1



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



15:00

4. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY**

để bắt đầu nướng.

(Đèn hiển thị sẽ đếm ngược thời gian

thông qua thời gian nấu nướng đã cài đặt.)



15:00

LƯU Ý cho chức năng NƯỚNG / NƯỚNG KẾT HỢP:

- Không cần thiết phải làm nóng vỉ nướng 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 vỉ nướng 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 trên vỉ.

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.



CÁC CHỨC NĂNG TIỆN LỢI KHÁC

1. HẸN GIỜ NHÀ BẾP:

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:

Đề cài đặt 5 phút.

1. Nhấn nút **ĐỒNG HỒ/ HẸN GIỜ** 2 lần.
2. Nhập thời gian mong muốn bằng cách bấm các phím số.
3. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu chế độ 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 / XOÁ**.

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

2. NẤU THEO TRÌNH TỰ

Chức năng này sử dụng để nấu đông nhanh thực phẩm trong khi có thể giúp bạn lựa chọn một khoảng thời gian nấu đông 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 đông theo thời gian cũng như chức năng nấu đông 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 đông, đây sẽ là giai đoạn đầu tiên của chế độ nấu liên tiếp.

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

Ví dụ: Nếu muốn nấu đông thực phẩm trong 5 phút, sau đó nấu với suất vi sóng 800W trong 7 phút. Thực hiện các bước như sau:

- 1. Nhấn nút **NƯỚNG** một lần, trong màn hình LED Gr sẽ xuất hiện.
- 2. Nhập thời gian nướng bằng cách bấm các phím **SỐ** và màn hình hiển thị "5:00" phút.
- 3. Nhấn nút **MỨC NĂNG LƯỢNG** một lần.
- 4. Nhập mức năng lượng bằng cách nhấn nút **MỨC NĂNG LƯỢNG** ba lần cho 800W.
- 5. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để xác nhận.
- 6. Nhập thời gian nấu bằng cách nhấn nút **SỐ** và màn hình hiển thị "7:00" phút.
- 7. Nhấn **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu nấu.

3. KHOÁ TRẺ EM:

Sử dụng để ngăn chặn khi không được giám sát của người lớn với trẻ em.

a. Để thiết lập khóa trẻ em :

Nhấn và giữ phím **DỪNG / XOÁ** trong 3 giây cho đến khi tiếng bíp dài phát ra. Màn hình sẽ hiển thị 0:00 hoặc giờ hiện tại nếu đồng hồ đã được cài đặt.

b. Để hủy lệnh khóa trẻ em :

Nhấn và giữ phím **DỪNG / XOÁ** trong 3 giây cho đến khi tiếng bíp dài phát ra.

4. CHỨC NĂNG ECO:

a. Ở trạng thái chờ nhấn nút **DỪNG / XOÁ / ECO** một lần, đèn LED sẽ tắt.

Khi đèn LED tắt, nhấn bất kỳ nút nào để quay lại chế độ chờ.

b. Ở chế độ chờ, nếu không có vận hành nào trong vòng 10 phút, lò vi sóng sẽ phát ra âm thanh một lần và đèn LED sẽ tắt.

c. Trong suốt chế độ khóa trẻ em, chức năng ECO sẽ không làm việc.



Đối với việc hâm nóng thức ăn, hãy dựa theo lời khuyên và hướng dẫn bên dưới để đảm bảo thức ăn có thể làm nóng hoàn toàn trước khi sử dụng.

Thức ăn trên đĩa	Loại bỏ thịt gia cầm hay phần thịt, hâm nóng đều toàn bộ, xem hình dưới. Đặt những miếng nhỏ ở giữa đĩa, miếng to và dày hơn thì đặt ở mép đĩa. Bao bọc bằng màng mỏng có lỗ thoát hơi và hâm nóng trong khoảng 50%, trộn đều nửa chừng trong khi hâm nóng. LƯU Ý: thức ăn phải nóng đều trước khi sử dụng .	
Thịt lát	Bao bọc bằng màng có lỗ thoát hơi và hâm nóng 50%. Ít nhất trộn một lần để đảm bảo nóng đều. LƯU Ý: đảm bảo thịt chín đều trước khi sử dụng	
Thịt gia cầm	Để những miếng dày bên ngoài đĩa, bọc lại bằng màng bọc vi sóng có thoát hơi và hâm nóng 70%. Trở thường xuyên khi hâm nóng. LƯU Ý: Đảm bảo thức ăn nóng đều trước khi sử dụng.	
Món thịt hầm	Bọc màng mỏng có lỗ thoát hơi hoặc dùng nắp phù hợp và hâm nóng 50%. Trộn thường xuyên để đảm bảo nóng đều. LƯU Ý: đảm bảo thức ăn chín đều trước khi sử dụng.	

Để đạt được kết quả tốt nhất khi hâm nóng, hãy chọn công suất lò vi sóng thích hợp xấp xỉ của loại thức ăn. Ví dụ : Bát rau cải có thể hâm nóng sử dụng 100% trong khi món cà chua trộn phomat chứa những thành phần không thể trộn được thì nên hâm nóng 50% thôi.

LƯU Ý :

- Loại bỏ túi đựng thức ăn bằng kim loại trước khi hâm nóng.
- Hâm nóng nhiều lần sẽ làm tác động đến hình dạng, độ sâu, số lượng và nhiệt độ của thức ăn cùng với kích thước, hình dạng và nguyên liệu của đồ đựng thức ăn.

⚠ CẢNH BÁO:

Không bao giờ hâm nóng chất lỏng bằng đồ đựng có cổ nhỏ, kết quả có thể làm bùng phát thức ăn từ đồ đựng và gây bỏng.

- Đề tránh quá nóng và gây ra lửa, đặc biệt quan tâm khi hâm nóng đồ ăn có lượng đường hay mỡ cao, ví dụ như là bánh ngọt hay bánh pudding.
- Không bao giờ hâm nóng dầu mỡ chiên vì có thể quá nóng gây bùng.
- Không nên hâm nóng khoai tây đóng hộp trong lò vi sóng, hãy dựa theo hướng dẫn của nhà sản xuất về các loại hộp.

⚠ CẢNH BÁO:

Thức ăn ở trong hộp và thức ăn cho trẻ em thì nên được lắc hoặc trộn kỹ và phải kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng.



LỜI KHUYÊN RÃ ĐÔNG

Thực phẩm rã đông bằng lò vi sóng là phương pháp nhanh nhất.

Nó là một quá trình đơn giản nhưng các hướng dẫn sau đây là cần thiết để đảm bảo thực phẩm được rã đông.

Sắp xếp	Thức ăn đặt hướng về bên ngoài của đĩa sẽ rã đông nhanh hơn thực phẩm ở giữa. Vì vậy rất cần thiết sắp xếp lại thực phẩm đến 4 lần khi rã đông. Di chuyển những miếng gần nhau từ bên ngoài đến giữa và sắp xếp lại ở vị trí chống nhau. Điều này đảm bảo rằng tất cả các phần của thức ăn được rã đông đều.
Tách riêng	Thức ăn có thể dính vào nhau khi bỏ băng đá. Quan trọng là tách riêng biệt thức ăn càng sớm càng tốt trong suốt quá trình rã đông như là thịt heo xông khói, Phi lê gà,...
Bảo vệ	Vài vị trí thực phẩm đang được rã đông có thể trở nên chín từ từ. Để ngăn điều này, những vị trí thức ăn có thể được bảo vệ bằng những màng mỏng chống bức xạ vi sóng như chân hay là cánh gà.
Chờ	Thời gian chờ cần thiết để đảm bảo thực phẩm để rã đông đều. Rã đông chưa hoàn thành khi bỏ thức ăn ra khỏi lò vi sóng. Thực phẩm phải chờ, bọc lại trong một khoảng thời gian để đảm bảo phần chính giữa đã rã đông xong.
Lật thức ăn	Cần thiết phải lật trộn thức ăn 3-4 lần trong khi rã đông. Điều này rất quan trọng để đảm bảo rã đông đều.

LƯU Ý:

- Loại bỏ hết tất cả bao bọc đóng gói trước khi rã đông.
- Để rã đông thực ăn sử dụng công suất lò vi sóng ở mức 30% hoặc 10%



Lò vi sóng được thiết lập trước với thời gian và công suất mà vì vậy thực phẩm được rã 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:

1. RÃ ĐÔNG THỊT

Ví dụ: Rã đông 500g thịt bò.

- Chọn thực đơn yêu cầu bằng cách nhấn **THỊT** 2 lần.



x2

màn hình sẽ hiển thị : d1-2

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

500

- Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu rã đông.

2. RÃ ĐÔNG THỊT GIA CẨM/ CÁ

Ví dụ: Rã đông con cá 500g.

- Chọn thực đơn yêu cầu bằng cách nhấn nút **GIA CẨM/ CÁ** 3 lần .



x3

màn hình sẽ hiển thị : d2-3

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

500

- Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu rã đông.

Rã đông thực phẩm đông đá từ -18°C

CHÚ Ý RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG:

- Trước khi làm đông thực phẩm, đảm bảo thực phẩm tươi sống, chất lượng tốt.
- Các miếng thực phẩm nên có trọng lượng xấp xỉ là một bội số của 100g. Ví dụ 0.65kg -0.7kg
- Nếu cần, che phần thịt nhỏ bằng giấy bạc mỏng để thịt không bị quá nhiệt. Chú ý giấy bạc không được để chạm vào thành lò.

BẢNG RÃ ĐÔNG

Mã	Thực đơn	Trọng lượng (g)
d1-1	Thịt thái nhỏ	100-1500
d1-2	Bít tết / Sườn	500-1500
d1-3	Thịt heo	500-1500
d2-1	Gà nguyên con	800-1500
d2-2	Gà phi lê	500-1000
d2-3	Cá phi lê	500-1000



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 : Nấu canh khổ qua (400g) bằng chức năng **THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG** .

1. Chọn thực đơn yêu cầu bằng cách nhấn nút **CANH KHỔ QUA** 1 lần



x1

màn hình sẽ hiển thị :

400

2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu chức năng nấu .
(Đèn LED sẽ hiển thị thời gian đếm ngược khi nấu.)

LƯU Ý :

- Trọng lượng của thức ăn đã được thiết lập trước.

2. RANG LẠC

Ví dụ : Rang lạc (100g) bằng chức năng **THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG** .

1. Lựa chọn thực đơn yêu cầu bằng cách nhấn nút **RANG LẠC** 1 lần.



x1

màn hình sẽ hiển thị :

100

2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu chức năng nấu .
(Đèn LED sẽ hiển thị thời gian đếm ngược khi nấu.)
còn 2 phút lò sẽ phát ra âm thanh “bíp”, vui lòng đảo đều sau đó đóng cửa lò và nhấn **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để tiếp tục cho hết thời gian còn lại)

LƯU Ý :

- Trọng lượng của thức ăn đã được thiết lập trước.

3. THỨC ĂN

Ví dụ : Hâm thức ăn (350g) dùng chức năng **THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG**.

1. Chọn thực đơn yêu cầu bằng cách nhấn nút **THỨC ĂN** 2 lần.



x2

màn hình sẽ hiển thị :

350

2. Nhấn nút **BẮT ĐẦU / + 30 GIÂY** để bắt đầu chức năng nấu .
(Đèn LED sẽ hiển thị thời gian đếm ngược khi nấu.)

LƯU Ý :

- Bạn có thể chọn 250g/350g/500g

BẢNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG



Thực đơn	Trọng lượng (g)	Công suất
Canh khổ qua	400	P100+P50
Luộc thịt	500	P100
Rang lạc	100	Combi-1 lưu ý : Trộn đều thức ăn sau 3 phút 40 giây, sau khi hoàn tất, bỏ lạc vào khăn giấy hoặc khăn vải giữ ấm trong 10 phút
Hành phi	100g (80% hành+20% dầu)	1000W & 500W: lò được cài đặt thời gian 3 phút với mức công suất 1000W và 6'40 với mức 500W
Mì	80g mì + 400g nước	P100
Thức ăn	250	P100
	350	
	500	
Thức uống	200	P100
	400	
	600	



DỤNG CỤ THÍCH HỢP CHO 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 sứ 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 nhẹ).	✓	✗	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 rơm 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 bảo	✗	✓	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.



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.

Trước khi vệ sinh, hãy chắc rằng khoang vi sóng, cửa và vỏ máy và các thiết bị đi kèm phải trở về nhiệt độ mát.

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 vỏ hiệu hóa bằng 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

- 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 trung tính 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 nắp chắn vi sóng.

- 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
- Không dùng dụng cụ vệ sinh dạng bình xịt bên trong lò vi sóng.
- Làm nóng dần lò của bạn thường xuyên bằng cách dùng vỉ nướng và làm nóng lò mà không có thức ăn trong vòng 20 phút bằng vỉ nướng (trang VN-12). Để thức ăn hoặc chất béo tràn ra có thể gây khói và mùi hôi.

Giữ nắp chắn vi sóng luôn sạch sẽ.

Nắp chắn vi sóng được làm bằng vật liệu mỏng nên phải được vệ sinh cẩn thận (tuần thủ hướng dẫn vệ sinh trên)

LƯU Ý: Ngâm nước quá lâu có thể làm hỏng nắp chắn vi sóng.

Nắp chắn vi sóng là loại vật tư thương mại, không nhất thiết phải vệ sinh thường xuyên, sẽ cần được thay thế.

Linh kiện kèm theo

Tháo đĩa xoay và vòng đỡ ra khỏi lò Rửa sạch đĩa xoay và vòng đỡ bằng nước 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.

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 .



XỬ LÝ SỰ CỐ

Giữ dây nguồn tránh xa bề mặt nóng. Nếu bạn nghĩ rằng lò vi sóng không hoạt động đúng và có những điều đơn giản, mà bạn có thể thực hiện trước khi gọi cho kỹ thuật viên. Điều này sẽ giúp bạn ngăn ngừa những cuộc gọi dịch vụ không cần thiết nếu chỉ những lỗi đơn giản.

Hãy dựa theo những kiểm tra đơn giản dưới đây :
đặt nửa cốc nước vào đĩa xoay và đóng cửa, cài đặt lò vi sóng để nấu trong 01 phút sử dụng 100% công suất

1. Đèn có sáng khi đang nấu không ?
2. Đĩa xoay có xoay?
3. Quạt tản nhiệt có hoạt động ? (kiểm tra bằng cách đặt tay dưới chỗ thông gió).
4. Sau 1 phút thì có âm thanh báo gì không?
5. Nước trong cốc có nóng không?
6. Sau 3 phút, vi nướng có trở nên đỏ đỏ không?

Nếu các câu trả lời là “KHÔNG” ở câu nào thì trước tiên kiểm tra cắm điện đúng chưa và cầu chì có cháy không. Nếu không có lỗi gì thì hãy kiểm tra đồ thị xử lý sự cố bên dưới.

ĐỒ THỊ XỬ LÝ SỰ CỐ

CÂU HỎI	TRẢ LỜI
Luồng không khí lưu thông xung quanh cửa	Khi lò hoạt động, không khí lưu thông trong khoang. Cửa không phải kín nên không khí có thể thoát ra khỏi cửa.
Hơi nước ngưng tụ và nhỏ giọt từ cửa	Khoang vi sóng bình thường là mát hơn thức ăn đang nấu nên hơi nước có thể sinh ra khi nấu sẽ ngưng tụ bề mặt lạnh hơn . Khoảng hơi nước sinh ra phụ thuộc vào lượng nước trong thức ăn. Vài loại thức ăn có độ ẩm cao như khoai tây. Hơi nước ngưng tụ ở cửa kính sẽ sạch trong vòng vài giờ.
Phóng điện và ánh sáng từ khoang vi sóng trong khi nấu	Phóng điện sẽ xảy ra khi có những vật kim loại đến gần khoang vi sóng trong khi nấu. Có thể gây cọ xát vào mặt cửa khoang vi sóng nhưng không gây hư hại lò.
Phóng điện khoai tây	Đảm bảo loại bỏ hết " mắt " của khoai tây và đâm thủng chúng, đặt trực tiếp trên đĩa xoay, hoặc đồ cách nhiệt.
Đèn LED sáng nhưng bảng điều khiển không hoạt động khi nhấn	Kiểm tra cửa đóng đúng chưa.
Lò vi sóng nấu quá chậm	Đảm bảo chọn đúng mức công suất.
Lò vi sóng gây ồn	Năng lượng vi sóng rung tắt/mở trong khi nấu.
Vỏ ngoài nóng	Vỏ ngoài có thể trở nên ấm hơn nên tránh xa trẻ em.

CẢNH BÁO : Không bao giờ tự ý điều chỉnh, sửa chữa hay thay thế gì lò vi sóng. Rất nguy hiểm cho bất kỳ ai nếu không phải là kỹ thuật của Sharp tiến hành. Quan trọng nhất là liên quan đến việc bỏ đi những màng bọc bảo vệ chống lại năng lượng vi sóng.

- Chốt cửa lò vi sóng ngưng làm lò hở trong khi lò vi sóng hoạt động nhưng không phải là cửa kín. Bình thường thì sẽ thấy giọt nước rơi, đèn hoặc cảm nhận độ ẩm xung quanh cửa lò. Thức ăn chưa độ ẩm cao thì sẽ giải phóng hơi nước và gây ra ngưng tụ trong cửa mà sẽ nhỏ giọt từ lò vi sóng
- **Sửa chữa hay thay thế :** đừng cố gắng vận hành lò khi nó đang hoạt động không đúng.
- **Vỏ ngoài và đèn:** đừng bao giờ bỏ vỏ ngoài ra. Nó sẽ nguy hiểm bởi vì những bộ phận có điện áp cao bên trong mà khi chạm có thể gây chết người . Lò vi sóng của bạn không thấy đèn hoạt động. Nếu đèn hư, đừng cố gắng thay, hãy gọi dịch vụ bảo hành của Sharp.

THAY THẾ DÂY NGUỒN



Dây điện trong cáp chính thì gồm các màu sau :

Sọc xanh lá và vàng = **TIẾP ĐẤT**
Xanh dương = **TRUNG TÍNH**
Nâu = **MANG ĐIỆN**

Theo như màu sắc trong dây chính của lò vi sóng thì có thể đối xứng với màu ghi chú nhận biết các mối nối trong dây nguồn, nối với dây dẫn được miêu tả .

- Dây xanh lá cây và vàng vào mỗi dây nguồn đánh dấu E **hoặc**  màu xanh lá **hoặc** xanh lá và vàng.
- Dây xanh dương vào mỗi dây nguồn đánh dấu N **hoặc** màu đen **hoặc** màu xanh dương.
- Dây nâu vào mỗi dây nguồn đánh dấu L **hoặc** màu đỏ **hoặc** màu nâu

Đảm bảo rằng vít nối dây chặt và cáp được đảm bảo bởi kẹp cáp cắm vào phích cắm.

Giống như tất cả thiết bị trong nhà em, lò vi sóng phải được kết nối với điện một pha 230-240V, 50Hz xoay chiều.

Nếu bạn không kết nối đúng nguồn điện , bạn có thể làm hư thiết bị hoặc làm bạn bị thương. Kể cả Sharp hay nhà cung cấp đều sẽ không chịu trách nhiệm pháp lý nếu xảy ra điều này.

CẢNH BÁO : THIẾT BỊ NÀY PHẢI CÓ TIẾP ĐẤT .

Nếu bạn có bất kỳ nghi ngờ nào về nguồn điện, hãy hỏi kỹ sư chuyên môn.

SHARP