

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ VI SÓNG
MWL 22 EGL
MWL 22 EGR



teka

Kính gửi quý khách hàng,


Đầu tiên chúng tôi muốn gửi lời cảm ơn các bạn đã dành nhiều ưu ái đối với nhãn hàng Teka. Chúng tôi chắc chắn loại sản phẩm lò vi sóng hiện đại với nhiều chức năng và rất thực tiễn được chế tạo từ các nguyên vật liệu chất lượng tốt nhất này sẽ làm thoả mãn những mong đợi của quý khách.

Vi Hướng dẫn an toàn là rất quan trọng nên vui lòng đọc kỹ và để giúp các bạn có được các kết quả tốt hơn khi sử dụng lò vi sóng.

VUI LÒNG GIỮ GÌN TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN NÀY ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY.

Hãy giữ gìn tài liệu hướng dẫn gần tay với. Nếu muốn tặng thiết bị này cho người khác sử dụng, nhớ tặng kèm tài liệu này.

Nguyên tắc bảo vệ môi trường


Loại bỏ bao bì đóng gói 
Bao bì đóng gói mang nhãn hiệu Green Dot.
Cho các bao bì không sử dụng như bìa cạc

tông, xtirolen, màn chất dẻo... vào các sọt rác phù hợp. Như vậy đảm bảo các loại vật liệu này sẽ được tái chế lại.

Xử lý các thiết bị điện tử đã cũ

Theo chỉ thị Châu Âu 2002/96/EC về Thiết bị điện và điện tử phế thải (WEEE) quy định các thiết bị điện tử dân dụng không được tùy ý liệt kê vào dòng chất thải chưa được phân loại. Phải thu thập các thiết bị cũ để riêng nhằm phục hồi và tái chế các vật liệu này và rút ngắn ảnh hưởng của nó đối với sức khỏe con người và môi trường.



Biểu tượng  có gạch chéo nhắc nhở các bạn phải có trách nhiệm khi xử lý các thiết bị điện – điện tử cũ và phải thu thập và phân thành từng loại riêng.

Quý khách hàng nên liên hệ với chính quyền địa phương hoặc cửa hàng bán lẻ để biết thêm thông tin có liên quan đến việc xử lý đúng cách các thiết bị hư cũ.

Trước khi xử lý thiết bị, hãy rút dây cáp nguồn ra, cắt ra và xử lý.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

Kiểm tra nguồn điện cung cấp có cùng điện áp theo bản chỉ dẫn không.

Mở cửa lò và **lấy ra tất cả những linh kiện** và tháo bỏ những bao bì đóng gói.

Không tháo lớp phủ bằng mica trên trần phía trong lò! Miếng phủ này có chức năng chắn mờ và các mẫu vụn thức ăn bắn ra có thể làm hỏng bộ phát vi sóng.

Cảnh báo! Mặt trước của lò vi sóng có thể được bao bọc bởi một lớp màng bảo vệ.

Trước khi sử dụng lò lần đầu, cần thận tháo gỡ miếng này, bắt đầu từ mặt dưới.

Phải đảm bảo rằng lò vi sóng của bạn không bị hư hại do các nguyên nhân khác. Kiểm tra chắc chắn cửa lò đã đóng chính xác và bên trong cũng như bên ngoài lò không có gì nguy hiểm. Nếu bạn thấy bất cứ vấn đề nguy hiểm gì hãy liên hệ với Bộ phận Kỹ thuật – Trung tâm Hỗ trợ khách hàng.

KHÔNG SỬ DỤNG LÒ nếu dây cáp nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, nếu các chức năng của lò chưa chuẩn xác hoặc lò bị hư hoặc bị rơi. Hãy liên hệ với Bộ phận Kỹ thuật – Trung tâm Hỗ trợ khách hàng.

Đặt lò trên bề mặt ổn định và bằng phẳng. Không nên đặt lò gần những nguồn nóng, radio hoặc ti-vi.

Chiều cao tối thiểu của không gian thoáng cần thiết bên trên bề mặt nóc lò vi sóng là 2-5cm.

Trong khi lắp đặt, phải đảm bảo dây cáp nguồn không chạm vào mặt sau của bếp vì nhiệt độ cao có thể làm hư dây cáp.

Cảnh báo: sau khi lắp đặt lò, cần đảm bảo khi tiếp xúc với ổ điện.

SAU KHI LẮP ĐẶT

Nên sử dụng 1 dây cáp nguồn và 1 phích cắm dòng điện 1 pha cho lò vi sóng.

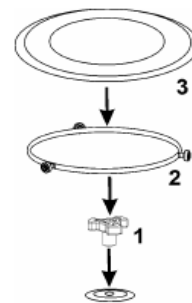
Nếu lò được lắp đặt trên một hệ thống cố định lâu dài thì được thực hiện bởi một kỹ thuật chuyên nghiệp.

CẢNH BÁO : LÒ PHẢI ĐƯỢC TIẾP ĐẤT

Nhà sản xuất và nhà bán lẻ không chịu trách nhiệm đối với những trường hợp lò bị hư hại nguyên nhân do người sử dụng, con vật hoặc trang bị nếu những nguyên tắc về lắp đặt và hướng dẫn sử dụng không được tuân thủ.

Lò chỉ hoạt động khi cửa đã được đóng kín.

Sau lần sử dụng đầu tiên, lau chùi bên trong lò và những linh kiện, theo hướng dẫn vệ sinh lò trong phần “ Vệ sinh và Bảo quản”
Cố định đế xoay (1) ở giữa khoang lò và đặt vòng xoay (2) và đĩa xoay (3) ở trên cùng cho đến khi khớp vào đúng vị trí. Mỗi khi sử dụng lò, cả đĩa xoay và đế xoay tương ứng phải trong lò và nằm đúng vị trí. Đĩa xoay quay theo chiều kim đồng hồ và chiều ngược lại.



Trong quá trình lắp đặt phải làm theo những hướng dẫn riêng biệt của nhà cung cấp

CÁC NGUYÊN TẮC AN TOÀN



- **Cảnh báo!** Không bao giờ rời khỏi lò khi lò đang hoạt động, đặc biệt khi sử dụng thiết bị đựng bằng giấy, nhựa hoặc những vật liệu dễ bắt lửa. Những vật liệu này có thể đốt thành than và dễ bốc cháy. NGUY CƠ CHÁY!
- **Cảnh báo!** Nếu thấy khói hay lửa, hãy đóng kín cửa lò để dập tắt lửa. Tắt lò và rút dây cắm ra khỏi ổ điện.
- **Cảnh báo!** Không làm nóng rượu nguyên chất hoặc thức uống có cồn bằng lò vi sóng. NGUY CƠ CHÁY!
- **Cảnh báo!** Trẻ em chỉ có thể sử dụng lò khi có sự giám sát của người lớn hoặc chúng đã được hướng dẫn sử dụng lò an toàn và nhấn mạnh các nguy hiểm xảy ra nếu sử dụng sai quy cách.
- **Cảnh báo!** Nếu lò có chế độ chức năng kết hợp (vi sóng với một số chức năng làm nóng khác), trẻ em không nên sử dụng lò khi không có sự giám sát của người lớn trong trường hợp mức sử dụng mức công suất lớn.
- Chú ý các lỗi khi lò hoạt động. Không sử dụng lò trong các trường hợp sau cho đến khi được người có chuyên môn sửa chữa xong :
 - Nếu cửa lò không được đóng đúng cách
 - Nếu bản lề cửa lò bị hỏng;
 - Nếu cửa hoặc các đệm cửa bị hỏng
 - Nếu kính cửa sổ lò bị hỏng;
 - Nếu thường xảy ra chập điện bên trong lò mà không có vật kim loại nào kẹt trong lò.
- Lò vi sóng có thể sử dụng được ngay sau khi kỹ thuật viên đã sửa chữa.
- **Cảnh báo!** Cần chú ý khi nướng bằng vỉ nướng. Không cho trẻ em chạm vào thiết bị này.
- Trước khi cho đĩa hoặc thiết bị đựng thức ăn trong lò, hãy kiểm tra độ an toàn

của chúng với lò. Chỉ sử dụng các dụng cụ an toàn và thích hợp trong lò vi sóng.

- Không để dây cáp nguồn tiếp xúc với đồ vật ẩm ướt và sắc bén hoặc khi lò còn nóng.
- Không được che khuất các lỗ thông hơi của lò

Vệ sinh & Bảo trì

- Trước khi thực hiện bảo trì hay vệ sinh lò, hãy rút dây cắm điện ra khỏi ổ cắm.
- Lò vi sóng phải được làm sạch đều đặn và lấy đi mọi thức ăn rơi vãi.
- Hãy nhớ các nguyên tắc vệ sinh trong phần “Vệ sinh & Bảo quản”.
- Các bề mặt tiếp xúc (mặt trước khoang lò và bên trong cửa lò) phải luôn sạch sẽ đảm bảo hoạt động đúng chức năng. Nếu không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến hỏng bề mặt gây ảnh hưởng bất lợi đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến trạng thái nguy hiểm. Lau chùi các bề mặt tiếp xúc với bột trung tính và giẻ lau không làm chải hoặc cọ xát.
- Chỉ dùng loại đầu đo nhiệt độ được khuyến cáo cho lò này (đối với những model có phương tiện dùng đầu cảm biến nhiệt)
- Cảnh báo: Không sử dụng lò nếu các bề mặt tiếp xúc bị hỏng. Chỉ sử dụng lò lại nếu được kỹ thuật viên đến từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật sửa chữa.

Các nguyên tắc dưới đây giúp tránh làm hư hại lò vi sóng

- Không bật lò mà không có đế xoay và tấm xoay
- Không bật lò khi lò trống rỗng, dễ gây quá tải nếu không có thức ăn bên trong.
- Chỉ sử dụng đĩa an toàn với lò

- Không cho bất kỳ vật dễ bắt lửa vào bên trong lò vì nó có khả năng gây cháy khi lò được bật.
- Không nấu trứng còn vỏ và hâm nóng trứng luộc chưa bóc vỏ trong lò vi sóng vì có khả năng gây cháy nổ.
- Không hâm nóng các thức uống có cồn trong lò.
- **ĐIỀU NÀY SẼ GÂY CHÁY**
- **Cảnh báo:** không hâm nóng các chất lỏng hoặc thức ăn khác trong hộp kín vì có thể bị nổ.

Cẩn thận khi hâm các chất lỏng!

- Khi hâm nóng các chất lỏng (nước, cà phê, trà, sữa...), chúng có khả năng sôi lên trong lò và nếu đột ngột lấy lấy ra, chất lỏng bên trong có thể tràn ra ngoài thiết bị đựng. Dễ gây cháy nổ.
- Muốn tránh trường hợp này, hãy đặt một cái muỗng nhựa hoặc que thủy tinh vào trong thiết bị chứa khi hâm nóng chất lỏng.
- Khi đun đồ uống bằng vi sóng có thể xảy ra sôi bùng muộn, vì vậy phải chú ý khi cầm vào hộp chứa.

Hãy cẩn thận!

- Luôn nhớ khi hâm chai hoặc lọ đựng sữa em bé không nên dùng nắp đậy hoặc núm vú cao su. Sau khi hâm nóng, lắc hoặc khuấy đều đảm bảo sữa nóng đều. Nhiệt độ các vật dụng này thấp hơn những đồ đựng thức ăn đã hâm nóng. Hãy kiểm tra nhiệt độ thức ăn trước khi cho em bé dùng tránh nóng.
- Khi hâm nóng ít thức ăn, không được chọn thời gian hâm dài hoặc mức công suất quá cao bởi vì thức ăn có thể quá nóng hoặc cháy khét. Ví dụ: đối với bánh mì, chỉ cần làm nóng sau 3 phút nếu chọn mức công suất cao.
- Đối với bánh mì nướng, nên sử dụng vi nướng và quan sát lò mọi lúc. Nếu sử dụng cả hai chức năng (lò vi sóng + vi lò), bánh mì sẽ bị cháy trong 1 thời gian rất ngắn.

- Phải đảm bảo dây cáp nguồn của các thiết bị điện khác không chạm vào cửa lò khi còn nóng và không chạm vào lò tránh hư hại và nguy hiểm. Dây cáp có thể bị chảy. **NGUY CƠ BỊ CHẠM MẠCH!**



Trong trường hợp sửa chữa:

- Cảnh báo – Lò vi sóng nguy hiểm cho bất cứ ai không có chuyên môn tiến hành sửa chữa hoặc bảo dưỡng mà phải tháo tấm đậy ra nếu tấm đậy này dùng để bảo vệ chống rò năng lượng.
- Nếu cáp nguồn bị hư hỏng, chỉ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật của công ty mới có thể thay thế dây khác cùng chức năng tránh hư hại.
- Chỉ các Kỹ thuật viên được nhà sản xuất ủy quyền mới có quyền sửa chữa và bảo trì lò, đặc biệt các bộ phận dẫn điện.

ƯU ĐIỂM CỦA Lò VI SÓNG

Đối với các lò thông thường thì lượng nhiệt toả ra thông qua các thiết bị chịu nhiệt hoặc lửa sẽ chậm chậm xuyên qua thức ăn ra ngoài. Điều này sẽ làm tổn hao năng lượng lớn để làm nóng môi trường bên trong lò và vật chứa thức ăn. Ngược lại, với lò vi sóng thì nhiệt được toả ra từ bên trong thức ăn, làm nóng thức ăn từ trong ra ngoài. Do vậy sẽ không tiêu hao năng lượng vì sóng điện từ không làm nóng thành bên trong của lò và vật dụng chứa thức ăn.

Tóm lại, lò vi sóng có những ưu điểm sau :

1. Tiết kiệm thời gian nấu nướng, giảm được $\frac{3}{4}$ thời gian nấu nướng so với các phương pháp thông thường.
2. Rã đông cực nhanh vì thế có thể ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn
3. Tiết kiệm điện.
4. Do rút ngắn được thời gian nấu nướng nên vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng.
5. Dễ lau chùi

Cách thức hoạt động của lò :

Trong lò vi sóng có van với điện áp cao gọi là “Bộ phát sóng” có thể chuyển năng lượng điện thành năng lượng vi sóng . Sóng điện từ đi vào trong khoang lò bằng hệ thống dẫn sóng và được truyền ra ngoài bằng một tầng đỡ kim loại hoặc con quay.

Bên trong lò, vi sóng truyền đi theo mọi hướng và phản chiếu vào thành lò kim loại từ đó xuyên qua thức ăn.

Tại sao thức ăn lại nóng lên :

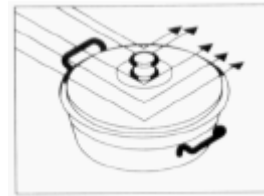
Hầu hết thức ăn đều chứa nước, các phân tử nước chuyển động cùng với vi sóng. Do có sự va chạm giữa các phân tử nước, nhiệt độ của thức ăn tăng lên, rã đông thức ăn, nấu hoặc hâm (giữ) nóng.

Vi nhiệt được hình thành từ bên trong thức ăn :

- Thức ăn có thể nấu với chỉ một ít hoặc không cần nước hoặc dầu, mỡ.
- Nấu, rã đông hoặc hâm nóng thức ăn bằng lò vi sóng sẽ nhanh hơn lò thông thường.
- Vitamin, khoáng chất và chất dinh dưỡng trong thức ăn được bảo toàn.
- Màu và mùi vị thức ăn không thay đổi.

Vi sóng có thể xuyên qua sứ, thủy tinh, bìa cứng, nhựa nhưng không xuyên qua kim loại. Vì lý do này mà bạn không nên sử dụng đồ chứa thức ăn bằng kim loại hoặc một phần bằng kim loại trong lò vi sóng.

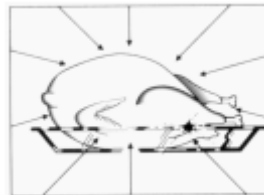
Vi sóng không xuyên qua kim loại...



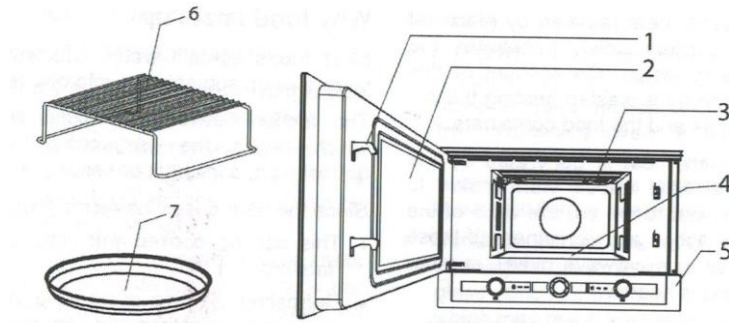
...nhưng xuyên qua thủy tinh và sứ...



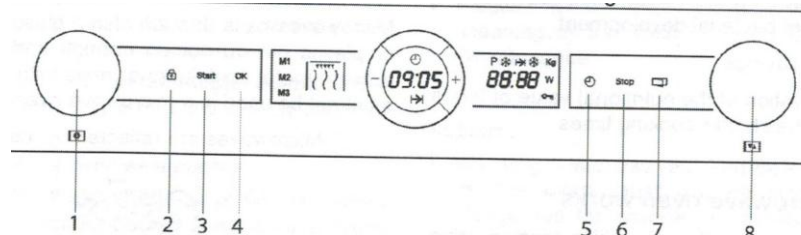
...và được thức ăn hấp thụ.



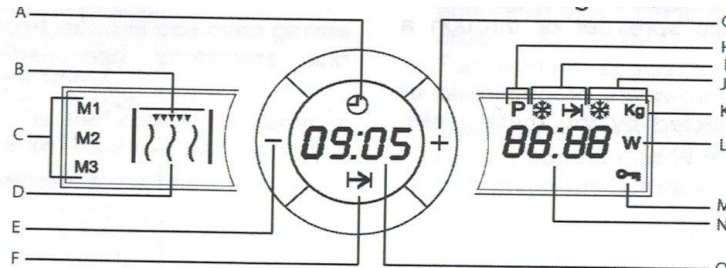
MÔ TẢ THIẾT BỊ



- | | |
|---------------------------|--------------------|
| 1. Ngâm cửa | 5. Bảng điều khiển |
| 2. Cửa kính | 6. Vi nướng |
| 3. Vi nhiệt | 7. Đĩa rán |
| 4. Đáy bằng gốm (ceramic) | |



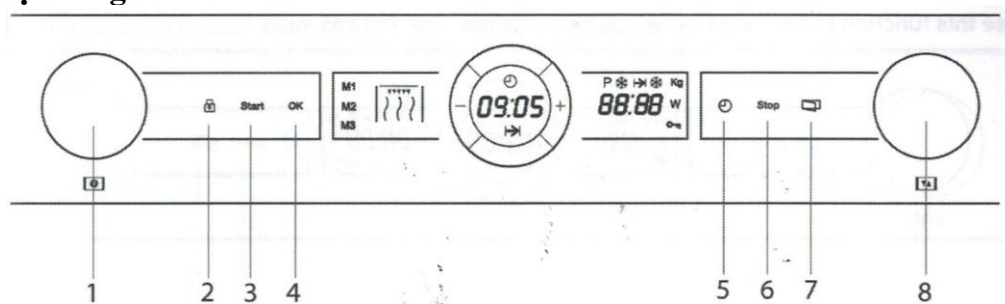
- | | |
|---------------------------------|---------------|
| 1. Nút vặn điều chỉnh chức năng | 5. Đồng hồ |
| 2. Nút khóa an toàn | 6. Nút ngừng |
| 3. Nút khởi động | 7. Nút mở cửa |
| 4. OK | 8. Nút vặn |



- | | |
|--|-------------------------------------|
| A. Đèn báo đồng hồ | H. Đèn báo chức năng đặc biệt |
| B. Đèn báo chức năng nướng | I. Đèn báo rã đông theo thời gian |
| B + D. Đèn báo chức năng kết hợp nướng + vi sóng | J. Đèn báo rã đông theo trọng lượng |
| C. Đèn báo bộ nhớ chương trình nấu | K. Đèn báo trọng lượng |
| D. Đèn báo chức năng vi sóng | L. Đèn báo công suất |
| E. Nút “-“ | M. Đèn báo khóa an toàn |
| F. Đèn báo đang hoạt động | N. Hiển thị Công suất/Trọng lượng |
| G. Nút “+“ | O. Hiển thị thời gian/Lò hoạt động |

CÀI ĐẶT CƠ BẢN

Cài đặt đồng hồ



Sau khi lò vi sóng của bạn được cắm điện lần đầu hoặc sau khi bị mất điện, màn hình đồng hồ sẽ nhấp nháy báo hiệu thời gian hiển thị là sai. Thực hiện các bước sau để cài đặt :

1. Nhấn nút đồng hồ (5) khi màn hình bên trên hiển thị giờ. Số chỉ giờ bắt đầu nhấp nháy.

2. Nhấn “+” và “-“ để cài đặt số giờ
3. Nhấn lại nút (5) để cài đặt phút. Số chỉ phút bắt đầu nhấp nháy
4. Nhấn “+” và “-“ để cài đặt số phút
5. Để hoàn chỉnh, nhấn lại nút (5)

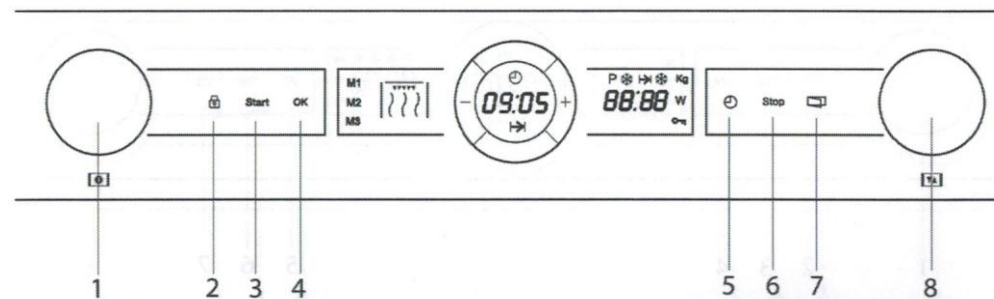
Ấn/Hiển thị đồng hồ

Nếu đồng hồ làm phân tâm bạn, bạn có thể ấn đồng hồ bằng cách nhấn giữ phím “Đồng hồ” trong 3 giây. Chấm nhỏ giữa

số giờ và phút sẽ nhấp nháy, màn hình đồng hồ đã được ấn.

Nếu muốn đồng hồ hiển thị trở lại, nhấn nút “Đồng hồ” trong vòng 3 giây.

Khóa an toàn



Các thao tác của lò vi sóng có thể khóa được (ví dụ, tránh trường hợp trẻ em bấm sử dụng)

1. Để khóa lò, nhấn phím Khóa an toàn (2) trong 3 giây. Bạn sẽ nghe âm báo và đèn báo khóa an

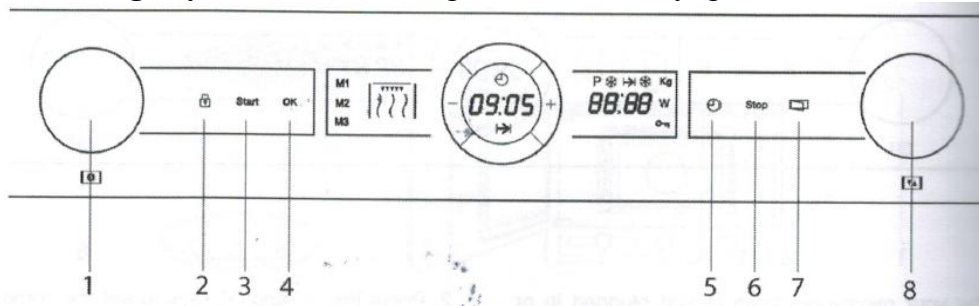
toàn sáng lên. Lò bị khóa và không sử dụng được

2. Để mở khóa, nhấn lại nút Khóa an toàn (2) trong 3 giây. Bạn sẽ nghe âm báo và đèn báo Khóa an toàn sẽ tắt.

CÀI ĐẶT CƠ BẢN

Vi sóng

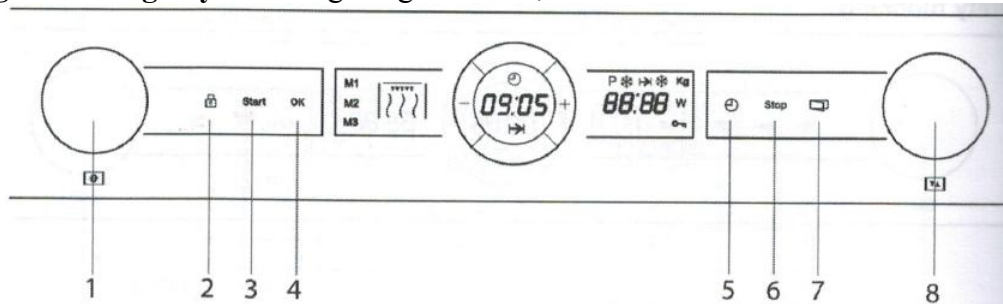
Dùng chức năng này để nấu và làm nóng rau củ,, khoai tây, gạo, cá và thịt



1. Vặn nút “Lựa chọn chức năng” (1) cho đến khi đèn báo chức năng vi sóng nhấp nháy. Màn hình nhấp nháy số 1:00
 2. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để thiết lập thời gian.
 3. Nhấn phím OK (4) để xác nhận. Đèn báo giá trị công suất vi sóng sẽ nhấp nháy ở màn hình công suất. Đèn báo công suất vi sóng bắt đầu nhấp nháy.
 4. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để cài đặt mức công suất vi sóng. Nếu bạn không xoay núm vặn, lò sẽ tự hoạt động với mức công suất 850W.
 5. Nhấn OK (4) để xác nhận.
 6. Nhấn nút Khởi động (3), lò bắt đầu hoạt động.
- LƯU Ý : Phím Khởi động có thể được nhấn bất kỳ lúc nào và lò bắt đầu hoạt động với tham số trên màn hình.

Nướng

Dùng chức năng này để nướng vàng nhanh mặt trên của thức ăn

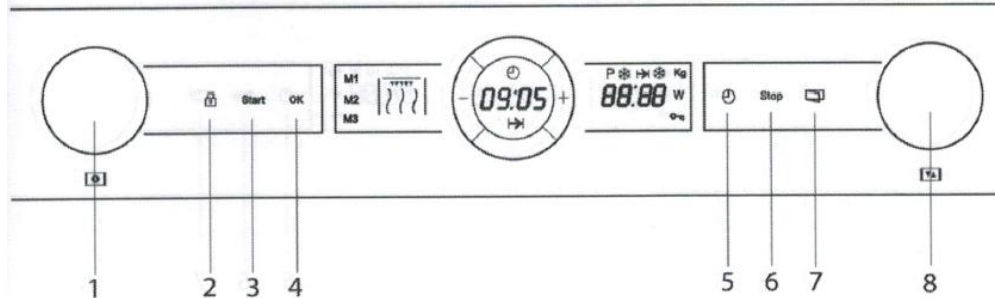


1. Vặn nút “Lựa chọn chức năng” (1) cho đến khi đèn báo chức năng nướng nhấp nháy. Màn hình nhấp nháy số 10:00
2. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để thiết lập thời gian.
3. Nhấn phím OK (4) để xác nhận.
4. Nhấn Khởi động (3), lò bắt đầu hoạt động.

CÀI ĐẶT CƠ BẢN

Vi sóng + nướng

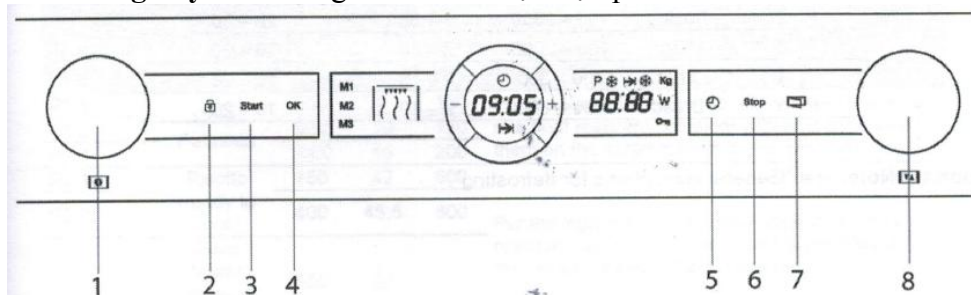
Dùng chức năng này để nấu món lasagne (Bột + cà chua + nước sốt + phomat), thịt gia cầm, nướng khoai tây và nướng thức ăn



1. Vặn nút “Lựa chọn chức năng” (1) cho đến khi đèn báo chức năng Vi sóng + Nướng nhấp nháy. Màn hình nhấp nháy số 10:00
 2. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để thiết lập thời gian.
 3. Nhấn phím OK (4) để xác nhận. Đèn báo giá trị công suất vi sóng sẽ nhấp nháy ở màn hình bên dưới. Đèn báo công suất vi sóng bắt đầu nhấp nháy.
 4. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để cài đặt mức công suất vi sóng. Nếu bạn không xoay núm vặn, lò sẽ tự hoạt động với mức công suất 360W. Mức công suất tối đa mà bạn có thể chọn cũng là 360W
 5. Nhấn OK (4) để xác nhận.
 6. Nhấn Khởi động (3), lò bắt đầu hoạt động.
- LƯU Ý : Phím Khởi động có thể được nhấn bất kỳ lúc nào và lò bắt đầu hoạt động với tham số trên màn hình.

Rã đông theo thời gian (tùy chỉnh)

Dùng chức năng này để rã đông nhanh các loại thực phẩm

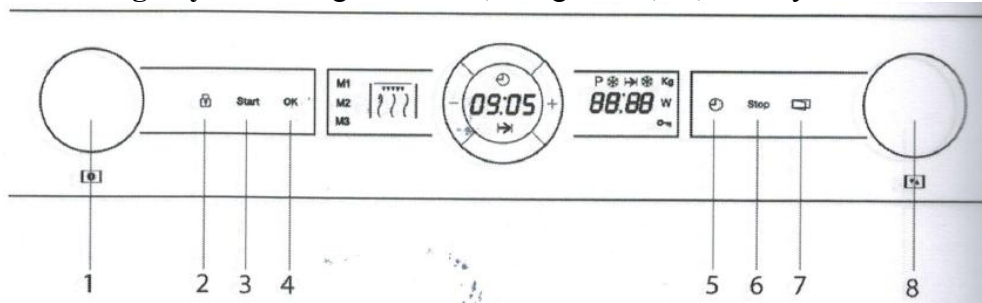


1. Vặn nút “Lựa chọn chức năng” (1) cho đến khi đèn báo chức năng Rã đông theo thời gian nhấp nháy. Màn hình bên dưới nhấp nháy số 10:00
2. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để thiết lập thời gian.
3. Nhấn phím OK (4) để xác nhận.
4. Nhấn Khởi động (3) lò bắt đầu hoạt động.
5. Lật trở thức ăn cho đến khi lò phát ra âm báo và màn hình hiển thị “turn”

CÀI ĐẶT CƠ BẢN

Rã đông theo trọng lượng (tự động)

Dùng chức năng này để rã đông nhanh thịt, thịt gia cầm, cá, trái cây và bánh mì.



1. Vặn nút “Lựa chọn chức năng” (1) cho đến khi đèn báo chức năng Rã đông theo trọng lượng nhấp nháy. Màn hình bên dưới nhấp nháy chương trình rã đông theo dạng thực phẩm “Pr 1”
2. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để cài đặt dạng thực phẩm. Nếu bạn không xoay núm vặn, lò sẽ tự hoạt động với chương trình “Pr 1”
3. Nhấn phím OK (4) để xác nhận. Giá trị trọng lượng thực phẩm hiển thị ở màn hình. Đèn báo trọng lượng bắt đầu nhấp nháy.
4. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để cài đặt trọng lượng thức ăn. Nếu bạn không xoay núm vặn, lò sẽ tự hoạt động với trọng lượng 200g.
5. Nhấn phím OK (4) để xác nhận.
6. Nhấn Khởi động (3), lò bắt đầu hoạt động.
7. Lật trở thức ăn cho đến khi lò phát ra âm báo và màn hình hiển thị “turn”

Bảng bên dưới chỉ dẫn các chương trình rã đông theo trọng lượng, chỉ ra khoảng trọng lượng, thời gian rã đông và khoảng thời gian (để đảm bảo cho thực phẩm một nhiệt độ nhất định)

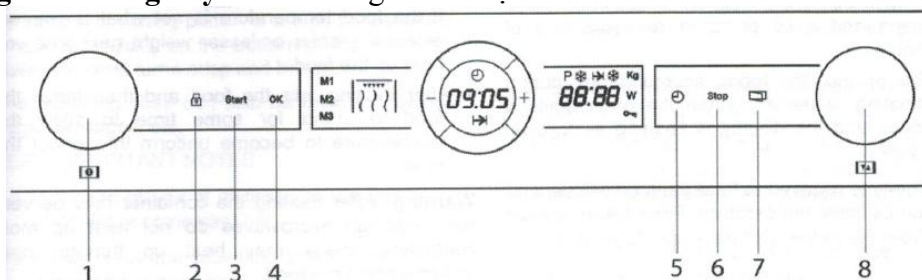
Chương trình	Thực phẩm	Khối lượng (kg)	Thời gian (phút)	Khoảng thời gian (phút)
Pr 01	Thịt	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Cá	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Gia cầm	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Trái cây	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Bánh mì	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Lưu ý quan trọng : xem mục “Hướng dẫn rã đông”

CHỨC NĂNG ĐẶC BIỆT

Chức năng đặc biệt : hâm nóng thức

Sử dụng chức năng này để làm nóng nhiều loại thức ăn



1. Vận nút “Lựa chọn chức năng” (1) cho đến khi đèn báo chức năng Đặc biệt nhấp nháy. Màn hình bên dưới nhấp nháy chương trình “P1”
2. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để cài đặt chương trình. Nếu bạn không xoay núm vặn, lò sẽ tự hoạt động với chương trình “P1”
3. Nhấn phím OK (4) để xác nhận.
4. Màn hình Công suất/Trọng lượng nhấp nháy chức năng phụ “P1.1”. Xoay núm vặn (8) theo cả hai chiều để cài đặt chức năng phụ. Màn hình hoạt động hiển thị thời gian của mỗi chương trình phụ.
5. Nhấn phím OK (4) để xác nhận.
6. Nhấn Khởi động (3), lò bắt đầu hoạt động.
7. Lật trở thức ăn cho đến khi lò phát ra âm báo và màn hình hiển thị “turn”. Nhấn Khởi động (3) để lò hoạt động lại, nếu bạn không mở cửa sau 1 phút, lò sẽ tự khởi động.

Bảng bên dưới chỉ dẫn các chương trình Chức năng đặc biệt theo trọng lượng, chỉ ra khoảng trọng lượng, món ăn và khoảng thời gian (để đảm bảo cho thực phẩm một nhiệt độ nhất định)

Chương trình	Dạng thực phẩm	Thời gian (phút)	Hướng dẫn
P1	Khoai tây nấu nhừ	10	Đặt khoai tây (khoảng 500g) và một ít nước vào vật đựng chịu nhiệt và đặt vào đĩa làm vàng thực phẩm của lò vi sóng.
P2	Đun sôi chậm/hầm nhừ	19	Đặt những thức ăn cần nấu sôi chậm hoặc hầm nhừ (ví dụ bắp cải, thịt gà hầm) trong tô, đậy nắp và đặt vào đáy ceramic của lò vi sóng.

Lưu ý quan trọng :

- Luôn sử dụng những loại đĩa phù hợp với lò vi sóng và đậy nắp để tránh mất nước
- Khuấy hoặc trộn thức ăn nhiều lần trong suốt quá trình làm nóng, đặc biệt khi lò phát ra âm báo “Bíp” và màn hình nhấp nháy “turn”
- Thời gian yêu cầu để làm nóng thức ăn sẽ phụ thuộc vào nhiệt độ ban đầu. Thức ăn lấy trực tiếp từ tủ lạnh ra sẽ được làm nóng trong

Cảnh báo : Sau khi hâm nóng, vật đựng có thể rất nóng. Mặc dù vi sóng hầu như không làm nóng vật đựng nhưng nhiệt từ thức ăn có thể truyền qua và làm nóng chúng.

Sử dụng đĩa rán vàng thực phẩm

Thường khi nấu nướng, ví dụ bánh pizza hoặc bánh nướng bằng vỉ nướng hoặc trong lò vi sóng, bột nhồi bánh sẽ rất nhão hoặc ẩm ướt. Bạn có thể tránh tình trạng này bằng cách sử dụng đĩa rán. Vì nhiệt độ cao truyền nhanh đến đáy đĩa, vỏ bánh sẽ chuyển sang giòn và vàng nhanh.

Đĩa rán có thể được dùng để rán thịt xông khói, trứng, xúc xích, v.v..

NHỮNG LƯU Ý QUAN TRỌNG :

- Luôn sử dụng găng tay vì đĩa rán sẽ rất nóng.
- Không bao giờ đặt đĩa rán trong lò mà không có đĩa thủy tinh
- Không được để những vật chứa thức ăn không có sức chịu nhiệt trên đĩa rán (ví dụ như tô chén bằng nhựa)

Nấu bằng đĩa rán như thế nào?

1. Làm nóng đĩa rán bằng cách chọn chức năng **Vi sóng và Nướng** trong 3 đến 5 phút với mức năng lượng vi sóng 600W
2. Trán một lớp dầu lên đĩa để rán thức ăn trông đẹp hơn.
3. Đặt trực tiếp thực phẩm tươi hoặc đông lạnh lên đĩa.
4. Đặt đĩa trên đĩa xoay bằng thủy tinh trong lò vi sóng.
5. Chọn chức năng **Vi sóng và Nướng** và thời gian nướng theo bảng dưới đây.

Thực phẩm	Khối lượng	Thời gian nấu	Thời gian chuẩn	Đề nghị
Bánh pizza	200 g	4 – 5 phút	---	Nếu bánh pizza mỏng
	300 g	5 – 6 phút	---	Nếu bánh pizza lớn, tăng mức thời gian lên 1 – 2 phút
	400 g	7 – 8 phút	---	
Bánh flan/bánh nhân mút và bánh nướng	200 g	3 – 4 phút	2 – 3 phút	
	300 g	5 – 6 phút	2 – 3 phút	
Bánh Hamburger	150 – 200 g	8 – 10 phút	5 – 8 phút	
Bánh hấp mỏng	400 g	6 – 8 phút	---	

Vệ sinh đĩa rán:

Cách tốt nhất để làm vệ sinh đĩa rán là rửa nó bằng nước nóng và chất tẩy và xả lại bằng nước sạch. Không được dùng vật dụng cạo hoặc miếng bọt biển cứng nếu không lớp trên mặt đĩa sẽ bị hư.

NHỮNG LƯU Ý RẤT QUAN TRỌNG :

- Vì đĩa rán có một lớp Teflon, nếu bạn sử dụng không đúng, nó có thể bị hư hại
- Không bao giờ được cắt thức ăn ngay trên đĩa. Lấy thức ăn ra khỏi đĩa trước khi bạn muốn cắt nó.

Lật trở thức ăn bằng thìa nhựa hoặc gỗ.

Khi lò đang hoạt động ...

Ngừng chương trình nấu

Bạn có thể ngừng hoạt động của lò tại bất kỳ thời điểm nào bằng cách nhấn nút **Khởi động/Ngừng** hoặc bằng cách mở cửa lò.

Trong cả 2 trường hợp :

- Sự phát vi sóng sẽ ngừng ngay lập tức.
- Vi nướng sẽ không hoạt động nhưng vẫn còn nóng. Cần thận kéo bị bỏng!
- Đồng hồ tự động ngừng, báo thời gian hoạt động.

Nếu muốn, tại thời điểm này bạn có thể :

1. Trở hoặc khuấy thức ăn để đảm bảo rằng chúng sẽ được nấu đều
2. Thay đổi các thông số của chương trình
3. Hủy chương trình bằng cách nhấn

Khởi động/Ngừng trong 3 giây

Để khởi động lại chương trình, đóng cửa và nhấn nút **Khởi động/Ngừng**.

Thay đổi các thông số hoạt động

Các thông số hoạt động (thời gian, trọng lượng, công suất, v.v...) có thể thay đổi khi lò đang hoạt động hoặc khi chương trình nấu bị ngắt quãng bằng cách tiến hành như sau :

1. Thay đổi thời gian : vặn nút xoay, thời gian mới được thiết lập có giá trị ngay lập tức.
2. Thay đổi công suất : Nhấn phím OK. Đèn tương ứng sẽ bắt đầu nhấp nháy, thay đổi thông số bằng cách nhấn + hoặc - và xác nhận bằng cách nhấn lại phím lựa chọn Công suất.

Hủy bỏ một chương trình nấu

Nếu bạn muốn hủy chương trình nấu, nhấn nút **Khởi động/Ngừng** trong 3 giây

Bạn sẽ nghe tiếng bíp và thời gian sẽ hiển thị trên màn hình.

Kết thúc một chương trình nấu

Tại thời điểm kết thúc chương trình bạn sẽ nghe 3 tiếng “bíp” và màn hình sẽ hiển thị chữ “END”

Âm báo sẽ phát ra 30 giây/lần cho đến khi bạn mở cửa hoặc nhấn nút **Khởi động/Ngừng**.

Rã đông

Bảng dưới đây hướng dẫn việc rã đông và thời gian yêu cầu (để đảm bảo nhiệt độ của thực phẩm được phân bố đều) theo loại và khối lượng thực phẩm, cộng với các khuyến nghị

Thực phẩm	Khối lượng	Thời gian rã đông	Thời gian chờ	Hướng dẫn
Miếng thịt, thịt bê, bò, heo	100g	3-4 phút	5-10 phút	Trở 1 lần
	200g	6-7 phút	5-10 phút	Trở 1 lần
	500g	14-15 phút	10-15 phút	Trở 2 lần
	700g	20-21 phút	20-25 phút	Trở 2 lần
	1000g	29-30 phút	25-30 phút	Trở 3 lần
	1500g	42-45 phút	30-35 phút	Trở 3 lần
Thịt hầm	500g	12-14 phút	10-15 phút	Trở 2 lần
	1000g	24-25 phút	25-30 phút	Trở 3 lần
Thịt băm	100g	4-5 phút	5-6 phút	Trở 2 lần
	300g	8-9 phút	8-10 phút	Trở 3 lần
	500g	12-14 phút	15-20 phút	Trở 1 lần
Xúc xích	125g	3-4 phút	5-10 phút	Trở 2 lần
	250g	8-9 phút	5-10 phút	Trở 1 lần
	500g	15-16 phút	10-15 phút	Trở 2 lần
Thịt gia cầm	200g	7-8 phút	5-10 phút	Trở 3 lần
	500g	17-18 phút	10-15 phút	Trở 1 lần
Thịt gà	1000g	34-35 phút	15-20 phút	Trở 1 lần
	1200g	39-40 phút	15-20 phút	Trở 1 lần
	1500g	48-50 phút	15-20 phút	Trở 2 lần
Cá	100g	3-4 phút	5-10 phút	Trở 1 lần
	200g	6-7 phút	5-10 phút	Trở 1 lần
Cá hồi	200g	6-7 phút	5-10 phút	Trở 2 lần
Tôm	100g	3-4 phút	5-10 phút	Trở 1 lần
	500g	12-15 phút	10-15 phút	Trở 1 lần
Trái cây	200g	4-5 phút	5-8 phút	Trở 2 lần
	300g	8-9 phút	10-15 phút	Trở 1 lần
	500g	12-14 phút	15-20 phút	Trở 1 lần
Bánh mì	100g	2-3 phút	2-3 phút	Trở 2 lần
	200g	4-5 phút	5-6 phút	Trở 2 lần
	500g	10-12 phút	8-10 phút	Trở 2 lần
	800g	15-18 phút	15-20 phút	Trở 3 lần
Bơ	250g	8-10 phút	10-15 phút	Trở 1 lần, đậy nắp
Pho mát	250g	6-8 phút	5-10 phút	Trở 1 lần, đậy nắp
Kem	250g	7-8 phút	10-15 phút	Mở nắp

Rã đông

Chú ý khi rã đông

1. Chỉ sử dụng đĩa thích hợp cho lò vi sóng để rã đông (sứ, thủy tinh, nhựa đặc biệt).
2. Bảng hướng dẫn dành cho thực phẩm tươi sống.
3. Thời gian rã đông phụ thuộc vào chất lượng và khối lượng thực phẩm. Với thực phẩm đông lạnh, để chuẩn bị cho việc rã đông, chia thực phẩm thành các phần nhỏ và trải đều trên khay đựng.
4. Chia thức ăn thật đều bên trong lò. Phần dày nhất của cá hoặc đùi gà phải được đặt lên trên. Các phần mỏng có thể bọc bằng miếng nhôm mỏng. **Quan trọng:** không để miếng nhôm tiếp xúc với thành lò vi sóng, có thể gây phóng điện.
5. Phần nhiều nhất nên được trở, đảo nhiều lần.
6. Chia thực phẩm đông lạnh thật đều, vì phần mỏng, hẹp sẽ rã đông nhanh hơn phần dày nhất ở trên cùng.
7. Thực phẩm giàu chất béo, như bơ, pho mát và kem, ko cần rã đông hoàn toàn. Nếu chúng ở nhiệt độ phòng, có thể sử dụng ngay sau vài phút. Trong trường hợp kem đông cứng, nếu có đá, kem cần được đánh toi trước khi ăn.
8. Đặt gia cầm trên đĩa xoay để nước có thể chảy ra dễ dàng.
9. Bánh mì cần được bọc kín để tránh quá khô.
10. Trở thực phẩm khi lò phát âm báo bíp và màn hình hiển thị **turn**.
11. Lấy thực phẩm đông lạnh ra khỏi bao bì và đừng quên lấy các móc kim loại ra. Nếu sử dụng khay đựng thức ăn đông lạnh để rã đông và nấu, phải lấy móc kim loại ra. Hoặc có thể đặt thức ăn vào khay khác thích hợp hơn cho lò vi sóng.
12. Chất lỏng chảy ra do rã đông, nhất là với thịt gia cầm, nên bỏ đi và không sử dụng với các loại thức ăn khác.
13. Luôn nhớ rằng thời gian nghỉ là bắt buộc với quá trình rã đông, để thực phẩm rã đông hoàn toàn. Thường mất khoảng 15-20 phút.

Nấu bằng vi sóng

Trước khi sử dụng khay đựng, kiểm tra xem nó có thích hợp để sử dụng cho lò vi sóng không (xem “Loại khay đĩa nào có thể được sử dụng?”).

Cắt thức ăn trước khi bắt đầu nấu.

Khi hâm nóng chất lỏng, sử dụng khay đựng có mặt thoáng lớn, để chất lỏng bốc hơi dễ dàng.

Chuẩn bị thức ăn theo hướng dẫn và chú ý thời gian nấu, mức năng lượng được nêu trong bảng.

Nhớ rằng các giá trị đưa ra chỉ ước lượng và thực tế phải phụ thuộc vào điều kiện, nhiệt độ, độ ẩm và loại thực phẩm. Thời gian nấu và mức năng lượng cần thay đổi theo từng trường hợp. Tùy vào thức ăn, thời gian nấu có thể kéo dài hoặc giảm bớt và mức năng lượng có thể tăng hoặc giảm.

Nấu với vi sóng...

1. Lượng thức ăn càng lớn, thời gian nấu càng lâu. Theo quy luật:
 - Gấp đôi khối lượng – gấp đôi thời gian
 - Một nửa khối lượng – một nửa thời gian.
2. Nhiệt độ càng thấp, thời gian nấu càng lâu.
3. Thức ăn lỏng dễ hâm nóng hơn.
4. Chia thức ăn thích hợp trên đĩa xoay sẽ giúp nấu dễ dàng hơn. Nếu thức ăn cứng đặt ở phần ngoài và thức ăn ít cứng hơn được đặt bên trong, có thể hâm nóng được nhiều loại thức ăn cùng lúc.
5. Cửa lò có thể mở bất kì lúc nào. Thiết bị sẽ tự động tắt nguồn. Lò chỉ tiếp tục hoạt động khi cửa đóng.
6. Thức ăn được đậy nắp, thời gian nấu sẽ ít hơn và mùi vị sẽ được giữ lại tốt hơn. Nắp đậy phải cho phép vi sóng đi qua và có một vài lỗ nhỏ cho phép nước chảy ra.

Nấu bằng vi sóng

Chú ý quan trọng!

- Trứng có vỏ và trứng nguyên quả không nên làm nóng bằng lò vi sóng vì có thể nổ.
- Trước khi hâm nóng hay nấu thức ăn có vỏ hoặc có **da** (ví dụ như táo, khoai tây, xúc xích) đâm thủng bằng que nhọn để không bị nứt vỏ.
- Thức ăn được chuẩn bị với một ít nước (ví dụ như **rã đông bánh mì**, làm bắp rang,...), nước sẽ bốc hơi nhanh chóng. Thiết bị sau đó sẽ hoạt động như trong chân không và thức ăn có thể cháy. Trường hợp này có thể gây nguy hiểm cho thiết bị và khay đựng sử dụng. Do đó, chỉ nên cài đặt thời gian vừa đủ để nấu.
- Không thể làm nóng một lượng dầu lớn (**chiên**) bằng lò vi sóng.
- Không hâm nóng chất lỏng trong khay kín. **Có thể gây cháy nổ!**
- **Thức uống có cồn** không được hâm nóng ở nhiệt độ cao. Do đó, lò vi sóng, chỉ nên cài đặt đủ thời gian cần thiết để nấu.
- Không được làm nóng bất cứ nguyên liệu hoặc chất lỏng gây nổ nào trong lò vi sóng.
- Lấy **thức ăn nấu sẵn ra khỏi bao bì**, bởi vì có thể bao bì không chịu được nhiệt. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- **Nếu có nhiều loại khay đựng**, ví dụ như tách, đặt đều nhau trên đĩa xoay.
- Luôn lấy nắp đậy hoặc nùm vú ra khi hâm nóng bình sữa hoặc **bình đựng thức ăn cho trẻ**. Sau khi hâm nóng, lắc hoặc khuấy để đảm bảo thức ăn nóng đều. Nhiệt độ của khay đựng luôn thấp hơn nhiệt độ thức ăn. Kiểm tra nhiệt độ trước khi cho trẻ ăn để tránh bị phỏng cho trẻ.
- **Túi nilon** không được thắt chặt với nút kim loại, nhưng có thể bọc kín bằng một túi nilon khác. Túi có thể được khoét nhiều lỗ nhỏ để chất lỏng dễ chảy ra.
- Khi hâm nóng hoặc nấu thức ăn, đảm bảo nhiệt độ thấp nhất đạt được là **70°C**.
- Trong suốt quá trình nấu, hơi nước có thể đọng lại trên mặt kính và chảy xuống sau một thời gian. Trường hợp này rất bình thường và đặc biệt là trong điều kiện nhiệt độ phòng thấp. Nó sẽ không gây hại đến sự an toàn của thiết bị. Sau khi nấu, rửa lại bằng nước.

Nấu bằng vi sóng

Bảng hướng dẫn – Nấu rau củ

Thực phẩm	Khối lượng (g)	Nước	Năng lượng (W)	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Chú ý
Súp lơ	500	100 ml	850	9-11	2-3	Cắt lát Đậy nắp
Bông cải xanh	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Nấm	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Đậu & cà rốt	300	100 ml	850	7-9	2-3	Cắt khúc hoặc cắt lát Đậy nắp
Cà rốt đông lạnh	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Khoai tây	250	25 ml	850	5-7	2-3	Gọt vỏ, cắt kích thước đều Đậy nắp
Tiêu	250	25 ml	850	5-7	2-3	Cắt khúc hoặc cắt lát Đậy nắp
Tỏi tây	250	50 ml		5-7	2-3	
Cải brussel đông lạnh	300	50 ml	850	6-8	2-3	Đậy nắp
Bắp cải	250	25 ml	850	8-10	2-3	Đậy nắp

Bảng hướng dẫn – Nấu cá

Thực phẩm	Khối lượng (g)	Năng lượng (W)	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Chú ý
Cá phi lê	500	600	10-12	3	Sử dụng nắp đậy. Trở cá sau nửa thời gian nấu.
Cá nguyên con	800	850	2-3	2-3	Sử dụng nắp đậy. Trở cá sau nửa thời gian nấu. Có thể đậy hai đầu của cá.
		400	7-9		

Sử dụng chức năng nướng

Để có được kết quả tốt nhất của chức năng nướng, sử dụng vỉ nướng tặng kèm theo sản phẩm.

Đặt vỉ nướng vào vị trí sao cho không tác dụng với bề mặt kim loại, để tránh gây nguy hiểm do tạo thành sự phóng điện, có thể gây nguy hiểm cho thiết bị.

CHÚ Ý QUAN TRỌNG:

1. Khi sử dụng lò vi sóng lần đầu, có thể có khói và mùi hôi, là do việc sử dụng dầu trong suốt quá trình sản xuất.
2. Sau khi sử dụng vỉ nướng lần đầu, có thể sẽ xuất hiện vành tròn ở lỗ bảo vệ vỉ nướng khỏi nhiệt và chuyển sang màu vàng, do nhiệt độ cao.
3. Mặt kính sẽ đạt nhiệt độ cao khi sử dụng chức năng nướng. Để tránh tằm

với cửa trẻ em, đặt lò vi sóng ở độ cao ít nhất là 80cm.

4. Khi đang sử dụng chức năng nướng, tường và hốc sẽ ở nhiệt độ rất cao. Nên sử dụng bao tay.
5. Sau thời gian dài sử dụng chức năng nướng, lò sẽ tự động ngắt nguồn tạm thời, để đảm bảo độ bền.
6. Quan trọng: khi thức ăn được nướng hoặc nấu trong khay, phải kiểm tra xem khay có thích hợp sử dụng hay không. Xem bảng hướng dẫn.
7. Khi sử dụng chức năng nướng, dầu mỡ có thể bị bắn ra và cháy. Trường hợp này hoàn toàn bình thường và không gây ra lỗi hoạt động của lò.
8. Sau khi nấu, lau rửa bên trong và các phụ tùng, tránh để vết bẩn đóng lại.

Bảng hướng dẫn – Nướng không dùng vi sóng

Thực phẩm	Khối lượng (g)	Thời gian (phút)	Chú ý
Cá			
Cá vược Cá mèi/Cá chép	800- 6-8 con	18-24 15-20	Rưới một lớp bơ mỏng lên cá. Sau một nửa thời gian, trở cá và rắc gia vị lên.
Thịt			
Xúc xích	6-8 cái	22-26	Dùng vỉ xuyên theo một nửa chiều dài và trở đều khi nướng.
Hamburger đông lạnh	3 cái	18-20	
Sườn (dày 3cm)	400	25-30	Nửa thời gian nướng, rưới mỡ hoặc bơ và trở sườn.
Thực phẩm khác			
Bánh mì nướng	4 cái	1 ½ -3	Xem độ vàng của bánh.
Sandwich nướng	2 cái	5-10	Xem độ vàng của bánh.

Làm nóng lò 2 phút trước khi sử dụng. Nếu không có lý do đặc biệt, sử dụng vỉ nướng. Thời gian đã chỉ định đơn thuần chỉ là lý thuyết và phải dựa vào thành phần và khối lượng thực phẩm, cũng như kết quả mong muốn. Thịt và cá sẽ đạt được mùi vị ngon nhất nếu được rưới một ít dầu thực vật, hương liệu và gia vị và được ướp trước khi nướng vài tiếng. Muối chỉ nên thêm vào sau khi nướng.

Xúc xích không cần mở nếu được xiên bằng que trước khi nướng.

Sau một nửa quá trình nướng, kiểm tra việc nấu nướng và nếu có thể, trở thức ăn hoặc thêm một ít dầu.

Vỉ nướng bình thường có thể thích hợp cho lát thịt và cá mỏng. Lát thịt mỏng chỉ cần trở một lần, trong khi những miếng to hơn sẽ phải trở nhiều lần. Trong trường hợp nướng cá, nên nướng hai đầu cùng lúc, miệng và đuôi trước khi đặt lên vỉ.

Sử dụng chức năng nướng

Bảng chỉ dẫn – Vi sóng và nướng

Chức năng vi sóng và nướng rất lý tưởng cho nấu ăn nhanh và nướng vàng bánh mì cùng lúc. Nó cũng có thể được sử dụng để chuẩn bị thức ăn giòn.

Chức năng vi sóng và nướng dựa trên sự luân phiên. Vi sóng sẽ nấu chín và chức năng nướng sẽ làm vàng bánh mì.

Món ăn	Khối lượng (g)	Loại đĩa	Công suất (W)	Thời gian (phút)	Khoảng thời gian (phút)
Phomat trộn mì ống	500	Đĩa trệt	180	12 – 17	3 – 5
Phomat trộn khoai tây	800	Đĩa trệt	360	20 – 22	3 – 5
Bột + cà chua + nước sốt + phomat	Khoảng 800	Đĩa trệt	360	15 – 20	3 – 5
Phomat kem nướng	Khoảng 500	Đĩa trệt	180	18 – 20	3 – 5
2 đùi gà tươi (nướng)	200 mỗi cái	Đĩa trệt	180	10 – 15	3 – 5
Gà	Khoảng 1000	Đĩa thấp và sâu	180	35 – 40	3 – 5
Súp hành tây phomat	2 x 200 (g) tách	Chén súp	180	2 – 4	3 – 5

Trước khi sử dụng, kiểm tra đĩa và khay đựng có an toàn với lò vi sóng không. Chỉ sử dụng các loại đĩa dùng cho lò vi sóng.

Các loại đĩa sử dụng cho chức năng kết hợp phải thích hợp cho cả vi sóng và nướng. Xem bảng hướng dẫn các loại đĩa có thể sử dụng.

Các giá trị cung cấp chỉ là ước lượng, trên thực tế phải phụ thuộc vào điều kiện, nhiệt độ, độ ẩm và loại thức ăn.

Nếu thời gian không đủ để làm vàng thức ăn, chỉnh chế độ nướng thêm 5 hoặc 10 phút.

Thức ăn chiên giòn và gia cầm cần nấu lâu hơn khoảng 3 hay 5 phút, để thức ăn được nóng đều.

Nếu không có hướng dẫn trái ngược nhau, sử dụng đĩa xoay để nấu.

Các giá trị chỉ định chỉ có giá trị khi lò đang nguội (tốt hơn là không làm nóng trước).

Loại thiết bị nào được sử dụng?

Đối với chức năng nướng của lò vi sóng, điều quan trọng phải nhớ rằng lò tương tác với bề mặt kim loại. Kính, gốm, sứ, nhựa và giấy sẽ thích hợp với lò.

Do đó, các nồi và đĩa kim loại dùng để nấu nướng hoặc các thiết bị có kim loại không nên đưa vào lò. Thủy tinh và gốm có các bộ phận bằng kim loại cũng không thích hợp.

Các chất liệu phù hợp là kính chịu lửa, cách nhiệt, gốm hoặc sứ. Pha lê và sứ nên chỉ được sử dụng trong một thời gian ngắn để rã đông hoặc hâm thức ăn đã nấu chín.

KIỂM TRA ĐĨA ĐUNG THỨC ĂN

Đặt đĩa vào bên trong lò và bật công suất cao nhất trong 20 giây. Nếu nó vẫn nguội hoặc không quá nóng thì phù hợp. Ngược lại, nếu quá nóng hoặc gây chập điện sẽ không phù hợp.

Thức ăn nóng lên truyền nhiệt vào đĩa làm đĩa nóng lên. Do đó, nên sử dụng găng tay.

Chức năng nướng

Đối với chức năng này, đĩa đựng thức ăn phải chịu được nhiệt độ ít nhất 250°C. Đĩa nhựa không phù hợp.

Chức năng kết hợp

Đĩa được sử dụng phải phù hợp với chức năng nướng của cả lò và vi lò.

Thiết bị đựng thức ăn bằng nhôm và lá nhôm

Thức ăn được nấu sơ trong các thiết bị bằng nhôm hoặc gói trong lá nhôm có thể cho vào lò vi sóng nếu theo các hướng dẫn sau:

- Chú ý đến hướng dẫn của nhà sản xuất in trên bao bì

- Thiết bị nhôm không cao hơn 3 cm và không chạm vào thành khoang lò (khoảng cách tối thiểu 3 cm). Không sử dụng nắp nhôm.
- Đặt thiết bị nhôm trực tiếp lên tấm xoay. Nếu sử dụng vi lò, thiết bị này được đặt lên tấm xoay bằng sứ. Không đặt trực tiếp lên vi lò.
- Thời gian nấu dài hơn bởi vì lò chỉ nhận phần thức ăn ở bên trên. Nếu nghi ngờ hãy sử dụng đĩa đựng phù hợp với lò.
- Lá nhôm được sử dụng phản ứng với lò trong suốt quá trình rã đông. Thức ăn mềm như thịt gia cầm hoặc thịt thái lát được bảo vệ tránh nhiệt dư bằng cách phủ hai đầu lại.
- **Điều quan trọng:** Lá nhôm phải nằm cách xa thành khoang lò vì nó có thể gây chập điện.

NẮP ĐẬY

Nên sử dụng nắp đậy bằng kính hoặc nhựa hoặc màn phủ dính vì các lý do sau:

1. Ngăn bốc hơi quá nhiều (đặc biệt thời gian nấu dài)
2. Nấu nhanh
3. Thức ăn không bị khô
4. Vẫn giữ được hương vị

Nắp đậy nên có lỗ thông hơi. Các túi nhựa phải cũng có nhiều lỗ nhỏ. Khi sử dụng các chai hoặc lọ đựng thức ăn cho em bé hoặc các đồ dùng tương tự khác để hâm nóng không được đậy nắp tránh trường hợp cháy nổ.

Bảng hướng dẫn sau cung cấp các nguyên tắc chung về các loại thức ăn phù hợp với mọi tình huống.

Loại thiết bị nào được sử dụng?

Bảng hướng dẫn – Thiết bị đựng thức ăn

Chế độ hoạt động Loại đĩa	Vi sóng		Nướng	Vi sóng + Nướng
	Rã đông/ làm nóng	Nấu		
Thủy tinh & sứ 1) Sử dụng gia đình, không chống lửa, có thể rửa bằng máu rửa chén	Có	Có	Không	Không
Gốm men Thủy tinh và sứ chịu lửa	Có	Có	Có	Có
Đĩa bằng gốm và đất nung Không tráng men Tráng men không trang trí kim loại	Có	Có	Không	Không
Đĩa đất nung Không tráng men Tráng men	Có Không	Có Không	Không Không	Không Không
Đĩa nhựa 2) Chịu nhiệt đến 100°C Chịu nhiệt đến 250°C	Có Có	Không Có	Không Không	Không Không
Màng nhựa 3) Màng giữ chặt Giấy bóng	Không	Không	Không Không	Không Không
Giấy, các tông, giấy da 4)	Có	Không	Không	Không
Kim loại Lá nhôm Thiết bị nhôm 5) Phụ kiện (vỉ lò)	Có Không Không	Không Có Không	Có Có Có	Không Có Có

1. Không cạnh mạ vàng hay bạc và kính không chì
2. Nhớ theo hướng dẫn của nhà sản xuất
3. Không sử dụng kim loại gần các túi đựng trên. Xoi lỗ túi đựng. Dùng màn bao thức ăn
4. Không sử dụng tấm xoay bằng giấy
5. Chỉ nung các thiết bị nung không dùng nắp. Kim loại nhôm không chạm vào thành khoang lò.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Lau chùi là cách bảo quản cần thiết duy nhất.

Cảnh báo! Lò vi sóng và các đệm cửa lò cần được lau chùi thường xuyên, lấy sạch thức ăn còn sót lại. Nếu lò vi sóng không được lau chùi cẩn thận, bề mặt lò có thể bị hỏng, làm giảm tuổi thọ của lò và có thể gây ra nguy hiểm.

Cảnh báo! Việc lau chùi phải diễn ra khi đã ngắt nguồn điện. **Rút phích cắm hoặc tắt điện của lò.**

Không sử dụng các hoạt chất hay vật nhọn để lau chùi, máy rửa chén hay các vật nhọn có thể làm trầy bề mặt, sẽ làm xuất hiện các vết lõm.

Không sử dụng áp suất cao hay phun nước để làm sạch thiết bị.

Mặt ngoài lò:

1. Vệ sinh mặt ngoài lò bằng bột trung tính, nước ấm ẩm và giẻ ướt.
2. Không dùng nước tưới trên cấu trúc mặt lò.

Mặt trong lò:

1. Sau mỗi lần sử dụng, lau chùi các thành trong lò với giẻ ướt.
2. Không để nước lọt vào các lỗ thông hơi của lò.
3. Khi khoang lò dơ, hãy đặt một ly nước lên trên khay này ở mức công suất tối đa khoảng 4 phút. Hơi nước bốc ra sẽ làm dịu vết dơ và lau chùi bằng giẻ mềm.

Điều quan trọng: Không nên vệ sinh lò bằng máy làm sạch hơi nước. Vì làm như vậy, hơi nước sẽ bốc lên tới các bộ phận có điện và gây đoản mạch điện.

Nếu bề mặt inox lò dơ nhiều nên dùng sản phẩm làm sạch không có chất nhớt.

Sau đó rửa lại bằng nước nóng và lau khô.

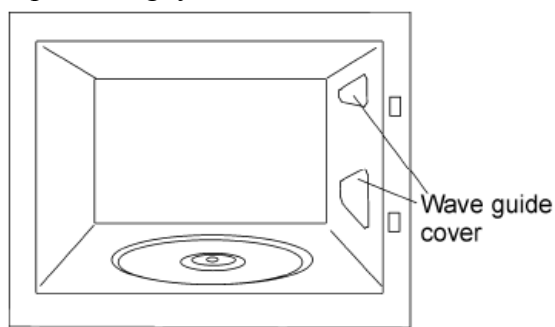
4. Lau chùi các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng. Nếu chúng dơ, đầu tiên hãy ngâm vào nước và sau đó sử dụng bàn chải và bọt biển để tẩy. Các phụ kiện có thể được làm sạch bằng máy rửa bát đĩa. Đảm bảo tấm xoay và đế tương ứng luôn sạch sẽ.

Cửa lò, bản lề cửa và mặt trước lò:

1. Những bộ phận này phải luôn sạch sẽ, đặc biệt các bề mặt tiếp xúc giữa cửa lò và mặt trước lò không bị rò rỉ.
2. Muốn vệ sinh, nên dùng bột trung tính, nước ấm ẩm. Lau khô bằng giẻ mềm.

Lớp phủ thiết bị dẫn vi sóng bằng mica:

Luôn giữ lớp mica luôn sạch. Thức ăn còn trên các nắp phủ mica có thể làm biến dạng nắp hoặc dễ bắt lửa. Do đó, nên lau chùi kỹ nhưng không được sử dụng các sản phẩm có chất nhớt hoặc vật cọ bén. Không di dời nắp tránh nguy hiểm.



SỰ CÓ GẶP PHẢI

Lò không hoạt động sai chức năng:

- Phích điện có được cắm đúng vào ổ điện không?
- Đóng cửa lò có đúng không? Cửa lò phát tiếng động khi đóng lại.
- Có vật lạ giữa cửa lò và dòng điện không?

Thức ăn không nóng hoặc hâm nóng rất lâu:

- Bạn có sử dụng đĩa đựng bằng kim loại không?
- Bạn có chọn thời gian hoạt động và mức công suất phù hợp không?
- Bạn có đặt mẫu thức ăn quá lớn hoặc quá lạnh hơn bình thường trong lò không?

Thức ăn quá nóng, khô hoặc bị cháy:

- Bạn có chọn thời gian hoạt động và mức công suất phù hợp không?

Có tiếng ồn phát ra khi lò đang hoạt động:

- Có xảy ra chập điện bên trong lò không?
- Đĩa đựng có tiếp xúc với thành khoang lò không?
- Có cái xiên hay muỗng bên trong lò không?

Đèn bên trong lò không sáng:

- Nếu tất cả chức năng hoạt động hợp lý, đèn có thể tắt. Bạn tiếp tục cho lò hoạt động.
- Chỉ bộ phận Hỗ trợ kỹ thuật mới có thể thay bóng đèn trong lò.

Cáp nguồn bị hỏng




- Cáp nguồn được thay tại nơi sản xuất, các đại lý được ủy quyền hoặc các kỹ thuật viên có hiểu biết về điều này nhằm tránh rủi ro và vì cảm các dụng cụ đặc biệt.

Nếu có bất kỳ lỗi nào khác hãy liên hệ Dịch vụ hỗ trợ khách hàng.

Tất cả hoạt động sửa chữa đều được thực hiện bởi các kỹ thuật viên chuyên nghiệp.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mô tả các chức năng của nút điều khiển

Ký hiệu	Mô tả	Công suất	Thức ăn
	Vi sóng	90 W	Rã đông chậm đối với thức ăn mềm, giữ nóng thức ăn
		180 W	Nấu ở nhiệt thấp, nấu cơm Rã đông nhanh
		360 W	Làm tan bơ Hâm nóng thức ăn em bé
		600 W	Nấu rau quả và các thức ăn khác Nấu và hâm nóng kỹ Hâm nóng và nấu nướng số lượng ít Hâm nóng thức ăn mềm
		850 W	Nấu và làm nóng chất lỏng và thức ăn khác nhanh
	Vi sóng + Nướng	90 W	Làm vàng bánh mì nướng
		180 W	Nướng thịt gia cầm và thịt
		360 W	Nướng bánh và các loại thực phẩm có phomat
	Nướng	---	Nướng tất cả các loại thức ăn

Các đặc điểm tính năng:

- Điện áp AC
- Công suất nguồn
- Công suất nướng
- Công suất vi sóng đầu ra
- Tần số vi sóng
- Kích thước mặt ngoài (RxCxS)
- Kích thước khoang lò (RxCxS)
- Dung tích
- Trọng lượng

Xem bảng đặc điểm kỹ thuật

2500W

1200W

850W

2450 MHz

595 x 390 x 334 mm

350 x 210 x 280 mm

22 l

22 kg