

Các bộ phận của lò

1. Tay cầm cửa

Kéo ra để mở cửa. Mở cửa trong lúc đang nấu sẽ dừng lại quá trình nấu mà không hủy bỏ chương trình. Máy sẽ tiếp tục nấu ngay khi cửa đóng lại. Sẽ khá an toàn khi mở cửa bất cứ lúc nào trong một chương trình nấu và sẽ không có nguy cơ tiếp xúc với vi sóng.

2. Cửa sổ lò

3. Lỗ thông khí

4. Ống dẫn nạp vi sóng (Không được tháo.)

5. Lỗ thông khí bên ngoài

6. Bảng điều khiển

7. Dây điện nguồn

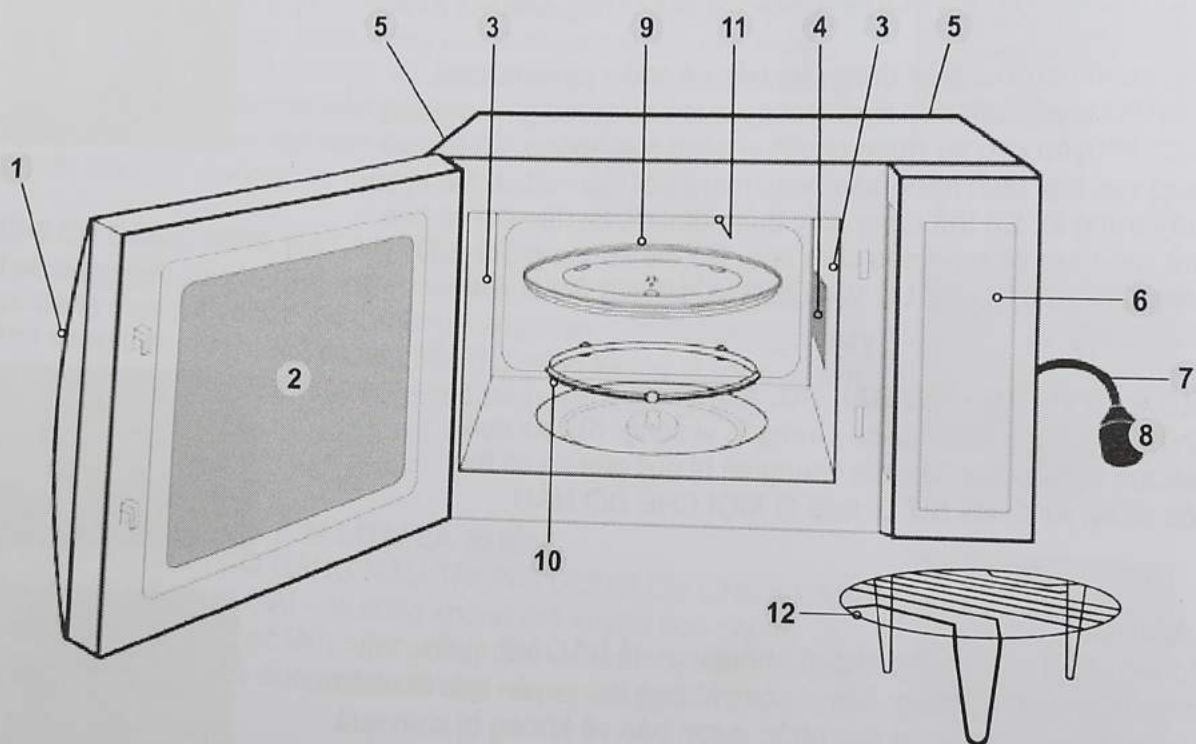
8. Phích

9. Đĩa thủy tinh

10. Vòng xoay

11. Bộ phận nướng

12. Giá đỡ thép

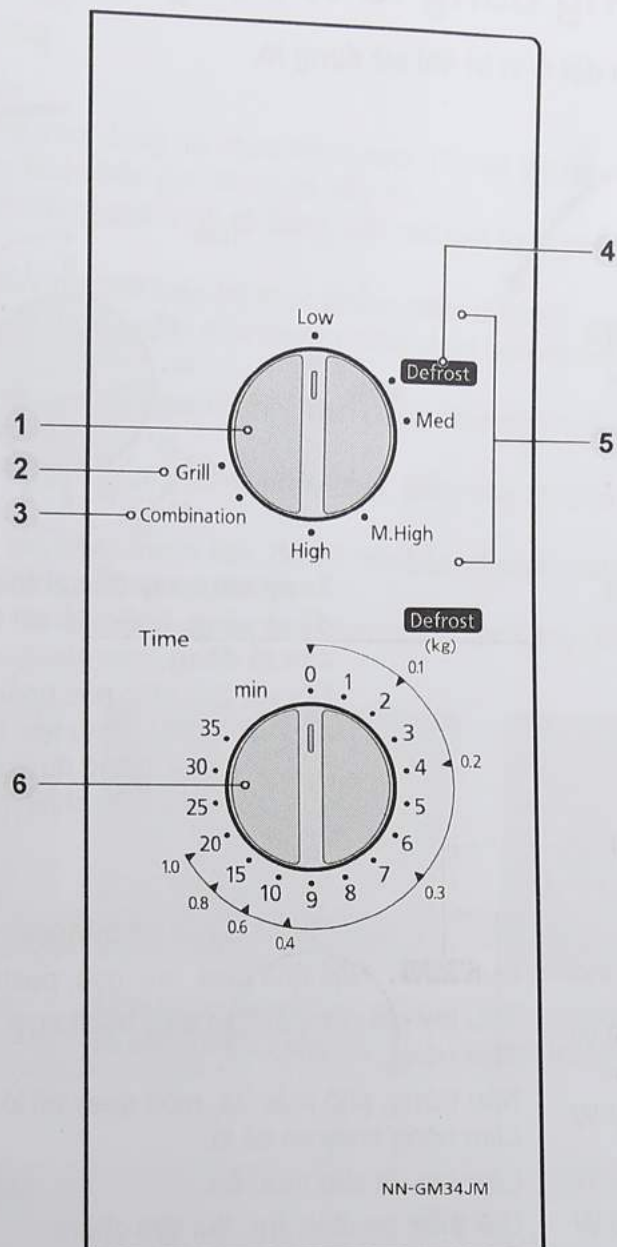


Các nhãn nhận diện và thận trọng được gắn trên lò vi sóng.

■ Lưu ý

Hình minh họa trên chỉ dùng để tham khảo.

Bảng điều khiển



1 Nút xoay chọn chế độ nấu

2 Đặt nướng

3 Đặt kết hợp

4 Công suất rã đông

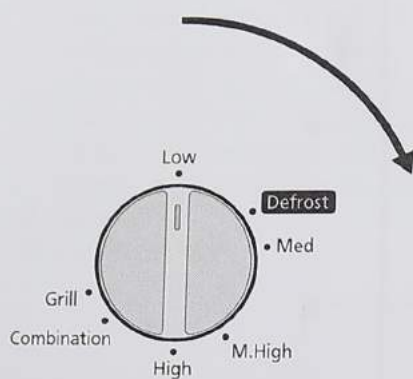
5 Công suất vi sóng

6 Nút xoay chọn thời gian/trọng lượng

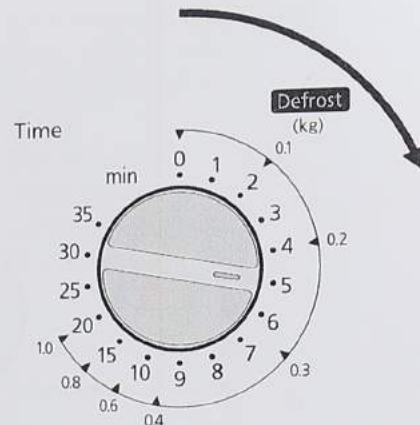
- Bảng điều khiển có thể có khác biệt về bề ngoài, nhưng từ ngữ trên các phím và chức năng đều sẽ giống nhau.

Nấu và rã đông bằng lò vi sóng

Đĩa thủy tinh phải luôn đặt ở vị trí khi sử dụng lò.



Xoay nút xoay để chọn mức công suất mong muốn.



Xoay nút xoay để cài thời gian nấu cho chế độ vi sóng, hoặc để cài trọng lượng thức ăn cần rã đông.

Đối với thời gian nấu ngắn, hãy xoay nút qua 2 phút rồi điều chỉnh đến thời gian cần thiết. Đối với trọng lượng dưới 0,1 kg, hãy xoay nút qua 0,1 kg rồi điều chỉnh đến trọng lượng cần thiết.

Mức Công Suất		Ví dụ về cách Sử dụng
Cao	800 W	Đun nước. Nấu quả tươi, rau, gạo, pasta và mì.
Trung bình Cao	700 W	Nấu thịt gia cầm, thịt gia súc, bánh ngọt và món tráng miệng. Sữa nóng.
Trung bình	360 W	Nấu trứng, phô mát, cá, món quay bỏ lò, hầm và cuộn thịt. Làm nóng chảy sô cô la.
Rã đông	270 W	Làm tan đá cho thức ăn.
Thấp	250 W	Giữ thức ăn chín ấm. Sủi tăm chậm.

■ Lưu ý

1. Nếu cửa lò đã đóng, lò sẽ bắt đầu nấu/rã đông ngay lập tức.
2. Nếu bạn muốn kiểm tra thức ăn trong quá trình nấu chỉ cần mở cửa lò ra. Lò sẽ tự động ngừng nấu. Để tiếp tục nấu, hãy đóng cửa lò lại.
3. Để ngừng nấu, xoay nút xoay Chọn thời gian/trọng lượng về vị trí số không. Thời gian nấu có thể được đặt lại bất cứ lúc nào trong suốt chu trình nấu bằng cách xoay nút này.
4. Khi lấy thức ăn ra khỏi lò sau khi nấu xong, kiểm tra nút xoay Chọn thời gian/trọng lượng đang ở vị trí số không.
5. Khi được khoảng một nửa thời gian rã đông, hãy đảo thức ăn, lấy phần/thức ăn bị rã đông ra, hoặc bọc phần đầu dẹt/mỡ/xương cần nướng bằng giấy nhôm. Tham khảo Hướng dẫn rã đông ở trang 15 để biết chi tiết.

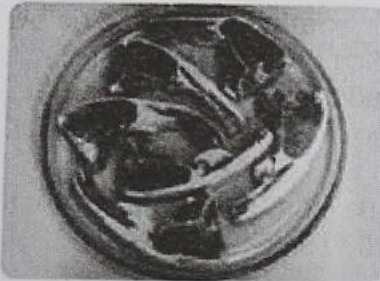
Hướng dẫn rã đông

Để có kết quả tốt nhất:

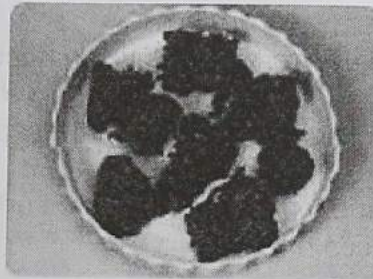
1. Đặt thực phẩm trong một dụng cụ chứa thích hợp. Thịt và thịt gà nên được đặt trên một chiếc đĩa úp ngược hoặc trên giá đỡ nhựa nếu có.
2. Kiểm tra thực phẩm trong quá trình rã đông, bởi các loại thực phẩm sẽ có tốc độ rã đông khác nhau.
3. Không cần thiết phải che phủ toàn bộ thực phẩm (xem điểm 6).
4. Luôn đảo hoặc khuấy thực phẩm nửa chừng. Che chắn bảo vệ nếu cần thiết (xem điểm 6).
5. Thịt băm, thịt chặt và các miếng nhỏ khác nên được chia nhỏ hoặc tách ra và được đặt thành một lớp duy nhất.
6. Che chắn bảo vệ sẽ ngăn thực phẩm bị nấu chín. Điều này chỉ cần thiết khi rã đông gà và miếng thịt to.

Phần bên ngoài sẽ tan băng trước tiên, do đó hãy bảo vệ phần cánh/ức/mỡ/xương bằng các mảnh lá nhôm được giữ bằng tăm tre.

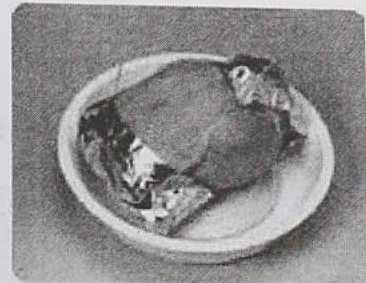
7. Chờ thời gian chờ sao cho phần giữa của thực phẩm tan băng (tối thiểu là 1 giờ cho miếng thịt to và gà nguyên con).



Sắp xếp thực phẩm thành một lớp duy nhất.



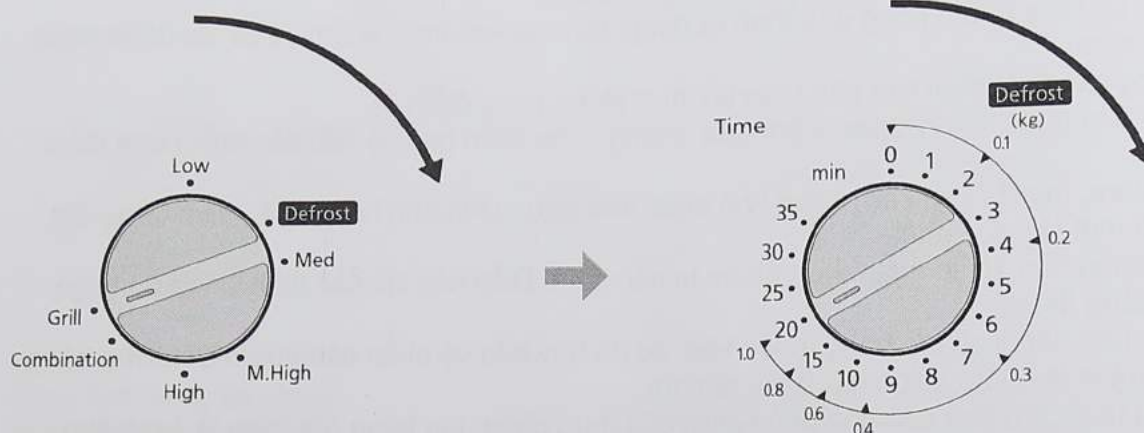
Đảo hoặc tách thực phẩm ra càng sớm càng tốt.



Che chắn bảo vệ gà và miếng thịt to.

Nướng

Chế độ NƯỚNG đặc biệt hữu ích cho các lát mỏng thịt, thịt bít tết, thịt nướng, xúc xích hoặc miếng gà. Chế độ này cũng thích hợp cho bánh mì nóng và tất cả các món gratin (có lớp da nướng giòn).



Quay số để chọn đặt Nướng.

Quay số để đặt thời gian nấu.

Đối với thời gian nấu ngắn, quay số qua 2 phút và sau đó điều chỉnh đến thời gian yêu cầu. Nếu cửa đã đóng lại, thời gian nấu sẽ bắt đầu ngay lập tức.

■ Lưu ý

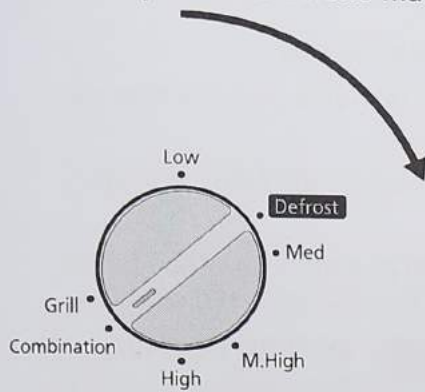
1. Đặt thực phẩm lên trên giá đỡ thép trên đĩa thủy tinh. Đặt một tấm cách nhiệt bên dưới để thu gom dầu mỡ và nhỏ giọt chảy xuống.
2. Tuyệt đối không che phủ thực phẩm khi nướng.
3. KHÔNG làm nóng lò trước.
4. Thiết bị sẽ không sử dụng công suất vi sóng nào ở chế độ nấu NƯỚNG.
5. Hầu hết các loại thực phẩm đòi hỏi phải đảo nửa chừng trong khi nấu. Khi đảo thực phẩm, hãy mở cửa lò và CẨN THẬN lấy giá đỡ thép ra bằng gang tay dùng cho lò.
6. Sau khi đảo, hãy đưa thực phẩm trở về trong lò và đóng cửa lại. Việc nấu nướng sẽ tự động khởi động lại. Có thể mở cửa lò bất cứ lúc nào mà vẫn an toàn nhằm kiểm tra quá trình nướng thực phẩm.
7. Bộ phận nướng sẽ phát sáng và tắt trong khi nấu - điều này là bình thường.
8. KHÔNG chạm vào thiết bị gia nhiệt trên đỉnh của khoang bên khi khoang đang nóng. Thiết bị gia nhiệt có thể vẫn còn nóng.
9. Sau khi sử dụng chế độ NƯỚNG, máy có thể không hoạt động trong một thời gian để tránh bị quá nóng.

■ THẬN TRỌNG!

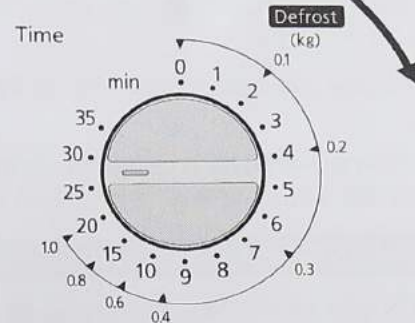
Phải luôn sử dụng giá đỡ thép với đĩa thủy tinh đúng vị trí. Lấy giá đỡ thép ra khỏi lò bằng cách giữ giá đỡ và đĩa chịu nhiệt thật chắc. Sử dụng gang tay dùng cho lò khi lấy các phụ kiện ra. Tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.

Nấu kết hợp

Khi nấu ăn bằng lò KẾT HỢP, công suất VI SÓNG sẽ nấu thức ăn nhanh chóng trong khi chế độ NƯỚNG sẽ cho màu nâu và độ giòn truyền thống.



Quay số để chọn đặt Kết hợp.



Quay số để đặt thời gian nấu.

Đối với thời gian nấu ngắn, quay số qua 2 phút và sau đó điều chỉnh đến thời gian yêu cầu. Nếu cửa đã đóng lại, thời gian nấu sẽ bắt đầu ngay lập tức.

■ Lưu ý

1. Trong khi nấu đĩa thủy tinh có thể rung nhẹ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
2. Giá đỡ thép được thiết kế để sử dụng cho chế độ KẾT HỢP và NƯỚNG. Tuyệt đối không cố gắng sử dụng bất cứ phụ kiện kim loại nào khác, trừ loại đi kèm với lò. Đặt một đĩa chịu nhiệt bên dưới để thu gom mọi dầu mỡ hoặc nhỏ giọt chảy xuống.
3. Chỉ sử dụng giá đỡ như mô tả. KHÔNG sử dụng nếu vận hành lò với ít hơn 200 g thực phẩm ở chương trình thủ công. Đối với số lượng nhỏ, đừng nấu bằng chế độ KẾT HỢP, nhưng hãy nấu bằng chế độ NƯỚNG hoặc VI SÓNG để có kết quả tốt nhất.
4. Tuyệt đối không che phủ các loại thực phẩm khi nấu ở chế độ KẾT HỢP.
5. KHÔNG gia nhiệt trước cho lò ở chế độ KẾT HỢP.
6. Có thể vô tình xảy ra hiện tượng phóng hồ quang điện nếu sử dụng trọng lượng thực phẩm không chính xác, giá đỡ thép đã bị hư hỏng, hoặc dùng dụng cụ chứa bằng kim loại. Phóng hồ quang sẽ nhấp nháy tia sáng xanh dương thấy được trong lò vi sóng. Nếu điều này xảy ra, hãy dừng vận hành lò ngay lập tức.
7. Một số loại thực phẩm cần được nấu ở chế độ KẾT HỢP mà không dùng giá đỡ ví dụ như thịt nướng, các món gratin tạo lớp da nóng giòn, bánh nướng và bánh pudding. Thực phẩm phải được đặt trong đĩa phi kim loại chịu nhiệt và đặt trực tiếp lên đĩa thủy tinh.
8. KHÔNG dùng các dụng cụ chứa chịu VI SÓNG bằng nhựa với các chương trình KẾT HỢP (trừ phi thích hợp cho việc nấu KẾT HỢP). Đĩa phải có khả năng chịu được sức nóng của bộ phận nướng trên đỉnh lò - kính chịu nhiệt hoặc gốm là các vật liệu lý tưởng.
9. KHÔNG dùng các đĩa bằng kim loại hoặc hộp thiếc, bởi vi sóng sẽ không xuyên qua thực phẩm đồng đều.

■ THẬN TRỌNG!

Phải luôn sử dụng giá đỡ thép với đĩa thủy tinh đúng vị trí. Lấy giá đỡ thép ra khỏi lò bằng cách giữ giá đỡ và đĩa chịu nhiệt thật chắc. Sử dụng găng tay dùng cho lò khi lấy các phụ kiện ra. Tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong cửa cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.

Hướng dẫn nấu và hâm nóng

Hầu hết các loại thực phẩm hâm nóng rất nhanh trong lò bằng mức công suất CAO. Các món ăn có thể đưa trở lại nhiệt độ khi dùng chỉ trong vài phút.

Luôn kiểm tra thực phẩm có nóng sốt hay không và đưa trở lại lò nếu cần.

Quy tắc thông thường là hãy luôn che phủ các loại thực phẩm ướt, ví dụ súp, thịt hầm và các món ăn dùng đĩa.

Không che phủ các loại thức ăn khô, ví dụ như bánh mì, bánh nướng thịt băm, cuộn xúc xích, v.v...

Hãy nhớ khi nấu hoặc hâm nóng bất cứ thực phẩm nào thì cần phải khuấy hay đảo bất cứ khi nào có thể. Thao tác này sẽ bảo đảm nấu hoặc hâm nóng ở bên ngoài lẫn ở giữa.

BÁNH NƯỚNG THỊT BĂM - THẬN TRỌNG

HÃY NHỚ ngay cả khi vỏ bánh nướng đã mát có thể chạm vào, phần nhân vẫn còn nóng sốt và sẽ làm ấm vỏ bánh. Cần thận trọng không làm nóng quá mức nếu không có thể làm cháy do các chất béo và đường có nhiều trong phần nhân. Kiểm tra nhiệt độ phần nhân trước khi dùng để tránh bị phỏng miệng.

BÁNH PUDDING VÀ CHẤT LÔNG - THẬN TRỌNG

Bánh pudding và các loại thực phẩm khác giàu chất béo hoặc đường, ví dụ như mút, bánh nhân thịt băm, đều không được làm nóng quá mức. Các món này không bao giờ được bỏ mặc bởi nấu quá mức các món này có thể bắt cháy. Cần hết sức cẩn thận khi hâm nóng các món này.

Không được bỏ mặc không theo dõi.

Không thêm rượu vào nữa.

BÌNH SỮA EM BÉ - THẬN TRỌNG

Sữa hoặc sữa bột **PHẢI** được lắc kỹ trước khi làm nóng và lắc lại một lần nữa khi làm nóng xong và kiểm tra cẩn thận trước khi cho em bé bú.

Đối với 7-8 fl. oz. sữa ở nhiệt độ tủ lạnh, hãy tháo phần đầu trên và núm vú ra. Làm nóng ở mức công suất CAO trong 30-50 giây.

KIỂM TRA CẨN THẬN TRƯỚC KHI CHO BÚ.

Đối với 3 fl. oz. sữa ở nhiệt độ tủ lạnh, hãy tháo phần đầu trên và núm vú ra. Làm nóng ở mức công suất CAO trong 15-20 giây.

KIỂM TRA CẨN THẬN TRƯỚC KHI CHO BÚ.

Lưu ý: Phần sữa ở trên đầu bình sữa sẽ nóng hơn nhiều so với ở phía dưới đáy.

Bình sữa phải được lắc kỹ và kiểm tra trước khi sử dụng.

CHÚNG TÔI KHÔNG KHUYẾN BẠN SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG ĐỂ TIỆT TRÙNG BÌNH SỮA EM BÉ.

Nếu bạn có máy khử trùng bằng vi sóng đặc biệt chúng tôi đề nghị bạn phải hết sức thận trọng, bởi lượng nước được dùng rất thấp. Điều cực kỳ quan trọng là phải hoàn toàn tuân thủ các hướng dẫn của nhà sản xuất.

MÓN ĂN DÙNG ĐĨA

Khẩu vị của mỗi người thường khác nhau và thời gian hâm nóng tùy thuộc vào món ăn đó. Các món đặc, ví dụ như khoai tây nghiền, nên được dàn trải ra cho đều.

Nếu thêm nhiều nước thịt, có thể cần thêm thời gian.

Đặt các món đặc hơn ở bên ngoài của đĩa.

Mức công suất CAO từ 2-4 phút sẽ hâm nóng một phần trung bình.

Đừng xếp chồng các món ăn.

THỰC PHẨM ĐÓNG HỘP

Lấy thực phẩm ra khỏi hộp và đặt vào đĩa thích hợp trước khi làm nóng.

SÚP

Dùng một cái bát và khuấy lên trước khi làm nóng và ít nhất một lần trong thời gian hâm nóng và một lần nữa vào lúc cuối.

THỊT HẦM

Khuấy lúc nửa chừng và một lần nữa vào lúc cuối khi làm nóng.

Thắc mắc và câu trả lời

Q: Tại sao lò của tôi lại không bật lên?

A: Khi lò không bật, hãy kiểm tra như sau:

1. Lò có được cắm điện chặt không?
Tháo phích cắm khỏi ổ cắm, đợi 10 giây và cắm lại.
2. Kiểm tra bộ ngắt mạch và cầu chì.
Đặt lại bộ ngắt mạch hoặc thay thế cầu chì nếu bị nhảy hoặc cháy.
3. Nếu bộ ngắt mạch hoặc cầu chì vẫn bình thường, hãy cắm một thiết bị khác vào ổ cắm đó. Nếu thiết bị khác vẫn hoạt động, có thể lò có vấn đề. Nếu thiết bị khác không hoạt động, có thể ổ cắm điện có vấn đề.
Nếu dường như có sự cố với lò, hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ được ủy quyền.

Q: Các lò gây nhiễu sóng với TV của tôi. Điều này có bình thường không?

A: Có thể xảy ra nhiễu sóng radio và TV khi bạn nấu bằng lò vi sóng. Việc cản nhiễu này tương tự như cản nhiễu gây ra bởi những thiết bị nhỏ như máy trộn, máy hút chân không, máy sấy tóc, v.v...
Đấy không phải là sự cố với lò nướng của bạn.

Q: Đôi khi có khí ám phát ra từ các lỗ thông khí của lò. Tại sao?

A: Nhiệt thoát ra từ thực phẩm đang nấu sẽ làm nóng không khí trong khoang lò. Không khí nóng này được đưa ra khỏi lò theo dạng luồng khí trong lò. Không có vi sóng nào trong không khí. Tuyệt đối không được chặn các lỗ thông khí của lò trong quá trình nấu.

Q: Tôi có thể sử dụng nhiệt kế lò thông thường bên trong lò không?

A: Chỉ khi nào bạn đang dùng chế độ NƯỚNG. Kim loại trong một số nhiệt kế có thể gây ra hồ quang trong lò và không nên dùng chúng ở các chế độ NẤU VI SÓNG và KẾT HỢP.

Q: Có tiếng hú và lách cách phát ra từ lò khi tôi nấu ở chế độ KẾT HỢP. Cái gì tạo ra những tiếng ồn này?

A: Các tiếng ồn này xảy ra khi lò tự động chuyển từ năng lượng VI SÓNG qua chế độ NƯỚNG để tạo cài đặt KẾT HỢP. Điều này là bình thường.

Q: Lò có mùi và phát ra khói khi sử dụng chức năng KẾT HỢP và NƯỚNG. Tại sao?

A: Sau khi dùng nhiều lần, khuyến cáo nên lau sạch lò và sau đó chạy lò mà không có thức ăn, đĩa thủy tinh và vòng xoay ở chế độ NƯỚNG trong vòng 5 phút. Thao tác này sẽ đốt cháy bất cứ thực phẩm, chất cặn hoặc dầu mỡ nào có thể gây mùi và/hoặc khói.

Bảo quản lò vi sóng của bạn

1. Lò phải được rút phích điện trước khi làm sạch.
2. Thường xuyên làm sạch bên trong lò, các miếng đệm cửa và chỗ đệm cửa. Khi thực phẩm bắn văng ra hoặc chất lỏng đổ tràn dính vào vách lò, miếng đệm cửa và chỗ đệm cửa hãy lau sạch bằng vải ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy nhẹ nếu lò quá bẩn. Khuyến cáo không nên sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc gây ăn mòn. Tránh làm sạch vùng ống dẫn nạp vi sóng nằm ở bên tay phải thành khoang lò.
KHÔNG SỬ DỤNG CÁC CHẤT TẨY RỬA LÒ BÁN TRÊN THỊ TRƯỜNG.
3. Không sử dụng các chất lau rửa mạnh, gây mài mòn hoặc miếng cọ kim loại sắc để làm sạch kính cửa lò bởi chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến làm vỡ kính.
4. Các bề mặt bên ngoài lò nên được làm sạch bằng một miếng vải ẩm. Để tránh hư hỏng cho các bộ phận hoạt động bên trong lò, không được để nước lọt vào các lỗ thông khí.
5. Nếu Bảng Điều Khiển bị bẩn, hãy lau bằng vải mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc chất mài mòn trên Bảng Điều Khiển. Khi làm sạch Bảng Điều Khiển, hãy để cửa lò mở để ngăn vô tình bật máy. Sau khi làm sạch, đảm bảo quay số Lựa chọn Thời gian/Trọng lượng được đặt về vị trí không.
6. Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh bên ngoài của cửa lò, hãy lau sạch bằng một miếng vải mềm. Điều này có thể xảy ra khi vận hành lò vi sóng ở điều kiện độ ẩm cao và không có cách nào chỉ ra sự cố của thiết bị.
7. Đôi khi cũng cần tháo đĩa thủy tinh ra để làm sạch. Rửa đĩa này trong nước xà bông ấm hoặc trong máy rửa bát.
8. Vòng xoay và sàn khoang lò cần phải được làm sạch thường xuyên để tránh gây ồn quá mức. Đơn giản chỉ cần lau mặt đáy của lò bằng chất tẩy nhẹ và nước nóng rồi sau đó lau khô bằng vải sạch. Vòng xoay có thể được rửa sạch bằng nước xà bông nhẹ. Hơi ẩm khi nấu sẽ tích tụ trong quá trình sử dụng lặp đi lặp lại nhưng không có cách nào ảnh hưởng đến bề mặt đáy hoặc bánh xe vòng xoay. Sau khi tháo vòng xoay ra khỏi đáy khoang để làm sạch, đảm bảo hãy lắp lại nó ở đúng vị trí.
9. Khi sử dụng chế độ NƯỚNG hoặc KẾT HỢP, một số loại thực phẩm có thể bắn văng dầu mỡ trên vách lò. Nếu thỉnh thoảng lò không được làm sạch, lò có thể bắt đầu "tỏa khói" trong quá trình sử dụng.
10. Không sử dụng chất tẩy rửa dạng phun xịt để làm sạch.
11. Lò này chỉ được bảo trì bởi nhân viên có trình độ. Để bảo dưỡng và sửa chữa lò, hãy liên hệ với đại lý ủy quyền gần nhất.
12. Không giữ gìn lò sạch sẽ có thể làm xuống cấp bề mặt bên ngoài, gây ảnh hưởng bất lợi đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến những trường hợp nguy hiểm.
13. Giữ các lỗ thông khí luôn sạch sẽ. Kiểm tra xem không có bụi hoặc vật liệu nào khác đang chặn bít lỗ thông khí bất kỳ ở trên đỉnh, dưới đáy hoặc phía sau lò. Nếu lỗ thông khí bị chặn bít, điều này có thể gây ra quá nhiệt ảnh hưởng đến hoạt động của lò và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

Đặc điểm kỹ thuật

Nguồn điện		220 V ~ 50 Hz
Công suất tiêu thụ	Vi sóng	5,9 A 1270 W
	Nướng	4,5 A 1000 W
	Kết hợp	5,9 A 1270 W
Công suất	Vi sóng	800 W (IEC-60705)
	Nướng	1000 W
Kích thước ngoài		486 (Rộng) × 405 (Sâu) × 292 (Cao) mm
Kích thước khoang lò		314 (Rộng) × 349 (Sâu) × 211 (Cao) mm
Dung tích khoang tổng thể		23 L
Đường kính Bàn xoay thủy tinh		288 mm
Tần số hoạt động		2450 MHz
Trọng lượng tịnh		13,4 kg

- Trọng lượng và Kích thước được trình bày gần đúng.
- Đặc điểm kỹ thuật có thể thay đổi mà không báo trước.
- Xem nhãn nhận dạng để biết về điện áp yêu cầu, ngày sản xuất, quốc gia và số hiệu của lò vi sóng.