

Lò vi sóng kết hợp nướng độc lập

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: HW-F30A

Đọc kỹ những hướng dẫn này trước khi sử dụng lò vi sóng của bạn và cất hướng dẫn một cách cẩn thận.

Nếu bạn làm theo các hướng dẫn, lò vi sóng sẽ được vận hành tốt trong nhiều năm.

MỤC LỤC

1. CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN ĐỂ TRÁNH PHƠI NHIỄM.....	3
2. CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	4
3. GIẢM RỦI RO GÂY THƯƠNG TÍCH	6
3.1 Cảnh báo	6
3.2 Vệ sinh	6
3.3 Dụng cụ nấu.....	6
4. LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG	8
5. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH.....	11
5.1 Thiết lập đồng hồ	11
5.2 Bộ hẹn giờ bếp.....	11
5.3 Nấu vi sóng.....	11
5.4 Nấu bằng vi nướng	11
5.5 Nấu bằng đối lưu	12
5.6 Nấu kết hợp	12
5.7 Rã đông.....	13
5.8 Thực đơn tự động.....	13
5.9 Chế độ Healthy Fry.....	15
6. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	16

1. CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN ĐỂ TRÁNH PHƠI NHIỄM VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG CAO

- (a) Không cố gắng vận hành lò vi sóng này khi cửa lò vẫn còn mở vì điều này có thể dẫn đến phơi nhiễm nguy hại với năng lượng vi sóng. Điều quan trọng là không được làm hỏng hoặc can thiệp vào các khóa liên động an toàn.
- (b) Không đặt bất kỳ đồ vật nào giữa mặt trước bếp và cửa bếp hoặc để các vết bẩn hoặc cặn chất tẩy rửa tích tụ trên các bề mặt bất kỳ.
- (c) CẢNH BÁO: Nếu cửa hoặc chốt cửa bị hư, không được vận hành lò vi sóng cho đến khi lò đã được sửa chữa bởi một người có tay nghề.

PHỤ LỤC

Nếu thiết bị không được duy trì ở trạng thái sạch sẽ, bề mặt của nó có thể bị xuống cấp và ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và dẫn tới tình trạng gây ra nguy hiểm.

Thông số kỹ thuật

Môden:	HW-F30A
Điện áp định mức:	230V~50Hz
Công suất đầu vào định mức (Vi sóng):	1450W
Công suất đầu ra định mức (Vi sóng):	900 W
Công suất đầu vào định mức (Nướng):	1100W
Công suất đầu vào định mức (Đốt lưu):	2500W
Dung tích lò vi sóng:	28 L
Đường kính vòng xoay:	Ø315mm
Kích thước ngoài:	520 x 501 x 326mm
Khối lượng tịnh:	Khoảng 18 kg

2. CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG CẢNH BÁO

Để giảm rủi ro cháy, điện giật, thương tích cho người hoặc phơi nhiễm với năng lượng lò vi sóng quá mức khi sử dụng thiết bị, cần tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản sau đây:

1. Đọc và tuân thủ “CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN ĐỂ TRÁNH PHƠI NHIỄM VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC”.

2. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị giám sát về khả năng sức khỏe, giác quan hoặc tinh thần hoặc những người thiếu kinh nghiệm hoặc hiểu biết có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc được hướng dẫn cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được các rủi ro liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được lau chùi và vệ sinh thiết bị nếu chúng chưa đủ 8 tuổi và không được giám sát. Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ tránh xa nếu không được giám sát liên tục.

3. Giữ thiết bị và dây nguồn của thiết bị xa tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

4. Nếu dây nguồn bị hư, dây nguồn phải được thay thế bởi nhà sản xuất, nhân viên bảo trì của nhà sản xuất hoặc những người có chuyên môn tương tự để tránh rủi ro. (Đối với thiết bị có đầu nối kiểu Y)

5. CẢNH BÁO: Đảm bảo tắt thiết bị trước khi thay thế bóng đèn để tránh bị điện giật.

6. CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai không có chuyên môn tiến hành công tác bảo trì hoặc sửa chữa liên quan đến tháo nắp bảo vệ phơi nhiễm với năng lượng vi sóng.

7. CẢNH BÁO: Không được đun nóng các chất lỏng và thực phẩm khác trong các hộp kín vì chúng có thể phát nổ.

8. Khi hâm nóng thức ăn trong các hộp đựng bằng nhựa hoặc bằng giấy, luôn để ý tới lò vì những hộp đựng này có thể bốc cháy.

9. Chỉ sử dụng dụng cụ nấu thích hợp để sử dụng trong các lò vi sóng.

10. Nếu có khói, hãy tắt hoặc rút phích cắm thiết bị và đóng cửa để dập tắt bất kỳ ngọn lửa nào.

11. Việc hâm nóng bằng vi sóng các đồ uống có thể dẫn đến sôi phun trào chậm, do đó phải thận trọng khi hâm nóng các hộp đựng đồ uống.

12. Phải khuấy hoặc lắc thức ăn đựng trong các bình bú và hộp đựng thức ăn trẻ em và phải kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bị bỏng.

13. Không nấu trứng cả vỏ và trứng luộc cả quả trong lò vi sóng vì chúng có thể phát nổ ngay cả khi nấu bằng vi sóng đã kết thúc.

14. Lò phải được vệ sinh thường xuyên và loại bỏ bất kỳ cặn thức ăn.

15. Việc không giữ gìn lò ở trạng thái sạch sẽ có thể làm xuống cấp bề mặt và ảnh hưởng bất lợi đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

16. Thiết bị không được lắp phía sau một cửa trang trí để tránh gây quá nhiệt. (Điều này không áp dụng đối với thiết bị có cửa trang trí.)

17. Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt được khuyến dùng cho lò này. (Đối với các lò được trang bị một thiết bị để sử dụng đầu dò cảm biến nhiệt độ.)

18. Không được đặt lò vi sóng trong tủ nếu lò chưa được thử nghiệm sử dụng trong tủ.

19. Lò vi sóng phải được vận hành với cửa trang trí mở. (Đối với các lò có cửa trang trí.)

20. Thiết bị này được thiết kế để chỉ phục vụ mục đích gia dụng và các ứng dụng tương tự như là:

- khu vực bếp ăn cho nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- bếp cho khách hàng tại khách sạn, khách sạn lưu động và các môi trường cư trú khác;
- nhà nông trại;
- môi trường phục vụ cung cấp giường nằm và bữa ăn sáng.

21. Lò vi sóng được thiết kế để hâm nóng thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hoặc quần áo và làm ẩm miếng đệm sưởi ấm, giày trượt, bột xốp, giẻ ẩm và những thứ tương tự có thể gây rủi ro thương tích, cháy.
22. Không sử dụng các hộp đựng thực phẩm và đồ uống bằng kim loại để nấu trong lò vi sóng.
23. Không được vệ sinh thiết bị bằng máy phun rửa hơi nước
24. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng độc lập.
25. Mặt sau của thiết bị phải được đặt tựa vào tường.
26. Không sử dụng máy phun rửa hơi nước.
27. Bề mặt của một ngăn kéo tủ bếp có thể nóng lên.
28. Không sử dụng các chất tẩy rửa gây ăn mòn hoặc dụng cụ cọ bằng kim loại sắc để làm sạch kính cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt, điều này có thể dẫn đến vỡ kính.
29. CẢNH BÁO: Thiết bị và các phụ kiện có thể tiếp cận của nó trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận gia nhiệt. Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ tránh xa nếu không được giám sát liên tục.
30. Trong quá trình sử dụng, thiết bị trở nên nóng. Hãy cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận gia nhiệt bên trong lò.
31. CẢNH BÁO: Các bộ phận có thể chạm phải sẽ nóng lên trong khi sử dụng. Phải giữ trẻ nhỏ tránh xa.
32. CẢNH BÁO: Khi thiết bị được vận hành ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ sử dụng lò khi có sự giám sát của người lớn do nhiệt độ được tạo ra.

ĐỌC KỸ VÀ GIỮ GÌN ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY

3. ĐỂ GIẢM RỦI RO GÂY THƯƠNG TÍCH CHO NGƯỜI Lắp đặt tiếp đất

NGUY HIỂM

Nguy cơ điện giật

Không nên chạm vào các bộ phận dẫn điện bên trong lò, nó có thể gây ra thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong. Không tháo rời thiết bị này.

CẢNH BÁO

Nguy cơ điện giật

Việc tiếp đất không đúng cách có thể là nguyên nhân dẫn đến bị điện giật. Không cắm vào ổ cắm cho đến khi thiết bị được lắp đặt và tiếp đất thích hợp.

Thiết bị này phải được tiếp đất. Trong trường hợp đoản mạch, tiếp đất làm giảm nguy cơ điện giật nhờ một dây thoát dòng điện. Thiết bị này được trang bị một dây tiếp đất có đầu cắm tiếp đất. Đầu cắm phải được cắm vào một ổ cắm được lắp đặt và tiếp đất thích hợp.

Hãy tham khảo tư vấn của thợ điện hoặc nhân viên bảo trì có chuyên môn nếu không hiểu rõ các hướng dẫn tiếp đất hoặc chưa nắm rõ cách thức tiếp đất thích hợp cho thiết bị. Nếu cần sử dụng một dây nối dài, chỉ sử dụng dây nối dài 3 lõi.

1. Bố trí một dây nguồn ngắn để giảm các rủi ro do bị vướng hoặc va vấp vì dây dài.
2. Nếu sử dụng dây dài hoặc dây nối dài:
 - 1) Định mức điện ghi trên dây hoặc dây nối dài phải tối thiểu bằng với định mức điện của thiết bị.
 - 2) Dây nối dài phải là dây 3 lõi loại tiếp đất.
 - 3) Dây dài phải được bố trí sao cho nó không đề lên mặt bàn bếp hoặc mặt bàn nơi mà dây có thể bị kéo hoặc bị va vấp bởi trẻ em do sơ ý.

VỆ SINH

Hãy rút phích cắm thiết bị khỏi nguồn điện.

1. Vệ sinh khoang lò sau khi lau bằng giẻ lau ẩm.
2. Rửa các phụ kiện theo cách thông thường trong nước xà phòng.
3. Phải lau kỹ khung cửa, vít và các bộ phận gần kề bằng vải ẩm khi chúng bị bẩn.
4. Không sử dụng chất tẩy rửa gây xâm thực hoặc dụng cụ cọ sắc bằng kim loại để lau mặt kính cửa lò vì chúng có thể gây xước bề mặt, dẫn đến vỡ nứt kính.
5. Mẹo vệ sinh --- Để vệ sinh dễ dàng hơn các thành khoang lò mà có thể tiếp xúc với thức ăn đã nấu chín: Vắt một nửa quả chanh vào bát, cho 300ml (1/2 pint) nước và hâm nóng ở 100% công suất lò vi sóng khoảng 10 phút. Lau sạch lò bằng vải khô, mềm.

DỤNG CỤ NẤU

CẦN TRỌNG

Rủi ro thương tích cá nhân

Sẽ nguy hiểm cho bất kỳ ai không phải là một người có năng lực để thực hiện công việc bảo trì hoặc sửa chữa liên quan đến tháo nắp bảo vệ phơi nhiễm với năng lượng vi sóng.

Xem hướng dẫn về “Các vật liệu có thể sử dụng hoặc không được sử dụng được trong lò vi sóng.” Có thể có những dụng cụ nấu phi kim không an toàn để sử dụng với lò vi sóng. Nếu bạn không nắm vững được điều này, bạn có thể kiểm tra dụng cụ nấu bằng quy trình dưới đây.

Kiểm tra dụng cụ nấu:

1. Cho 1 cốc nước lạnh (250ml) vào dụng cụ chứa an toàn với lò vi sóng cùng với dụng cụ nấu cần kiểm tra.
2. Nấu ở công suất tối đa khoảng 1 phút.
3. Care thận cảm nhận về dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu trở nên nóng, không sử dụng nó để nấu bằng lò vi sóng.
4. Không nấu quá 1 phút.

Các vật liệu có thể sử dụng được trong lò vi sóng

Dụng cụ nấu	Lưu ý
Đĩa nướng	Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất. Đáy của đĩa nướng phải lớn hơn vòng xoay tối thiểu 3/16 inch (5mm). Việc sử dụng không đúng cách có thể làm vỡ vòng xoay.
Bát đĩa đựng thức ăn	Chỉ sử dụng bát đĩa an toàn vi sóng. Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất. Không sử dụng bát đĩa sứ hoặc mẻ.
Bình thủy tinh	Luôn mở nắp. Chỉ sử dụng để hâm nóng thức ăn cho đến khi ấm. Hầu hết các bình thủy tinh không chịu được nhiệt và có thể vỡ.
Đồ thủy tinh	Chỉ sử dụng đồ thủy tinh chịu nhiệt. Đảm bảo không có các gờ kim loại. Không sử dụng đĩa sứ hoặc mẻ.
Túi nấu lò vi sóng	Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất. Không đóng bằng dây buộc kim loại. Tạo rãnh để thoát hơi.
Bát và đĩa giấy	Chỉ sử dụng để nấu/hâm nóng ngắn hạn. Không để lò vi sóng không có người trông khi nấu.
Khăn giấy	Sử dụng để thấm thức ăn để hâm nóng lại và hấp thụ mỡ. Sử dụng kết hợp với sự giám sát để nấu trong thời gian ngắn.
Giấy da	Sử dụng để chống bắn tóe hoặc bọc để giữ hơi.
Nhựa	Chỉ sử dụng nhựa an toàn vi sóng. Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất. Phải có nhãn “An toàn vi sóng”. Một số dụng cụ chứa bằng nhựa trở nên mềm khi thức ăn bên trong nóng. “Túi đun sôi” và túi nhựa đóng kín phải được xé rãnh, đục lỗ hoặc thông hơi như hướng dẫn đóng gói.
Giấy bóng bằng chất dẻo	Chỉ sử dụng giấy bóng an toàn vi sóng. Sử dụng để bọc thực phẩm trong khi nấu để giữ ẩm. Không để giấy bóng tiếp xúc với thực phẩm.
Nhiệt kế	Chỉ sử dụng nhiệt kế an toàn vi sóng (nhiệt kế đo thịt và đường phèn)
Giấy sáp	Sử dụng để chống bắn tóe và giữ ẩm.

Các vật liệu không được sử dụng trong lò vi sóng

Dụng cụ nấu	Lưu ý
Khay nhôm	Có thể gây phóng hồ quang. Cho thức ăn vào đĩa an toàn lò vi sóng.
Hộp cáctông đựng thực phẩm có tay cầm bằng kim loại	Có thể gây phóng hồ quang. Cho thức ăn vào đĩa an toàn lò vi sóng.
Dụng cụ nấu bằng kim loại hoặc có trang trí kim loại	Dụng cụ kim loại ngăn thức ăn tiếp xúc với năng lượng vi sóng. Bộ phận kim loại trang trí có thể gây phóng hồ quang.
Dây buộc bằng kim loại	Có thể gây phóng hồ quang và có thể gây cháy trong lò.
Túi giấy	Có thể gây cháy trong lò.
Bột xốp	Bột xốp có thể nóng chảy hoặc làm biến chất lỏng bên trong khi tiếp xúc với nhiệt độ cao.
Gỗ	Gỗ sẽ khô khi được sử dụng trong lò vi sóng và có thể bị nứt hoặc nứt.

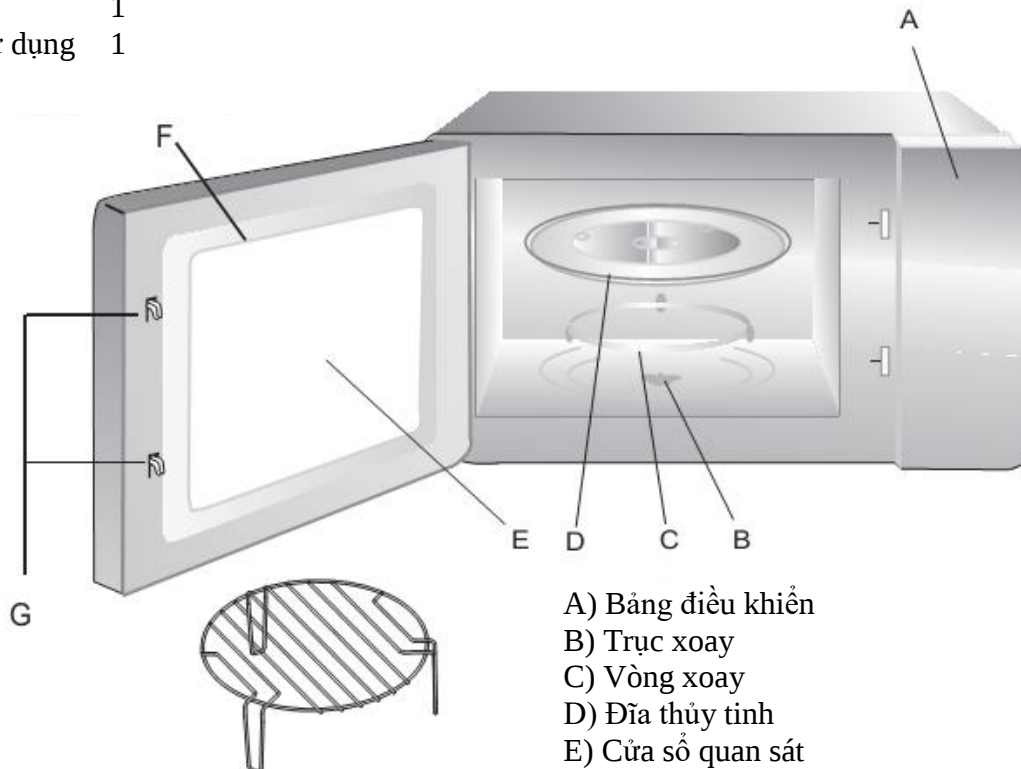
4. LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG CỦA BẠN

Tên các bộ phận và các phụ kiện của lò vi sóng

Lấy lò vi sóng ra khỏi hộp cáctông và lấy toàn bộ các phụ kiện ra khỏi hộp cáctông và khỏi khoang lò.

Lò vi sóng bao gồm các phụ kiện sau đây:

Đĩa thủy tinh	1
Vòng xoay	1
Hướng dẫn sử dụng	1



Khay nướng (Chỉ sử dụng đối với chức năng vi sóng và đặt trên đĩa thủy tinh)

- A) Bảng điều khiển
- B) Trục xoay
- C) Vòng xoay
- D) Đĩa thủy tinh
- E) Cửa sổ quan sát
- F) Khung cửa
- G) Hệ thống khóa liên động an toàn

Lắp đặt hệ thống xoay

Trục (bên dưới)

Đĩa thủy tinh

Trục xoay



- Tuyệt đối không đặt đĩa thủy tinh úp xuống. Đĩa thủy tinh không được hạn chế.
- Cả đĩa thủy tinh và vòng xoay phải luôn được sử dụng cùng một lúc trong khi nấu.
- Toàn bộ thức ăn và dụng cụ chứa thức ăn luôn phải đặt trên đĩa thủy tinh khi nấu.
- Nếu đĩa thủy tinh hoặc vòng xoay bị nứt hoặc vỡ, liên hệ với trung tâm bảo trì được ủy quyền gần nhất để được thay thế.

Lắp đặt mặt bếp

Mở hộp và lấy tất cả các phụ kiện ra.

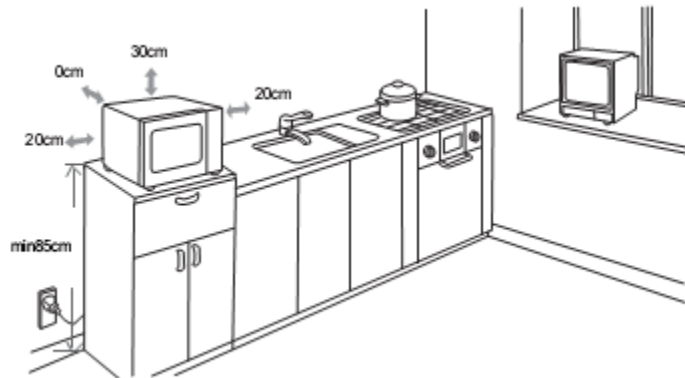
Kiểm tra lò vi sóng xem có hư hại nào hay không như cửa bị lõm hoặc nứt. Không lắp đặt nếu lò bị hư hại.

Khoang lò: Bóc bỏ bất kỳ lớp màng bảo vệ trên bề mặt khoang lò vi sóng.

Không tháo nắp Mica màu nâu nhạt được gắn vào khoang lò để bảo vệ manhetron.

Lắp đặt

1. Chọn một bề mặt bằng phẳng có đủ khoảng trống cho các lỗ nạp và/hoặc xả khí.



(1) Độ cao lắp đặt tối thiểu là 85cm.

(2) Mặt sau của thiết bị phải được đặt vào tường.

Đề khoảng trống tối thiểu 30cm phía trên lò, khoảng trống tối thiểu 20cm giữa lò và bất kỳ tường xung quanh.

(3) Không tháo các chân khỏi đáy lò.

(4) Việc bịt các lỗ nạp và/hoặc xả khí có thể làm hư lò.

(5) Đặt lò xa các thiết bị vô tuyến và TV như có thể. Hoạt động của lò vi sóng có thể gây nhiễu thu đối với thiết bị vô tuyến hoặc TV của bạn.

2. Cắm điện cho lò vi sóng vào một ổ cắm điện gia dụng tiêu chuẩn. Đảm bảo điện áp và tần số giống như điện áp và tần số trên nhãn định mức.

CẢNH BÁO: Không đặt lò vi sóng trên một bề mặt hoặc thiết bị phát nhiệt khác. Nếu lắp đặt gần hoặc trên một nguồn nhiệt, lò vi sóng có thể bị hư và không được bảo hành.

Bề mặt tiếp xúc có thể nóng trong khi vận hành.



5. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Lò vi sóng sử dụng điều khiển hiện đại để điều chỉnh các tham số nấu nhằm đáp ứng các yêu cầu nấu của bạn tốt hơn.

1. Thiết lập đồng hồ

- 1) Ấn “CLOCK/KITCHEN TIMER” một lần. “00 00” hiển thị và các số chỉ giờ sẽ nhấp nháy.
- 2) Xoay “” để điều chỉnh các số chỉ giờ, thời gian nhập vào sẽ nằm trong khoảng 0—23 (24-giờ).
- 3) Ấn “CLOCK/KITCHEN TIMER”, các số chỉ phút sẽ nhấp nháy.
- 4) Xoay “” để điều chỉnh các số chỉ phút, thời gian nhập vào sẽ nằm trong khoảng 0—59.
- 5) Ấn “CLOCK/KITCHEN TIMER” để hoàn tất thiết lập đồng hồ.

2. Bộ hẹn giờ bếp

- 1) Ấn “CLOCK/KITCHEN TIMER” hai lần, màn hình sẽ hiển thị 00 00.
- 2) Xoay “” để nhập vào thời gian hẹn giờ thích hợp. (Thời gian nấu tối đa là 95 phút.)
- 3) Ấn “CONFIRM/+30S/START” để xác nhận thiết lập.

Lưu ý: Thời gian bếp khác với hệ thống 24 giờ, bộ hẹn giờ bếp là một bộ hẹn giờ.

3. Nấu vi sóng

- 1) Ở trạng thái chờ, ấn “MICROWAVE” một lần, màn hình sẽ hiển thị “P10”
- 2) Xoay “” để chọn công suất vi sóng.
- Lưu ý: Công suất vi sóng có thể chọn được từ P10 đến P1.
- 3) Ấn “CONFIRM/+30S/START” để xác nhận công suất.
- 4) Xoay “” để điều chỉnh thời gian nấu. (Thời gian nấu tối đa là 95 phút.)
- 5) Ấn phím “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu.

Mức	10	8	5	3	1
Công suất	100%	80%	50%	30%	10%
Màn hình	P10	P8	P5	P3	P1

4. Nấu bằng vỉ nướng

- 1) Ở trạng thái chờ, ấn nút “GRILL” một lần, màn hình sẽ hiển thị “G”.
- 2) Xoay “” để điều chỉnh thời gian nấu. (Thời gian nấu tối đa là 95 phút.)
- 3) Ấn phím “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu.

Lưu ý: Nếu một nửa thời gian nướng trôi qua, lò sẽ kêu hai lần để báo cho bạn lật thức ăn. Bạn chỉ việc để lò tiếp tục hoạt động. Nhưng để có được kết quả nướng thức ăn tốt hơn, bạn cần lật thức ăn, đóng cửa và sau đó nhấn “CONFIRM/+30S/START” tiếp tục nấu. Nếu không hoạt động, lò sẽ tự động hoạt động.

5. Nấu bằng đối lưu (Với chức năng hâm nóng trước)

Nấu bằng đối lưu có thể cho phép bạn nấu thức ăn như một lò nướng truyền thống. Không sử dụng vi sóng. Khuyến cáo bạn nên hâm nóng lò trước tới nhiệt độ thích hợp trước khi cho thức ăn vào trong lò.

1) Ở trạng thái chờ, ấn “CONVECTION/COMBI” một lần, màn hình sẽ hiển thị “140°C”

2) Xoay “” để chọn nhiệt độ đối lưu.

Lưu ý: Nhiệt độ có thể chọn được từ 140°C đến 230°C.

3) Ấn “CONFIRM/+30S/START” để xác nhận nhiệt độ.

4) Ấn “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu hâm nóng trước. Khi đạt đến nhiệt độ hâm nóng trước, còi sẽ kêu để nhắc bạn cho thức ăn vào trong lò. Và nhiệt độ hâm nóng trước được hiển thị và nhấp nháy.

5) Cho thức ăn vào trong lò và đóng cửa.

Xoay “” để điều chỉnh thời gian nấu.

6) Ấn phím “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu.

Lưu ý: a. Thời gian nấu không thể nhập được cho đến khi đạt đến nhiệt độ hâm nóng trước. Nếu đạt đến nhiệt độ này, phải mở cửa để nhập thời gian nấu.

b. Nếu không nhập thời gian vào trong 5 phút, lò sẽ ngừng hâm nóng trước. Còi sẽ kêu 5 lần và trở lại trạng thái chờ.

6. Nấu bằng đối lưu (Không có chức năng hâm nóng trước)

1) Ở trạng thái chờ, ấn “CONVECTION/COMBI” một lần, màn hình sẽ hiển thị “140°C”

2) Xoay “” để chọn nhiệt độ đối lưu.

Lưu ý: Nhiệt độ có thể chọn được từ 140°C đến 230°C.

3) Ấn “CONFIRM/+30S/START” để xác nhận nhiệt độ.

4) Xoay “” để điều chỉnh thời gian.

5) Ấn phím “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu.

7. Nấu kết hợp

1) Ở trạng thái chờ, ấn “CONVECTION/COMBI” hai lần, màn hình sẽ hiển thị “C-1”

2) Xoay “” để chọn chế độ nấu kết hợp từ C-1 đến C-4.

3) Ấn “CONFIRM/+30S/START” để xác nhận lựa chọn.

4) Xoay “” để điều chỉnh thời gian nấu. (Thời gian nấu tối đa là 95 phút.)

5) Ấn phím “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu.

Lưu ý: Các hướng dẫn kết hợp

Hướng dẫn	Màn hình	Vi sóng	Nướng	Đối lưu
1	C-1			
2	C-2			
3	C-3			
4	C-4			

8. Rã đông theo khối lượng.

- 1) Ấn “DEFROST” một lần, lò sẽ hiển thị “d1”.
- 2) Xoay “” để chọn khối lượng thực phẩm. Đồng thời. Khối lượng phải từ 100g-2kg.
- 3) Ấn phím “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu rã đông.

9. Rã đông theo thời gian

- 1) Ấn phím “DEFROST” hai lần, lò sẽ hiển thị “d2”
- 2) Xoay “” để chọn thời gian nấu. Thời gian thiết lập tối đa là 95 phút.
- 3) Ấn phím “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu rã đông.

10. Thực đơn tự động

- 1) Ở trạng thái chờ, ấn “AUTO MENU” một lần, màn hình sẽ hiển thị “A1”
- 2) Xoay “” để chọn thực đơn mà bạn muốn và “A1”, “A2”, “A3”,...”A10” sẽ được hiển thị.
3. Ấn “CONFIRM/+30S/START” để xác nhận menu bạn muốn.
4. Xoay “” để chọn khối lượng của thực đơn và đèn báo “g” sẽ sáng.
- 5) Ấn “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu.

Lưu ý: 1) Thực đơn bánh đang nấu đối lưu với chức năng hâm nóng 160⁰C và bạn nên hâm nóng trước sau khi vận hành thực đơn tự động, khi lò đạt đến nhiệt độ, lò sẽ ngừng hoạt động và phát ra âm thanh để nhắc mở cửa để đưa bánh vào, sau đó ấn “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu.
2) Khi chọn chức năng quay thịt gà và 2/3 thời gian đã trôi qua, lò sẽ kêu hai lần để nhắc bạn lật thức ăn. Bạn có thể bỏ qua. Để đạt kết quả tốt hơn, hãy lật thức ăn, đóng cửa và sau đó ấn “CONFIRM/+30S/START” để tiếp tục nấu.

Bảng thực đơn tự động

Thực đơn	Khối lượng	Màn hình	Công suất
A1 HÂM LẠI TỰ ĐỘNG	150g	150	100%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	600g	600	
A2 KHOAI TÂY	1 (khoảng 230g)	1	100%
	2 (khoảng 460g)	2	
	3 (khoảng 690g)	3	
A3 THỊT	150g	150	100%
	300g	300	
	450g	450	
	600g	600	
A4 RAU	150g	150	100%
	350g	350	
	500g	500	
A5 CÁ	150g	150	80%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	650g	650	
A6 MÌ	50g (với 450g nước lạnh)	50	80%
	100g (với 800g nước lạnh)	100	
	150g (với 120g nước lạnh)	150	
A7 SÚP	200ml	200	100%
	400ml	400	
	600ml	600	
A8 BÁNH	475g	475	Hâm nóng trước tới 160°C
A9 PIZZA	200g	200	C-4
	300g	300	
	400g	400	
A10 THỊT GÀ	500g	500	C-4
	750g	750	
	1000g	1000	
	1200g	1200	

11. Healthy Fry

- 1) Ở trạng thái chờ, ấn “HEALTHY FRY” một lần, màn hình sẽ hiển thị “H1”
- 2) Xoay “” để chọn menu mà bạn muốn và “H1”, “H2”, “H3”,... “H9” sẽ được hiển thị.
- 3) Ấn “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu.

Lưu ý: Khi bạn chọn chức năng rán tốt cho sức khỏe, không cho thức ăn vào lò ngay từ đầu. Lò cần được hâm nóng trước. Sau vài phút, còi kêu hai lần để nhắc bạn cho thức ăn vào lò. Sau khi cho thức ăn vào trong lò, vui lòng ấn lại “CONFIRM/+30S/START”. Bộ hẹn giờ sẽ đếm ngược và thực phẩm sẽ được nấu hoàn hảo.

Bảng thực đơn rán tốt cho sức khỏe

Số	Thực đơn	Nhiệt độ (°C)	Khối lượng (g)
H1	Món rán đông lạnh kiểu Pháp	210	50-150
H2	Khoai tây tròn đông lạnh	230	100-300
H3	Mực ống đông lạnh	230	100-300
H4	Vòng hành đông lạnh	230	100-200
H5	Gà viên chiên đông lạnh	230	100-300
H6	Thịt bọc trứng và bánh mì rán	200	100-300
H7	Tôm	200	100-300
H8	Rau	230	100-300
H9	Chả giò	200	100-300

12. Khởi động nhanh

- 1) Ở trạng thái chờ, ấn “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu với 100% công suất trong 30 giây, mỗi lần ấn thêm sẽ tăng 30 giây thời gian nấu tới 94 phút và 59 giây. Sau đó ấn “CONFIRM/+30S/START” để bắt đầu nấu
 - 2) Trong chế độ vi sóng, nướng, kết hợp, nấu kết hợp và trạng thái rã đông theo thời gian, mỗi lần ấn “CONFIRM/+30S/START” có thể tăng 30 giây thời gian nấu.
 - 3) Ở trạng thái chờ, xoay “” sang trái để chọn thời gian nấu trực tiếp, sau đó ấn phím “CONFIRM/+30S/START” để nấu với 100% công suất vi sóng.
- Lưu ý: chức năng này không thể hoạt động ở chế độ rã đông theo khối lượng hoặc nấu thực đơn tự động.

13. Chức năng ECO (Tiết kiệm)

Ở trạng thái chờ, ấn “ECO” một lần, màn hình tắt. Ấn bất kỳ nút nào để bật màn hình trở lại.

14. Chức năng khóa trẻ em

Khóa: Ở trạng thái chờ, ấn “STOP/CANCEL” trong 3 giây, sẽ có một tiếng “bíp” dài báo hiệu đã vào trạng thái khóa trẻ em và đèn báo khóa sẽ sáng. Màn hình sẽ vào trạng thái ban đầu.

Mở khóa: Ở trạng thái khóa, ấn “STOP/CANCEL” trong 3 giây, sẽ có một tiếng “bíp” dài báo hiệu khóa đã được mở và đèn báo khóa sẽ biến mất.

15. Thông số kỹ thuật đặc biệt

Khi bộ lập trình nấu đã được thiết lập, “CONFIRM/+30S/START” không ấn được trong 5 phút. Màn hình sẽ vào trạng thái chờ

6. XỬ LÝ SỰ CỐ

Bình thường	
Lò vi sóng gây nhiễu thu TV	Quá trình thu tín hiệu radio và TV có thể bị ảnh hưởng khi lò vi sóng đang hoạt động. Hiện tượng này tương tự với nhiễu của các thiết bị điện nhỏ như máy trộn, máy hút bụi và quạt điện. Đây là hiện tượng bình thường.
Đèn lò mờ	Khi nấu vi sóng ở công suất thấp, đèn lò có thể mờ. Đây là hiện tượng bình thường.
Hơi tích tụ trên cửa, hơi nóng thoát ra các lỗ thông hơi	Trong khi nấu, hơi có thể thoát ra thức ăn. Phần lớn lượng hơi này sẽ thoát qua các lỗ thông hơi. Nhưng một phần hơi có thể tích tụ trên mặt ngội như cửa lò. Đây là hiện tượng bình thường.
Lò bị khởi động do tình cờ khi không có thực phẩm bên trong.	Cầm vận hành thiết bị khi không có thực phẩm bên trong. Điều này rất nguy hiểm.

Sự cố	Nguyên nhân	Biện pháp
Lò không thể khởi động.	(1) Dây nguồn chưa được cắm chặt.	Rút phích cắm. Sau đó cắm lại sau 10 giây.
	(2) Cầu chì cháy hoặc bộ ngắt mạch kích hoạt.	Thay thế cầu chì hoặc thiết lập lại bộ ngắt mạch (sửa chữa bởi nhân viên có chuyên môn của công ty chúng tôi)
	(3) Sự cố với ổ cắm điện.	Kiểm tra ổ cắm với các thiết bị điện khác.
Lò không nóng.	(4) Cửa lò chưa được đóng kín.	Đóng kín cửa lò.



Theo chỉ thị Chất thải Thiết bị Điện và Điện tử (WEEE), WEEE phải được thu gom và xử lý riêng. Nếu tại bất kỳ thời điểm nào trong tương lai, bạn cần vứt bỏ sản phẩm này, vui lòng KHÔNG vứt sản phẩm này chung với chất thải sinh hoạt. Vui lòng gửi sản phẩm tới các điểm thu gom WEEE.

PN:16170000A57456