



Quét mã QR để xem hướng dẫn sử dụng.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG



Trước khi bắt đầu lắp đặt, hãy đọc kỹ những hướng dẫn này. Điều này sẽ đơn giản hoá quá trình lắp đặt và đảm bảo sản phẩm được lắp đặt đúng cách và an toàn. Để hướng dẫn này ở gần sản phẩm sau khi lắp đặt để sau này tham khảo.

TIẾNG VIỆT

MS2535GIK



MFL72109301
Rev.00_032224

www.lg.com

Copyright © 2024 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

MỤC LỤC

Hướng dẫn này có thể có các hình ảnh hoặc nội dung khác với kiểu máy mà bạn đã mua.

Hướng dẫn sử dụng này có thể được thay đổi bởi nhà sản xuất.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ VÀ CẮT GIỮ ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY	3
CẢNH BÁO	3
THẬN TRỌNG	8

LẮP ĐẶT

Tổng quan về sản phẩm	13
Các yêu cầu về lắp đặt	14

VẬN HÀNH

Bảng Điều khiển	15
Trước khi sử dụng	15
Khởi động nhanh	17
Chế độ Nấu	17
Hướng dẫn về dụng cụ	23
Hướng dẫn nấu	24

CHỨC NĂNG THÔNG MINH

Ứng dụng LG ThinQ	26
Chẩn đoán thông minh	26

XỬ LÝ SỰ CỐ

Câu hỏi thường gặp	27
Trước khi gọi trung tâm dịch vụ	27

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ VÀ CẤT GIỮ ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY

Các hướng dẫn an toàn sau đây nhằm mục đích ngăn ngừa những rủi ro hoặc hư hỏng không lường trước được do vận hành thiết bị không an toàn hoặc không đúng cách. Các hướng dẫn này được chia thành “**CẢNH BÁO**” và “**THẬN TRỌNG**” như mô tả dưới đây.

TIẾNG VIỆT

Thông báo an toàn



Ký hiệu này sẽ hiển thị để biểu thị các vấn đề và hoạt động có thể gây ra rủi ro. Đọc kỹ phần có ký hiệu này và làm theo hướng dẫn để tránh rủi ro.

CẢNH BÁO



Biểu tượng này cho biết nếu không thực hiện theo các hướng dẫn có thể gây ra thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong.

THẬN TRỌNG



Điều này cho thấy nếu không tuân theo hướng dẫn, có thể gây thương tích nhẹ hoặc hư hỏng thiết bị.



Ký hiệu này sẽ hiển thị để cảnh báo bề mặt nóng đỏ. Không chạm vào các bề mặt trong quá trình sử dụng để tránh nguy cơ bỏng.

CẢNH BÁO

⚠ CẢNH BÁO

- Để giảm rủi ro cháy, nổ, tử vong, điện giật, thương tích hoặc bỏng ở người khi sử dụng sản phẩm này, hãy thực hiện theo các biện pháp phòng ngừa cơ bản, bao gồm các điều sau:

4 HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

An toàn về Kỹ thuật

- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên hoặc người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần bị suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu có sự giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các nguy hiểm có liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được thực hiện việc vệ sinh và bảo trì dành cho người dùng nếu không có sự giám sát.
- Thiết bị này không nhằm dành cho những người (bao gồm trẻ em) có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần bị suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng nếu họ không có sự giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị từ người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em cần phải được giám sát để đảm bảo rằng các bé không chơi đùa với thiết bị.
- Để giảm nguy cơ bỏng, điện giật, cháy, thương tích cho người hoặc tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức khi sử dụng lò vi sóng, hãy đọc toàn bộ hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.
- Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng lên. Cần cẩn thận tránh chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò. Để xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi trừ khi có người giám sát liên tục.
- Không cố can thiệp hoặc thực hiện bất kỳ điều chỉnh hay sửa chữa nào đối với cửa, gioăng cửa, bảng điều khiển, công tắc khóa liên động an toàn hoặc bất kỳ bộ phận nào khác của lò mà có thể bao gồm việc tháo bất kỳ nắp nào giúp chống tiếp xúc năng lượng vi sóng.
- Chỉ nhân viên bảo dưỡng đủ trình độ của trung tâm bảo dưỡng LG Electronics mới được tháo rời, sửa chữa hoặc sửa đổi thiết bị.
- Sẽ rất nguy hiểm nếu bất kỳ ai ngoài người có thẩm quyền thực hiện bất kỳ thao tác bảo dưỡng hoặc sửa chữa nào bao gồm việc tháo nắp giúp chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
- Khác với các thiết bị khác, lò vi sóng là thiết bị có điện áp cao và dòng điện cao. Việc sử dụng hoặc sửa chữa không đúng cách có thể dẫn đến tiếp xúc có hại với năng lượng vi sóng quá mức hoặc bị điện giật.
- Nếu cửa hoặc gioăng cửa bị hư hỏng, không được vận hành lò cho đến khi lò được người có thẩm quyền sửa chữa.

- Không sử dụng lò vi sóng để nấu trứng còn nguyên vỏ. Áp suất có thể tích tụ bên trong vỏ khiến trứng nổ.
- Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp kín vì chúng có thể nổ. Loại lớp bọc nhựa khỏi thực phẩm trước khi nấu hoặc rã đông. Tuy nhiên, hãy lưu ý rằng trong một số trường hợp, nên dùng màng nhựa bọc thực phẩm lại để hâm nóng hoặc nấu.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc bụi nhùi kim loại sắc nhọn để lau kính cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.
- Không được đặt lò vi sóng trong tủ. Lò vi sóng được thiết kế để sử dụng ở trạng thái đứng tự do.
- Giữ thiết bị và dây của thiết bị xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
- Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Không nên sử dụng thiết bị này cho mục đích bán hàng ăn uống. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng tại gia đình và trong các ứng dụng tương tự như:
 - Khu vực bếp của nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - Nhà ở khu trang trại;
 - Bởi khách hàng lưu trú của khách sạn, nhà nghỉ và các kiểu lưu trú khác;
 - Kiểu nhà nghỉ có phục vụ bữa sáng.
- Không lắp đặt thiết bị này bên trong phương tiện di động (xe cắm trại).
- Khi hâm nóng thức ăn đựng trong hộp nhựa hoặc hộp giấy, hãy chú ý lò vi có khả năng bắt lửa.
- Phải khuấy hoặc lắc thành phần trong bình sữa và lọ thức ăn trẻ em đồng thời kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bị bỏng.
- Chỉ sử dụng những dụng cụ thích hợp sử dụng trong lò vi sóng. Chúng có thể nóng lên và cháy thành than.
 - Tháo dây xoắn kim loại ra trước khi sử dụng thiết bị.

6 HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Không sử dụng hộp đựng bằng gỗ và hộp đựng bằng gốm dát kim loại (ví dụ: vàng hoặc bạc).
- Không được phép sử dụng hộp kim loại đựng thực phẩm và đồ uống khi nấu bằng lò vi sóng. Đặc biệt, các vật kim loại có thể phóng điện trong lò, gây ra hư hỏng nghiêm trọng.
- Lò vi sóng được thiết kế để hâm nóng thức ăn và đồ uống. Sấy khô thực phẩm hoặc quần áo và làm nóng miếng giữ nhiệt, dép, miếng bọt biển, khăn ẩm và những thứ tương tự có thể dẫn đến nguy cơ bị thương, bắt lửa hoặc cháy.
- Nếu thấy có khói (hoặc khói bốc ra), hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị ra và để cửa đóng để dập tắt mọi ngọn lửa.
- Chỉ sử dụng que thử nhiệt độ được khuyến dùng cho lò này.
 - Bạn không thể chắc chắn rằng nhiệt độ là chính xác khi sử dụng que thử nhiệt độ không phù hợp.
 - Model này không cung cấp que thử nhiệt độ.
- Khi hâm nóng chất lỏng, ví dụ như súp, nước sốt và đồ uống trong lò vi sóng,
 - Tránh sử dụng những đồ đựng có các cạnh thẳng, cổ hẹp.
 - Đừng để nhiệt quá nóng.
 - Khuấy chất lỏng trước khi đặt đồ đựng vào lò và khuấy lần nữa khi đã hâm nóng được một nửa thời gian.
 - Cẩn thận khi thao tác với đồ đựng.

Việc hâm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn đến hiện tượng sôi bùng phát chậm, do đó phải cẩn thận khi thao tác với đồ đựng.

 - Sau khi hâm nóng, hãy để yên trong thiết bị một thời gian ngắn; khuấy hoặc lắc lại cẩn thận và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để tránh bị bỏng (đặc biệt là thành phần trong bình sữa và lọ thức ăn trẻ em).
- Phải vệ sinh lò định kỳ và loại bỏ cặn thức ăn bám trên lò. Nếu không giữ lò sạch sẽ, có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.
- Trẻ em không được phép thực hiện vệ sinh và bảo trì trừ khi từ 8 tuổi trở lên và có người giám sát.

- Không được dùng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không được sử dụng thiết bị vệ sinh bằng hơi nước.
- Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng lên. Cần cẩn thận tránh chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò.
- Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không có người giám sát khi đã được hướng dẫn đầy đủ để có thể sử dụng lò an toàn và hiểu được những mối nguy hiểm khi sử dụng không đúng cách.

Lắp đặt

- Đảm bảo ổ cắm điện được nối đất đúng cách và chân nối đất trên dây điện không bị hư hỏng hoặc tháo khỏi ổ cắm điện. Để biết thêm chi tiết về việc nối đất, hãy liên hệ tới trung tâm thông tin khách hàng của LG Electronics.
- Thiết bị này phải được nối đất. Các dây trong dây dẫn nguồn điện được tô màu theo các mã sau:
 - XANH DƯƠNG: Dây trung tính
 - NÂU: Dây có điện
 - XANH LÁ CÂY và VÀNG: Dây tiếp đất
- Vì màu của dây trong dây dẫn điện của thiết bị này có thể không tương ứng với các dấu màu xác định các cực trong phích cắm, hãy tiến hành như sau:
 - Phải nối dây màu XANH DƯƠNG với cực có đánh dấu bằng chữ N hoặc màu ĐEN.
 - Phải nối dây màu NÂU với cực được đánh dấu bằng chữ L hoặc màu ĐỎ.
 - Phải nối màu XANH LÁ CÂY & VÀNG hoặc XANH LÁ CÂY với cực được đánh dấu bằng chữ G hoặc ký hiệu tiếp đất.

⊕ Ký hiệu tiếp đất

- Thiết bị này tích hợp nối đất để phục vụ các mục đích chức năng.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, dây phải được thay mới bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm. Sử dụng không đúng cách có thể gây hư hỏng điện nghiêm trọng.

8 HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Khi thiết bị được cấp nguồn từ bộ dây nối dài hoặc thiết bị ổ cắm điện di động, phải đặt bộ dây nối dài trên thiết bị ổ cắm điện di động ở vị trí sao cho không bị nước bắn vào hoặc hơi ẩm xâm nhập.
- Nếu dây điện bị hỏng hoặc lỗ ổ cắm bị lỏng, không dùng dây điện đó và liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

Vận hành

- Trẻ em không được phép chơi với các phụ kiện hoặc trèo lên cửa hay bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.
- Khi vận hành thiết bị ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng thiết bị dưới sự giám sát của người lớn vì sẽ sinh ra nhiệt.
- Tuyệt đối không vận hành thiết bị khi không có gì bên trong. Phải luôn có thức ăn hoặc nước nằm trong thiết bị trong quá trình vận hành để hấp thụ năng lượng vi sóng.
- Không vận hành thiết bị nếu nó bị hỏng. Đặc biệt là phải đóng cửa lò đúng cách và không gây hư hại cho: (1) cửa (bị cong), (2) bản lề và chốt (gãy hoặc lỏng), (3) gioăng cửa và bề mặt bịt kín. Tình trạng này có thể dẫn đến việc tiếp xúc có hại với năng lượng vi sóng quá mức.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích hút ẩm. (ví dụ: Vận hành lò vi sóng với báo ướn, quần áo, đồ chơi, thiết bị điện, thú cưng hoặc trẻ em, v.v.) Đây có thể là nguyên nhân gây ra những hư hỏng nghiêm trọng về an toàn như cháy, bỏng hoặc đột tử do điện giật.
- Hãy chắc chắn sử dụng các phụ kiện thích hợp trên mỗi chế độ vận hành. Việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến hư hỏng thiết bị và phụ kiện hoặc có thể tạo ra tia lửa và gây cháy.

THẬN TRỌNG

⚠ THẬN TRỌNG

- Để giảm nguy cơ gây thương tích cho người, gây trục trặc hoặc hư hỏng sản phẩm hoặc tài sản khi sử dụng thiết bị, hãy tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau:

Lắp đặt

- Lắp đặt thiết bị theo các yêu cầu lắp đặt có trong sách hướng dẫn này.
- Chừa ra ít nhất 8 cm trước cửa lò để tránh vô tình làm lật thiết bị.
- Bàn xoay phải luôn ở đúng vị trí khi vận hành thiết bị.
- Không được chặn cửa thoát khí nằm ở mặt trên, mặt dưới hoặc mặt bên của thiết bị.
- Không đặt bất kỳ đồ vật nào (chẳng hạn như khăn lau bếp, khăn ăn, v.v.) giữa mặt trước của thiết bị và cửa.
- Để tránh nguy hiểm do vô tình đặt lại cầu chì nhiệt, không được cấp điện cho thiết bị thông qua một thiết bị đóng cắt ngoài như thiết bị hẹn giờ hoặc kết nối với một mạch điện bị công ty điện lực đóng, ngắt thường xuyên.

Vận hành

- Không chạm vào thiết bị (bao gồm cửa lò, vỏ ngoài, vỏ sau, khoang lò, các phụ kiện và bát đĩa) trong khi vận hành chế độ nướng, đối lưu và nấu tự động. Nhiệt độ của các bề mặt chạm vào được có thể cao khi thiết bị đang vận hành. Bạn sẽ có nguy cơ bị bỏng trừ khi đeo găng tay nấu ăn dày.
- Không đặt đồ vật (sách, hộp, chai nước, bình hoa, v.v.) lên trên thiết bị. Thiết bị có thể quá nóng hoặc bắt lửa hoặc đồ vật có thể rơi xuống gây thương tích cho người.
- Không vận hành thiết bị khi cửa đang mở. Hành động đó có thể dẫn đến việc tiếp xúc có hại với năng lượng vi sóng quá mức.
- Đặt thời gian nấu chính xác. Lượng nhỏ thức ăn cần thời gian nấu hoặc hâm nóng ngắn hơn. Nấu quá chín có thể khiến thực phẩm bắt lửa, dẫn đến hư hỏng thiết bị.
- Không sử dụng các sản phẩm giấy tái chế. Chúng có thể chứa các tạp chất có thể gây ra tia lửa hoặc cháy khi sử dụng trong nấu ăn.
- Không nấu thức ăn bọc trong khăn giấy hoặc giấy báo, trừ khi sách dạy nấu ăn có hướng dẫn về món bạn đang nấu.
- Không dùng báo thay cho khăn giấy khi nấu ăn.

10 HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Không sử dụng thiết bị để sấy khô báo hoặc quần áo. Chúng có thể bắt lửa.
- Không nấu trứng còn nguyên vỏ. Không nên hâm nóng trứng nguyên vỏ và trứng luộc nguyên quả trong lò vi sóng vì chúng có thể nổ, ngay cả sau khi quá trình hâm nóng bằng vi sóng đã kết thúc. Áp suất sẽ tích tụ bên trong quả trứng và gây nổ.
- Không cố chiên ngập dầu trong thiết bị. Hành động này có thể khiến chất lỏng nóng sôi đột ngột.
- Đâm chọc vỏ khoai tây, táo hoặc bất kỳ loại trái cây hoặc rau củ nào trước khi nấu. Chúng có thể nổ.
- Nếu thấy có khói (hoặc khói bốc ra), hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị ra và để cửa đóng để dập tắt mọi ngọn lửa.
- Làm theo đúng hướng dẫn do mỗi nhà sản xuất đưa ra cho sản phẩm bỏng ngô của họ.
 - Tuyệt đối không sử dụng túi giấy màu nâu để làm bỏng ngô.
 - Tuyệt đối không cố làm nổ các hạt còn sót lại.
 - Không được rời mắt khỏi thiết bị khi đang nổ bỏng ngô.
 - Nếu ngô không nổ sau thời gian đề xuất, hãy ngừng nấu.
 - Nấu quá chín có thể khiến ngô bắt lửa.
- Có thể kết nối nguồn bằng cách dùng phích cắm dễ tiếp cận hoặc kết hợp một công tắc trong hệ thống dây điện cố định theo các quy tắc đi dây. Sử dụng phích cắm hoặc công tắc không đúng cách có thể gây điện giật hoặc cháy.
- Phải giữ thông thoáng tất cả các lỗ thông hơi trong khi nấu. Nếu lỗ thông hơi bị che trong quá trình vận hành thiết bị, thiết bị có thể bị quá nhiệt.

Bảo trì

- Nếu cần có biện pháp phòng ngừa trong quá trình bảo trì thì phải đưa ra các chi tiết thích hợp.
- Không rửa hộp đựng, khay và giá đỡ bằng cách nhúng vào nước ngay sau khi nấu.
- Rút phích cắm điện ra và để nguội rồi mới vệ sinh.

- Luôn sử dụng găng tay khi lấy thức ăn và phụ kiện ra sau khi nấu vì lò và các phụ kiện sẽ rất nóng.
- Để đĩa xoay nguội trước khi lấy đĩa ra khỏi thiết bị.
- Không để thức ăn hoặc cặn chất tẩy rửa tích tụ trên bề mặt bịt kín của thiết bị.
- Giữ vệ sinh bên trong và bên ngoài thiết bị.

Vệ sinh

Giữ lò sạch sẽ cả trong và ngoài. Đặc biệt cẩn thận giữ cho tấm cửa bên trong và khung phía trước không bị dính thức ăn hoặc dầu mỡ. Vệ sinh lò hàng tuần hoặc thường xuyên hơn, nếu cần.

- Chất tẩy rửa mài mòn, bụi nhùi thép, khăn lau có sạn, một số khăn giấy, v.v., có thể làm hỏng bảng điều khiển cũng như bề mặt bên trong và bên ngoài lò.

Vệ sinh bên trong

Dùng khăn ẩm lau sạch bề mặt cửa và lau sạch các vụn thức ăn giữa cửa và khung. Lau sạch các vết dầu mỡ bằng khăn thấm xà phòng sau đó rửa sạch và lau khô.

- Lau sạch vết bắn ngay bằng khăn giấy ướt, đặc biệt là sau khi nấu thịt gà hoặc thịt xông khói.
- Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc bên ngoài cửa lò, hãy lau sạch các tấm bằng khăn mềm.

Vệ sinh bên ngoài

Vệ sinh bên ngoài lò bằng xà phòng và nước. Rửa sạch bằng nước sạch và dùng khăn khô hoặc khăn giấy lau khô.

- Không để nước lọt vào các lỗ thông gió nhằm tránh làm hỏng các bộ phận vận hành bên trong lò.
- Phải giữ cửa và gioăng cửa sạch sẽ. Chỉ sử dụng nước ấm, xà phòng, rửa sạch rồi lau khô.
- Thường xuyên lau các bộ phận kim loại bằng khăn ẩm.

Vệ sinh bảng điều khiển

Mở cửa để ngăn lò vô tình khởi động. Lau bằng khăn ẩm, sau đó lau ngay bằng vải khô. Nhấn **Dừng** hoặc **Dừng/Hủy** sau khi vệ sinh.

Vệ sinh các phụ kiện

12 HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Rửa khay thủy tinh và vòng quay bằng nước có bọt và dịu nhẹ. Đối với những khu vực bị bẩn nhiều, hãy sử dụng chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển cọ rửa. Để khô hoàn toàn trước khi sử dụng.

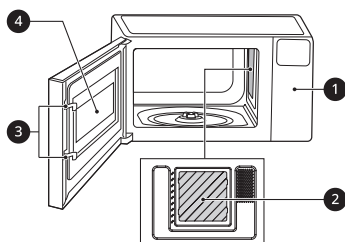
- Khay thủy tinh và vòng quay có thể rửa bằng máy rửa chén.

LẮP ĐẶT

Tổng quan về sản phẩm

Hình dạng hoặc các thành phần cấu tạo của thiết bị có thể khác nhau giữa các cấu hình.

Nhìn từ trước



- ❶ Bảng Điều khiển
- ❷ Tấm mica
- ❸ Hệ thống khóa cửa an toàn
- ❹ Cửa sổ

⚠ CẢNH BÁO

- Không vận hành lò khi lò rỗng hoặc không có khay thủy tinh. Tốt nhất nên để một cốc nước trong lò khi không sử dụng. Nước sẽ hấp thụ toàn bộ năng lượng vi sóng một cách an toàn nếu vô tình khởi động lò.

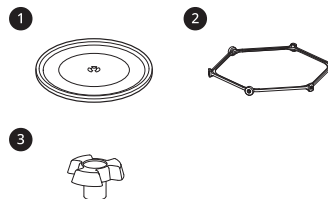
⚠ THẬN TRỌNG

- Để tránh nguy cơ thương tích cá nhân hoặc hư hỏng tài sản, không sử dụng đồ đá, dụng cụ nấu bằng kim loại hoặc dụng cụ nấu có viền kim loại trong lò nướng.

LƯU Ý

- Không được tháo tấm mica ra khỏi khoang bên trong lò. Tấm này có chức năng bảo vệ các bộ phận của lò vi sóng khỏi các mảnh vụn thức ăn.

Các phụ kiện



- ❶ Khay thủy tinh
- ❷ Vòng quay
- ❸ Trục

⚠ THẬN TRỌNG

- Không sử dụng lò vi sóng nếu không có khay thủy tinh và vòng quay.

Thông số kỹ thuật

Nguồn cấp điện và công suất tiêu thụ có thể khác nhau tùy thuộc vào model mà bạn mua. Xem nhãn để biết chi tiết.

Model MS2535GIK

- **Công suất đầu ra vi sóng:** Tối đa 1000 W^{*1}
- **Tần số:** 2450 MHz^{*2}
- **Kích thước (R x C x S)**
 - 476 mm x 272 mm x 368 mm
- **Nguồn cấp điện:** 220 V~ 50 Hz
- **Công suất tiêu thụ:** Vi sóng 1150 W

^{*1} TIÊU CHUẨN ĐÁNH GIÁ IEC 60705. Thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không thông báo trước.

^{*2} Tần số vi sóng: 2450 MHz +/- 50 MHz (Nhóm 2/ Loại B)

Thiết bị nhóm 2: nhóm 2 bao gồm tất cả các thiết bị ISM RF trong đó năng lượng tần số vô tuyến trong dải tần từ 9 kHz đến 400GHz được tạo ra

14 LẮP ĐẶT

và sử dụng hoặc chỉ được sử dụng, dưới dạng bức xạ điện từ, ghép nối cảm ứng và/hoặc điện dung, nhằm mục đích xử lý vật liệu hoặc kiểm tra/phân tích.

Thiết bị loại B là thiết bị phù hợp để sử dụng trong nhà ở và nhà ở được kết nối trực tiếp với mạng lưới điện áp thấp cung cấp cho các tòa nhà được sử dụng cho mục đích dân sinh.

LƯU Ý

- Khi hoạt động ở các mức công suất 100% và 80% trong thời gian dài, công suất đầu ra sẽ giảm dần để giúp thiết bị không bị quá nhiệt do điện.

4 Cắm phích cắm điện vào đầu ra.

- Không chặn đầu ra để tránh làm hỏng lò.
- Đảm bảo lò vi sóng là thiết bị duy nhất được nối với ổ cắm.
- Nếu lò không vận hành bình thường, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện rồi cắm lại.

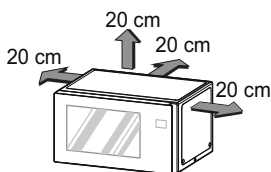
LƯU Ý

- Không đặt lò trên bếp ga hoặc bếp điện.
- Cài đặt thời gian nấu nên ngắn hơn so với các lò vi sóng thông thường (700 W, 800 W) do công suất đầu ra của sản phẩm tương đối cao.

Các yêu cầu về lắp đặt

Vị trí lắp đặt

- 1 Đặt lò vi sóng trên mặt phẳng có chiều cao trên 85 cm.
 - Mặt trước của lò phải cách mép bề mặt ít nhất 8 cm để tránh bị đổ.
- 2 Để lò cách mặt trên ít nhất 20 cm, cách các mặt bên 20 cm và phía sau lò 20 cm để thông gió đúng cách.
 - Luồng không khí tự do xung quanh lò đóng vai trò quan trọng.
 - Cửa xả khí nằm ở phía dưới hoặc phía bên lò. Nếu sử dụng lò vi sóng trong không gian kín hoặc tủ đựng, luồng không khí làm mát sản phẩm có thể sẽ kém hơn. Điều này có thể dẫn đến hiệu suất thấp hơn và giảm tuổi thọ sử dụng.



- 3 Đặt vòng quay vào trong lò và đặt khay thủy tinh lên trên.

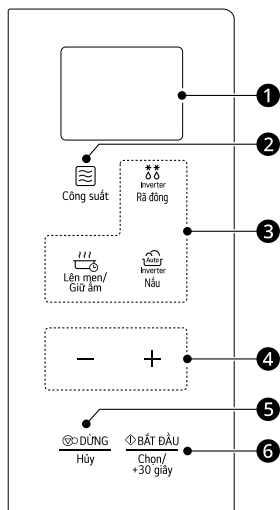
Nhiều tần số vô tuyến

- Khi vận hành lò vi sóng, Nếu sử dụng sản phẩm như radio, TV, mạng LAN không dây, Bluetooth, thiết bị y tế, thiết bị không dây, v.v.
- Sử dụng cùng tần số với lò vi sóng, sản phẩm có thể bị nhiễu do các sản phẩm này. Tình trạng nhiễu sóng này không phải là sự cố của lò vi sóng hoặc sản phẩm và không phải là trực tiếp. Do đó, vẫn an toàn để sử dụng. Tuy nhiên, thiết bị y tế cũng có thể bị nhiễu, vì vậy hãy thận trọng khi sử dụng thiết bị y tế gần sản phẩm.

VẬN HÀNH

Bảng Điều khiển

Các tính năng trên bảng điều khiển



1 Màn hình

Hiển thị thời gian trong ngày, cài đặt thời gian nấu và các chức năng nấu đã chọn.

2 Công suất

Đặt mức công suất nấu.

3 Chế độ Nấu tự động

Nhấn các nút để chọn cài đặt nấu và rửa đông được lập trình sẵn cho các món ăn thông dụng.

4 Tăng/Giảm

Đặt thời gian nấu, mức công suất, số lượng hoặc trọng lượng.

5 Dừng/Hủy

Dừng lò hoặc xóa tất cả các mục nhập.

- Nếu bạn nhấn giữ nút này trong 3 giây để khóa bảng điều khiển.

6 BẮT ĐẦU/Chọn

Nhấn nút này để khởi động lò, nhập lượng thực phẩm hoặc nấu ở mức công suất nấu 100% trong 30 giây.

- Nếu bạn nhấn nút này trong khi nấu để tăng thời gian nấu thêm 30 giây. (Tối đa 99 phút 59 giây)

Biểu tượng hiển thị

Một biểu tượng sẽ hiển thị khi chọn một chức năng hoặc trọng lượng/mức công suất/nhiệt độ bằng **Tăng/Giảm**.

Biểu tượng	Chỉ báo
	Vi sóng
	Nấu có biến tần
	Rã đông có biến tần
	Bắt đầu nấu
	Sử dụng nhiều hơn hoặc ít hơn
	Chọn mức công suất
	Chọn trọng lượng

LƯU Ý

- Có tiếng bíp phát ra mỗi lần nhấn phím. Một giai điệu báo hiệu kết thúc hẹn giờ hoặc chu trình nấu.
- Lò này có khóa liên động an toàn tích hợp để tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức. Lò sẽ tự động tắt mọi hoạt động nấu khi cửa mở.

Trước khi sử dụng

Các mức công suất của lò vi sóng

Lò vi sóng này được trang bị 5 mức công suất giúp bạn linh hoạt và kiểm soát tối đa việc nấu nướng. Xem bảng để biết mức công suất gợi ý cho các loại thực phẩm khác nhau.

16 VẬN HÀNH

- Khi hoạt động ở các mức công suất 100% và 80% trong thời gian dài, công suất đầu ra sẽ giảm dần để giúp thiết bị không bị quá nhiệt do điện.

Mức công suất	Ứng dụng
Cao 1000 W (100%)	- Đun sôi nước - Rán vàng thịt bò xay - Làm kẹo. - Nấu các miếng thịt gia cầm, cá, rau và các miếng thịt mềm.
800 W (80%)	- Hâm nóng cơm, mì ống và rau củ. - Hâm nóng nhanh thực phẩm chế biến sẵn. - Hâm nóng bánh sandwich.
600 W (60%)	- Nấu các món trứng, sữa và phô mai. - Nấu bánh ngọt và bánh mì. - Nấu thịt bê. - Nấu cá nguyên con. - Nấu bánh pudding và món sữa trứng. - Làm tan chảy sô cô la.
400 W (40%)	- Rã đông thịt, thịt gia cầm và hải sản. - Nấu những miếng thịt ít mềm.
200 W (20%)	- Rã đông trái cây. - Làm mềm bơ và phô mai kem. - Giữ ấm món thịt hầm và món ăn chính.

Cài đặt đồng hồ

Khi cắm điện cho lò lần đầu tiên hoặc khi có điện trở lại sau khi mất điện, đồng hồ sẽ mặc định ở chế độ đồng hồ 12 giờ và 12H sẽ xuất hiện trên màn hình. Bạn có thể cài đặt thời gian trong ngày hoặc chuyển sang chế độ đồng hồ 24 giờ.

- Nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn** để xác nhận hiển thị đồng hồ 12H.
 - Để chuyển sang chế độ đồng hồ 24 giờ, hãy sử dụng **Tăng/Giảm**.
- Chọn giờ mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.
- Chọn số phút mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.

LƯU Ý

- Để đặt lại chế độ đồng hồ, phải rút dây nguồn ra rồi cắm lại.
- Nếu không muốn thời gian trong ngày hiển thị trên màn hình, hãy nhấn **Dừng/Hủy** sau khi cắm điện lò.
- Khi không sử dụng lò, màn hình sẽ tắt để tiết kiệm năng lượng, trừ khi đã cài đặt hiển thị thời gian trong ngày trên màn hình.

Khóa trẻ em

Sử dụng tính năng an toàn này để khóa bảng điều khiển và ngăn không cho lò bật lên khi vệ sinh lò hoặc ngăn trẻ em sử dụng lò mà không có người giám sát.

Đặt Khóa trẻ em sang vị trí BẬT

- Bấm **Dừng/Hủy**.
- Nhấn giữ **Dừng/Hủy** cho đến khi **Loc** hiển thị trên màn hình (khoảng 3 giây).

Hủy Khóa trẻ em

Nhấn **Dừng/Hủy** và giữ cho đến khi **Loc** biến mất khỏi màn hình (khoảng 3 giây).

LƯU Ý

- Nếu đã cài đặt, thời gian trong ngày sẽ hiển thị lại trên màn hình sau 1 giây.

- Nếu lò bị khóa, **Loc** sẽ hiển thị trên màn hình khi nhấn bất kỳ phím nào.
- Mở khóa lò để tiếp tục sử dụng bình thường.

- Khi nấu xong sẽ có tiếng chuông báo và **End** sẽ hiển thị trong cửa sổ màn hình. **End** vẫn hiển thị trên màn hình và chuông báo sẽ lặp lại mỗi phút cho đến khi cửa mở hoặc nhấn bất kỳ nút nào.

Khởi động nhanh

Tính năng Khởi động nhanh

Tính năng này cho phép đặt khoảng thời gian 30 giây để nấu ở công suất cao khi mỗi lần nhấn nút **BẮT ĐẦU/Chọn**.

Nấu trong 2 phút ở công suất cao

- 1 Bấm **Dừng/Hủy**.
- 2 Nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn** bốn lần.
 - Lò sẽ bắt đầu nấu và thời gian sẽ đếm ngược trên màn hình.

LƯU Ý

- Lò sẽ ngay lập tức bắt đầu nấu trong 30 giây ở công suất cao.
- Nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn** liên tục để kéo dài thời gian nấu thêm 30 giây mỗi lần nhấn nút.
- Thời gian nấu có thể kéo dài đến 99 phút 59 giây.

Nấu thủ công

Khi không sử dụng chức năng nấu tự động, thời gian nấu và mức công suất sẽ được cài đặt thủ công.

- 1 Bấm **Dừng/Hủy**.
- 2 Nhấn **Công suất** cho đến khi mức công suất mong muốn hiển thị trên màn hình.
- 3 Chọn thời gian mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.

LƯU Ý

- Nếu không chọn mức công suất, lò sẽ mặc định ở chế độ Công suất cao.

Chế độ Nấu

Tính năng này có các cài đặt được lập trình sẵn để tự động nấu một số loại thực phẩm nhất định.

Chế độ Hâm nóng

Tính năng này sẽ hâm nóng từng phần thức ăn đã nấu trước đó hoặc một đĩa thức ăn thừa.

- 1 Bấm **Dừng/Hủy**.
- 2 Nhấn **Nấu Inverter** cho đến khi **1** hiển thị trên màn hình và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.
- 3 Chọn mã menu mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.
- 4 Chọn trọng lượng mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.

LƯU Ý

- Không sử dụng các sản phẩm giấy tái chế trong lò vi sóng. Đôi khi chúng chứa tạp chất gây ra hồ quang điện và phát ra tia lửa.

Menu Hâm nóng

Tham khảo phần bên dưới để cài đặt mã và trọng lượng mong muốn.

1-1 Đồ uống (1 - 2 cốc, 1 cốc: 200 ml)

- Nhiệt độ ban đầu: Nhiệt độ phòng
- Dụng cụ: Cốc dùng được trong lò vi sóng

18 VẬN HÀNH

1-2 Món hầm (0,25 - 1,0 kg, 1 khẩu phần: 250 g)

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Bọc lại bằng màng nhựa có lỗ thông hơi.
- Thời gian chờ: 3 phút.

1-3 Đĩa ăn (1 khẩu phần)

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Đĩa dùng được trong lò vi sóng
- Bọc lại bằng màng nhựa có lỗ thông hơi.
- Thời gian chờ: 3 phút.

1-4 Bánh muffin (1 - 4 cái, 1 bánh muffin: 75 - 80 g)

- Nhiệt độ ban đầu: Đông lạnh
- Dụng cụ: Đĩa dùng được trong lò vi sóng

1-5 Bánh nhân (0,2 - 0,6 kg, 1 cái: 150 - 200 g)

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Đĩa dùng được trong lò vi sóng
- Cắt bánh thành từng miếng.

1-6 Pizza (0,2 - 0,5 kg)

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Đĩa dùng được trong lò vi sóng

1-7 Cơm (0,1 - 0,3 kg)

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Bọc lại bằng màng nhựa có lỗ thông hơi.
- Thời gian chờ: 3 phút.

1-8 Món súp (0,25 - 1,0 kg, 1 khẩu phần: 250 g)

- Nhiệt độ ban đầu: Nhiệt độ phòng
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Bọc lại bằng màng nhựa có lỗ thông hơi.
- Thời gian chờ: 3 phút.

Chế độ Nấu thông dụng

Tính năng này nấu các món ăn thông dụng.

1 Bấm Dừng/Hủy.

2 Nhấn **Nấu Inverter** cho đến khi **2** hiển thị trên màn hình và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.

3 Chọn mã menu mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.

4 Chọn trọng lượng mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.

Menu thông dụng

Tham khảo phần bên dưới để cài đặt mã và trọng lượng mong muốn.

2-1 Súp gà (1,0 kg) Nguyên liệu

- 300 g chân gà
- 0,5 củ cà rốt, gọt vỏ và cắt khúc lớn
- 1 củ khoai tây, gọt vỏ và cắt khúc lớn
- 0,5 củ hành tây, cắt khúc lớn
- 2 nhánh cần tây, cắt khúc 1 inch
- 3 cốc nước luộc gà
- 0,5 muỗng cà phê muối
- 0,25 muỗng cà phê bột tiêu

Hướng dẫn

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Chân gà làm sạch, cắt miếng lớn, để ráo nước.
- Cho tất cả nguyên liệu vào.

2-2 Cà ri gà (1,5 kg) Nguyên liệu

- 400 g ức gà, cắt thành khối
- 0,25 cốc dầu ô liu
- 2 củ hành tây xắt nhỏ
- 4 tép tỏi nghiền nát
- 1 củ gừng gọt vỏ
- 1 thanh quế
- 2 quả ớt đỏ khô

- 1 muỗng cà phê bột nghệ
- 400 g xốt cà chua
- 0,5 cốc nước hoặc nước dùng
- 0,5 cốc sữa chua nguyên chất
- 1 muỗng canh nước cốt chanh
- Nêm muối và tiêu cho vừa ăn

Hướng dẫn

- Nhiệt độ ban đầu: Nhiệt độ phòng
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Cho tất cả nguyên liệu vào tô sâu lòng và lớn dùng được cho lò vi sóng rồi trộn đều. Bọc lại bằng màng bọc nhựa và chọc lỗ thoát hơi.
- Khuấy ít nhất hai lần trong khi nấu.

2-3 Món cuốn lá nho Dolma (1,0 kg)

Nguyên liệu

- 1 nồi lá nho
- 200 g cơm
- 500 g thịt bò xay
- 1 củ hành tây xắt nhỏ
- Nêm muối và tiêu cho vừa ăn
- 0,5 cốc nước

Hướng dẫn

- Nhiệt độ ban đầu: Nhiệt độ phòng
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Cho cơm, thịt bò xay, hành tây, muối và tiêu vào tô rồi trộn đều.
- Đặt lá nho lên một mặt phẳng và cho 1,5 muỗng hỗn hợp cơm vào giữa lá. Dùng lá gói hỗn hợp cơm lại.
- Xếp tất cả các lá đã gói thành hàng vào một cái bát sâu lòng và lớn dùng được cho lò vi sóng rồi đổ nước vào. Bọc lại bằng màng bọc nhựa và chọc lỗ thoát hơi.
- Sau khi nấu xong, hãy dùng kèm với kem chua hoặc tùy thích.

2-4 Món Dum Aloo (0,1 - 0,3 kg)

Nguyên liệu

- Aloo (khoai tây cắt nhỏ & ngâm đều)/Dầu/Tương hành/Tương gừng tỏi/Cà chua xay nhuyễn/Sữa đông

- 100 g/2 muỗng canh/1 muỗng canh/1 muỗng cà phê/1 muỗng canh/0,5 cốc
- 200 g/3 muỗng canh/1,5 muỗng canh/1,5 muỗng cà phê/2 muỗng canh/1 cốc
- 300 g/3 muỗng canh/1,5 muỗng canh/1,5 muỗng cà phê/3 muỗng canh/1 cốc

- Thì là, hạt tiêu, đinh hương
- Bột nghệ, bột ớt đỏ, nêm muối cho vừa ăn
- Nêm lá rau mùi cho vừa ăn

Hướng dẫn

- Nhiệt độ ban đầu: Nhiệt độ phòng
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Trong một cái bát dùng được cho lò vi sóng, hãy cho các khối khoai tây nhỏ đã gọt vỏ với dầu (0,5 lượng được đề cập cho mỗi trọng lượng) và đập dập lại.
- Khi có tiếng BÍP phát ra, thêm dầu (nửa lượng còn lại) thì là, hạt tiêu, đinh hương, hành tây, gừng tỏi, cà chua xay nhuyễn. Sau đó nhấn bắt đầu để tiếp tục nấu.
- Khi nghe tiếng BÍP, thêm sữa đông, bột nghệ, bột ớt đỏ, muối và lá ngò. Sau đó nhấn bắt đầu để tiếp tục nấu.
- Sau khi nấu, hãy để yên trong 3 phút. Trang trí thêm lá rau mùi.

2-5 Cá viên và súp cay thảo mộc Thái (1,0 kg)

Nguyên liệu

- 200 g cá thát lát cừm băm nhỏ
- 2 muỗng canh sốt cà ri
- 4 Cà tím Thái cắt làm tư
- 1 quả ớt chuông đỏ và vàng thái lát
- 2 nhúm hạt tiêu tươi
- 0,25 cốc krachai thái lát mỏng
- 5 lá chanh kaffir xé nhỏ
- 0,25 cốc hương nhu
- 2 muỗng cà phê nước mắm
- 1 muỗng cà phê đường dừa
- 3 cốc nước

Hướng dẫn

- Nhiệt độ ban đầu: Nhiệt độ phòng
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng

20 VẬN HÀNH

- Bóp cá thát lát với một chút muối và nước cho đến khi trở nên dẻo dính. Để sang một bên.
- Cho cá viên và tất cả nguyên liệu vào.

2-6 Thịt ba chỉ hầm (1,2 kg)

Nguyên liệu

- 300 g ba chỉ bò (ít mỡ)
- 4 bông hoa hồi
- 3 que quế cắt khúc 1 inch
- 5 tép tỏi nghiền nát
- 2 muỗng cà phê hạt tiêu
- 2 nhánh rễ gừng nghiền nát
- 4 cốc nước dùng bò
- 2 muỗng canh đường dừa
- 2 muỗng canh nước tương
- 2 muỗng canh hắc xì dầu
- 2 muỗng canh nước sốt gia vị
- Vải xô để bọc gia vị

Hướng dẫn

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Thịt bò rửa sạch, cắt thành từng miếng khoảng 3 cm.
- Cho thịt bò và tất cả nguyên liệu vào.

2-7 Mực xào với bột cà ri (0,6 kg)

Nguyên liệu

- 300 g mực
- 0,5 củ hành tây thái lát
- 2 quả ớt đỏ thái lát
- 2 nhánh cần tàu cắt khúc 2 inch
- 2 nhánh hành lá cắt khúc 2 inch
- 2 muỗng canh bột cà ri
- 1 quả trứng
- 3 muỗng canh sữa đặc không đường
- 2 muỗng canh dầu hào
- 2 muỗng cà phê đường
- 2 muỗng canh tương ớt
- 2 muỗng canh dầu ăn

Hướng dẫn

- Nhiệt độ ban đầu: Nhiệt độ phòng
- Dụng cụ: Đĩa dùng được trong lò vi sóng
- Cắt bỏ đầu, xúc tu và túi mực của mực. Kéo ra và loại bỏ phần da lõm đốm. Cắt thịt thành từng dải và cắt thành khối, để ráo nước.
- Trộn tất cả các thành phần lại ngoại trừ rau củ và dầu.
- Cho hỗn hợp, rau củ, dầu và mực vào.
- Khuấy ít nhất hai lần trong khi nấu.

2-8 Biryani rau củ (1,0 kg)

Nguyên liệu

- 1,5 cốc gạo Basmati
- 400 g nước
- 2 cốc hành tây xắt nhỏ
- 1 quả cà chua xắt nhỏ
- 1 cốc rau củ (cà rốt, đậu, đậu Hà Lan, khoai tây) xắt nhỏ
- 2 quả ớt xanh xắt nhỏ
- 1 muỗng cà phê tương gừng tỏi
- 1,5 muỗng cà phê bột ớt đỏ
- 1 muỗng cà phê bột ngò
- 1 muỗng cà phê bột thì là
- 1 muỗng canh Biryani masala
- 1 thanh quế
- 2 quả bạch đậu khấu
- 2 tép tỏi
- 2 lá nguyệt quế nhỏ
- 1 muỗng cà phê hạt thì là
- Một bó lá ngò và lá bạc hà thái nhỏ
- 1 muỗng canh dầu
- 2 muỗng canh bơ ghee hoặc bơ tinh
- Nêm muối cho vừa ăn

Hướng dẫn

- Nhiệt độ ban đầu: Nhiệt độ phòng
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Nấu tất cả các loại rau củ và gia vị trong chảo rán đã tráng dầu mỏng cho đến khi chuyển sang màu cánh gián.

- Cho hỗn hợp rau củ đã nấu chín vào rồi thêm gạo và nước. Bọc lại bằng màng bọc nhựa và chọc lỗ thoát hơi.
- Khuấy ít nhất hai lần trong khi nấu.

Chế độ Làm mềm

Lò sử dụng công suất thấp để làm mềm thực phẩm (bơ, kem phô mai và kem).

- 1 Bấm **Dừng/Hủy**.
- 2 Nhấn **Nấu Inverter** cho đến khi **3** xuất hiện trên màn hình.
- 3 Chọn mã menu mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.
- 4 Chọn trọng lượng mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.

Menu Làm mềm

Tham khảo phần bên dưới để cài đặt mã và trọng lượng mong muốn.

3-1 Bơ (1 - 3 cái, 1 cái: 100 - 150 g)

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Đĩa dùng được trong lò vi sóng
- Mở gói ra trước khi sử dụng.

3-2 Kem phô mai (0,1 - 0,3 kg)

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Đĩa dùng được trong lò vi sóng
- Mở gói ra trước khi sử dụng và cắt thành từng khối.

3-3 Kem lạnh (2 hoặc 4 cốc)

- Nhiệt độ ban đầu: Đông lạnh
- Tháo nắp và nắp đậy ra.

Chế độ Làm tan chảy

Lò sử dụng công suất thấp để làm tan chảy thực phẩm (bơ, phô mai và sô cô la).

- 1 Bấm **Dừng/Hủy**.
- 2 Nhấn **Nấu Inverter** cho đến khi **4** xuất hiện trên màn hình.
- 3 Chọn mã menu mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.
- 4 Chọn trọng lượng mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.
 - Sau khi nấu, khuấy đều để tan chảy hoàn toàn.

Menu Làm tan chảy

Tham khảo phần bên dưới để cài đặt mã và trọng lượng mong muốn.

4-1 Bơ (1 - 3 cái, 1 cái: 100 - 150 g)

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng

4-2 Phô mai (0,2 - 0,4 kg)

- Nhiệt độ ban đầu: Lạnh
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Chỉ sử dụng thực phẩm phô mai đã qua chế biến.
- Mở gói ra trước khi sử dụng và cắt thành từng khối.

4-3 Sô cô la (0,1 - 0,3 kg)

- Nhiệt độ ban đầu: Nhiệt độ phòng
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- Sử dụng sô-cô-la chip hoặc sô-cô-la nướng hình vuông.
- Mở gói ra trước khi sử dụng.

22 VẬN HÀNH

Chế độ Ủ và Giữ ấm

Tính năng này cho phép làm sữa chua hoặc giữ nhiệt độ vừa nấu.

1 Bấm **Dừng/Hủy**.

2 Nhấn **Lên men/Giữ ấm** cho đến khi mã chế độ mong muốn hiển thị trên màn hình.

3 Bấm **BẮT ĐẦU/Chọn**.

- **Ủ: 5h00** sẽ hiển thị trên màn hình.
- **Giữ ấm: 1h30** sẽ hiển thị trên màn hình.

LƯU Ý

- Chỉ sử dụng sữa nguyên kem tiệt trùng và sữa chua nguyên chất tự nhiên.
- Không sử dụng các loại sữa và sữa chua sau:
 - Sữa 2%, 1% hoặc không béo, sữa nhiều canxi, sữa đậu nành, sữa thừa, sữa hết hạn sử dụng.
 - Sữa chua thừa, sữa chua hết hạn sử dụng.
- Rửa kỹ tất cả các dụng cụ bằng nước nóng và lau khô trước khi ngâm sữa chua.
- Không lắc hoặc trộn sữa chua trong quá trình ủ vì sẽ ảnh hưởng đến độ cứng của sữa chua.
- Nếu lượng nguyên liệu nhiều hơn gợi ý, hãy tăng thời gian ủ.

Giữ ấm

- Thực phẩm giòn (bánh ngọt, bánh nướng, v.v.) phải được đẩy kín trong quá trình giữ ấm.
- Nên bọc thực phẩm ấm bằng màng bọc thực phẩm hoặc nắp an toàn với lò vi sóng.
- Lượng thức ăn giữ ấm phù hợp cho 1 - 3 phần ăn. Cũng cần lưu ý rằng thực phẩm ấm sẽ trở nên khô hơn khi được giữ ấm lâu.
- Không được để màng bọc nhựa chạm vào thực phẩm trong quá trình hâm nóng.

Menu Ủ và Giữ ấm

Tham khảo phần bên dưới để đặt mã mong muốn và giới hạn trọng lượng.

1 Sữa chua (0,6 kg)

- Nhiệt độ ban đầu: Ấm
- Dụng cụ: Bát dùng được trong lò vi sóng
- **Nguyên liệu**
 - 500 ml, Sữa nguyên kem tiệt trùng
 - 100 g, Sữa chua nguyên chất tự nhiên
- Đun nóng sữa khoảng 1:30 - 2:30 ở công suất vi sóng cao cho đến nhiệt độ 40 - 50°C.
- Thêm sữa chua vào và khuấy.
- Bọc màng bọc thực phẩm lại và nấu.
- Thời gian chờ: 5 giờ trong tủ lạnh.
- Sau khi nấu, thêm mứt, đường hoặc trái cây vào khuấy đều cho vừa ăn.

2 Giữ ấm

- Nhiệt độ ban đầu: -

Chế độ Rã đông

Lò có 4 chu trình rã đông thiết lập sẵn. Chức năng rã đông này cho phép rã đông thực phẩm đông lạnh. Bảng rã đông sẽ hiển thị chu trình rã đông gợi ý cho các loại thực phẩm khác nhau. Chức năng rã đông này sẽ kêu lên một cách thuận tiện trong suốt chu trình để nhắc bạn kiểm tra, lật, tách hoặc sắp xếp lại thực phẩm.

1 Bấm **Dừng/Hủy**.

2 Nhấn **Rã đông Inverter** cho đến khi mã menu mong muốn xuất hiện trên màn hình.

3 Chọn trọng lượng mong muốn bằng **Tăng/Giảm** và nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn**.

- Đồng hồ đếm ngược sẽ xuất hiện trên màn hình.

4 Khi có tiếng bíp, hãy mở cửa, lấy những phần thức ăn đã rã đông ra và lật lại.

5 Nhấn **BẮT ĐẦU/Chọn** để tiếp tục chu trình rửa đông.

LƯU Ý

- Lấy cá, động vật có vỏ, thịt và gia cầm ra khỏi giấy gói hoặc bao bì nhựa ban đầu. Nếu không, giấy gói sẽ giữ hơi nước và nước ép gần với thực phẩm, có thể khiến bề mặt bên ngoài của thực phẩm bị chín.
- Đặt thực phẩm vào hộp đựng nông hoặc trên vỉ nướng trong lò vi sóng để hứng nước nhỏ giọt.
- Thực phẩm sẽ vẫn còn hơi dăm đá ở giữa khi lấy ra khỏi lò.
- Thời gian rửa đông sẽ khác nhau tùy thuộc vào mức độ đông cứng của thực phẩm.
- Hình dạng của bao bì ảnh hưởng đến tốc độ rửa đông của thực phẩm. Các bao bì nông sẽ rửa đông nhanh hơn so với khối sâu.
- Tùy theo hình dạng của thực phẩm mà có thể rửa đông nhiều hay ít.

Menu rửa đông biến tần

Tham khảo phần bên dưới để cài đặt mã và trọng lượng mong muốn.

dEF1 Thịt gia súc (0,1 - 4,0 kg)

- Thịt bò: Thịt bò xay, bít tết tròn, khối bò hầm, bít tết thăn, thịt om, sườn nướng, thịt mỏng nướng, nạc vai nướng, bánh hamburger
- Thịt cừu: Sườn, cuộn nướng
- Thịt bê: Thịt cốt lết (0,5 kg, dày 20 mm)
- Thời gian chờ: 5 - 15 phút.

dEF2 Thịt gia cầm (0,1 - 4,0 kg)

- Thịt gia cầm: nguyên con, cắt miếng, ức (không xương)
- Gà mái Cornish: Nguyên con
- Gà tây: Ưc
- Thời gian chờ: 30 - 60 phút.

dEF3 Cá (0,1 - 4,0 kg)

- Cá: Phi lê, bít tết nguyên con
- Động vật có vỏ: Thịt cua, đuôi tôm hùm, tôm, sò điệp
- Thời gian chờ: 5 - 10 phút.

dEF4 Bánh mì (0,1 - 0,5 kg)

- Bánh mì cắt lát, bánh bao, bánh mì baguette, v.v.
- Tách các lát ra và đặt giữa các miếng khăn giấy hoặc trên đĩa phẳng.
- Thời gian chờ: 1 - 2 phút.

Hướng dẫn về dụng cụ

Các dụng cụ an toàn với lò vi sóng

- **Thủy tinh chịu nhiệt:** Đồ thủy tinh chịu nhiệt có thể dùng được trong lò vi sóng. Loại thủy tinh này bao gồm tất cả các nhãn hiệu đồ dùng bằng kính cường lực trong lò. Tuy nhiên, không được sử dụng đồ thủy tinh dễ vỡ, chẳng hạn như cốc thủy tinh hoặc ly uống rượu, vì chúng có thể vỡ khi thức ăn ấm lên.
- **Đồ gốm Đồ đá Sứ:** Sử dụng bát, cốc, đĩa chia khẩu phần, đồ gốm, đồ đá, sứ và đĩa không có viền kim loại. Nhiều hộp đựng làm bằng những vật liệu này an toàn với lò vi sóng nhưng hãy kiểm tra trước khi sử dụng.
- **Nhựa**
 - **Hộp đựng bằng nhựa:** Những thứ này có thể sử dụng để đựng thực phẩm cần hâm nóng nhanh. Tuy nhiên, không nên sử dụng chúng để đựng những thực phẩm cần nấu trong thời gian đáng kể trong lò vì thực phẩm nóng cuối cùng sẽ làm cong hoặc chảy hộp nhựa.
 - **Túi nấu ăn bằng nhựa:** Miếng là chúng được chế tạo chuyên dụng để nấu ăn, túi nấu ăn có thể an toàn với lò vi sóng. Nhớ khoét một đường trên túi để hơi nước có thể thoát ra ngoài. Tuyệt đối không sử dụng túi nhựa thông thường để nấu trong lò vi sóng vì chúng sẽ chảy ra và rách.
 - **Dụng cụ lò vi sóng bằng nhựa:** Dụng cụ lò vi sóng có nhiều hình dạng và kích cỡ khác nhau. Bạn có thể sử dụng những vật sẵn có thay vì đầu tư mua thiết bị nhà bếp mới.
- **Giấy:** Sử dụng khăn giấy, giấy nến, khăn ăn bằng giấy và đĩa giấy không có viền hoặc thiết kế bằng kim loại. Đĩa và hộp đựng bằng giấy rất tiện lợi và an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng miễn là thời gian nấu ngắn và thực phẩm cần nấu chứa ít chất béo và độ ẩm. Khăn giấy cũng rất hữu ích để bọc

24 VẬN HÀNH

thực phẩm và lót khay nướng khi nấu các thực phẩm nhiều dầu mỡ như thịt xông khói. Nói chung, hãy tránh dùng các sản phẩm giấy màu vì màu có thể bị phai. Một số sản phẩm giấy tái chế có thể chứa tạp chất có thể gây ra hồ quang điện hoặc cháy khi sử dụng trong lò vi sóng.

- **Bộ đồ ăn:** Nhiều hộp đựng bằng gốm, đồ đá và sứ cũng an toàn với lò vi sóng. Nếu nghi ngờ, hãy tham khảo tài liệu của nhà sản xuất hoặc thực hiện kiểm tra vi sóng. Không đặt các đĩa có sơn trang trí vào lò vi sóng có thể chứa kim loại và gây ra hồ quang điện.

Các dụng cụ không an toàn với lò vi sóng

- **Hộp kim loại và phần trang trí bằng kim loại**
 - Tuyệt đối không sử dụng vật dụng bằng kim loại hoặc có viền kim loại trong lò vi sóng.
 - Vi sóng không thể xuyên qua kim loại. Chúng sẽ bật ra khỏi bất kỳ vật kim loại nào trong lò và gây ra hồ quang điện, một hiện tượng đáng báo động giống như sét.
 - Kim loại sẽ che chắn thực phẩm khỏi năng lượng vi sóng và khiến thức ăn chín không đều. Ngoài ra, hãy tránh que xiên kim loại, nhiệt kế, khay giấy bạc, bộ đồ ăn có viền kim loại hoặc có dải kim loại, đĩa sâu lòng, v.v. Vành kim loại sẽ cản trở quá trình nấu bình thường và có thể làm hỏng lò.

Kiểm tra dụng cụ trước khi sử dụng

Hầu hết các dụng cụ chịu nhiệt và phi kim loại đều an toàn khi sử dụng trong lò. Tuy nhiên, một số dụng cụ có thể chứa những vật liệu không phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Hãy làm theo các bước dưới đây để tìm hiểu xem dụng cụ có thể sử dụng được trong lò vi sóng hay không.

- 1 Đặt hộp đựng cần xác minh và một cốc đo thủy tinh chứa đầy nước cạnh nhau bên trong lò.
- 2 Làm nóng hộp đựng và cốc đo thủy tinh trong 1 phút ở công suất CAO.

- Nếu nước nóng lên nhưng hộp đựng vẫn nguội khi nhấn nút thì hộp đựng đó an toàn với lò vi sóng.
- Nếu nhiệt độ của nước không thay đổi nhưng hộp đựng lại ấm lên thì hộp đựng đó không an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng.

⚠ THẬN TRỌNG

- Một số dụng cụ có hàm lượng chì hoặc sắt cao không thích hợp để nấu trong lò vi sóng.
- Cần kiểm tra dụng cụ để đảm bảo thích hợp sử dụng trong lò vi sóng.
- Luôn cẩn thận khi lấy dụng cụ ra khỏi lò. Một số loại bát đĩa hấp thụ nhiệt từ thức ăn đã nấu chín và có thể nóng.

Hướng dẫn nấu

Mẹo nấu ăn

Theo dõi cẩn thận thực phẩm trong lò vi sóng khi nấu. Hướng dẫn nâng cao, khuấy, v.v. trong công thức nấu ăn là những bước tối thiểu được khuyến nghị. Nếu thức ăn có vẻ chín không đều, bạn chỉ cần thực hiện những điều chỉnh cần thiết để khắc phục vấn đề này.

- **Đậy:** Đậy đĩa bằng nắp, giấy nến (không phải giấy sáp) hoặc màng bọc thực phẩm để sử dụng trong lò vi sóng. Nắp đậy sẽ giữ nhiệt và hơi nước, giúp nấu thức ăn nhanh hơn.
- **Khuấy:** Khuấy từ ngoài vào trong vì thức ăn ở ngoài đĩa sẽ nóng nhanh hơn.
- **Thời gian chờ:** Thời gian chờ cho phép thực phẩm chín hoàn toàn và cũng giúp hương vị hòa quyện và tăng thêm. Thực phẩm thường được để yên từ 3 đến 10 phút sau khi lấy ra khỏi lò.
- **Thời gian nấu:** Đặt thời gian nấu theo nhiệt độ của nguyên liệu. Nguyên liệu đông lạnh sẽ mất nhiều thời gian nấu hơn so với nguyên liệu ở nhiệt độ phòng.
- **Phun nước:** Nên phun nước lên các thực phẩm có độ ẩm thấp như thịt quay và rau củ trước khi nấu hoặc đậy nắp để giữ ẩm.
- **Lật trở:** Phần trên của thức ăn đặc sẽ được nấu nhanh hơn phần dưới. Hãy lật thực phẩm nhiều lần trong quá trình nấu.

- **Đâm chọc:** Đâm chọc vào các thực phẩm có lớp vỏ, lớp ngoài hoặc màng trước khi nấu để tránh bị vỡ.
 - Những thực phẩm như vậy bao gồm lòng đỏ và lòng trắng trứng, nghêu, hào, khoai tây và các loại rau và trái cây khác.
- **Hình dạng thực phẩm:** Vi sóng chỉ thâm nhập vào thực phẩm được khoảng 2 cm. Chỉ phần rìa ngoài của thực phẩm được nấu chín bằng năng lượng vi sóng; phần còn lại được nấu chín khi nhiệt di chuyển vào trong.
 - Đặt những phần thực phẩm dày nhất như thịt, thịt gia cầm hoặc cá về phía ngoài dụng cụ để giúp chúng chín đều hơn.
 - Nếu có thể, hãy tạo hình thức ăn thành những hình tròn hoặc vòng mỏng.
- **Độ dày đặc:** Thức ăn nhẹ, xốp như bánh ngọt và bánh mì sẽ chín nhanh hơn thức ăn nặng, đặc như thịt quay và thịt hầm.
- **Xương và mỡ:** Xương dẫn nhiệt và mỡ chín nhanh hơn thịt. Hãy cẩn thận với những miếng thịt nhiều xương hoặc nhiều mỡ.
- **Số lượng:** Cho càng nhiều thức ăn vào lò thì thời gian nấu cần thiết càng lâu.
- **Che chắn:** Bọc các góc của đĩa vuông bằng các dải giấy bạc để tránh nấu quá chín. Không sử dụng quá nhiều giấy bạc và đảm bảo cố định giấy bạc vào đĩa. Nếu giấy bạc quá gần thành lò trong khi nấu, nó có thể gây ra hồ quang điện.

26 CHỨC NĂNG THÔNG MINH

CHỨC NĂNG THÔNG MINH

Ứng dụng LG ThinQ

Tính năng này chỉ có trên các model có biểu tượng  hoặc .

Ứng dụng **LG ThinQ** giúp giao tiếp với thiết bị bằng điện thoại thông minh.

Các tính năng của ứng dụng LG ThinQ

Giao tiếp với thiết bị qua điện thoại thông minh bằng cách sử dụng các tính năng thông minh thuận tiện trong điện thoại.

Chẩn đoán thông minh

Nếu bạn gặp phải một sự cố khi sử dụng thiết bị này, tính năng chẩn đoán thông minh sẽ giúp bạn chẩn đoán sự cố.

LƯU Ý

- Ứng dụng có thể được thay đổi vì mục đích cải tiến thiết bị mà không cần thông báo cho người dùng.
- Chức năng có thể khác nhau tùy theo model.

Cài đặt ứng dụng LG ThinQ

Tìm ứng dụng **LG ThinQ** tại Cửa hàng Google Play hoặc Cửa hàng Apple App trên điện thoại thông minh.

- Thực hiện theo hướng dẫn để tải về và cài đặt ứng dụng.
- Chạy ứng dụng **LG ThinQ** và thực hiện theo các hướng dẫn trong ứng dụng để đăng ký thiết bị.

Chẩn đoán thông minh

Tính năng này chỉ có trên các model có biểu tượng  hoặc .

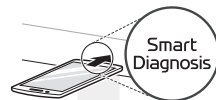
Sử dụng chức năng này nếu bạn cần chẩn đoán chính xác từ trung tâm thông tin khách hàng của chúng tôi khi thiết bị gặp trục trặc hoặc hỏng hóc.

LƯU Ý

- Đối với các nguyên nhân không phải do sự bất cẩn của LGE, bảo trì sẽ không được áp dụng đối với các nguyên nhân do yếu tố bên ngoài bao gồm nhưng không giới hạn mạng Wi-Fi không khả dụng, mất kết nối Wi-Fi, chính sách kho ứng dụng cục bộ hoặc ứng dụng không khả dụng.
- Tính năng này có thể được thay đổi mà không thông báo trước và có thể có phiên bản khác tùy vào nơi bạn sử dụng.

Sử dụng tính năng chẩn đoán bằng âm thanh để chẩn đoán các sự cố

- 1) Giữ ống nói của điện thoại phía trên logo **Smart Diagnosis**. Không chạm vào bất kỳ nút nào khác.



- 2) Nhấn giữ nút **Dừng/Hủy** trong 8 giây cho đến khi **5** hiển thị trên màn hình.
- 3) Sau khi nghe thấy ba tiếng bíp, hãy thả nút **Dừng/Hủy** ra.
- 4) Giữ nguyên điện thoại cho đến khi hoàn tất truyền âm. Màn hình sẽ đếm ngược thời gian. Sau khi đếm ngược kết thúc và âm báo dừng, chẩn đoán sẽ được hiển thị trong ứng dụng.

LƯU Ý

- Để đạt được kết quả tốt nhất, không di chuyển điện thoại trong khi có âm thanh phát ra.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Câu hỏi thường gặp

Câu hỏi thường gặp

Hỏi: Đèn lò không sáng là bị gì?

Đáp: Có thể có một số lý do khiến đèn lò không sáng. Hoặc bóng đèn bị nổ hoặc mạch điện bị hỏng.

Hỏi: Năng lượng vi sóng có xuyên qua màn hình quan sát ở cửa không?

Đáp: Không. Các lỗ hoặc cổng được chế tạo cho phép ánh sáng đi qua nhưng không cho năng lượng vi sóng đi qua.

Hỏi: Tại sao có tiếng bíp phát ra khi chạm vào nút trên bảng điều khiển?

Đáp: Tiếng bíp phát ra để đảm bảo cài đặt đang được nhập đúng.

Hỏi: Chức năng vi sóng có bị hỏng nếu vận hành khi lò rỗng không?

Đ: Có. Tuyệt đối không vận hành lò rỗng.

Hỏi: Tại sao đôi khi trứng phát nổ?

Đáp: Khi nướng, chiên hoặc luộc trứng, lòng đỏ có thể nổ do hơi nước tích tụ bên trong màng lòng đỏ. Để ngăn chặn điều này, chỉ cần chọc thủng lòng đỏ trước khi nấu. Tuyệt đối không để trứng còn nguyên vỏ vào lò vi sóng.

Hỏi: Tại sao nên đợi đúng thời gian chờ sau khi nấu xong bằng vi sóng?

Đáp: Sau khi nấu xong bằng vi sóng, thức ăn sẽ tiếp tục chín trong thời gian chờ. Thời gian chờ này hoàn tất việc nấu chín đều toàn bộ thực phẩm. Lượng thời gian chờ sẽ phụ thuộc vào độ dày đặc của thực phẩm.

Hỏi: Tại sao lò không phải lúc nào cũng nấu nhanh theo như hướng dẫn nấu ăn?

Đáp:

- Hãy xem lại hướng dẫn nấu ăn để đảm bảo bạn đã làm đúng theo hướng dẫn và để biết nguyên nhân nào gây ra thay đổi về thời gian nấu.
- Thời gian nấu và cài đặt nhiệt trong hướng dẫn nấu ăn là những gợi ý, được lựa chọn để giúp tránh nấu quá chín, vấn đề thường gặp nhất khi làm quen với lò này.
- Những thay đổi về kích thước, hình dạng, trọng lượng và kích thước của thực phẩm đòi hỏi thời gian nấu lâu hơn.
- Hãy tự phán đoán đồng thời tham khảo các gợi ý trong hướng dẫn nấu ăn để kiểm tra điều kiện thực phẩm, tương tự như với bếp thông thường.

Hỏi: Tại sao từ "cool" hoặc thời gian nấu còn lại hiển thị trên màn hình cùng với tiếng ồn của quạt sau khi nấu xong bằng vi sóng?

Đáp: Sau khi nấu xong, quạt có thể vận hành để làm mát lò. Màn hình sẽ hiển thị Cool. Nếu bạn mở cửa hoặc nhấn **Dừng** một lần hoặc **Dừng/Hủy** trước khi thời gian nấu hoàn tất, thời gian nấu còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Đây không phải là sự cố.

Trước khi gọi trung tâm dịch vụ

Nếu các triệu chứng sau xuất hiện khi sử dụng lò vi sóng, hãy kiểm tra lại lò lần nữa. Đó có thể không phải là hỏng hóc.

28 XỬ LÝ SỰ CỐ

Vận hành

Triệu chứng	Nguyên nhân có thể & giải pháp
Lò vi sóng không khởi động	Chưa cắm dây nguồn, cửa đang mở. Hoặc chưa đặt thời gian nấu. - Cắm dây nguồn. - Đóng cửa lò. - Đặt thời gian nấu. Cầu chì trong nhà có thể bị nổ hoặc thiết bị đóng ngắt mạch bị ngắt. Hoặc thiết bị được nối với ổ thiết bị ngắt mạch nối đất (GFCI) và thiết bị đóng ngắt của ổ bị ngắt. - Kiểm tra tủ điện chính và thay cầu chì hoặc bật lại thiết bị đóng ngắt mạch. Không tăng công suất cầu chì. Nếu vấn đề do quá tải dòng điện thì cần được thợ điện lành nghề khắc phục. - Bật lại thiết bị đóng ngắt mạch trên thiết bị ngắt mạch nối đất (GFCI). Nếu vấn đề chưa được giải quyết, hãy liên hệ với thợ điện.
Tạo ra hồ quang điện hoặc tia lửa	Dụng cụ không an toàn với lò vi sóng. Hoặc đã vận hành lò khi lò đang trống. - Sử dụng các dụng cụ an toàn với lò vi sóng. Nếu nghi ngờ, hãy kiểm tra dụng cụ trước khi sử dụng. - Không vận hành lò khi lò đang trống.
Thời gian trong ngày không chính xác	Nguồn điện bị gián đoạn. Đặt lại thời gian. Xem phần Cài đặt đồng hồ để đặt lại thời gian trong ngày.
Thực phẩm chín không đều	Dụng cụ không an toàn với lò vi sóng. Hoặc cài đặt nấu sai. - Kiểm tra dụng cụ để đảm bảo an toàn với lò vi sóng. - Không được nấu khi không có khay thủy tinh. - Lật hoặc khuấy thức ăn trong khi nấu. - Rã đông thực phẩm hoàn toàn rồi mới nấu. - Sử dụng đúng thời gian nấu và mức công suất.
Thực phẩm nấu quá chín	Cài đặt và phương pháp nấu sai. Thay đổi thời gian nấu hoặc mức công suất.
Thức ăn chưa chín	Dụng cụ không an toàn với lò vi sóng. Hoặc cài đặt nấu sai. - Kiểm tra xem dụng cụ có an toàn với lò vi sóng không. - Rã đông thực phẩm hoàn toàn rồi mới nấu. - Thay đổi thời gian nấu hoặc mức công suất. - Đảm bảo rằng các cổng thông gió không bị chặn.
Rã đông không đúng cách	Dụng cụ không an toàn với lò vi sóng. Hoặc cài đặt nấu sai. - Kiểm tra xem dụng cụ có an toàn với lò vi sóng không. - Thay đổi thời gian rã đông hoặc trọng lượng. - Lật hoặc khuấy thức ăn trong chu trình rã đông.

Ghi nhớ

Ghi nhớ



Ghi nhớ

