

# SHARP

Quan trọng



**R-C825VN(ST)**  
**900W**  
**(IEC 60705)**

## **LÒ VI SÓNG NƯỚNG CÓ ĐỐI LƯU SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

Sách hướng dẫn này có chứa nhiều thông tin quan trọng, bạn nên đọc sách cẩn thận trước khi bắt đầu sử dụng lò vi sóng của mình.

**QUAN TRỌNG:** Có thể gây ra nguy hại cho sức khỏe nếu bạn thao tác thiết bị không tuân theo sách hướng dẫn này hoặc nếu lò đã được sửa đổi để thao tác khác của lò mở.





Chú ý: Nếu sản phẩm của bạn có biểu tượng này. Điều đó có nghĩa là các sản phẩm điện tử đã được sử dụng không nên bỏ chung với rác thải sinh hoạt thường ngày. Có nơi riêng biệt dành để thu gom các sản phẩm này.

## A. Quy trình xử lý sản phẩm đã qua sử dụng (dành cho hộ gia đình)

### 1. Ở Châu Âu

Lưu ý: Nếu muốn vứt bỏ sản phẩm này, đừng bỏ vào thùng rác sinh hoạt bình thường. Các thiết bị điện tử đã sử dụng phải được bỏ vào nơi riêng biệt, tùy thuộc vào quy định riêng dành cho mỗi loại thiết bị điện tử có thể tái chế và tái sử dụng lại.

Theo quy định của các quốc gia thành viên, các loại rác thải đặc biệt trong khu vực các nước Châu Âu có thể được chuyển về cho các nhà sản xuất thiết bị điện tử để được thu gom miễn phí.

Ở một số quốc gia\* tùy vào địa phương của bạn, người bán hàng cũng có thể thu gom miễn phí sản phẩm cũ của bạn nếu bạn mua sản phẩm mới tương tự.

\*) Hãy liên hệ với nhà chức trách ở địa phương bạn để biết thêm chi tiết.

Nếu bạn sử dụng sản phẩm điện tử có gắn pin hoặc bình ắc-quy, hãy bỏ các sản phẩm này vào nơi riêng tùy theo quy định của địa phương.

### 2. Ở các quốc gia ngoài Châu Âu

Nếu bạn muốn vứt bỏ sản phẩm này, hãy liên hệ với nhà chức trách ở địa phương bạn và hỏi về cách bỏ sản phẩm này đúng với quy định.

Ở Thụy Sĩ: Các sản phẩm điện tử đã sử dụng phải được chuyển miễn phí về cho người bán hàng, ngay cả khi bạn không mua sản phẩm mới. Thông tin về danh sách nơi thu nhận ở địa chỉ trang chủ [www.swico.ch](http://www.swico.ch) hoặc [www.sens.ch](http://www.sens.ch)

## B. Thông tin về việc vứt bỏ sản phẩm này dành cho người kinh doanh

### 1. Ở Châu Âu

Nếu sản phẩm này dùng cho mục đích thương mại và bạn muốn vứt bỏ nó: Hãy liên hệ với nhà cung cấp sản phẩm SHARP nơi sẽ thông báo cho bạn về cách nhận lại sản phẩm. Bạn có thể được trả phí phát sinh từ việc gửi trả và tái chế sản phẩm. Các sản phẩm nhỏ (và số lượng ít) có thể được gửi cho địa phương của bạn thu gom.

Ở Tây Ban Nha: Hãy liên hệ với hệ thống thu gom rác thải hoặc cơ quan quyền lực ở địa phương để thu hồi các sản phẩm bạn đã sử dụng.

### 2. Ở các quốc gia ngoài Châu Âu

Nếu bạn muốn vứt bỏ sản phẩm này, hãy liên hệ với nhà chức trách ở địa phương bạn và hỏi về cách vứt bỏ sản phẩm đúng với quy định.



## MỤC LỤC

### Hướng dẫn sử dụng

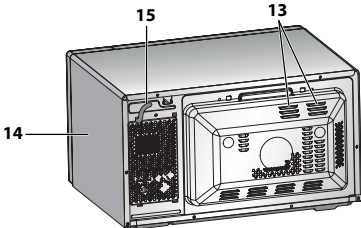
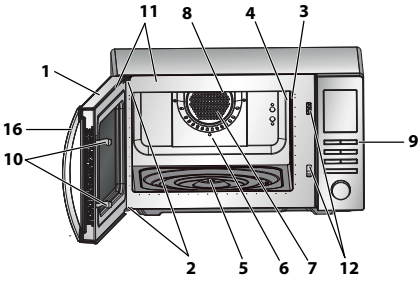
THÔNG TIN VỀ VIỆC VỨT BỎ SẢN PHẨM .....	2
MỤC LỤC .....	3
CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT .....	3
LÒ VI SÓNG VÀ CÁC PHỤ KIỆN .....	4
BẢNG ĐIỀU KHIỂN .....	5
CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG .....	6 - 9
CÁCH LẮP ĐẶT .....	10
TRƯỚC KHI THAO TÁC .....	11
CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ .....	11
CHỨC NĂNG HẸN GIỜ CHO LÒ VI SÓNG .....	11
MỨC CÔNG SUẤT LÒ VI SÓNG .....	12
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG .....	12
NẤU VI SÓNG .....	13
NƯỚNG/NẤU KẾT HỢP .....	13 - 15
NẤU ĐỐI LƯU .....	15 - 16
CÁC CHỨC NĂNG TIỆN ÍCH KHÁC .....	16 - 17
CHỨC NĂNG RÃ ĐỒNG THEO TRỌNG LƯỢNG VÀ THỜI GIAN .....	17 - 18
CHỨC NĂNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG .....	18
BẢNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG .....	19-20
DỤNG CỤ THÍCH HỢP DÙNG CHO LÒ VI SÓNG .....	21
BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH .....	22



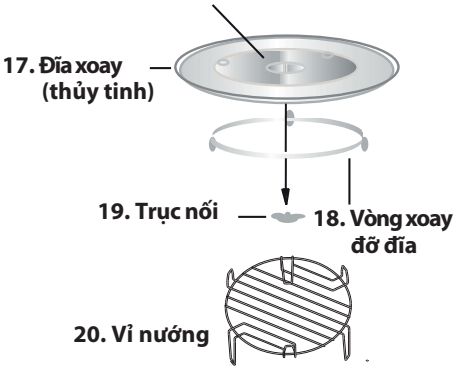
## CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên Model:	R-C825VN(ST)
Điện áp AC	: 230V~, 50Hz một pha
Bộ ngắt mạch/cầu chì đường điện	: 20A
Công suất AC cần thiết: Lò vi sóng	: 1500W
Công suất đầu ra: Chế độ lò vi sóng	: 900W
Chế độ nướng (hồng ngoại)	: 1400W
Chế độ đối lưu	: 2400W
Chế độ OFF (Chế độ tiết kiệm năng lượng)	: dưới 1.0W
Tần số vi sóng	: 2450MHz
Kích cỡ ngoài (W) x (H) x (D) mm	: 513 x 306 x 466
Kích thước lò vi sóng (W) x (H) x (D) mm	: 330 x 232 x 352
Khoang lò vi sóng	: 25 lít
Đĩa xoay	: ø 315mm
Trọng lượng	: khoảng . 17.0kg

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



Trục (bên trong)



## LÒ

1. Cửa lò vi sóng
2. Bản lề cửa lò vi sóng
3. Đền cửa lò vi sóng
4. Nắp chắn vi sóng (ĐỪNG THÁO RA)
5. Trục đặt vòng xoay đỡ đĩa
6. Khoang lò vi sóng
7. Quạt đối lưu (có chắn bảo vệ)
8. Bộ phận phát nhiệt (Điện trở nướng) (dưới trần lò)
9. Bảng điều khiển
10. Chốt khóa cửa lò vi sóng
11. Miếng dán niêm phong cửa lò
12. Chốt cửa
13. Khe thông gió
14. Vỏ của lò vi sóng
15. Dây điện
16. Tay nắm cửa

## PHỤ KIỆN:

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

- (17) Đĩa xoay (thủy tinh) (18) Vòng xoay đỡ đĩa  
(19) Trục nối (20) vỉ nướng

- Hãy để vòng xoay đỡ đĩa khấp vào trục đặt vòng xoay trong lò, sau đó đặt đĩa xoay lên trên, đảm bảo rằng chúng được gắn chắc chắn.

- Tránh làm hư đĩa xoay, đảm bảo rằng đĩa hoặc vật chứa được nhắc ra khỏi mép đĩa xoay khi gỡ chúng ra khỏi lò.

- Chi tiết cách sử dụng vỉ nướng, xem phần nướng vi trang VN-14-15

**Không chạm vào vỉ nướng khi còn đang nóng.**

**LƯU Ý:** Khi quý khách đặt hàng các phụ kiện, vui lòng nêu rõ hai mục: tên của phụ kiện và tên model cho nhà phân phối hoặc nhà sản xuất dịch vụ được ủy quyền của SHARP.

## CHÚ Ý:

- Nắp chắn vi sóng rất dễ vỡ. Cẩn thận khi vệ sinh khoang lò vi sóng, tránh làm hỏng nắp chắn.
- Luôn vệ sinh khoang lò vi sóng, đặc biệt là bộ phận phát nhiệt của lò nướng sau khi chế biến thực phẩm giàu chất béo. Những bộ phận này phải khô và không dính dầu mỡ.v.v.. Dầu mỡ tích tụ khi quá nhiệt sẽ bốc khói hoặc cháy.
- Luôn thao tác lò khi vòng xoay đỡ đĩa và đĩa xoay được gắn đúng. Có như vậy thức ăn sẽ chín kỹ và đều. Đĩa xoay không gắn đúng có thể gây ra tiếng lách cách, và có thể không xoay đúng là nguyên nhân làm hư lò.
- Đĩa có thể xoay ngược hoặc theo chiều kim đồng hồ. Hướng xoay có thể thay đổi sau mỗi lần khởi động lò vi sóng. Điều này không ảnh hưởng tới quá trình nấu.

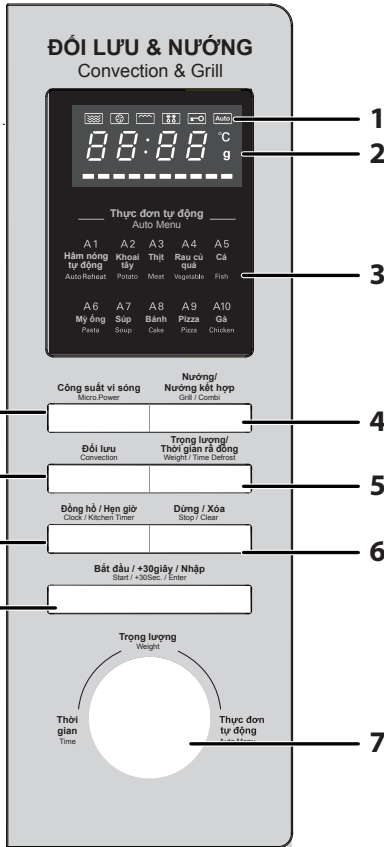


### CẢNH BÁO:

Cửa lò, vỏ của lò vi sóng, khoang chứa và các phụ kiện và thực phẩm sẽ rất nóng khi lò đang vận hành. Để tránh bị bỏng, luôn sử dụng găng tay dày.



## BẢNG ĐIỀU KHIỂN



### 1. CHỈ BÁO VÀ HIỂN THỊ KỸ THUẬT SỐ



CHỈ BÁO VI SÓNG



CHỈ BÁO ĐỐI LƯU



CHỈ BÁO NƯỚNG



CHỈ BÁO RÃ ĐÔNG



CHỈ BÁO KHÓA TRẺ EM



CHỈ BÁO MENU TỰ ĐỘNG

°C BẢO NHIỆT ĐỘ

g BẢO KHỐI LƯỢNG

### 2. BẢO BIẾN ĐỘNG NHIỆT ĐỘ

Các phân đoạn dẫn dần sáng lên để hiển thị nhiệt độ đạt được trong chế độ đối lưu. Mỗi đoạn tương ứng cho 10°C mức nhiệt độ cài đặt. (ví dụ: mức chỉ thị đầu tiên là 150°C và mức cuối cùng là 240°C). Khi bạn thiết lập nhiệt độ, phân đoạn tương ứng sẽ sáng lên trong khi những phân đoạn khác bên trái của nó sẽ sáng lên từng đoạn một trong suốt quá trình gia nhiệt.

### 3. Tùy chọn thực đơn tự động:

A1: Hầm nóng tự động

A2: Khoai tây

A3: Thịt

A4: Rau củ quả

A5: Cá

A6: Mỳ ống

A7: Súp

A8: Bánh

A9: Pizza

A10: Gà

### 4. **Phím Nướng/Nướng kết hợp (GRILL/COMBI)**

### 5. **Phím Trọng lượng/Thời gian rã đông (WEIGHT/TIME DEFROST)**

### 6. **Phím Dừng/Xóa (Stop/Clear)**

### 7. **Phím ENTRY**

Quay để thiết lập thời gian nấu, thời gian, mức công suất, nhiệt độ, khối lượng và chọn menu tự động (Thực đơn tự động)



### 8. **Phím Công suất vi sóng**

Nhấn để chọn mức công suất vi sóng.

### 9. **Phím Đối lưu (CONVECTION)**

### 10. **Phím Đồng hồ/Hẹn giờ (Clock/Kitchen Timer)**

### 11. **Phím Bắt đầu/+30 giây/Nhập (Start/+30sec./Enter)**



## ĐỌC KỸ VÀ GIỮ BẢN HƯỚNG DẪN ĐỂ THAM KHẢO

1. Thiết kế chỉ cho phép sử dụng lò vi sóng trên mặt quầy bếp. Thiết kế không cho phép dùng lò vi sóng bên trong một đồ dùng nhà bếp khác. Không lắp đặt lò vi sóng trong hộp kín.
2. Cửa lò có thể nóng lên trong quá trình nấu. Đặt hoặc gắn cố định lò sao cho đáy lò cách sàn từ 85cm trở lên. Giữ trẻ nhỏ không tiếp xúc với cửa lò tránh gây phỏng.
3. Đảm bảo Không gian tối thiểu 30cm phía trên lò vi sóng.
4. Đối tượng sử dụng thiết bị này có thể là trẻ em từ 8 tuổi trở nên và người suy giảm khả năng trí tuệ hay cảm nhận hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết nếu họ được hướng dẫn cách sử dụng an toàn và ý thức được các hiểm họa liên quan. Không cho trẻ em sử dụng thiết bị làm đồ chơi. Việc làm vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị chỉ dành cho trẻ em trên 8 tuổi thực hiện có giám sát.
5. Để thiết bị và dây điện cách xa tầm với của trẻ dưới 8 tuổi.
6. **CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không có sự giám sát khi đã hướng dẫn đầy đủ để trẻ em có thể sử dụng lò theo cách an toàn và hiểu biết được nguy hiểm khi sử dụng không đúng cách.
7. **CẢNH BÁO:** Khi thiết bị hoạt động dưới chế độ nướng/Nướng kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do có sự giải phóng nhiệt.
8. **CẢNH BÁO:** Các phụ kiện lò có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Không nên cho trẻ nhỏ lại gần.
9. **CẢNH BÁO:** Nếu cửa lò hoặc chốt cửa bị hỏng, không để thiết bị hoạt động đến khi có nhân viên lành nghề đến sửa.
10. **CẢNH BÁO:** Tuyệt đối không tự điều chỉnh, sửa chữa hoặc thay đổi các bộ phận của lò vi sóng. Ngoài nhân viên có trình độ chuyên môn, bất cứ ai sửa thiết bị hoặc chỉnh chế độ vận hành của lò vi sóng đều gặp nguy hiểm nếu tháo vỏ thiết bị. Vỏ lò vi sóng là bộ phận giữ năng lượng vi sóng không lọt ra ngoài.
11. Nếu dây nguồn cấp điện cho lò bị hỏng, phải thay thế bằng dây chuyên dụng do trạm bảo hành ủy quyền của SHARP thực hiện.
12. **CẢNH BÁO:** Thức ăn dạng lỏng và thực phẩm khác không được hâm nóng trong hộp đậy nắp kín vì thực phẩm loại này dễ gây nổ.
13. Lò vi sóng hâm nóng đồ uống thường gây hiện tượng sôi trào, vì vậy cần hết sức cẩn thận khi chạm vào vỏ hộp thực phẩm.
14. Không chế biến trứng chưa bóc vỏ, và tuyệt đối không hâm nóng nguyên quả trứng đã luộc kỹ trong lò vi sóng, vì trứng có thể phát nổ ngay cả khi tiến trình chế biến đã hoàn tất. Để chế biến hoặc hâm nóng trứng không đánh đều hoặc trộn, phải châm lỗ xuyên cả lòng trắng lẫn lòng đỏ. Nếu không, rất có khả năng trứng sẽ phát nổ. Bóc vỏ và xắt mỏng trứng đã luộc kỹ trước khi hâm nóng trứng bằng lò vi sóng.
15. Đồ dùng nấu ăn nên kiểm tra đảm bảo phù hợp khi dùng trong lò. Xem Trang VN-21. Chỉ sử dụng đồ chứa an toàn vi sóng và các đồ dùng nấu ăn ở chế độ vi sóng.
16. Các chất lỏng trong bình sữa và hũ đựng thức ăn trẻ sơ sinh nhất định phải khuấy hoặc lắc mạnh và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để phòng phỏng.
17. Cửa lò, ngăn tủ phía ngoài, khoang lò, đĩa, phụ kiện và đặc biệt là các bộ phận phát nhiệt đốt nóng vi nướng trở nên rất nóng trong quá trình sử dụng.
18. Cẩn thận trọng không đụng vào những vùng này. Để tránh gây phỏng, luôn luôn phải sử dụng găng tay dày khi sử dụng lò. Trước khi vệ sinh lò cần đảm bảo lò không còn nóng. Khi hâm nóng thức ăn đặt trong đồ chứa bằng nhựa hoặc giấy, cần trông chừng lò tránh khả năng phát lửa.
19. Nếu có khói phát ra, phải tắt lò hoặc rút điện thiết bị ra và giữ cửa lò đóng nhằm ngăn ngừa trường hợp xảy ra cháy nổ.



## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

20. Làm vệ sinh lò thường xuyên và loại bỏ hết các mảnh vụn thức ăn còn sót lại trong lò.
21. Việc để lò bẩn có thể dẫn đến hỏng bề mặt gây tác động xấu đến tuổi thọ thiết bị hoặc gây ra những trường hợp có hại.
22. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc vật kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính trên cửa lò vì chúng có thể gây xước bề mặt hoặc vỡ.
23. Không sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng hơi nước.
24. Xem hướng dẫn làm vệ sinh đệm cửa lò, khoang lò, và các bộ phận lân cận tại trang VN-22
25. Thiết bị được thiết kế để sử dụng tại hộ gia đình và các trường hợp tương tự, ví dụ:
  - Bếp ăn cho nhân viên tại các cửa hiệu, văn phòng và các công sở.
  - Khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường dân dụng khác.
  - Những nơi phục vụ điểm tâm và bữa ăn tại giờ nghỉ.
26. **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các phụ kiện nóng lên khi sử dụng. Cần cẩn trọng không đụng vào các bộ phận sinh nhiệt. Trẻ em dưới 8 tuổi cần tránh xa trừ khi có giám sát liên tục.
27. Thiết bị trong quá trình sử dụng sẽ rất nóng, cần chú ý không tiếp xúc với các bộ phận sinh nhiệt bên trong lò.
28. Thiết bị phụ kiện lò nóng lên khi sử dụng Trẻ nhỏ cần tránh xa.

### Tránh nguy cơ cháy nổ:

1. Luôn có người giám sát trong khi lò vi sóng đang hoạt động. Mức nhiệt lượng quá cao, hoặc thời gian chế biến quá lâu khiến thức ăn quá nhiệt và phát cháy.
2. Đường điện sử dụng cho lò vi sóng phải ở vị trí có thể tiếp cận bất cứ lúc nào để trong trường hợp khẩn cấp có thể rút phích cắm ngay lập tức.
3. Dòng điện xoay chiều nhất định phải ở mức 230V, 50Hz, có cầu chì hoặc thiết bị ngắt điện tối thiểu 10A.
4. Nên dùng đường điện riêng cho thiết bị này.

5. Không đặt lò vi sóng gần các thiết bị tỏa nhiệt. Ví dụ, gần lò nướng kiểu cũ.
6. Không lắp đặt thiết bị ở nơi có độ ẩm cao hoặc nơi có độ ẩm tích tụ.
7. Không cất giữ hoặc dùng lò vi sóng ngoài trời.
8. Giữ sạch nắp chắn vi sóng, khoang lò, đĩa xoay, và giá đĩa xoay sau khi sử dụng. Những bộ phận này phải giữ khô ráo và không có dầu mỡ. Dầu mỡ tích tụ có thể bắt lửa hoặc gây khói.
9. Không đặt vật liệu dễ cháy gần lò vi sóng và khe thông gió.
10. Không bịt kín lỗ thông hơi.
11. Nhặt hết mẩu kim loại hoặc dây kim loại xoắn lẫn trong thực phẩm hoặc hộp đựng thực phẩm. Lửa hồ quang trên bề mặt kim loại có thể gây phát cháy.
12. Không dùng lò vi sóng đun nóng dầu hoặc chiên ngập mỡ. Nhiệt độ của hai phương pháp chế biến này cao quá tầm kiểm soát và có thể gây cháy.
13. Không dùng lò vi sóng làm bắp rang. Chỉ dùng lò vi sóng chuyên dụng để làm bắp rang.
14. Không cất giữ thực phẩm hoặc vật dụng khác trong lò vi sóng.
15. Sau khi khởi động, kiểm tra các tiêu chuẩn mực định đã đúng với yêu cầu chưa.
16. Tránh để lò quá nóng hoặc phát cháy. Cần đặc biệt chú ý khi chế biến hoặc hâm nóng thực phẩm nhiều đường hoặc chất béo, chẳng hạn xúc xích, bánh ngọt hoặc bánh pudding.
17. Tham khảo phần hướng dẫn tương ứng **Để phòng hư hại:**

### 1. CẢNH BÁO:

Nếu lò vi sóng hỏng hoặc trục trặc, tuyệt đối không dùng lò. Hãy kiểm tra các bộ phận sau:

- a) Cửa: đóng cửa đúng cách. Tuyệt đối không để cánh cửa lệch hoặc bị kẹt.
- b) Bản lề và các chốt an toàn: các bộ phận này phải không hỏng hóc hoặc bị lỏng.
- c) Đệm cánh cửa và khung cửa lò vi sóng.





d) Bên trong khoang chế biến hoặc trên cánh cửa: Tuyệt đối không có vết lõm tại các bộ phận này.

e) Dây điện và phích cắm: tuyệt đối không có hư hỏng tại các bộ phận này.

2. Không vận hành lò vi sóng khi cửa mở và tuyệt đối không thay then cài trên cửa.
3. Không vận hành thiết bị nếu có vật lạ kẹt giữa đệm cánh cửa và đệm khung cửa.
4. Không để dầu mỡ hoặc bụi bẩn tích tụ trên miếng đệm cách cửa hoặc các bộ phận xung quanh. Vệ sinh lò vi sóng đều đặn, và lau sạch thực phẩm thừa tồn đọng. Tuân thủ hướng dẫn trong phần “Bảo quản và vệ sinh” trên trang VN-22.
5. Khách hàng đang dùng máy điều hòa nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất máy điều hòa nhịp tim để biết thêm thông tin liên quan đến lò vi sóng.

#### **Phòng tránh điện giật**

1. Dù trong bất cứ hoàn cảnh nào, không được tháo gỡ vỏ thiết bị.
2. Không đổ chất lỏng hay cài bất cứ vật gì vào khe ổ khóa cửa hoặc khe thông khí. Trường hợp thực phẩm bị đổ, lập tức tắt điện nguồn, rút phích cắm lò vi sóng, và gọi cho nhân viên đại lý ủy quyền của SHARP.
3. Không ngâm dây điện hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác.
4. Không treo dây điện lên cạnh bàn hoặc nơi đang làm việc.
5. Tránh để dây điện gần bề mặt tỏa nhiệt, kể cả mặt sau của lò vi sóng.
6. Tuyệt đối không tự ý, hoặc cho phép bất kỳ ai không phải nhân viên ngành điện do SHARP ủy quyền thay bóng đèn trong khoang chế biến. Nếu đèn không sáng, vui lòng gọi đại lý bán lẻ hoặc đại diện bảo trì do SHARP ủy quyền.

#### **Tránh nguy cơ cháy nổ và sôi trào:**

1. Tuyệt đối không gắn xi hộp thực phẩm. Trước khi sử dụng, gỡ bỏ xi và mở nắp hộp. Hộp thực phẩm có gắn xi sẽ phát nổ do áp suất cao ngay cả khi đã tắt lò vi sóng.
2. Tuyệt đối cẩn thận khi chế biến thực phẩm

nước bằng lò vi sóng. Dùng dụng cụ đựng thực phẩm có phần miệng loe rộng để bong bóng khí thoát ra ngoài.

**Không hâm nóng chất lỏng trong vật chứa có cổ hẹp như bình sữa, vì điều này có thể làm cho thực phẩm trào ra khỏi vật chứa và gây cháy.**

1. Không nấu lâu hơn thời gian quy định.
  2. Đảo thức ăn trước khi hâm nóng hoặc nấu.
  3. Tuyệt đối không nên cắm que khuấy bằng thủy tinh, vật tương tự vào thức ăn trong khi hâm nóng.
  4. Sau khi nấu xong và tắt lò vi sóng, chờ ít nhất 20 giây trước khi đưa thực phẩm ra
3. Châm xuyên vỏ các loại thực phẩm như khoai tây, xúc xích, và trái cây trước khi chế biến để phòng phát nổ.

#### **Để tránh khả năng bị phỏng:**

1. Dùng dụng cụ gấp nồi hay găng tay dày khi đưa thực phẩm ra để phòng phỏng.
2. Luôn mở hộp thực phẩm, dụng cụ làm bông ngô, túi đựng thực phẩm dùng cho lò vi sóng... cách xa mặt và tay, để phòng phỏng hơi nóng hoặc sôi trào đột ngột.
3. **Để tránh bị phỏng, luôn thử nhiệt độ và khuấy đều thực phẩm trước khi dùng; đặc biệt chú ý nhiệt độ thức ăn và đồ uống cho trẻ sơ sinh, trẻ em và người già. Nhiệt độ bên ngoài hộp thực phẩm không phản ánh đúng nhiệt độ của đồ ăn và đồ uống; luôn kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm.**
4. Khi mở cửa lò vi sóng, luôn đứng cách cửa thật xa, để phòng bị phỏng do hơi nước hoặc sức nóng từ thiết bị.
5. Xất mỏng thực phẩm nướng sau khi hâm nóng để tránh hơi nước phụt mạnh, gây phỏng.

#### **Tránh trẻ em dùng thiết bị không đúng cách**

1. Không dựa hoặc tì người lên cửa lò vi sóng.
2. Trẻ em nên học hết các hướng dẫn quan trọng về an toàn: dùng dụng cụ nhắc nồi, cẩn thận khi mở nắp hộp thực phẩm, đặc biệt chú ý phần đóng gói (các vật liệu tỏa nhiệt) thiết kế giữ thực phẩm giòn lâu, bởi những vật liệu này có thể giữ nhiệt độ rất cao.



### **Những cảnh báo khác**

1. Không chỉnh sửa lò vi sóng dưới mọi hình thức.
2. Không di chuyển khi thiết bị đang vận hành.
3. Thiết bị chỉ dùng nấu ăn tại hộ gia đình và chỉ để nấu. Không thích hợp dùng cho thí nghiệm hoặc thương mại.

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

1. Không vận hành lò vi sóng khi không có thức ăn bên trong, trừ trường hợp có nêu trong sổ tay hướng dẫn sử dụng. Việc làm đó có thể gây hư hỏng cho lò.
2. Khi chế biến các món ăn có nước sôi hoặc các thực phẩm tỏa nhiệt, nên lót vật cách nhiệt như đĩa sứ bên dưới để tránh làm hư hỏng đĩa và để xoay do áp lực cao về nhiệt độ. Phải tuyệt đối tuân thủ thời gian hâm nóng cụ thể cho từng sản phẩm, không hâm thực phẩm quá lâu.
3. Không dùng đồ dùng làm bếp bằng kim loại. Vi sóng sẽ dội ngược lại khi gặp kim loại và gây nên hiện tượng lửa hồ quang. Chỉ dùng đĩa và để xoay thiết kế riêng cho lò vi sóng. Không vận hành lò vi sóng khi không có đĩa xoay.
4. Không đặt bất cứ vật gì lên phía trên lò khi đang sử dụng.

### **LƯU Ý:**

Nếu không biết rõ cách cắm điện lò vi sóng, vui lòng tham khảo ý kiến của kỹ thuật viên ngành điện có chuyên môn và được ủy quyền.

Nhà sản xuất và đại lý bán lẻ hoàn toàn không chịu trách nhiệm pháp lý nếu lò vi sóng hỏng hoặc thương tích về người phát sinh từ việc không giám sát quy trình kết nối điện đúng cách tới sản phẩm.

Hơi nước hoặc nước thành giọt có thể hình thành trên thành lò vi sóng, phần đệm quanh cánh cửa hoặc khung cửa của khoang chế biến. Đây là hiện tượng bình thường, không phải dấu hiệu cho thấy thiết bị rò rỉ hoặc hư hỏng.

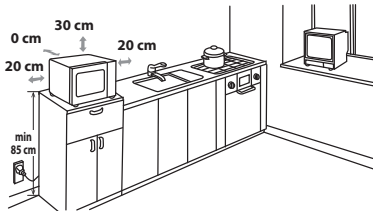
### **PHỤ KIỆN KÈM THEO**

Lò không có sẵn phụ kiện kèm theo.

Lò chỉ được thiết kế để sử dụng trên mặt bàn.



1. Lấy hết các gói hiện hữu trong khoang lò, gỡ tấm phim phủ trên bề mặt của hộp lò vi sóng. Kiểm tra cẩn thận để phát hiện bất cứ dấu hiệu hư hỏng nào.
2. Đặt lò vi sóng lên bề mặt vững và bằng phẳng, đủ vững để chịu được trọng lượng của lò cùng với thức ăn khi nấu. Không lắp đặt lò vi sóng trong hộp kín.
3. Chọn bề mặt bằng phẳng có đủ không gian cần thiết dành cho các thông gió. Nên quay mặt sau lò vào tường. Độ cao tối thiểu tại nơi lắp đặt là 85 cm
  - Cần không gian tối thiểu 20cm giữa lò vi sóng và mặt tường xung quanh.
  - Không gian tối thiểu 30cm phía trên lò vi sóng.
  - Không tháo bỏ chân đế ở mặt dưới lò vi sóng.
  - Chặn lỗ thoát khí của lò vi sóng có thể gây hư hỏng cho thiết bị.
  - Đặt lò vi sóng cách máy thu thanh và máy thu hình càng xa càng tốt. Nấu bằng lò vi sóng có thể tác động đến thiết bị thu tín hiệu của radio và TV.



4. Cửa lò có thể nóng lên khi sử dụng lò. Đặt hoặc gắn cố định lò sao cho đáy lò cách mặt sàn từ 85 cm trở lên. Không cho trẻ nhỏ đến gần để tránh bỏng.

**CẢNH BÁO:** Không đặt lò ở nơi phát ra nhiệt độ ẩm cao (ví dụ đặt gần hoặc trên các lò nấu kiểu cũ) hoặc gần các vật dễ cháy (ví dụ: màn cửa). Không che hoặc ngăn các khe thông khí. Không đặt các đồ vật lên trên lò.

### NỐI ĐIỆN

- Không cho nước tiếp xúc với dây nguồn điện hoặc phích cắm.
- Cắm phích cắm đúng cách vào ổ điện.
- Không nối thiết bị khác vào cùng ổ cắm sử dụng bộ ổn áp hoặc phích cắm.
- Nếu dây điện bị hỏng, phải thay bằng dây khác do đại lý ủy quyền của SHARP cung cấp hoặc do người có chuyên môn đảm nhiệm nhằm tránh hư hỏng.
- Khi rút phích cắm khỏi ổ cắm điện, phải giữ chặt phích cắm, nếu không sẽ gây hỏng dây điện và mối nối bên trong phích cắm.

5. Phích cắm của lò vi sóng phải được kết nối an toàn với ổ điện trong đường điện nối đất hợp tiêu chuẩn an toàn của hộ gia đình.



## TRƯỚC KHI THAO TÁC

Cắm phích vào ổ điện. Màn hình hiển thị sẽ có: "0:00"; và phát ra tiếng 'bíp'.

Mẫu lò vi sóng này có chức năng hẹn giờ, và chỉ dùng 1.0W cho chế độ này. Để cài đặt đồng hồ, xem bên dưới.



## CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ

Lò vi sóng có chế độ 24 giờ

1. Nhấn phím **Đồng hồ/Hẹn giờ** một lần; số "00:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình kỹ thuật số.
2. Thiết lập cài đặt giờ bằng cách xoay núm **NHẬP (ENTRY)** cho đến đúng chỉ số giờ hiển thị. Thời gian đặt từ 0-23.
3. Nhấn phím **Đồng hồ/Hẹn giờ**, số giờ hiển thị lóe sáng.
4. Thiết lập chỉ số phút. Xoay núm **Nhập** cho đến đúng số phút hiển thị. Thời gian thiết lập từ 0-59.
5. Nhấn phím **Đồng hồ/Hẹn giờ** để khởi động đồng hồ. Biểu tượng ":" của đồng hồ kỹ thuật số phát sáng trên màn hình hiển thị và chỉ số đồng hồ xuất hiện.

### LƯU Ý:

- Nếu có cài đặt đồng hồ, khi nấu xong, màn hình sẽ hiện lên thời gian hiện tại. Nếu không cài đặt đồng hồ, khi nấu xong, màn hình chỉ hiển thị "0:00".
- Để xem giờ khi đang nấu, nhấn phím **Đồng hồ/Hẹn giờ**. Màn hình LED sẽ hiển thị thời gian hiện tại khoảng 2-3 giây. Điều này không ảnh hưởng đến quá trình nấu.
- Khi cài đặt đồng hồ, nếu bạn nhấn vào phím **Dừng/Xóa (STOP/CLEAR)** thì lò vi sóng sẽ quay về với chế độ mặc định cũ.
- Nếu điện ngắt, và sau khi có điện trở lại, số "0:00" sẽ chớp nháy trên màn hình. Nếu hiện tượng này xảy ra trong khi đang nấu, chức năng hiển thị thời gian hiện tại và mặc định cũ đều bị xóa bỏ.



## CHỨC NĂNG HẸN GIỜ CHO BẾP

Có thể sử dụng chức năng hẹn giờ cho bếp khi không cần nấu vi sóng, như hẹn giờ luộc trứng bằng nồi thông thường, hoặc theo dõi thời gian chờ thực phẩm nấu chín/rã đông.

### Ví dụ:

Hẹn giờ 5 phút

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| 1. Nhấn phím <b>Đồng hồ/Hẹn giờ</b> hai lần. | 2. Quay núm <b>NHẬP (ENTRY)</b> để chọn thời gian. | 3. Nhấn phím <b>Bắt đầu/+30 giây /Nhập</b> để khởi động hẹn giờ | 4. Kiểm tra màn hình (màn hình sẽ đếm ngược khi hẹn giờ đã thiết lập). |
|--|--|---|--|

Khi hẹn giờ đạt đến chỉ số 0:00, sẽ xuất hiện tín hiệu âm thanh phát lên 5 lần đồng thời màn hình hiển thị chỉ số thời gian của ngày.

Có thể thiết lập thời gian bất kỳ, lên đến 95 phút. Để hủy chế độ hẹn giờ cho bếp (**KITCHEN TIMER**) trong khi vẫn đang đếm ngược, chỉ cần Nhấn phím **Dừng/Xóa (STOP/CLEAR)**

**CHÚ Ý:** Không thể sử dụng chức năng hẹn giờ **KITCHEN TIMER** cho bếp khi đang nấu.

## CÁC MỨC CÔNG SUẤT CỦA Lò VI SÓNG



Mức	Nhấn nút <b>Công suất vi sóng</b>	Hiển thị (Phần trăm)
CAO	x1	P100 (100%)
CAO VỪA	x2	P80 (80%)
TRUNG BÌNH	x3	P50 (50%)
THẤP VỪA (RÃ ĐÔNG)	x4	P30 (30%)
THẤP	x5	P10 (10%)

Thông thường khuyến cáo các mức công suất sau đây:

**P100** – ( CAO ) (Công suất đầu ra cao = 900W) dùng cho nấu hoặc hâm nóng nhanh cho các món như món thịt hầm, đồ uống nóng, rau, vv.

**P80** - ( CAO VỪA ) (Công suất đầu ra cao vừa = 720W) dùng cho nấu thời gian dài những thức ăn đặc như thịt quay, thối thịt hay lát thịt, cũng như các món ăn cần xử lý nhẹ nhàng như bánh xốp. Ở chế độ giảm nhẹ này, thức ăn sẽ được nấu chín đồng đều, không bị quá chín ở các cạnh

- Lò có 5 mức công suất, như đã nêu.
- Để thay đổi mức công suất nấu, Nhấn phím **Công suất vi sóng** (MICRO.POWER) hoặc xoay núm **Nhập** đến khi hiển thị mức công suất mong muốn. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để xác nhận lại, thiết lập thời gian nấu và sau đó Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để bắt đầu nấu.
- Để kiểm tra mức công suất khi đang nấu, Nhấn phím **Công suất vi sóng** (MICRO.POWER), mức công suất hiện tại sẽ hiển thị khoảng 2-3 giây. Lò tiếp tục đếm ngược mặc dù màn hình hiển thị mức công suất.

**P50** – ( TRUNG BÌNH ) (Công suất đầu ra trung bình = 450W) dành cho các thức ăn đặc cần nấu trong thời gian dài nếu nấu thông thường, như thịt bò hầm, nên dùng chế độ này để đảm bảo thịt chín mềm.

**P30** – ( THẤP VỪA ) (Công suất đầu ra thấp vừa = 270W) Chế độ thiết lập rã đông; chọn chế độ này để đảm bảo thức ăn rã đông đều. Thiết lập này tốt nhất cho cơm, mì, bánh bao và trứng nấu.

**P10** – ( THẤP ) ( Công suất đầu ra thấp = 90W) nếu rã đông nhẹ, như bánh ga tô kem hoặc bánh ngọt.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



### Mở cửa lò:

Để mở cửa lò, kéo tay cầm.

### Khởi động lò:

Tùy vào loại thức ăn và yêu cầu chế biến, đặt thức ăn vào đồ đựng thích hợp, sau đó đặt đồ chứa lên đĩa xoay, lần lượt đặt thức ăn trực tiếp lên đĩa xoay. Đóng cửa lò và Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** sau khi chọn thành công chế độ nấu. Một khi đã thiết lập xong chương trình nấu mà chưa nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** trong vòng 5 phút thiết lập sẽ bị hủy. Nút **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** phải được nhấn để tiếp tục nấu. Sẽ có tín hiệu âm thanh phát ra một lần khi nhấn phím này. Nếu không nhấn phím thành công sẽ không có tín hiệu âm thanh phát ra.

Sử dụng nút **Dừng/Xóa (STOP/CLEAR)** để:

1. Xóa lỗi khi thiết lập chương trình.
2. Tạm ngắt lò khi đang nấu.
3. Hủy bỏ chương trình khi đang nấu, nhấn phím **Dừng/Xóa (STOP/CLEAR)** hai lần.
4. Thiết lập và hủy bỏ khóa trẻ em (Xem trang VN-17).



## CHẾ ĐỘ NẤU VI SÓNG

Thời lượng tối đa để chế biến thực phẩm bằng vi sóng là 95 phút (95:00).

Thời gian nấu (rã đông) có thể từ 5 giây đến 95 phút, phụ thuộc vào thời gian nấu (rã đông) đã thể hiện trên bảng bên.

Thời gian nấu	Khoảng tăng thời gian
0-1 phút	5 giây
1-5 phút	10 giây
5-10 phút	30 giây
10-30 phút	1 phút
30-95 phút	5 phút

### HƯỚNG DẪN NẤU/RÃ ĐÔNG

Nhập thời gian nấu và sử dụng mức công suất vi sóng P100 tới P10 để nấu hoặc rã đông (Xem ví dụ bên dưới)

- Khuấy hoặc lật thực phẩm nếu cần, 2-3 lần khi nấu
- Sau khi nấu, đặt thực phẩm lại và để đúng vị trí
- Sau khi rã đông, bọc thực phẩm trong màng mỏng và để đến khi thực phẩm rã đông hoàn toàn

#### Ví dụ:

Để nấu trong 2 phút 30 giây với 80% công suất vi sóng, ta làm như sau:

1. Thiết lập mức công suất đầu vào bằng cách nhấn phím Công suất vi sóng (MICRO.POWER) hai lần để thiết lập P80 hoặc xoay núm **Nhập** để chọn hiệu suất P80.
2. Nhấn phím Bắt đầu /+30 giây/Nhập để xác nhận mức công suất đã thiết lập.
3. Nhập thời gian nấu mong muốn bằng cách xoay núm **Nhập**.
4. Nhấn phím Bắt đầu /+30 giây/Nhập để khởi động hẹn giờ. (Màn hình sẽ đếm ngược đến thời gian nấu thiết lập).



MICRO.POWER x2 or



**Đồng thời, bộ hiển thị vi sóng sẽ sáng lên trên màn hình.**

#### Chú ý

- Khi lò khởi động, đèn lò sẽ sáng và đĩa xoay sẽ quay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược kim đồng hồ. Nếu mở cửa khi nấu/rã đông để đảo và lật thực phẩm thì thời gian nấu trên màn hình sẽ tự động ngừng lại. Thời gian nấu/rã đông bắt đầu đếm ngược lại khi đóng cửa và Nhấn phím **Bắt đầu/+30 Giây/Nhập**
- Khi nấu/rã đông xong, thời gian sẽ xuất hiện trở lại trên màn hình nếu đồng hồ đã được thiết lập.
- Nếu muốn biết mức công suất trong khi nấu, Nhấn phím **Công suất vi sóng (MICRO.POWER)**, khi đó mức công suất sẽ hiển thị trong vòng 2-3 giây.

#### QUAN TRỌNG:

- Cần đóng cửa sau khi nấu/rã đông. Chú ý đèn báo sẽ sáng trong vòng 10 phút khi cửa mở, nên cần đóng cửa để đảm bảo an toàn



## CHỨC NĂNG NƯỚNG/NẤU KẾT HỢP

### 1. NƯỚNG

Lò nướng bên trên khoang lò vi sóng chỉ có một chế độ mặc định. Vì nướng được đỡ bởi đĩa xoay đồng thời để đảm bảo thực phẩm được nướng vàng. Dùng vi nướng cho thực phẩm nhỏ như thịt hun khói, giảm bông, hoặc bánh ngọt. Có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên vỉ hoặc bày trên đĩa nhỏ chịu nhiệt trước khi đặt lên vỉ.

# NƯỚNG/NẤU KẾT HỢP



## Ví dụ:

Để nướng trong 20 phút, sử dụng phím **Nướng/Nướng kết hợp** (GRILL/COMBI)

1. Nhấn phím **Nướng/Nướng kết hợp** (GRILL/COMBI) một lần. G-1 và chỉ số nướng sẽ sáng trên màn hình.
2. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để xác nhận chế độ nấu.
3. Xoay núm **Nhập** để thiết lập thời gian nướng (20 phút).
4. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** một lần nữa để bắt đầu nướng (màn hình sẽ đếm ngược đến thời gian đã thiết lập)

GRILL/COMBI.x1



## Chú ý:

Khi đã đến nửa thời gian nướng, lò sẽ phát ra một tín hiệu âm thanh nhắc lại hai lần để nhắc lại thực phẩm lên để đảm bảo chín vàng đều. Chú ý lò sẽ không tự động ngừng trong khi nướng. Khi đã lật thực phẩm xong, cần đóng cửa lò lại và Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để tiếp tục nướng.

Thực phẩm đặt trên vỉ nướng khi nướng có thể cần nhiều hay ít thời gian hơn dự kiến, hoặc quá chín hoặc chưa chín tùy theo kích thước và loại thực phẩm. Người sử dụng được khuyến cáo nên theo dõi sát sao quá trình nướng và nếu cần thiết thì phải trở mặt thực phẩm và điều chỉnh thời gian thường xuyên để đạt kết quả tốt nhất. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đảm bảo chất lượng như mong muốn của các loại thực phẩm mà người sử dụng nướng trong thiết bị này.

## 2. Nấu ở chế độ Nướng/Nướng kết hợp

Nấu ở chế độ **Nướng/Nướng kết hợp** giúp công suất vi sóng kết hợp với nướng hoặc/và đối lưu cũng như nướng và đối lưu kết hợp. **Nướng/Nướng kết hợp** nghĩa là nấu bằng công suất vi sóng nướng và/hoặc công suất đối lưu sau đó. Nấu kết hợp giảm thời gian nấu và giúp món ăn vàng giòn, thuận tiện khi cần nấu nhanh, với hình thức nấu ăn truyền thống.

Có 4 lựa chọn kết hợp như bảng dưới đây:

Nhấn phím <b>Nướng/Nướng kết hợp</b>	Hiển thị	Vi sóng	Nướng	Đối lưu
2 lần	C-1	•		•
3 lần	C-2	•	•	
4 lần	C-3		•	•
5 lần	C-4	•	•	•

• = có sẵn

## Ví dụ Vi sóng và Đối lưu:

Để nấu 30 phút, sử dụng vi sóng và đối lưu kết hợp (C-1).

1. Nhấn phím **Nướng /Nướng kết hợp** G-1 sẽ sáng lên trên màn hình.
2. Chọn C-1 bằng cách Nhấn phím **Nướng /Nướng kết hợp** một lần hoặc xoay núm **Nhập** đến khi màn hình hiển thị C-1. Đồng thời, bộ hiển thị vi sóng và đối lưu sẽ sáng lên.
3. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây /Nhập** để xác nhận chế độ nấu.
4. Xoay núm **Nhập** để thiết lập thời gian nấu (30 phút).
5. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để bắt đầu nấu (Màn hình sẽ đếm ngược đến thời gian đã thiết lập)

GRILL/COMBI.x1



## CHÚ Ý NƯỚNG VÀ NẤU KẾT HỢP

- Không cần thiết phải làm nóng vỉ nướng trước.
- Khi nướng, đặt thức ăn lên trên giá trên hoặc giá dưới hoặc trong dụng cụ chứa sâu lòng trên đĩa xoay.
- Có thể phát hiện thấy mùi khói hoặc cháy khi dùng vỉ nướng lần đầu. Điều này là bình thường và hoàn toàn không phải là dấu hiệu cho thấy lò bị hỏng. Để tránh vấn đề này, khi lần đầu tiên sử dụng lò, làm nóng lò không có thực phẩm trong vòng 20 phút ở chế độ nướng và sau đó ở chế độ đối lưu với nhiệt độ 240°C.



## NƯỚNG/NẤU KẾT HỢP

QUAN TRỌNG: Trong khi vận hành thiết bị, hãy mở cửa sổ cho khói và mùi bay ra ngoài.



### CẢNH BÁO:

Cửa lò, vỏ của lò vi sóng, khoang chứa và các phụ kiện và thực phẩm sẽ rất nóng khi lò đang vận hành. Để tránh bị bỏng, luôn sử dụng găng tay dày.



## CHỨC NĂNG NẤU ĐỐI LƯU

Có thể sử dụng lò vi sóng này như lò thông thường sử dụng thiết bị đối lưu. Có 10 khoảng nhiệt độ được thiết lập. Để có kết quả tốt nhất, nên làm nóng trước. Nhiệt độ có thể trong khoảng từ 150°C đến 240°C với khoảng gia tăng là 10°C.

Nhấn phím đối lưu (CONVECTION)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Nhiệt độ lò (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

### Ví dụ 1: Để làm nóng trước

Để làm nóng trước tới 200°C và nấu trong 25 phút ở nhiệt độ 200°C.

1. Nhấn phím **Đối lưu (CONVECTION)** một lần, khi đó chỉ báo nhiệt độ sáng lên trên màn hình, đồng thời bộ hiển thị đối lưu phát sáng.
2. Thiết lập nhiệt độ nóng sơ bộ bằng cách nhấn phím **Đối lưu (5 lần)** hoặc Xoay núm **Nhập** để thiết lập đến khi màn hình hiển thị giá trị 200.
3. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để xác nhận nhiệt độ.



4. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** thêm lần nữa để khởi động chế độ làm nóng trước. Khi đạt đến nhiệt độ làm nóng trước, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra 2 lần nhắc nhở cần phải đặt thực phẩm vào trong lò. Nhiệt độ hiện tại sẽ sáng lên trên màn hình.
5. Mở cửa lò, đặt thực phẩm vào bên trong lò và đóng cửa. Sử dụng núm **Nhập** để thiết lập thời gian nấu (25 phút)
6. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để bắt đầu nấu. màn hình sẽ đếm ngược đến thời gian nấu đã thiết lập. Bộ hiển thị đối lưu sẽ phát sáng.

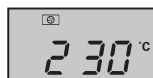
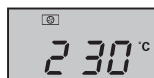


### Ví dụ 2: Để nấu không cần làm nóng trước

Để nấu ở nhiệt độ 230°C trong 20 phút:

1. Mở cửa lò, đặt thức ăn vào bên trong lò và đóng cửa. Nhấn phím **Đối lưu (CONVECTION)** một lần và hiển thị nhiệt độ sáng lên trên màn hình, đồng thời hiển thị đối lưu hiện sáng.
2. Thiết lập nhiệt độ mong muốn bằng cách nhấn phím **Đối lưu CONVECTION (8 lần)** hoặc xoay núm **Nhập** đến khi báo
3. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để xác nhận nhiệt độ.
4. Xoay núm **Nhập** để thiết lập thời gian nấu (20 phút).
5. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để bắt đầu nấu.

CONVECTION x1





## CHỨC NĂNG NẤU ĐỐI LƯU



### Chú ý:

1. Thời gian nấu không thể được thiết lập cho đến khi đạt đến nhiệt độ làm nóng sơ bộ. Khi lò đạt đến nhiệt độ mong muốn, phải mở cửa ra để thiết lập thời gian nấu.
2. Lò đối lưu sẽ tự động ngừng hoạt động nếu không có thiết lập thời gian trong khoảng 5 phút. Một tín hiệu âm thanh phát ra 5 lần nhắc nhở đồng thời màn hình (LED) hiển thị thời gian của ngày, nếu đồng hồ đã được thiết lập. Nếu đồng hồ không được thiết lập, màn hình sẽ hiển thị "0:00"
3. Khi lò đang thực hiện làm nóng sơ bộ, đĩa xoay phải giữ nguyên trong lò. Trong khi làm nóng sơ bộ và nấu đối lưu, sẽ nghe thấy từng chu kỳ quạt quay bật và tắt. Điều này là hoàn toàn bình thường và không ảnh hưởng đến việc nấu.
4. Chỉ dẫn của nhà sản xuất thực phẩm chỉ là hướng dẫn, do đó thời gian nấu có thể điều chỉnh.
5. Sau khi nấu xong, quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động trong thời gian ngắn để hạ nhiệt độ của các bộ phận cơ điện.
6. Có thể phát hiện ra mùi khói hoặc cháy khi sử dụng chế độ đối lưu lần đầu tiên. Điều này là bình thường và không phải là dấu hiệu lò bị hỏng. Để tránh xảy ra điều này, khi sử dụng lần đầu tiên, cần làm nóng lò không có thực phẩm trong vòng 20 phút bằng chế độ nướng và sau đó là đối lưu ở nhiệt độ 240°C.

**QUAN TRỌNG:** Trong khi vận hành thiết bị, hãy mở cửa sổ cho khói và mùi bay ra ngoài.



### CẢNH BÁO:

**Cửa lò, vỏ của lò vi sóng, khoang chứa và các phụ kiện và thực phẩm sẽ rất nóng khi lò đang vận hành. Để tránh bị bỏng, luôn sử dụng găng tay dày.**

## CÁC CHỨC NĂNG TIỆN ÍCH KHÁC



### 1. NẤU THEO TRÌNH TỰ

Chức năng này sử dụng để rà đông nhanh thực phẩm trong khi có thể giúp bạn lựa chọn một khoảng thời gian rà đông phù hợp, phụ thuộc vào loại thực phẩm. Xem ví dụ bên dưới để biết thông tin chi tiết về chức năng này. Khoảng thời gian là 0:05-95:00. Chức năng này cho phép nấu ăn sử dụng đến 2 giai đoạn khác nhau bao gồm thời gian nấu theo hướng dẫn hoặc rà đông theo thời gian cũng như chức năng rà đông theo trọng lượng. Khi đã được thiết lập, không cần can thiệp hoạt động nấu vì lò sẽ tự động chuyển sang giai đoạn tiếp theo. Nếu một giai đoạn được chọn đang rà đông, đây sẽ là giai đoạn đầu tiên của chế độ nấu liên tiếp.

**Chú ý: THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG** không thể được thiết lập như một trong nhiều trình tự.

**Ví dụ: Nếu muốn rà đông thực phẩm trong 5 phút, sau đó nấu với hiệu suất vi sóng P80 trong 7 phút. Thực hiện các bước như sau:**

- 1. Nhấn phím **Trọng lượng/Thời gian rà đông (WEIGHT/TIME DEFROST)** hai lần, trên màn hình hiển thị (LED) sẽ xuất hiện d-2.
- 2. Thiết lập thời gian rà đông bằng cách xoay núm **Nhập** để thiết lập thời gian đến khi màn hình hiển thị "5:00" phút.
- 3. Nhấn phím **Công suất vi sóng (MICRO.POWER)** thêm lần nữa.
- 4. Thiết lập mức hiệu suất bằng cách nhấn phím **Công suất vi sóng (MICRO.POWER)** thêm một lần nữa để thiết lập giá trị P80 hoặc có thể xoay núm **Nhập** để lựa chọn công suất vi sóng tới mức P80.
- 5. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để xác nhận thiết lập.
- 6. Thiết lập thời gian nấu bằng cách xoay núm **Nhập** cho đến khi hiển thị "7:00" phút trên màn hình.
- 7. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để bắt đầu nấu.

### 2. CHỨC NĂNG +30sec (Khởi động trực tiếp)

Phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** cho phép sử dụng các chức năng sau



## CÁC CHỨC NĂNG TIỆN ÍCH KHÁC

### a. Khởi động trực tiếp

Có thể trực tiếp khởi động chức năng nấu ở mức hiệu suất vi sóng P100 trong vòng 30 giây bằng cách nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập (START/+30 sec/ENTER)**

### b. Kéo dài thời gian nấu

Có thể kéo dài thời gian nấu theo hướng dẫn, nướng, đối lưu hoặc kết hợp và rã đông với thời gian theo bộ số 30 giây nếu nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** trong khi lò đang hoạt động.


Trong khi rã đông theo trọng lượng, nấu theo chức năng menu tự động và nấu liên tục, thời gian nấu không thể tăng lên bằng cách nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập**

**CHÚ Ý:** Thời gian nấu có thể kéo dài đến tối đa 95 phút.

## 3. KHÓA BẢO VỆ TRẺ EM :

Sử dụng để ngăn ngừa tác động không được giám sát của trẻ đối với lò.

**a. Để thiết lập khóa bảo vệ trẻ em (CHILD LOCK):**

Ở chế độ chờ (Standby), nhấn phím **Dừng/Xóa (STOP/CLEAR)** 3 giây. Sẽ xuất hiện tiếng còi kéo dài báo hiệu thiết lập tình trạng khóa bảo vệ trẻ em và biểu tượng  sẽ sáng lên cùng với thời gian khóa hiện tại. Nếu không có thiết lập khóa bảo vệ, màn hình sẽ hiện "0:00".

**b. Để hủy lệnh bảo vệ trẻ em (CHILD LOCK):**

Ở chế độ chờ, nhấn phím **Dừng/Xóa** trong vòng 3 giây. Sẽ có hồi chuông kéo dài báo hiệu khóa đã được mở.



## RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG VÀ THEO THỜI GIAN

### 1. RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG

Lò vi sóng được thiết lập lại với bộ hẹn giờ và mức công suất để những thực phẩm như thịt lợn, thịt bò, và thịt gà có thể rã đông một cách dễ dàng. Trọng lượng dao động từ 100g – 2000g trong các bước 100g. Xem ví dụ dưới đây để biết chi tiết cách sử dụng chức năng này.

**Ví dụ:** Để rã đông miếng thịt trọng lượng 1,2kg sử dụng chế độ rã đông theo trọng lượng (**WEIGHT DEFROST**).

Đặt miếng thịt vào đĩa đựng hoa quả hoặc đặt lần lượt lên giá rã đông của lò vi sóng trên đĩa xoay.

1. Chọn menu theo yêu cầu bằng cách nhấn phím **Trọng lượng/Thời gian** rã đông (Weight/Time Defrost) một lần.

Màn hình hiển thị:



2. Thiết lập trọng lượng mong muốn bằng cách xoay núm **Nhập** đến khi màn hình hiển thị giá trị mong muốn:



3. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để bắt đầu rã đông. Chỉ báo rã đông và vi sóng sẽ sáng lên, đồng thời chỉ báo "g" biến mất. Màn hình sẽ đếm ngược đến thời gian rã đông được thiết lập.

Thực phẩm đóng băng rã đông từ -18°C.

**Chú ý cho rã đông theo trọng lượng (WEIGHT DEFROST):**

- Trước khi làm đông thực phẩm, đảm bảo thực phẩm tươi sống, chất lượng tốt.
- Với miếng thực phẩm có trọng lượng dưới 200g, đặt nó lên mép đĩa xoay, cố gắng tránh đặt lên chính giữa đĩa xoay.
- Các miếng thực phẩm nên có trọng lượng xấp xỉ là một bộ số của 100g. Ví dụ 700g thay vì 650g
- Nếu cần, che phần thịt mỏng bằng giấy thiếc mỏng để thịt không bị quá nhiệt. Chú ý giấy thiếc không được để chạm vào thành lò.

## RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG VÀ THEO THỜI GIAN



### 2. RÃ ĐÔNG THEO THỜI GIAN

Chế độ sử dụng này vừa nhanh chóng rã đông thực phẩm vừa cho phép chọn thời gian rã đông thích hợp, tùy theo từng loại thực phẩm. Tham khảo ví dụ dưới đây để biết thông tin chi tiết về cách sử dụng chức năng này. Thời gian cho phép trong khoảng từ 0:05 – 95:00.

**Ví dụ:** Để rã đông thực phẩm trong 10 phút.

1. Lựa chọn menu yêu cầu bằng cách Nhấn phím **Trọng lượng/Thời gian rã đông** hai lần. Màn hình hiển thị:



2. Thiết lập thời gian nấu bằng cách xoay núm **Nhập** đến khi hiển thị:



3. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để bắt đầu rã đông. Chỉ báo rã đông và vi sóng sẽ sáng lên

Thực phẩm đóng băng rã đông từ -18°C.

#### Chú ý cho Rã đông theo thời gian (TIME DEFROST)

- Rã đông xong, máy phát ra 5 tiếng bíp; màn hình LED hiển thị thời gian hiện tại (nếu có). Nếu không, màn hình chỉ hiển thị "0:00".
- Mức năng lượng vi sóng 30P đã định sẵn là không thể thay đổi.

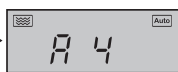
## CHỨC NĂNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG



Chương trình **Thực đơn tự động (AUTO MENU)** tự động làm việc khởi chế độ nấu chính xác và nấu thực phẩm (chi tiết xem trang VN-19-20). Xem ví dụ sau để biết hướng dẫn sử dụng chức năng này.

**Ví dụ:** Để nấu 350g cà rốt bằng cách sử dụng chức năng **Thực đơn tự động** dành cho rau củ (A4).

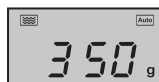
1. Xoay núm **Nhập** theo chiều kim đồng hồ và lựa chọn menu tự động mong muốn.



2. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để xác nhận thiết lập.



3. Thiết lập trọng lượng mong muốn bằng cách xoay núm **Nhập** đến khi hiển thị



4. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/Nhập** để bắt đầu nấu (màn hình sẽ đếm ngược đến thời gian rã đông)

#### CHÚ Ý:

- Trọng lượng hoặc khối lượng thực phẩm có thể thiết lập bằng cách xoay núm **Nhập** đến khi khối lượng/trọng lượng mong muốn hiển thị. Chỉ thiết lập trọng lượng thực phẩm. Không gộp cả trọng lượng hộp đựng.
- Đối với thực phẩm nặng hơn hoặc nhẹ hơn **trọng lượng/khối lượng** đã thiết lập sẵn trong bảng menu tự động ở trang VN-19-20 thì nấu bằng cách tự thiết lập.



## BẢNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG

Thực đơn tự động	Hiện thị	Phương thức nấu	Trọng lượng/phần/dụng cụ	Quy trình
Hâm lại đĩa thức ăn (thực phẩm đã nấu sẵn như thịt, rau, đồ trang trí)	A1	100% vi sóng	150g, 250g, 350g, 450g, 600g (vi sóng 5°C) đĩa màng đáy vi sóng có lỗ hoặc nắp đáy thích hợp	Gỡ bỏ bao bì và đặt trực tiếp lên vi nướng thấp. Không cần thời gian chờ.
Khoai tây bọc	A2	100% vi sóng	1, 2, 3 (lát) củ khoai tây. 1 củ khoai tây = khoảng 230g (nhiệt độ ban đầu 20°C).	Mỗi củ khoai có trọng lượng tương đương 230g. Châm xuyên vỏ khoai vài lần, đặt khoai gần mép đĩa xoay. Lật trở và sắp xếp lại khi đã nấu được nửa thời gian. Để nguyên trong lò khoảng 3 - 5 phút trước khi ăn.
Thịt (thịt không xương như thịt bò, thịt cừu thịt lợn và thịt gia cầm)	A3	100% vi sóng	150g, 300g, 450g, 600g (Nhiệt độ ban đầu 5°C) đĩa flang và màng đáy vi sóng có lỗ hoặc nắp đáy thích hợp	Cắt thịt thành những miếng nhỏ và đặt lên đĩa. Sử dụng màng đáy vi sóng có lỗ hoặc nắp đáy thích hợp. Đặt đĩa vào giữa đĩa xoay.
Rau tươi như súp lơ, cà rốt, cải xanh, thì là, tỏi tây, hồ tiêu, bí xanh, vv.	A4	100% vi sóng	150g, 350g, 500g (nhiệt độ ban đầu 20°C) bát và nắp đáy	Cắt, chẻ và thái rau tươi thành những miếng cỡ đều nhau. Cho rau vào đồ đựng thích hợp. Đặt lên đĩa xoay. Cho thêm một chút nước (1 thìa súp đầy cho mỗi 100g). Đậy nắp lên. Khuấy lên sau khi nấu và để thức ăn đó khoảng 2 phút.
Cá (Chi khúc cá to mới phù hợp)	A5	80% vi sóng	150g, 250g, 350g, 450g, 650g (nhiệt độ ban đầu 20°C) đĩa và màng đáy vi sóng có lỗ hoặc nắp đáy thích hợp	Đặt theo từng lớp một vào đĩa. Sử dụng màng đáy vi sóng có lỗ hoặc nắp đáy thích hợp để bao kín đĩa.
Mì (Mì khô như Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% vi sóng	Nước mì 50g-450 ml 100g-800 ml 150g-1200 ml (nhiệt độ ban đầu cho nước 20°C). Bát to rộng	Đổ mì vào bát có kích thước phù hợp và cho nước vào. Không bao kín bát. Đặt bát vào giữa đĩa xoay. Sau khi nấu xong, đảo đều và để yên 2 phút trước khi đổ nước ra.
Súp	A7	100% vi sóng	200ml, 400ml, 600ml (nhiệt độ ban đầu 5°C) Cốc (200 ml một cốc)	Đặt cốc trên đĩa xoay và khuấy sau khi làm nóng.
Bánh xốp * Thành phần: 4 quả trứng 100g bột mì 110g đường, 10g tinh bột ngũ cốc, 60g sữa, 60g dầu thực vật	A8	Làm nóng sơ bộ ở 160°C	475g (nhiệt độ ban đầu. 20°C) Hộp thiếc có thể tháo rời (đường kính khoảng 26 cm) giá dưới	Lò sẽ làm nóng sơ bộ đến 160°C. Khi đạt đến nhiệt độ này, mở cửa lò ra và đặt bánh lên giá dưới bên trong lò. Nhấn phím <b>Bắt đầu/+30 giây/Nhập</b> để bắt đầu nướng. (bằng lò vi sóng)

# BẢNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG



Thực đơn tự động	Hiển thị	Phương thức nấu	Trọng lượng/ phần /dụng cụ	Quy trình
Pizza đông lạnh (chuẩn bị sẵn cho lò) đã nướng sơ bộ	A9	C-4	200g, 300g, 400g (nhiệt độ ban đầu -18° C) Giá dưới	Gỡ bỏ bao bì và đặt trực tiếp lên vỉ nướng thấp. Không cần thời gian chờ.
Gà quay	A10	C-4	500g, 750g, 1000g, 1200g (nhiệt độ ban đầu 20°C) Giá dưới	Nếu muốn, nêm thêm muối, tiêu và ớt ngọt. Xuyên thủng qua da gà một vài lần. Đặt gà nằm ngược lên trên vỉ nướng thấp.

## \* Chuẩn bị làm bánh xốp (A9):

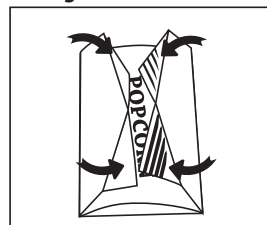
1. Tách riêng trứng.
2. Tạo kem hỗn hợp lòng trắng trứng, sữa, dầu thực vật bằng máy xay tay (tốc độ thấp) cho đến khi màu trở nên nhạt đi và mịn.
3. Cho thêm bột mì và trộn đều.
4. Đập lòng trắng trứng, đường, và tinh bột ngũ cốc vào một bát riêng rồi xay bằng máy xay tay (tốc độ cao) cho đến khi đặc. Cần thận không để dây vào hỗn hợp bánh.
5. Dùng thìa xúc hỗn hợp vào hộp thiếc có tráng mỡ và mịn bề mặt.
6. Sau khi làm nóng sơ bộ, đặt hộp thiếc có thể tháo rời lên trên vỉ

### Chú ý:

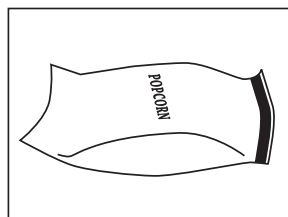
- Nhiệt độ cuối cùng sẽ thay đổi theo nhiệt độ ban đầu của thực phẩm. Kiểm tra thực phẩm tỏa nhiệt sau khi nấu. Nếu cần, có thể tăng thêm thời gian theo cách thông thường.
- Kết quả khi sử dụng chế độ nấu tự động phụ thuộc vào những chênh lệch về hình dạng, kích thước của thực phẩm và sở thích cá nhân cho kết quả nấu. Nếu không hài lòng với kết quả thiết lập, hãy điều chỉnh thời gian nấu để phù hợp với nhu cầu.

### Thông tin quan trọng về đặc tính của bỏng ngô chế biến bằng lò vi sóng:

1. Chọn mức 0,1 kg ngô, trước khi khởi động, nên gấp mép túi xuống theo hình tam giác. xem hình minh họa bên phải.



2. Nếu túi ngô phồng lên, không quay được, hãy nhấn nút **Dừng/Xóa** một lần, mở cửa lò và điều chỉnh túi để ngô chín đều.





## DỤNG CỤ THÍCH HỢP DÙNG CHO Lò VI SÓNG

Để nấu/rã đông thực phẩm trong lò vi sóng, năng lượng vi sóng phải xuyên qua đồ chứa để tác động lên thực phẩm. Vì thế cần phải chọn được dụng cụ nấu phù hợp.

Đĩa hình tròn hoặc hình ô van thích hợp hơn so với đĩa hình vuông hoặc hình chữ nhật, vì thực phẩm tại các góc có xu hướng chín kĩ hơn. Có thể sử dụng các loại dụng cụ nấu như sau:

Dụng cụ nấu ăn	An toàn lò vi sóng	Nhận xét
Đồ có bọc nhôm Hộp làm bằng giấy thiếc	✓ / ✗	Có thể sử dụng miếng màng nhôm mỏng để che thực phẩm không bị quá nóng. Giữ màng nhôm cách vách lò tối thiểu 2cm, vì có thể gây ra phóng điện. Không nên sử dụng vật chứa viên kim loại trừ khi có chỉ định của nhà sản xuất, ví dụ Microfoil®. Hãy tuân theo hướng dẫn cẩn thận.
Đĩa có nhuộm màu	✓	Luôn theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Không nấu ở nhiệt độ quá nóng nhiều lần. Hãy thật cẩn thận vì đĩa rất nóng.
Gốm sứ, sành sứ	✓ / ✗	Đồ sứ, đồ gốm, nồi đất nung và đồ sứ làm bằng sừng thường thích hợp để sử dụng, trừ khi chúng được trang trí bằng kim loại.
Đồ nấu bằng thủy tinh ví dụ: Pyrex®	✓	Để cẩn thận nên sử dụng đồ nấu bằng thủy tinh tốt vì chúng có thể bị bể hoặc nứt nếu nhiệt độ tăng đột ngột.
Kim loại	✗	Đề nghị không sử dụng các đồ nấu bằng kim loại vì nó sẽ phóng điện, gây ra cháy
Đồ chứa bằng chất dẻo/ nhựa (Hộp đựng thức ăn nhẹ).	✓	Hãy cẩn thận vì một số đồ bị cong, chảy hoặc bay màu ở nhiệt độ cao.
Giấy bóng bọc thực phẩm	✓	Không nên chạm vào thực phẩm và phải đảm thùng lỗ để hơi nước thoát ra.
Túi giữ lạnh/ giữ nóng.	✓	Phải đảm thùng lỗ để hơi nước thoát ra. Đảm bảo rằng túi thích hợp để sử dụng với lò vi sóng. Không sử dụng dây buộc bằng nhựa hoặc kim loại vì chúng có thể bị chảy hoặc bắt lửa do phóng điện.
Đĩa, tách - giấy và giấy thấm nước.	✓	Chỉ dùng để giữ ẩm hoặc hút ẩm. Hãy thật cẩn thận vì nhiệt độ quá nóng có thể gây ra cháy.
Đồ chứa bằng rơm và gỗ	✓	Hãy luôn chú ý đến lò khi sử dụng các chất liệu này vì nhiệt độ quá nóng có thể gây ra cháy.
Giấy tái sinh và giấy báo	✗	Có chứa nhiều chất kim loại sẽ gây ra phóng điện và dẫn đến cháy.

### CẢNH BÁO:

**Khi làm nóng thực phẩm chứa trong hộp nhựa hoặc giấy, chú ý quan sát lò do có khả năng bị cháy.**



**THẬN TRỌNG: KHÔNG DÙNG DỤNG CỤ VỆ SINH Lò NƯỚNG CÔNG NGHIỆP, MÁY THIẾT BỊ VỆ SINH BẰNG HƠI NƯỚC, DỤNG CỤ VỆ SINH THÔ RÁP, XÙ XÌ, HOẶC CHẤT TẨY CÓ SÚT (NaOH) HAY DỤNG CỤ VỆ SINH BÉP THÔ NHĂM TRÊN BẤT CỨ BỘ PHẬN NÀO CỦA Lò VI SÓNG.**

**LÀM SẠCH Lò THƯỜNG XUYÊN VÀ LOẠI BỎ NHỮNG THỨC ĂN CÒN SÓT LẠI RA – Giữ lò sạch, nếu không sẽ khiến bề mặt lò bị xuống cấp. Điều này có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và dẫn đến tình huống nguy hiểm.**

### Bên ngoài lò vi sóng

Bên ngoài lò có thể được vệ sinh với xà bông loãng và nước. Đảm bảo xà bông được nhấp bằng miếng vải ẩm, và lau khô bên ngoài bằng khăn mềm.

### Bảng điều khiển

Mở cửa trước khi vệ sinh để vô hiệu hóa bảng điều khiển. Dùng một miếng vải làm ẩm chỉ với nước, lau nhẹ nhàng bộ điều khiển cho đến khi sạch.

Tránh dùng quá nhiều nước. Không được dùng chất tẩy rửa hóa chất hay mài mòn.

### Vệ sinh bên trong lò vi sóng

1. Để vệ sinh bộ phận này, lau sạch mọi vết thực phẩm bắn hoặc trào ra ngoài bằng khăn sạch hoặc bọt biển sau mỗi lần sử dụng, khi thiết bị còn ấm. Với vết thực phẩm đổ trào lớn, dùng xà

2. Tuyệt đối không để nước hay xà bông trung tính tràn vào các khe thông khí nhỏ trên thành lò vi sóng và gây hỏng hóc thiết bị.

3. Không dùng dụng cụ vệ sinh dạng bình xịt bên trong lò vi sóng. Giữ nắp chắn vi sóng luôn sạch sẽ. Nắp chắn vi sóng được làm bằng vật liệu mỏng nên phải được vệ sinh cẩn thận (tuần thủ hướng dẫn vệ sinh trên)

**LƯU Ý:** Ngâm nước quá lâu có thể làm hỏng nắp chắn vi sóng. Nắp chắn vi sóng là loại vật tư thương mại, không nhất thiết phải vệ sinh thường xuyên. Có thể dễ dàng thay mới

### Đĩa xoay và vòng đỡ

Tháo đĩa xoay và vòng đỡ ra khỏi lò Rửa sạch đĩa xoay và vòng đỡ bằng nước xà bông trung tính. Lau khô bằng vải mềm. Các bộ phận này thích hợp với máy rửa chén.

### Cánh cửa

Lau sạch mọi vết bẩn, thường xuyên lau cả hai mặt của cánh cửa, miếng đệm và các bộ phận xung quanh bằng vải mềm, ẩm. Không dùng các dụng cụ vệ sinh thô ráp.

**LƯU Ý:** Tuyệt đối không dùng bình xịt nước.

### Bí kíp vệ sinh – Để vệ sinh lò dễ dàng hơn

Cho một nửa quả chanh vào một cái bát, cho vào 300ml nước và đun nóng đến 100% công suất khoảng

10 – 12 phút. Lau sạch lò bằng một vải mềm, khô.

### QUAN TRỌNG:

• Nếu nấu lâu hơn thời gian chuẩn (xem bảng phía dưới) sử dụng cùng chế độ nấu, các cơ chế an toàn của lò tự động hoạt động. Mức hiệu suất vi sóng sẽ giảm hoặc bộ phận làm nóng kệ nướng sẽ bật hoặc tắt.

Chế độ nấu	Thời gian chuẩn
Vi sóng 100 P	30 phút
Nướng/đốt lưu/kết hợp	Hoạt động ngắt quãng, nhiệt độ và thời gian được kiểm soát

**SHARP**