

SHARP

Quan trọng



R-G371VN-W
800W

LÒ VI SÓNG CÓ CHẾ ĐỘ NƯỚNG
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Sách hướng dẫn sử dụng

THÔNG TIN VỀ VIỆC VỨT BỎ SẢN PHẨM.....	1
MỤC LỤC.....	2
THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	2
LÒ VI SÓNG VÀ CÁC PHỤ KIỆN.....	3
BẢNG ĐIỀU KHIỂN.....	4
HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN.....	5-8
CÁCH LẮP ĐẶT.....	9
TRƯỚC KHI THAO TÁC.....	10
CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ.....	10
CHỨC NĂNG HẸN GIỜ.....	10
CÁC MỨC CÔNG SUẤT VI SÓNG.....	10
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	11
CHẾ ĐỘ NẤU VI SÓNG.....	11
CHỨC NĂNG NƯỚNG/NẤU KẾT HỢP VI SÓNG+NƯỚNG.....	12
CÁC CHỨC NĂNG TIỆN ÍCH KHÁC.....	12-13
CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG.....	13
CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG THEO THỜI GIAN.....	13
CHỨC NĂNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG.....	14
BẢNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG.....	14
DỤNG CỤ NẤU THÍCH HỢP.....	15
BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH.....	15
XỬ LÝ SỰ CỐ.....	16

Kiểu máy:	R-G371VN-W
Nguồn điện AC	: 230V~, 50Hz 1 pha
Dòng điện sử dụng cho cầu chì/ bộ ngắt mạch	: 10A
Công suất nguồn AC cần thiết: Vi sóng	: 1250W
Công suất đầu ra	Vi sóng : 800W
	Nướng : 1000W
	Chế độ Off (Chế độ Tiết kiệm Năng lượng) : Nhỏ hơn 1.0W
Tần số vi sóng	: 2450MHz *(Nhóm 2/ Loại B)
Kích thước bên ngoài (R) x (C) x (S)** mm	: 485 x 293 x 406
Kích thước khoang (R) x (C) x (S)*** mm	: 314 x 212 x 349
Thể tích lò	: 23 litres***
Đĩa xoay	: ø 270mm
Trọng lượng	: Xấp xỉ 14 kg
Đèn lò	: 25W/230V~

* Sản phẩm này đáp ứng yêu cầu tiêu chuẩn Châu Âu EN55011.

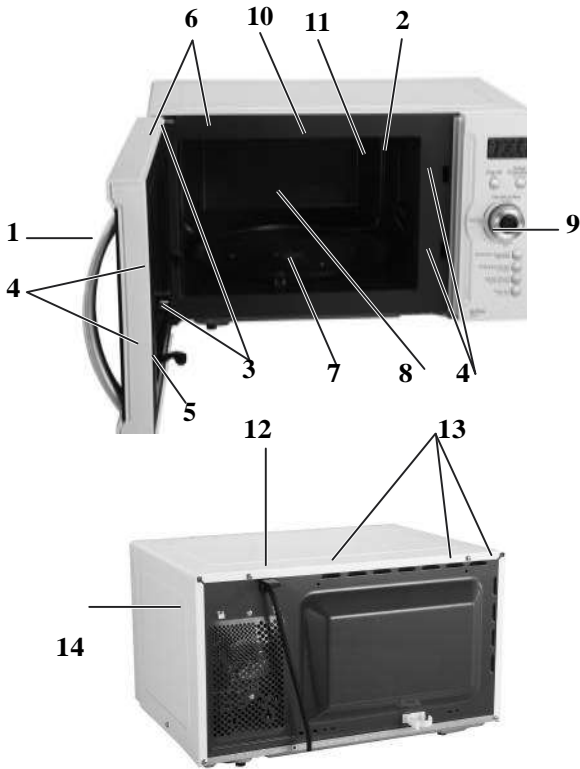
Theo tiêu chuẩn này, sản phẩm được phân loại thành thiết bị nhóm 2 loại B.

Nhóm 2 có nghĩa là thiết bị tạo ra năng lượng tần số vô tuyến dưới dạng bức xạ điện từ để xử lý nhiệt thức ăn. Thiết bị loại B có nghĩa là thiết bị phù hợp để sử dụng trong gia đình.

** Chiều sâu không bao gồm tay cầm mở cửa.

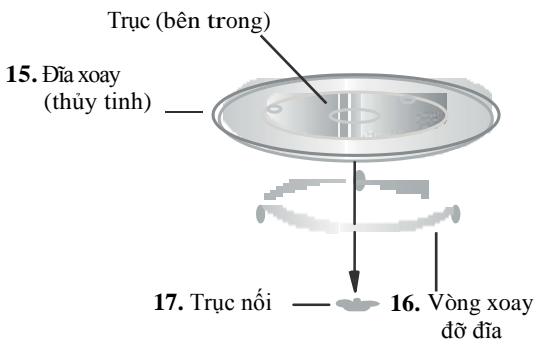
*** Công suất bên trong được tính bằng cách đo chiều rộng, chiều sâu và chiều cao tối đa. Công suất thực tế để chứa thức ăn nhỏ hơn.

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.



LÒ VI SÓNG

1. Tay nắm cửa
2. Đèn lò
3. Bàn lề cửa
4. Chốt khóa cửa lò vi sóng
5. Cửa lò
6. Miếng dán cửa lò và bề mặt lò
7. Trục nối mô-tơ xoay đĩa
8. Khoảng lò vi sóng
9. Bảng điều khiển
10. Bộ phận phát nhiệt
11. Tấm chắn vi sóng (ĐỪNG THÁO RA)
12. Dây điện nguồn
13. Lỗ thông gió
14. Vỏ của lò vi sóng



PHỤ KIỆN:

- Hãy kiểm tra để xem có cấp đủ các phụ kiện dưới đây không:
- (15) Đĩa xoay (thủy tinh)
 - (16) Vòng xoay đỡ đĩa
 - (17) Trục nối
 - (18) Vi nướng
- Hãy để vòng xoay đỡ đĩa khớp 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 nhấc ra khỏi mép đĩa xoay khi gỡ chúng ra khỏi lò.
 - Để sử dụng vi nướng, hãy tham khảo phần nướng ở trang VN-12.

Không chạm vào vi nướng khi nó nóng.

CHÚ Ý: Khi bạn đặt mua các phụ kiện, hãy đề cập đến hai vấn đề sau: tên phụ kiện và kiểu máy cho cửa hàng hoặc đại lý ủy quyền của SHARP biết.

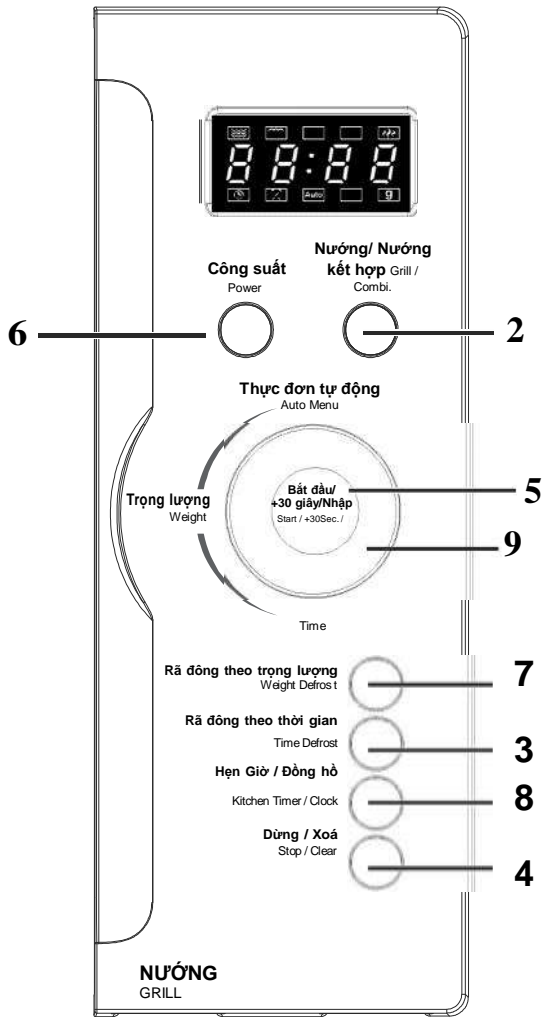
18. Vi nướng

CHÚ Ý:

- Tấm chắn vi sóng rất dễ vỡ. Cần thận khi vệ sinh khoang lò vi sóng, tránh làm hỏng tấm chắn.
- Luôn tháo 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.
- Đặt tất cả thực phẩm và đồ chứa thực phẩm trên đĩa xoay khi nấu.
- 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.



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. MÀN HÌNH HIỂN THỊ SỐ VÀ CÁC CHỈ BÁO

- Chỉ báo VI SÓNG
- Chỉ báo NƯỚNG
- Chỉ báo RÃ ĐÔNG THEO THỜI GIAN
- Chỉ báo RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG
- Chỉ báo MỨC CÔNG SUẤT
- Chỉ báo ĐỒNG HỒ
- Chỉ báo HẸN GIỜ
- Chỉ báo THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG
- Chỉ báo KHÓA TRẸ EM
- Chỉ báo TRỌNG LƯỢNG

2. Phím **Nướng/ Nướng kết hợp**
3. Phím **Rã đông theo thời gian**
4. Phím **Dừng/ Xóa**
5. Phím **Bắt đầu/ +30 giây/ Nhập**
6. Phím **Công suất**
7. Phím **Rã đông theo trọng lượng**
8. Phím **Hẹn giờ/ Đồng hồ**
9. Nút **Nhập**

Xoay để nhập thời gian nấu ăn, thời gian, mức công suất, trọng lượng và lựa chọn thực đơn tự động





ĐỌC KỸ VÀ GIỮ BẢNG HƯỚNG DẪN ĐỂ THAM KHẢO

1. Lò này được thiết kế để chỉ được sử dụng trên bề mặt quầy bếp. Nó không được thiết kế để gắn vào bếp lò. Không đặt lò vào tủ.
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 rằng Khoảng trống tối thiểu phía trên lò là 30cm.
4. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở nên và người khuyết tật 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 tỏa 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 nấu trứng còn nguyên vỏ, và không nên hâm nóng nguyên quả trứng đã luộc kỹ trong lò vi sóng, vì trứng có thể phát nổ ngay cả khi đã nấu xong. Trứng có thể phát nổ khi nấu hoặc hâm nóng trứng mà không đánh đều hoặc trộn, đâm xuyên cả lòng trắng lẫn lòng đỏ. 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 TrangVN-15. Chỉ sử dụng đồ chứa và đồ dùng nấu ăn an toàn vi sóng 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 tránh phỏng.
17. Cửa lò, vỏ lò, 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 hoạt động.
18. Cần thận trọng không đụng vào những vùng này. Để tránh bị phỏng, luôn 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.



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-15
 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 giường.
 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.
- Để tránh nguy cơ cháy.**
1. **Luôn có người giám sát trong khi lò vi sóng đang hoạt động. Mức công suất quá cao, hoặc thời gian nấu quá lâu khiến thức ăn quá nhiệt và phát cháy.**
 2. Ổ cắm điện 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. Nguồn điện AC nhất định phải ở mức 230V, 50Hz, có dòng điện sử dụng cho cầu chì hoặc cầu dao 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 tấm chắn vi sóng, khoang lò, đĩa xoay, và vòng xoay đỡ đĩa 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 bốc 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 mẫu 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 mặc định đã đúng với yêu cầu chưa.
 16. Tránh để lò quá nóng hoặc phát cháy. Cần đặc biệt chú ý khi nấu 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 tránh nguy cơ bị thương**
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: Đảm bảo rằng chúng không bị hỏng.



d) Bên trong khoang lò hoặc trên cánh cửa:
Tuyệt đối không có vết móp 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 chốt khóa cửa.
3. Không vận hành thiết bị nếu có vật lạ kẹt giữa miếng dán cửa lò và bề mặt lò.
4. Không để dầu mỡ hoặc bụi bẩn tích tụ trên miếng dán cửa lò 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-15.
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.

Để Phòng tránh điện giật

1. Dù trong bất cứ hoàn cảnh nào, không được tháo gỡ vỏ thiết bị.
2. Không đồ 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, kê 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 của lò. 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. Không sử dụng hộp chứa có niêm phong. Trước khi sử dụng, gỡ bỏ niêm phong và mở nắp hộp. Hộp chứa có niêm phong sẽ phát nổ do áp suất cao ngay cả khi đã tắt lò.
2. Tuyệt đối cẩn thận khi nấu 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.

Để tránh chất lỏng sôi phun trào đột ngột và có thể gây phỏng:

1. Không nấu lâu hơn thời gian quy định.
 2. Đảo thức ăn trước khi hâm nóng hoặc nấu.
 3. Tuyệt đối không nên cầm 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 lấy thực phẩm ra.
3. Châm xuyên vỏ các loại thực phẩm như khoai tây, xúc xích, và trái cây trước khi nấu để phòng phát nổ.

Để tránh khả năng bị phỏng:

1. Dùng dụng cụ gấp nồi hay găng tay dày khi lấy thực phẩm ra để phòng phỏng.
 2. Luôn mở hộp thực phẩm, dụng cụ làm bỏng ngô, túi đựng thực phẩm dùng cho lò vi sóng... cách xa mặt và tay, để phòng phỏng hơi nước 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. Xắt 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.



Các 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 thực phẩm. 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 sách 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 xoay và vòng xoay đỡ đĩa 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 đánh lửa. Chỉ dùng đĩa xoay và vòng xoay đỡ đĩa được thiết kế riêng cho lò này.
Không vận hành lò vi sóng khi không có đĩa xoay.
4. Không đặt bất cứ vật gì lên phía trên lò khi đang hoạt động.

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, hoặc xung quanh miếng dán cửa lò và bề mặt lò. Đây là hiện tượng bình thường, không phải dấu hiệu cho thấy thiết bị rò rỉ hoặc hư hỏng.

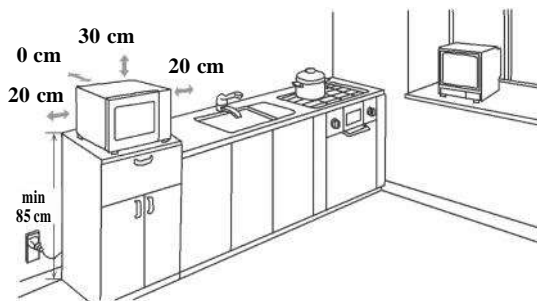
PHỤ KIỆN KÈM THEO

Lò không có sẵn phụ kiện kèm theo.

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



1. Lấy hết các bao 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 trong khi nấu. Đặt hay lắp lò sao cho đáy lò cách sàn từ 85cm trở lên. Giữ trẻ nhỏ không tiếp xúc với cửa lò tránh gây phỏng.

5. Kết nối an toàn phích cắm của lò tới ổ cắm điện được nối đất theo tiêu chuẩn.

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.



TRƯỚC KHI THAO TÁC

Cắm điện. Màn hình của lò sẽ hiển thị: "00:00", tín hiệu âm thanh sẽ phát ra một lần. Model này có chức năng đồng hồ và ở chế độ chờ lò chỉ tiêu hao công suất dưới 1,0 W. Để cài đặt đồng hồ, xem bên dưới.



CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ

Lò vi sóng của bạn có đồng hồ đặc trưng 24 giờ.

1. Nhấn phím **Hẹn giờ/ Đồng hồ** 2 lần. Số giờ sẽ nhấp nháy và chỉ báo đồng hồ sẽ sáng lên.
2. Xoay núm **Nhập** cho đến khi số giờ đúng được hiển thị, thời gian nhập trong khoảng 0-23.
3. Nhấn nút **Hẹn giờ/ Đồng hồ**, số phút sẽ nhấp nháy.
4. Cài đặt phút. Xoay núm **Nhập** cho đến khi số phút đúng được hiển thị, thời gian nhập trong khoảng 0-59.
5. Nhấn phím **Hẹn giờ/ Đồng hồ** để khởi động đồng hồ. Biểu tượng ":" của đồng hồ số sẽ nhấp nháy trên màn hình và chỉ báo đồng hồ sẽ biến mất.

CHÚ Ý:

- Nếu đồng hồ đã được cài đặt thì khi nấu xong, màn hình sẽ hiển thị thời gian đúng trong ngày. Nếu đồng hồ chưa được cài đặt thì màn hình sẽ hiển thị "0:00".
- Để kiểm tra giờ trong khi nấu, nhấn phím **Hẹn giờ/ Đồng hồ** và đèn LED sẽ hiển thị giờ trong 2-3 giây. Điều này không làm ảnh hưởng đến quá trình nấu.
- Trong quá trình cài đặt đồng hồ, nếu nhấn phím **Dừng/ Xóa** thì lò sẽ quay trở lại cài đặt trước đó.
- Nếu dây điện nguồn của lò vi sóng bị rút ra khỏi ổ điện thì khi cắm lại màn hình sẽ hiển thị "0:00". Nếu điều này xảy ra trong khi nấu thì chương trình sẽ bị xóa. Thời gian cũng sẽ bị xóa.



CHỨC NĂNG HẸN GIỜ

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

Ví dụ:

Cài đặt thời gian hẹn giờ trong 5 phút.

1. Nhấn phím **Hẹn giờ/ Đồng hồ** một lần.
2. Xoay núm **Nhập** để chọn thời gian.
3. Nhấn phím **Bắt đầu/+30 giây/ Nhập** để khởi động thời gian hẹn giờ.
4. Kiểm tra màn hình. (Màn hình sẽ được đếm ngược trong suốt thời gian đã được thiết lập.)

Khi thời gian hẹn giờ đến 0:00, tín hiệu âm thanh sẽ phát ra 5 lần và đèn LED sẽ hiển thị thời gian của ngày.

Bạn có thể nhập bất kỳ thời gian nào lên tới 95 phút. Để hủy **HẸN GIỜ** trong khi thời gian đang đếm ngược, đơn giản chỉ cần nhấn phím **Dừng/ Xóa**.

CHÚ Ý: không thể sử dụng chức năng **HẸN GIỜ** cho bếp khi đang nấu.



CÁC MỨC CÔNG SUẤT VI SÓNG

Lò vi sóng của bạn có 5 mức công suất. Để cài đặt các mức công suất, làm theo chỉ dẫn bên dưới.

Để cài đặt mức công suất	Màn hình LED	Công suất vi sóng
<ul style="list-style-type: none"> • Nhấn phím Công suất một lần, P100 sẽ được hiển thị và tại cùng thời điểm chỉ báo vi sóng và chỉ báo mức công suất sẽ được hiển thị trên màn hình. 		CAO = 100 %
<ul style="list-style-type: none"> • Nhấn phím Công suất hoặc xoay núm Nhập để thay đổi mức công suất cho đến khi màn hình hiển thị mức công suất mong muốn. 		CAO VỪA = 80 %
<ul style="list-style-type: none"> • Nhấn phím Bắt đầu/ +30 giây/ Nhập để xác nhận cài đặt, nhập thời gian nấu và sau đó nhấn phím Bắt đầu/ +30 giây/ Nhập lại lần nữa để khởi động lò. 		TRUNG BÌNH = 50 %
<ul style="list-style-type: none"> • Để kiểm tra mức công suất khi đang nấu, nhấn phím Công suất, mức công suất hiện tại sẽ được hiển thị trong 3 giây. Lò vẫn tiếp tục đếm ngược mặc dù màn hình hiển thị mức công suất. 		THẤP VỪA = 30 %
		THẤP = 10 %



Thông thường khuyến cáo các mức công suất sau đây:

P100 - (công suất đầu ra CAO = 800W) được dùng cho nấu hoặc hâm nóng nhanh cho các món như món thịt hầm, đồ uống nóng, rau, vv.
P80 - (công suất đầu ra CAO VỪA= 640W) 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.

P50 - (công suất đầu ra TRUNG BÌNH = 400W) 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 - (công suất đầu ra THẤP VỪA = 240W) 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 - (công suất đầu ra THẤP = 80W) Để rã đông nhẹ, như bánh ga tô kem hoặc bánh ngọt.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Mở cửa lò:

Đề mở cửa lò, kéo tay cầm cửa.

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 chế độ nấu mong muốn.

Một khi chương trình nấu đã được thiết lập nếu trong vòng 1 phút mà không nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập**, thiết lập sẽ bị hủy.

Nếu mở cửa trong khi nấu, Phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** phải được nhấn lại để tiếp tục nấu. Tín hiệu âm thanh phát ra một lần khi nhấn phím, nếu nhấn nhẹ, sẽ không có âm thanh.

Sử dụng phím **Dừng/ Xóa** 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** hai lần.
4. Thiết lập và hủy bỏ khóa trẻ em (Xem trang VN-13).

NẤU ĂN BẰNG LÒ 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. Nó còn tùy thuộc vào tổng thời gian nấu (rã đông) như được chỉ ra trong bảng.

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

NẤU THỦ CÔNG/RÃ ĐÔNG THỦ CÔNG

- Nhập thời gian nấu và sử dụng mức công suất vi sóng P100 tới P10 để nấu hoặc rã đông (Xem trang VN-10)
- Khuấy hoặc lật thực phẩm nếu cần, 2-3 lần khi nấu
- Sau khi nấu, đẩy 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 ở công suất vi sóng P80 (80%).

1. Nhấn phím **Công suất**, P100 sẽ được hiển thị
2. Xoay núm **Nhập** để chọn mức công suất P80.
3. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** để xác nhận cài đặt.
4. Nhập thời gian nấu bằng cách xoay núm **Nhập**.
5. Nhấn nút **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** để khởi động nấu. (Màn hình sẽ đếm ngược Trong suốt thời gian nấu được thiết lập.)



CHÚ Ý:

- Khi lò khởi động, đèn lò sẽ sáng và đĩa xoay sẽ quay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ.
- Nếu mở cửa khi nấu/rã đông để trộn hoặc 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**. mức công suất sẽ hiển thị trong 3 giây.



CHỨC NĂNG NƯỚNG/ NẤU KẾT HỢP VI SÓNG+NUỚNG

1. CHỨC NĂNG NƯỚNG

Điện trở nướng bên trên khoang lò vi sóng chỉ có một chế độ mặc định. Vi 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, giăm bông, hoặc bánh ngọt. Có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên vi hoặc bày trên đĩa nhỏ/đĩa chịu nhiệt trước khi đặt lên vi.

- Ví dụ:
- Để nướng khoảng 20 phút, sử dụng chức năng nấu kết hợp VI SÓNG & NUỚNG.
1. Nhấn phím **Nướng/ Nướng kết hợp** một lần "G" sẽ được hiển thị.
 2. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** để xác nhận cài đặt.
 3. Xoay núm **Nhập** để thiết lập thời gian nấu theo yêu cầu.
 4. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** để bắt đầu nướng. (Màn hình sẽ đếm ngược trong suốt thời gian nướng được thiết lập.)



2. NẤU KẾT HỢP VI SÓNG+NUỚNG

VI SÓNG+NUỚNG kết hợp công suất vi sóng với nướng. **VI SÓNG+NUỚNG** có nghĩa là để nấu lần lượt bằng công suất vi sóng và công suất nướng. Việc kết hợp công suất vi sóng và nướng làm giảm thời gian nấu và làm cho thức ăn giòn và chín vàng.

Có 2 tùy chọn để kết hợp:

KẾT HỢP 1 (Hiện thị: C-1)

55% thời gian dùng công suất vi sóng, 45% thời gian dùng nướng. Sử dụng để nấu cá và nấu gratin.

KẾT HỢP 2 (Hiện thị: C-2)

36% thời gian nấu bằng vi sóng, 64% thời gian dùng nướng. Sử dụng để nấu bánh pudding, trứng tráng và thịt gia cầm.

- Ví dụ:
- Để nấu khoảng 15 phút, dùng chế độ **VI SÓNG+NUỚNG** với 55% thời gian sử dụng công suất vi sóng và 45% công suất nướng (C-1).
1. Nhấn phím **Nướng/ Nướng kết hợp** hoặc nhấn phím **Nướng/ Nướng kết hợp** một lần sau đó xoay núm **Nhập** cho đến khi "C-1" được hiển thị
 2. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** để xác nhận thiết lập.
 3. Xoay núm **Nhập** để cài đặt thời gian nấu theo yêu cầu.
 4. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** để bắt đầu nướng. (Màn hình sẽ đếm ngược trong suốt thời gian nướng được thiết lập.)



CHÚ Ý khi NƯỚNG và KẾT HỢP VI SÓNG+NUỚNG:

- Không cần thiết phải làm nóng vi nướng trước.
- Khi nấu, thực phẩm sẫm màu trong hộp chứa sâu và để lên đĩa xoay.
- Có thể phát hiện thấy mùi khói hoặc mùi khét khi dùng vi 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 mà không có thực phẩm trong vòng 20 phút ở chế độ nướng.

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 phỏng, luôn sử dụng găng tay dày.



CÁC CHỨC NĂNG TIỆN ÍCH KHÁC

1. NẤU THEO TRÌNH TỰ

Chức năng này cho phép nấu ăn sử dụng đến 2 giai đoạn khác nhau bao gồm thời gian nấu thủ công và/ hoặc rẽ động theo thời gian cũng như chức năng rẽ động 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. Tín hiệu âm thanh sẽ phát ra một lần sau khi kết thúc giai đoạn đầu. Nếu một giai đoạn được chọn đang rẽ động, đây sẽ là giai đoạn đầu tiên của chế độ nấu tuần tự.

CHÚ Ý: THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG không thể được thiết lập như một trong nhiều trình tự.

Thí dụ: Nếu bạn muốn nấu thức ăn trong khoảng 20 phút với công suất vi sóng P100, sau đó là 5 phút với công suất vi sóng P80. Hãy làm theo các bước sau:

- 1. Nhấn nút **Công suất**, P100 sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị LED.
- 2. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** một lần để xác nhận thiết lập.
- 3. Nhập thời gian nấu bằng cách xoay núm **Nhập** cho đến khi màn hình hiển thị "20:00" phút.
- 4. Nhấn phím **Công suất**, P100 sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị LED.
- 5. Nhấn phím **Công suất** một lần nữa hoặc xoay núm **Nhập** để chọn công suất vi sóng là P80.
- 6. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** một lần nữa để xác nhận thiết lập.
- 7. Nhập thời gian nấu bằng cách xoay núm **Nhập** cho đến khi màn hình hiển thị "5:00" phút.
- 8. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** để bắt đầu nấu.

2. CHỨC NĂNG +30 giây (Phút tự động)

Khởi động trực tiếp

Bạn có thể khởi động nấu trực tiếp ở mức công suất vi sóng P100 khoảng 30 giây bằng cách nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập**. Quá trình nấu này sẽ bắt đầu ngay và mỗi lần nhấn phím sẽ tăng thời gian nấu lên 30 giây.

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

CÁC CHỨC NĂNG TIỆN ÍCH KHÁC

3. KHÓA TRẺ EM:

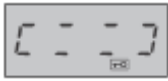
Sử dụng để ngăn ngừa tác động không được giám sát của trẻ đối với lò.

a. Để thiết lập KHÓA TRẺ EM:

Ở chế độ chờ, nhấn phím **Dừng/ Xóa** khoảng 3 giây. Sẽ có tiếng bíp dài báo hiệu chế độ khóa trẻ em đã được thiết lập và chỉ báo



sẽ sáng cùng với đồng hồ thời gian hiện tại. Nếu chưa cài đặt đồng hồ thì trạng thái màn hình sẽ như sau:



b. Để hủy chế độ KHÓA TRẺ EM:

Ở chế độ chờ, nhấn phím **Dừng/ Xóa** khoảng 3 giây. Có sẽ có tiếng bíp dài báo hiệu khóa đã được mở.

CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG



RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG

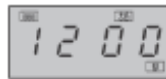
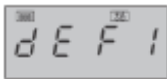
Lò vi sóng được thiết lập trước với bộ hẹn giờ và các mức công suất để những thực phẩm như thịt lợn, thịt bò và thịt gà có thể được rã đông một cách dễ dàng. Phạm vi trọng lượng trong khoảng từ 100g – 2000g với các bước 100g.

Làm theo hướng dẫn bên dưới về cách vận hành chức năng này.

Ví dụ: Để rã đông tảng thịt nặng 1,2 kg sử dụng chế độ RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG.

Đặt miếng thịt vào đĩa hay trên vỉ rã đông của lò vi sóng và để lên đĩa xoay.

1. Nhấn phím **Rã đông theo trọng lượng** một lần.
2. Nhập trọng lượng mong muốn bằng cách xoay núm **Nhập** cho đến khi màn hình hiển thị:
3. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** để bắt đầu rã đông. (Màn hình sẽ đếm ngược trong suốt thời gian rã đông)



CHÚ Ý:

- Thực phẩm đông lạnh được rã đông từ -18°C.
- Trước khi đông lạnh thực phẩm, thực phẩm phải tươi và đảm bảo chất lượng.
- 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.
- Trọng lượng thực phẩm nên được làm tròn xấp xỉ là một bội số của 100g, thí dụ từ 650g thành 700g.
- Sau khi rã đông, xuất hiện tín hiệu âm thanh 5 lần và sau đó đèn LED sẽ hiển thị thời gian trong ngày nếu đồng hồ được thiết lập. Nếu không thì màn hình sẽ chỉ hiển thị "0:00" khi rã đông xong.

CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG THEO THỜI GIAN



RÃ ĐÔNG THEO THỜI GIAN

Chế độ sử dụng này vừa rã đông thực phẩm nhanh chóng vừa cho phép chọn thời gian rã đông thích hợp, tùy theo từng loại thực phẩm. Thời gian cho phép trong khoảng từ 0:05 – 95:00.

Ví dụ: Để rã đông thực phẩm khoảng 10 phút.

1. Nhấn phím **Rã đông theo thời gian** một lần.
2. Nhập thời gian nấu bằng cách xoay núm **Nhập** cho đến khi màn hình hiển thị : 10:00
3. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây./ Nhập** để bắt đầu rã đông. (Màn hình sẽ đếm ngược trong suốt thời gian rã đông)



Chú ý đối với chế độ Rã đông theo thời gian:

- Mức công suất vi sóng 30P đã định sẵn là không thể thay đổi.
- Trước khi đông lạnh thực phẩm, thực phẩm phải tươi và đảm bảo chất lượng.
- 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.
- Sau khi rã đông, xuất hiện tín hiệu âm thanh 5 lần và sau đó đèn LED sẽ hiển thị thời gian trong ngày nếu đồng hồ được thiết lập. Nếu không thì màn hình sẽ chỉ hiển thị "0:00" khi rã đông xong.

CHỨC NĂNG THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG

Chương trình THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG tự động tính chế độ nấu và thời gian nấu thực phẩm thích hợp (chi tiết bên dưới). Làm theo chỉ dẫn của ví dụ bên dưới về cách vận hành chức năng này.

Ví dụ: Để nấu cá có trọng lượng 250g bằng chức năng THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG.

1. Xoay núm **Nhập** theo chiều kim đồng hồ để chọn thực đơn tự động mong muốn.
2. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây/ Nhập** để xác nhận cài đặt.
3. Nhập trọng lượng mong muốn bằng cách xoay núm **Nhập**
4. Nhấn phím **Bắt đầu/ +30 giây/ Nhập** để bắt đầu nấu. (Màn hình sẽ đếm ngược trong suốt thời gian nấu được thiết lập)



CHÚ Ý:

- Trọng lượng hay khối lượng thực phẩm có thể được nhập bằng cách Xoay núm **NHẬP** cho đến khi trọng lượng/ khối lượng mong muốn ("g" hay ml) sáng trên màn hình hiển thị. Chỉ nhập trọng lượng thức ăn. Không bao gồm trọng lượng của hộp chứa.
- Đối với thực phẩm nặng hơn hoặc nhẹ hơn trọng lượng/khối lượng đã thiết lập sẵn trong bảng **THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG** thì nấu bằng cách tự thiết lập.

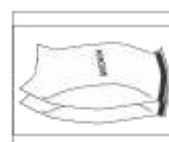


BẢNG MENU TỰ ĐỘNG

Thực đơn tự động	Hiển thị	Phương pháp nấu	TRỌNG LƯỢNG/PHẦN/ DỤNG CỤ	Quy trình
Pizza đông lạnh	A-1	100% Micro	200g, 400g (nhiệt độ ban đầu 5°C) đĩa	Đặt pizza lên đĩa ăn rồi đặt vào giữa đĩa xoay. Không nên đập bánh.
Thịt (Thịt không xương như thịt bò, cừu non, thịt lợn hay thịt gia cầm)	A-2	100% Micro	250g, 350g, 450g (nhiệt độ ban đầu 20°C) Đĩa flan và giấy bọc vi sóng được thông hơi hay nắp phù hợp	Cắt thịt thành các miếng nhỏ và đặt vào đĩa flan. Sử dụng giấy bọc vi sóng thông hơi hay nắp phù hợp để bọc đĩa flan. Đặt đĩa flan vào giữa đĩa xoay.
Rau sạch như súp lơ, cà rốt, cây bông cải xanh, thì là, tỏi tây, hạt tiêu, bí xanh...	A-3	100% Micro	200g, 300g, 400g (nhiệt độ ban đầu 20°C) bát và nắp	Cắt, chặt khúc hay thái rau sạch thành các miếng đều nhau. Đặt rau sạch vào hộp chứa phù hợp. Đặt lên đĩa xoay. Cho thêm một lượng nước theo yêu cầu (1 muỗng canh trên 100g). Đóng nắp lại. Khuấy sau khi nấu và để thức ăn trong lò khoảng gần 2 phút.
Mì ống (Mì ống khô như Fussili, Farfalle,	A-4	80% Micro	Nước mì ống 50g 450 ml 100g 800 ml (nhiệt độ ban đầu của nước: 20°C) Bát to rộng	Đề mì ống vào bát có kích cỡ phù hợp và cho thêm nước. Không đập nắp. Đặt bát vào giữa đĩa xoay. Sau khi nấu xong, khuấy đều và để khoảng 2 phút trước khi đồ hết nước.
Khoai tây luộc và khoai tây có vỏ	A-5	100% Micro	200g, 400g 600g (nhiệt độ ban đầu 20°C) Bát và nắp	Khoai tây luộc. Bóc vỏ khoai tây và cắt thành các miếng đều nhau. Đề khoai tây vào bát, thêm 1 muỗng canh nước trên 100g, cho thêm ít muối và đập nắp lại. Sau khi nấu xong, để khoảng gần 2 phút trước khi sử dụng. Khoai tây có vỏ: chọn khoai tây có kích cỡ đều nhau và rửa sạch, đặt khoai tây vào đĩa xoay bằng kính. Sau khi nấu xong, để khoảng gần 5 phút trước khi sử dụng.
Cá (lát cá)	A-6	80% Micro	250g, 350g, 450g (nhiệt độ ban đầu 20°C) Đĩa flan và giấy bọc vi sóng được thông hơi hay nắp phù hợp	Đặt một lớp vào đĩa flan. Sử dụng giấy bọc vi sóng thông hơi hay nắp phù hợp để phủ kín.
Đồ uống	A-7	100% Micro	1 (chén) 120ml 2 (chén) 240ml 3 (chén) 360ml (nhiệt độ ban đầu 50C)	Đặt tách lên đĩa xoay. Sau khi hâm nóng phải khuấy đều thức uống.
Bông ngô	A-8	100% Micro	0.05kg, 0.085kg, 0.1kg	Đặt túi bông ngô trực tiếp lên đĩa xoay. (Hãy xem chú ý bên dưới: "Thông tin quan trọng về đặc tính của bông ngô chế biến bằng lò vi sóng")

Thông tin quan trọng về đặc tính của bông 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.





Đề 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 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 viền 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 sành thường thích hợp để sử dụng, trừ khi chúng được trang trí bằng kim loại.
Đồ nấu bằng thủy tinh ví dụ: Pyrex®	✓	Đề 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 nhanh).	✓	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 đâm thủng lỗ để hơi nước thoát ra.
Túi giữ lạnh/ giữ nóng.	✓	Phải đâm thủng 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 rom 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.

BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH



THẬN TRỌNG: KHÔNG DÙNG DỤNG CỤ VỆ SINH Lò NẤU CÔNG NGHIỆP, MÁY THIẾT BỊ VỆ SINH BẰNG HƠI NƯỚC, DỤNG CỤ VỆ SINH THÔ RÁP, XÙ XÌ, HOẶC CHẤT TẮY CÓ SÚT (NaOH) HAY DỤNG CỤ VỆ SINH BẾP 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 xả phòng 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 phòng nhẹ và lau vài lần bằng giẻ ẩm cho đến khi sạch chất bẩn. Sau đó lau lại bằng vải ẩm. Không tháo tấm chắn sóng.

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 tấm chắn vi sóng luôn sạch sẽ. Tấm chắn vi sóng được làm bằng vật liệu mỏng nên phải được vệ sinh cẩn thận (tuân thủ hướng dẫn vệ sinh trên)

LƯU Ý: Ngâm nước quá lâu có thể làm hỏng tấm chắn vi sóng. Tấm 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 xoay đỡ đĩa

Tháo đĩa xoay và vòng xoay đỡ đĩa ra khỏi lò. Rửa sạch đĩa xoay và vòng xoay đỡ đĩa 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 một cách dễ dàng:

Đề một nửa quả chanh trong một cái bát, đổ 300 ml nước và đun nóng ở mức công suất 100% trong 10-20 phút.

Lau sạch lò bằng giẻ mềm và khô.



Nếu bạn nghĩ lò hoạt động không đúng, có một số cách kiểm tra đơn giản để bạn có thể tự thực hiện trước khi gọi kỹ thuật viên. Cách làm này giúp hạn chế các cuộc gọi dịch vụ không cần thiết nếu có sự cố đơn giản.

Thực hiện kiểm tra đơn giản như sau:

Đặt nửa tách nước lên đĩa xoay và đóng cửa lò.

Cài đặt để lò nấu trong 1 phút sử dụng mức công suất vi sóng 100%.

1. Đèn lò có sáng khi nấu không?
 2. Đĩa xoay có xoay không?
 3. Quạt làm mát có hoạt động không? (Kiểm tra bằng cách đặt tay lên các lỗ thông khí).
 4. Sau 1 phút, có tín hiệu âm báo không?
 5. Nước trong tách có nóng không?
- Nếu bạn trả lời là “KHÔNG” cho bất kỳ câu hỏi nào, trước tiên kiểm tra xem phích cắm điện của lò đã cắm đúng cách chưa và cầu chì có bị đứt không. Nếu không có lỗi nào, hãy kiểm tra theo bảng sự cố bên dưới.

CẢNH BÁO: Không tự ý điều chỉnh, sửa chữa hay thay đổi lò. Để tránh rủi ro, chỉ có kỹ sư được đào tạo của SHARP mới được phép tiến hành dịch vụ hay sửa chữa. Điều này rất quan trọng khi tháo các nắp mà cung cấp sự bảo vệ đối với các năng lượng vi sóng.

- Đệm làm kín cửa ngăn cản sự rò rỉ vi sóng trong quá trình vận hành nhưng không tạo thành sự đệm kín khí. Đây là hiện tượng bình thường khi thấy có giọt nước, ánh sáng hay cảm thấy khí âm xung quanh cửa lò. Thức ăn có nồng độ độ ẩm cao sẽ giải phóng hơi và gây hiện tượng ngưng tụ bên trong cửa và gây ra hiện tượng cháy nhỏ giọt từ bếp.
- Sửa chữa và điều chỉnh: Không cố gắng vận hành bếp nếu bếp không hoạt động đúng chức năng.
- Khoảng bên ngoài và vành thu đèn: Không tháo khoang bên ngoài ra. Điều này rất nguy hiểm bởi vì các phần cao áp bên trong không được phép chạm vào, và có thể gây tử vong. Bếp không được lắp vành thu đèn. Nếu đèn hỏng, không cố gắng tự ý thay đèn, hãy gọi đại lý dịch vụ được ủy quyền của SHARP.

BẢNG XỬ LÝ SỰ CỐ

THẮC MẮC	GIẢI ĐÁP
Gió lùa xung quanh cửa lò.	Khi lò đang hoạt động, khí được lưu thông trong khoang lò. Cửa lò không thiết kế kín gió vì vậy khí có thể thoát ra cửa.
Ngưng tụ hơi nước trong lò và có thể chảy ra ngoài.	Khoang lò mát hơn bình thường khi nấu xong thực phẩm, và vì vậy hơi nước được phát sinh khi nấu sẽ ngưng tụ trên bề mặt lạnh hơn. Lượng hơi nước phát sinh tùy thuộc vào loại thực phẩm được nấu. Một số thực phẩm như khoai tây có độ ẩm cao. Nên vệ sinh hơi nước bám vào cửa kính sau một vài giờ.
Ánh sáng hoặc tia lửa trong khoang lò khi nấu.	Tia lửa sẽ xuất hiện khi đặt vật kim loại gần khoang lò khi đang nấu. Điều này có thể làm gò ghề bề mặt của khoang lò. Nhưng không làm hư lò.
Khoai tây phóng lửa.	Đảm bảo rằng lấy tất cả các “mắt” trên củ khoai tây ra và đâm thủng vào chúng, đặt trực tiếp lên đĩa xoay, đĩa chịu nhiệt hay vật tương tự.
Màn hình hiển thị sáng nhưng bảng điều khiển không hoạt động khi nhấn.	Kiểm tra cửa lò đã được đóng đúng chưa.
Lò nấu quá chậm.	Đảm bảo rằng chọn đúng mức công suất vi sóng.
Lò tạo tiếng ồn.	Năng lượng vi sóng dao động BẬT và TẮT khi đang nấu/rã đông.
Vỏ lò bị nóng	Vỏ lò có thể nóng khi chạm vào. Đứng chờ trẻ em đến gần.

SHARP