

Việc nấu ăn của bạn sẽ trở nên thú vị như chính bạn đang thưởng thức món ăn.

Vui lòng đọc hướng dẫn sử dụng này. Bạn sẽ biết tận dụng được những tiện lợi mà lò vi sóng âm tử có chức năng nướng mang lại cho bạn.

Sách hướng dẫn này sẽ cung cấp cho bạn những thông tin quan trọng để giúp bạn sử dụng thiết bị một cách an toàn. Bạn sẽ làm quen với từng bộ phận của lò vi sóng. Chúng tôi sẽ hướng dẫn tỉ mỉ cho bạn từng bước cài đặt. Nó hoàn toàn đơn giản.

Các bảng tham khảo liệt kê các chế độ cài đặt và các vị trí đặt khay để nấu một số món quen thuộc. Tất cả những món này đã được nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng của chúng tôi.

Nếu có sự cố khi sử dụng, xin vui lòng tham khảo sách hướng dẫn sử dụng này để biết cách tự khắc phục những sự cố nhỏ.

Mục lục chi tiết trong sách hướng dẫn sử dụng này sẽ giúp bạn nhanh chóng tìm ra thông tin bạn cần.

Hãy thưởng thức món ăn của bạn!

Hướng dẫn sử dụng 1-40

Mục lục

Trước khi nối nguồn điện cho thiết bị mới của bạn ...	4
Trước khi lắp đặt.....	4
Các thông tin quan trọng	5
Thông tin an toàn	5
Thông tin an toàn khi sử dụng lò vi sóng	7
Bảng điều khiển	10
Núm xoay có thể ẩn vào trong	11
Các phương pháp làm nóng	11
Các phụ kiện.....	12
Trước khi sử dụng lần đầu.....	13
Cài đặt thời gian	13
Làm nóng khoang nướng	14
Lò vi sóng.....	14
Đĩa chịu nhiệt.....	15
Cài đặt công suất vi sóng.....	15
Các bước cài đặt	16
Các lưu ý về bảng tham khảo	17
Chức năng rã đông.....	17
Rã đông, hâm nóng hoặc nấu thực phẩm đông lạnh.....	19
Hâm nóng thực phẩm	20
Nấu thực phẩm	21
Nướng.....	22
Các bước cài đặt	22
Bảng tham khảo các món nướng	23

Mục lục

Chức năng vi sóng và nướng kết hợp.....	24
Các bước cài đặt	24
Chế độ nướng kết hợp với vi sóng	25
Chương trình tự động	26
Các bước cài đặt	26
Các chương trình rã đông.....	27
Các chương trình nấu.....	28
Các chương trình nấu kết hợp.....	29
Các món nấu thử theo EN 60705	30
Bộ nhớ.....	31
LƯU cài đặt vào bộ nhớ.....	31
Khởi động chức năng bộ nhớ	32
Thay đổi khoảng thời gian tín hiệu	33
Bảo quản và vệ sinh lò.....	33
Các chất dùng để vệ sinh lò.....	34
Xử lý sự cố.....	35
Dịch vụ hậu mãi	36
Thông số kỹ thuật	37

Trước khi nối nguồn điện cho thiết bị mới của bạn

Các lưu ý về an toàn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để có thể sử dụng thiết bị một cách đúng đắn và an toàn.

Bảo quản sách hướng dẫn sử dụng này cẩn thận để sử dụng và trao cho chủ sở hữu mới nếu bạn cho, tặng hoặc bán thiết bị.

Trước khi lắp đặt

Tháo và xử lý bao bì để bảo vệ môi trường.

Tháo và gỡ bỏ các bao bì thiết bị.



Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị châu Âu 2002/96/EC về việc sử dụng đồ gia dụng bằng điện và điện tử (Chất thải từ Thiết bị Điện và Điện tử - WEEE).

Chỉ thị này quy định các điều lệ trong việc thu gom và tái chế những đồ gia dụng đã qua sử dụng.

Hư hỏng do vận chuyển

Sau khi mở bao bì, kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng gì không. Nếu có hư hỏng trong khi vận chuyển thì tuyệt đối không được sử dụng.

Kết nối nguồn điện

Các cáp điện bị hỏng phải được thực hiện việc thay thế bởi các kỹ thuật viên được đào tạo để tránh xảy ra sự cố.

Lắp đặt và kết nối điện cho lò vi sóng

Vui lòng tuân thủ theo tài liệu hướng dẫn lắp đặt.

Các thông tin quan trọng

Thông tin an toàn

Thiết bị này tuân thủ các quy định an toàn cho thiết bị điện. Sửa chữa không đúng quy cách sẽ rất nguy hiểm cho người sử dụng. Việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi những kỹ thuật viên đã được đào tạo của chúng tôi.

Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình cho công việc nấu nướng thức ăn.

Không được kết nối thiết bị vào bộ hẹn giờ gắn ngoài hoặc bộ phận điều khiển từ xa riêng biệt để tránh nguy cơ hỏa hoạn.

Ở những trường hợp sau đây, người lớn và trẻ nhỏ không được sử dụng lò nướng khi không có sự giám sát:

- Nếu họ có vấn đề về thể chất hay tinh thần.
- Hoặc nếu họ thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách chính xác và an toàn.

Trẻ em và lò vi sóng



Trẻ em chỉ được phép sử dụng lò vi sóng nếu đã được hướng dẫn sử dụng đúng cách. Chúng phải có khả năng sử dụng thiết bị đúng cách và hiểu được những rủi ro nêu ra trong cách hướng dẫn sử dụng này. Trẻ em phải được giám sát khi sử dụng thiết bị này. Không được để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

Bề mặt nóng của thiết bị



Không được chạm vào các bề mặt đang nóng của thiết bị vì các bề mặt bên trong và bề mặt điện trở gia nhiệt sẽ rất nóng khi hoạt động và sẽ dễ dẫn đến nguy cơ bỏng.

Trẻ em phải được giữ ở khoảng cách an toàn so với thiết bị.

Không để dây điện của các thiết bị kẹt vào cửa lò vi sóng. Lớp cách điện sẽ bị hư hỏng gây ngắn mạch và điện giật.

Không được đặt các vật khác lên trên thiết bị vì có thể gây cháy.

Khoang nướng

Không được đặt các vật dễ cháy trong khoang nướng để tránh hỏa hoạn.

Nguy cơ bỏng

Không được mở cửa lò nếu có khói bên trong khoang nướng. Rút phích cắm lò.

Không được bật thiết bị mà không có thức ăn trong khoang nướng vì như vậy có thể gây quá tải trừ việc làm như vậy để kiểm tra nhanh đĩa chịu nhiệt (xem phần Lò vi sóng, mục Đĩa chịu nhiệt)

Không được sử dụng lò vi sóng mà không có mâm xoay.

Không để trực tiếp thức ăn lên mâm xoay, đặt thức ăn lên đĩa chịu nhiệt trước khi để lên mâm xoay.

Không để thức ăn sôi tràn trên đĩa chịu nhiệt và trong khoang nướng. Quan sát quá trình nướng cẩn thận. Cài đặt thời gian nướng ngắn lại và cài đặt lại nếu cần.

Cần cẩn thận khi nướng thức ăn có chứa nồng độ cồn cao (chẳng hạn như rượu cô nhắc hoặc rượu rum...). Cồn bốc hơi ở nhiệt độ cao có thể gây cháy trong khoang nướng. Khi cần thiết chỉ sử dụng một lượng nhỏ và mở cửa lò cẩn thận.

Cửa và đệm cửa của lò vi sóng



Không được sử dụng lò vi sóng nếu cửa bị hư hỏng. Nếu không năng lượng vi sóng có thể bị rò rỉ. Liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng..

Cửa lò vi sóng phải được đóng kín.

Nếu đệm cửa quá dơ bẩn, cửa sẽ không thể đóng kín khi hoạt động. Các cạnh cửa rất dễ bị hư hỏng. Luôn giữ đệm cửa sạch sẽ.

Môi trường

Nguy cơ bị ngắn mạch.

Không được để lò vi sóng ở những nơi quá nóng hoặc quá ẩm mà không che chắn thiết bị cẩn thận.

Chỉ sử dụng thiết bị trong nhà.

Phương pháp vệ sinh



Không được dùng máy làm sạch áp lực cao hoặc vòi nước để vệ sinh khoang nướng để tránh nguy cơ ngắn mạch và điện giật.

Hãy vệ sinh thiết bị thường xuyên. Bề mặt của lò vi sóng có thể bị ăn mòn theo thời gian nếu không được vệ sinh thường xuyên. Năng lượng vi sóng có thể bị rò rỉ.

Sửa chữa



Sửa chữa không đúng qui cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi những kỹ thuật viên đã được đào tạo của chúng tôi.

Không được tự ý sửa chữa và gỡ bỏ lớp vỏ ngăn năng lượng vi sóng.

Không được mở lớp vỏ máy. Thiết bị sử dụng điện cao áp.

Không được bật lò vi sóng khi bị hư hỏng. Hãy rút phích cắm điện.

Không được tự ý thay thế đèn trong khoang nướng lò vi sóng.

Nếu thiết bị này có sự cố, ngắt cầu dao hoặc rút phích cắm điện, sau đó liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng.

CẢNH BÁO: Việc sửa chữa và bảo trì lò vi sóng mà phải gỡ bỏ lớp vỏ ngăn năng lượng vi sóng phải được thực hiện bởi các chuyên gia để tránh các rủi ro.

Thông tin an toàn khi sử dụng lò vi sóng

Chuẩn bị thực phẩm



Nguy cơ cháy! Lò vi sóng được thiết kế dành riêng cho việc chuẩn bị thức ăn. Sử dụng lò vi sóng cho các mục đích khác có thể gây nguy hiểm và thiệt hại, ví dụ như hạt ngũ cốc có thể bắt lửa sau vài giờ đun nóng.

1. Công suất và thời gian



Không lựa chọn mức công suất hoặc cài đặt thời gian lớn hơn mức cần thiết. Thực phẩm có thể cháy và gây hư hỏng thiết bị.

Nguy cơ cháy

Tuân theo các thông tin được cung cấp trong sách hướng dẫn này.

Đĩa chịu nhiệt và các vật đựng



Chỉ sử dụng các loại đĩa chịu nhiệt và các vật đựng thiết kế riêng cho lò vi sóng.

Các vật đựng bằng gốm sứ có thể có các lỗ nhỏ tại tay cầm hoặc nắp được che phủ bởi lớp men. Nếu chất lỏng có thể xuyên qua các lớp men và thâm nhập vào các lỗ hổng này thì vật đựng sẽ bị vỡ trong quá trình nung vi sóng và gây thương tích cho người sử dụng.

Thức ăn nóng trong lò sẽ tỏa nhiệt và vật đựng sẽ nóng. Nguy cơ bỏng.

Luôn luôn sử dụng vải cách nhiệt hoặc găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện đang nóng từ trong lò vi sóng ra.

Bao bì



Không được nung thức ăn trong bao bì giữ nhiệt để tránh nguy cơ cháy.

Nguy cơ cháy.

Luôn quan sát và theo dõi khi nung thức ăn trong các vật đựng làm từ nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác.

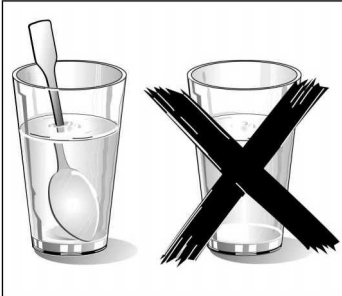
Các bao bì kín khí có thể nổ khi thức ăn trong đó nóng lên.

Nguy cơ bỏng.

Xem kỹ các hướng dẫn được cung cấp trên bao bì.

Luôn luôn sử dụng vải cách nhiệt hoặc găng tay cách nhiệt để lấy thức ăn ra khỏi lò vi sóng.

Đồ uống



Khi hâm nóng chất lỏng, có khả năng chất lỏng bị trỗi sôi.

Có nghĩa là chất lỏng đã đạt đến nhiệt độ sôi mà không sủi bọt lên trên bề mặt như bình thường. Và khi vật đựng bị rung lắc nhẹ, chất lỏng sẽ bất ngờ trào sôi hoặc bắn ra ngoài với một lực rất mạnh, nguy cơ bỏng cao.

Khi hâm nóng chất lỏng, hãy đặt một cái thìa kim loại vào vật đựng để tránh sự trỗi sôi của chất lỏng.

Không được hâm nóng đồ uống trong vật đựng kín để tránh nguy cơ nổ.

Không được hâm quá nhiệt những đồ uống có cồn để tránh nguy cơ nổ.

Thực phẩm trẻ em



Không hâm nóng thực phẩm cho trẻ em trong những vật đựng có nắp, phải luôn bỏ nắp và núm vú cao su ra ngoài trước khi cho vào lò.
Khuấy hoặc lắc kỹ sau khi thực phẩm đã được hâm nóng để đảm bảo nhiệt độ đều nhau giữa các phần.
Kiểm tra nhiệt độ của thức ăn trước khi cho trẻ em dùng để tránh nguy cơ bỏng.

Thực phẩm có vỏ



Không được hâm nóng trứng còn nguyên vỏ để tránh cho trứng bị vỡ hoặc nổ. Tương tự đối với các loài động vật có vỏ (như trai, sò...) và các loài giáp xác (như cua, tôm..) cũng vậy.
Nguy cơ bỏng.
Luôn chọc thủng hoặc đập vỡ vỏ khi hâm nóng hoặc chiên, xào

Luôn chọc thủng thực phẩm có vỏ hay da như các loại táo, cà chua, khoai tây, xúc xích, lạp xưởng trước khi nấu nướng để tránh nguy cơ nổ.

Thực phẩm khô



Không được sử dụng lò vi sóng để nấu nướng các thực phẩm sấy khô để tránh nguy cơ cháy.

Thực phẩm có hàm lượng nước thấp



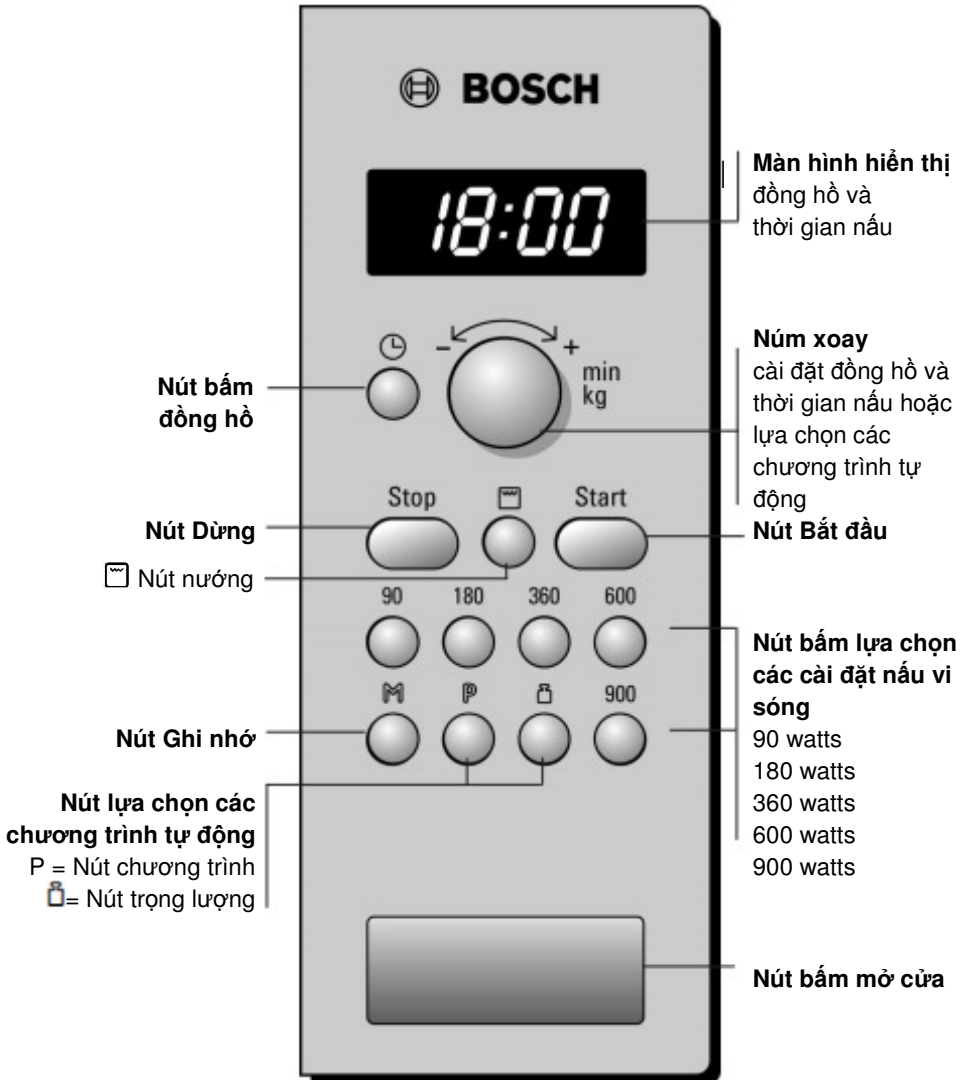
Không được sử dụng lò vi sóng để rã đông hoặc hâm nóng thực phẩm có hàm lượng nước thấp với công suất cao hoặc trong một thời gian dài chẳng hạn như bánh mì để tránh nguy cơ cháy.

Dầu ăn



Không được sử dụng lò vi sóng để hâm nóng dầu ăn để tránh nguy cơ cháy.

Bảng điều khiển



Núm xoay có thể ấn vào trong

Núm xoay có thể ấn vào trong tại bất kỳ vị trí nào. Chỉ cần ấn vào núm xoay để mở ra hoặc ấn để ấn vào. Núm xoay có thể xoay theo hai chiều trái và phải.

Các phương pháp làm nóng

Chức năng vi sóng

Sóng vi ba (sóng cực ngắn) sẽ được chuyển thành nhiệt khi tiếp xúc với thức ăn. Sóng vi ba có khả năng rã đông, gia nhiệt hoặc nấu rất nhanh.

Các cài đặt cho chức năng vi sóng:

900 watt	nấu nướng thức ăn dạng lỏng.
600 watt	làm nóng nhanh hoặc nấu thức ăn.
360 watt	nấu thịt hoặc các thức ăn nhẹ.
180 watt	rã đông thức ăn hoặc nấu kỹ.
90 watt	rã đông thức ăn nhẹ

Chức năng nướng

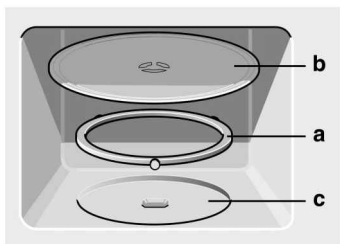
Bạn có thể nướng miếng thịt, xúc xích, cá hoặc bánh mì.

Nướng kết hợp vi sóng

Chức năng này là sự hoạt động đồng thời của chức năng nướng và vi sóng. Thức ăn sẽ có bề mặt vàng giòn, nướng nhanh hơn và sử dụng điện năng ít hơn.

Các phụ kiện

Mâm xoay

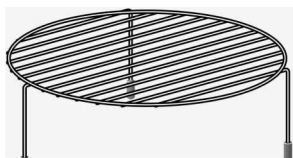


Đặt mâm xoay vào lò:

1. Đặt vòng đỡ **(a)** vào trục **(c)** ở giữa đáy khoang nướng.
2. Đặt mâm xoay vào **(b)** lên trên vòng đỡ **(a)**.

Chỉ sử dụng lò khi mâm xoay và vòng đỡ đã được đặt vào đúng vị trí. Có thể xoay mâm xoay cùng chiều hoặc ngược chiều kim đồng hồ.

Vỉ nướng



Vỉ nướng dùng để nướng các thực phẩm như miếng thịt, xúc xích hay bánh mì, món thịt hầm lát. Đặt vỉ nướng lên mâm xoay.

Các phụ kiện tự chọn.

Bạn có thể mua các phụ kiện tự chọn tại các cửa hàng bán lẻ ở địa phương. Ghi rõ mã số HEZ.

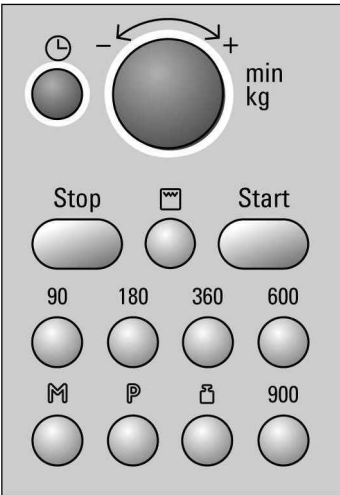
Đĩa hấp	HEZ 86 D 000
---------	--------------





Trước khi sử dụng lần đầu

Khi thiết bị được kết nối nguồn điện hoặc sau khi cúp điện, ba số 0 sẽ hiển thị trên bảng điều khiển.

Cài đặt thời gian


Sử dụng các nút màu sậm như trong hình để thực hiện các cài đặt.




1. Nhấn nút  .
12:00 và  xuất hiện trên màn hình hiển thị.
2. Dùng núm xoay để cài đặt thời gian.
3. Nhấn nút  .
 biến mất trên màn hình.

Thời gian hiện tại được cài đặt.

Ấn đồng hồ

Nhấn nút đồng hồ  và sau đó nhấn nút Stop (Dừng). Màn hình hiển thị trống.

Cài đặt lại thời gian


Nhấn nút  .
12:00 xuất hiện trên màn hình hiển thị. Thực hiện các cài đặt như mô tả trong bước 2 đến 3.

Thay đổi thời gian Ví dụ như thay đổi thời gian từ hạ sang đông.

Thực hiện các cài đặt như mô tả trong các bước 1 đến 3.

Làm nóng khoang nướng

Gắn mâm xoay vào và làm nóng khoang nướng trống với cửa lò đóng khoảng 10 phút để loại bỏ mùi của lò mới.

1. Nhấn nút nướng. 
10:00 sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.
2. Nhấn nút Start (Bắt đầu)

Khi khoảng thời gian làm nóng đã hết, tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. Nhấn nút Stop (Dừng) hoặc mở cửa lò.

Lò vi sóng

Sóng vi ba sẽ được chuyển thành nhiệt để làm nóng thực phẩm. Lò vi sóng thích hợp cho rã đông, hâm nóng, làm tan chảy và nấu thức ăn.

Bạn có thể chỉ cài đặt chế độ lò vi sóng hoặc kết hợp với chế độ nướng.

Thử ngay với lò vi sóng. Ví dụ bạn có thể đun sôi nhanh một cốc nước để pha trà.

Dùng một chiếc cốc lớn không có trang trí mạ vàng hoặc bạc và đặt vào đó một cái thìa pha cà phê, sau đó đặt cốc nước đó lên mâm xoay.

1. Nhấn 900
2. Đặt thời gian 1:30 phút bằng núm xoay.
3. Nhấn nút Start (Bắt đầu) .

Tín hiệu âm thanh phát ra sau 1 phút 30 giây. Nước đã nóng.

Khi uống trà, hãy dành thời gian đọc lại thông tin an toàn ở phần trước của sách hướng dẫn sử dụng này vì nó rất quan trọng.

Đĩa chịu nhiệt

Đĩa chịu nhiệt thích hợp

Đĩa phù hợp là các loại đĩa chịu nhiệt làm bằng thủy tinh, gốm thủy tinh, sứ, hoặc nhựa chịu nhiệt. Những vật liệu này không phản xạ sóng vi ba.

Các loại đĩa này cũng có thể sử dụng để đựng thức ăn. Vì thế sẽ tiết kiệm thời gian để sang thức ăn vào đĩa khác.

Bạn chỉ nên sử dụng vật đựng có trang trí hoa văn bằng vàng hoặc bạc nếu nhà sản xuất bảo đảm rằng hình thức trang trí này phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Đĩa chịu nhiệt không phù hợp

Đĩa chịu nhiệt bằng kim loại không thích hợp vì kim loại phản xạ sóng vi ba. Vì vậy thực phẩm trong các vật đựng bằng kim loại không nóng lên được.

Chú ý. Kim loại - ví dụ như thìa kim loại đặt trong ly thủy tinh - phải cách thành lò và bề mặt trong của cửa lò ít nhất 2 cm vì các tia lửa điện phóng ra có thể làm hỏng lớp kính bên trong cửa.

Kiểm tra vật đựng

Không bật lò vi sóng khi chưa đặt thực phẩm vào.

Tuy nhiên có thể bật lò như vậy để kiểm tra đĩa chịu nhiệt.

Thực hiện việc kiểm tra như sau nếu bạn không chắc rằng đĩa chịu nhiệt bạn sử dụng phù hợp với lò vi sóng hay không: Làm nóng đĩa chịu nhiệt không chứa thực phẩm ở mức công suất tối đa trong khoảng 30 đến 60 giây. Kiểm tra nhiệt độ của đĩa chịu nhiệt trong suốt khoảng thời gian này. Đĩa chịu nhiệt phù hợp khi đĩa vẫn mát hoặc đĩa có ấm lên. Ngược lại đĩa nóng và phát ra tia lửa là đĩa không phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Các cài đặt công suất vi sóng

Cài đặt công suất thích hợp cho

900 watt

Nấu nướng thức ăn lỏng

600 watt

Làm nóng nhanh hoặc nấu thức ăn

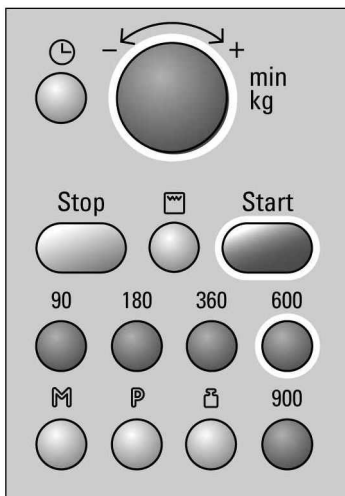
360 watt	Nấu thịt hoặc các thức ăn mềm
180 watt	Rã đông thức ăn hoặc nấu kỹ
90 watt	Rã đông thức ăn mềm

Ghi chú

Công suất 900 W có thể cài đặt thời gian nấu tối đa là 30 phút, công suất 600 W có thể cài đặt thời gian nấu tối đa là 1 giờ, còn các công suất khác có thể cài đặt thời gian nấu lên đến 1 giờ và 39 phút.

Các bước cài đặt

Ví dụ:
600 watt



1. Nhấn cài đặt chế độ mong muốn.
Công suất cài đặt sẽ sáng lên và dòng chữ 1:00 phút hiển thị trên màn hình.
2. Xoay núm để cài đặt thời gian nấu.
3. Nhấn nút Start (Bắt đầu)

Bạn sẽ thấy thời gian nấu bắt đầu đếm ngược

Hết thời gian nấu

Tín hiệu âm thanh phát ra. Mở cửa lò rồi hoặc nhấn nút Stop (Dừng). Đồng hồ lại xuất hiện trên màn hình

Thay đổi thời gian nấu

Dùng núm xoay để thay đổi thời gian nấu rồi và nhấn nút Start (Bắt đầu) lần nữa.

Tạm ngừng

Nhấn nút Stop (Dừng) và mở cửa lò. Nhấn nút Start (Bắt đầu) lần nữa sau khi đóng cửa.

Hủy bỏ cài đặt

Nhấn nút Stop (Dừng) hai lần hoặc mở cửa lò và nhấn Stop (Dừng) một lần.

Lưu ý

Bạn có thể cài đặt thời gian nấu trước và sau đó cài đặt công suất cho lò vi sóng.

Quạt làm nguội

Quạt làm nguội sẽ tắt và mở khi cần thiết.

Sau khi lò nấu nướng xong, quạt làm nguội vẫn tiếp tục hoạt động trong một khoảng thời gian sau đó

Thiết bị vẫn còn nguội trong suốt thời gian lò hoạt động. Quạt làm mát luôn bật. Quạt vẫn có thể còn chạy ngay cả khi lò đã ngừng hoạt động.

Các bảng tham khảo và một số mẹo vặt

Các lưu ý về bảng tham khảo

Những bảng tham khảo sau đây sẽ cung cấp cho bạn rất nhiều lựa chọn và các chế độ cài đặt cho lò vi sóng.

Thời gian được ghi trong bảng chỉ để tham khảo. Thời gian nấu nướng thực tế phụ thuộc vào loại vật đựng, chất lượng, nhiệt độ, độ đồng nhất của thực phẩm.

Các khoảng thời gian được nêu chi tiết trong các bảng tham khảo. Trước tiên, cài đặt thời gian ngắn nhất, sau đó sẽ gia hạn thời gian nếu cần thiết.

Nếu số lượng thực phẩm bạn chuẩn bị nấu có số lượng khác với số lượng trong bảng tham khảo, áp dụng quy tắc đơn giản sau:

Gấp đôi lượng thức ăn = gấp đôi thời gian nấu

Phân nửa số lượng thức ăn = phân nửa thời gian nấu

Luôn đặt các đĩa chịu nhiệt lên mâm xoay.

Chức năng rã đông

Đặt thực phẩm rã đông vào một vật đựng không đầy nắp và đặt lên mâm xoay.

Dùng miếng giấy bạc nhỏ bao bọc lên phần chân và cánh gà hoặc các lớp mỡ bên ngoài của các thực phẩm nướng hoặc quay.

Không được để giấy bạc tiếp xúc với thành khoang nướng. Khi rã đông được nửa thời gian, lấy miếng giấy bạc ra.

Xoay và khuấy thực phẩm một hoặc hai lần trong khi rã đông. Nên xoay trở nhiều lần nếu là thực phẩm lớn

Sau khi rã đông, để thực phẩm trong khoảng 10-20 phút để trở về nhiệt độ phòng. Đối với thịt gia cầm, lúc này có thể lấy lòng, cổ, cánh và chân ra. Thịt vẫn có thể được nấu ngay cả khi vẫn còn đông lạnh ở bên trong.

	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W) Thời gian (phút)	Lưu ý
Thịt nạc, vd: bò, heo, bê (có xương hoặc rút xương)	800 g 1.000 g 1.500 g	180 W, 15 phút + 90 W, 10 - 20 phút 180 W, 20 phút + 90 W, 15 - 25 phút 180 W, 30 phút + 90 W, 20 - 30 phút	
Bò, heo, bê thái hạt lựu hoặc cắt lát	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 phút+ 90 W, 4 - 6 phút 180 W, 5 phút + 90 W, 5 - 10 phút 180 W, 8 phút + 90 W, 10 - 15 phút	Tách riêng từng phần khi xoay trở.
Thịt băm hỗn hợp.	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 phút 180 W, 5 phút + 90 W, 10 - 15 phút 180 W, 8 phút + 90 W, 10 - 20 phút	Làm đông lạnh dạng miếng phẳng nếu có thể. Xoay trở vài lần trong suốt thời gian rã đông rồi lấy phần thịt đã được rã đông ra.
Gia cầm hoặc các miếng gia cầm.	600 g 1.200 g	180 W, 8 phút + 90 W, 10 - 15 phút 180 W, 15 phút + 90 W, 20 - 25 phút	
Cá phi lê, miếng, cá lát mỏng	400 g	180 W, 5 phút + 90 W, 10 - 15 phút	Tách các phần đã được rã đông
Các loại rau củ, vd: đậu Hà Lan	300 g	180 W, 10-15 phút	
Hoa quả Vd: quả mâm xôi	300 g 500 g	180W, 7-10 phút 180 W, 8 phút + 90 W, 5 - 10 phút	Khuấy đều trong suốt thời gian rã đông và tách riêng các phần đã rã đông
Bơ	125 g 250 g	180 W, 1 phút + 90 W, 2 - 3 phút 180 W, 1 phút + 90 W, 3 - 4 phút	Tháo hết bao bì
Thịt cuộn	500 g 1.000 g	180 W, 6 phút + 90 W, 5 - 10 phút 180 W, 12 phút + 90 W, 10 - 20 phút	

	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W) Thời gian (phút)	Lưu ý
Bánh nướng khô ví dụ như bánh phủ kem.	500 g 750 g	90 W, 10- 15 phút 180 W, 5 phút + 90 W, 10 - 15 phút	Tách rời các miếng bánh khi xoay trở. Chỉ áp dụng cho bánh không phủ kem trứng, kem, hoặc kem béo.
Bánh có độ ẩm cao Vd: bánh trái cây và bánh kem phô mai kiểu Đức	500 g 750 g	180 W, 5 phút + 90 W, 15 - 20 phút 180 W, 7 phút + 90 W, 15 - 20 phút	Chỉ áp dụng cho các loại bánh không phủ kem trứng hoặc gelatin

Rã đông, hâm nóng hoặc nấu thực phẩm đông lạnh

Lấy thực phẩm chế biến sẵn ra khỏi bao bì. Thực phẩm sẽ nóng lên nhanh và đều hơn nếu bạn đặt trong đĩa chuyên dùng cho lò vi sóng. Các phần của món ăn có thể nóng lên ở mức độ khác nhau.

Thức ăn được xếp lớp mỏng sẽ nóng nhanh hơn khi xếp chồng lên cao. Vì vậy tốt nhất là nên dàn mỏng thức ăn trên đĩa. Không đặt chồng các lớp lên nhau.

Luôn đậy kín thức ăn. Nếu bạn không có nắp đậy vừa với vật đựng của mình, sử dụng đĩa hoặc màng bọc chuyên dụng cho lò vi sóng.

Bạn nên khuấy hoặc xoay trở thức ăn 2 đến 3 lần trong khi làm nóng.

Sau khi hâm nóng xong để yên thực phẩm trong vòng 2-5 phút để nhiệt độ được ổn định.

Hương vị đặc trưng của thực phẩm phần lớn vẫn được giữ lại. Vì vậy bạn có thể dễ dàng nêm thêm muối và gia vị nếu cần.

	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W) Thời gian (phút)	Lưu ý
Thực đơn, thức ăn đặt trong đĩa, thực phẩm chế biến sẵn, 2-3 phần.	300 - 400g	600 W, 8 - 11 phút.	
Các món súp	400 g	600 W, 8 - 10 phút.	
Các món hầm.	500 g	600 W, 10 -13 phút	
Thịt trong nước xốt, ví dụ như món súp ragu Hungari	500 g	600 W, 12 - 17 phút.	Tách rời các miếng thịt khi khuấy

	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W)	Lưu ý
		Thời gian (phút)	
Cá, ví dụ như cá phi lê	400 g	600 W, 10- 15 phút.	Có thể cho thêm nước, nước chanh, nước trái cây hoặc rượu vang
Bánh nướng, vd: bánh bột hấp với cà chua và nước sốt và phô-mai (lasagne)và bánh	450 g	600 W, 10- 15 phút	
Các món ăn phụ	250 g	600 W, 3 - 5 phút	Thêm vào một ít chất lỏng.
cơm và mì ống	500 g	600 W, 8 - 10 phút	
Các loại rau củ. Vd: đậu hà lan, bông cải xanh và cà rốt	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 phút 600 W, 14 -17 phút	Thêm nước phủ đáy đĩa
Xốt kem rau cải chân vịt	450 g	600 W, 11 - 16 phút	Nấu không cho thêm nước

Hâm nóng thực phẩm

Lấy thực phẩm chế biến sẵn ra khỏi bao bì. Thực phẩm sẽ nóng lên nhanh và đều hơn nếu bạn đặt trong đĩa chuyên dùng cho lò vi sóng. Các phần của món ăn có thể nóng lên ở mức độ khác nhau.



Khi hâm nóng chất lỏng, hãy đặt một cái thìa vào vật đựng để hạn chế sự trề sôi. Khi chất lỏng bị trề sôi, có nghĩa là chất lỏng đã đạt đến nhiệt độ sôi mà không sôi bọt lên trên bề mặt như bình thường. Và ngay cả khi vật đựng bị rung lắc nhẹ, chất lỏng sẽ bất ngờ trào sôi hoặc bắn ra ngoài với một lực mạnh. Việc này có thể dẫn đến thương tích hoặc bỏng.

Luôn đậy kín thức ăn. Nếu bạn không có nắp đậy vừa với vật đựng của mình, sử dụng đĩa hoặc màng bọc chuyên dụng cho lò vi sóng.

Nên khuấy hoặc xoay trở thức ăn 2 đến 3 lần trong khi hâm nóng. Quan sát nhiệt độ lò.

Sau khi hâm nóng xong để yên thực phẩm trong vòng 2-5 phút để nhiệt độ được ổn định.

	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W)	Lưu ý
		Thời gian (phút)	
Thực đơn, thức ăn đặt trong đĩa, thực phẩm chế biến sẵn, 2-3 phần.	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 phút	

	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W)	Lưu ý	
		Thời gian (phút)		
Đồ uống	150 ml	900 W, 1 - 2 phút	Đặt một chiếc thìa vào trong vật đựng. Không được hâm nóng quá nhiệt đồ uống có cồn. Kiểm tra trong suốt quá trình hâm nóng	
	300 ml	900 W, 2 - 3 phút		
	500 ml	900 W, 3 - 4 phút		
Thức ăn cho trẻ em, ví dụ như bình sữa của trẻ	50 ml	360 W, khoảng 1/2 phút	Không dùng nắp đậy hoặc nút cao su. Lắc kỹ sau khi hâm nóng. Phải kiểm tra nhiệt độ.	
	100 ml	360 W, khoảng 1 phút		
	200 ml	360 W, khoảng 1.5 phút		
Súp	1 tô	200 g	600 W, 2 - 3 phút	
	2 tô	400 g	600 W, 4 - 5 phút	
Thịt với nước xốt	500 g	600W, 8-11 phút	Tách riêng các lát thịt ra.	
Món hầm	400 g	600 W, 6 - 8 phút		
	800 g	600 W, 8 - 11 phút		
Rau củ	1 phần	150 g	600 W, 2 - 3 phút	Thêm vào một ít chất lỏng.
	2 phần	300 g	600 W, 3 - 5 phút	

Nấu thực phẩm

Luôn nấu thực phẩm trong đĩa có nắp đậy và nên khuấy hoặc xoay trở trong khi nấu.

Hương vị đặc trưng của thực phẩm phần lớn vẫn được giữ lại. Vì vậy bạn có thể dễ dàng nêm thêm muối và gia vị nếu cần.

Thức ăn được xếp lớp mỏng sẽ nóng nhanh hơn khi đặt xếp chồng lên cao. Vì vậy tốt nhất là nên dàn mỏng thức ăn trên đĩa. Không đặt chồng các lớp lên nhau.

Sau khi nấu xong để yên thực phẩm trong vòng 2-5 phút để nhiệt độ được ổn định.

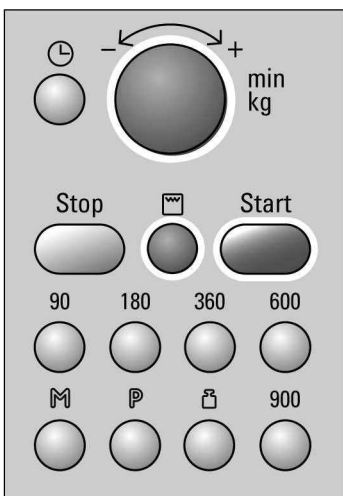
	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W)	Lưu ý
		Thời gian (phút)	
Gà tươi cả con, không có cánh, chân, lòng..	1,2 kg	600 W, 25 - 30 phút	Xoay trở sau khi nấu được nửa thời gian.
Cá phi lê tươi	400 g	600 W, 5 - 10 phút	



	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W) Thời gian (phút)	Lưu ý
Rau củ tươi	250 g 500 g	600W, 5-10 phút 600 W, 10- 15 phút	Thái rau củ thành những phần bằng nhau. Thêm 1-2 muỗng canh nước cho mỗi 100g rau củ.
Các món phụ, ví dụ khoai tây	250 g 500 g 750 g	600 W, 8- 10 phút 600 W, 11 - 14 phút 600 W, 15 - 22 phút	Cắt khoai tây thành những miếng bằng nhau. Đổ nước vào vật đựng ngập khoảng 1 cm, và khuấy đều.
Gạo	125 g 250 g	600 W, 5-7 phút + 180 W, 12 - 15 phút 600 W, 6-8 phút + 180 W, 15 - 18 phút	Thêm vào gấp đôi lượng gạo.
Các món ngọt, ví dụ: bánh pudding (ăn liền), trái cây, mút quả	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 phút 600 W, 9 - 12 phút	Khuấy đều bánh pudding 2-3 lần bằng cây đánh trứng trong khi nấu.

Nướng

Công suất nướng cao sẽ đảm bảo thực phẩm được nóng lên nhanh và vàng đều

Các bước cài đặt



1. Nhấn nút nướng  .
Dòng chữ 10:00 phút và biểu tượng  xuất hiện trên màn hình.
2. Sử dụng núm xoay để cài đặt thời gian nướng.
3. Nhấn nút Start (Bắt đầu).

Bạn sẽ thấy thời gian nướng bắt đầu được đếm ngược

Hết thời gian nướng

Tín hiệu âm thanh phát ra. Mở cửa lò hoặc nhấn nút Stop (Dừng) . Đồng hồ lại xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Thay đổi thời gian nướng

Dùng núm xoay để thay đổi thời gian nấu và nhấn nút Start (Bắt đầu) lần nữa.

Tạm dừng

Nhấn nút Stop (Dừng) một lần hoặc mở cửa lò. Nhấn nút Start (Bắt đầu) lần nữa sau khi đóng cửa.

Điều chỉnh thời gian nướng

Bạn có thể thay đổi thời gian nướng đã cài đặt bất kỳ lúc nào.

Hủy thời gian nướng

Nhấn nút Stop (Dừng) hai lần hoặc mở cửa và nhấn nút Stop (Dừng) một lần.

Bảng tham khảo các món nướng

Luôn đóng kín cửa lò khi nướng và không làm nóng lò trước.

Các giá trị trong bảng chỉ để tham khảo và có thể khác tùy vào chất lượng và loại thực phẩm.

Đặt vỉ nướng lên mâm xoay.


	Số lượng	Các phụ kiện	Lưu ý
Bánh mì nướng Nướng trước	2 - 4 lát	Vỉ nướng	Mặt trên: khoảng 2 - 4 phút. Mặt dưới: khoảng 2 - 4 phút.
Bánh mì nướng phủ nhân	2 - 4 lát	Vỉ nướng	Phụ thuộc vào phần nhân phủ khoảng 7 - 10 phút
Súp có lớp rắc phủ trên, ví dụ như món súp hành	2 - 4 chén	Mâm xoay	15 - 20 phút

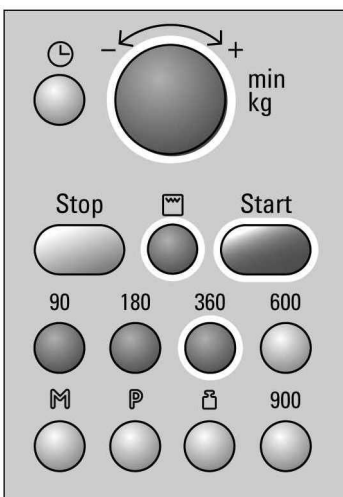
Chức năng vi sóng và nướng kết hợp


Bạn có thể cài đặt chức năng vi sóng và nướng cùng lúc để thực phẩm chín vàng giòn. Như vậy sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và năng lượng.

Các bước cài đặt

Ví dụ:

360W,  nướng, 5 phút



1. Nhấn nút cài đặt chế độ mong muốn cho lò vi sóng. Chế độ cài đặt tương ứng sẽ sáng lên và đồng hồ chữ 1:00 phút xuất hiện trên màn hình hiển thị.
2. Nhấn nút nướng .
3. Sử dụng núm xoay để cài đặt thời gian.
4. Nhấn nút Start (Bắt đầu)

Bạn sẽ thấy thời gian bắt đầu được đếm ngược

Hết thời gian nướng

Tín hiệu âm thanh phát ra. Mở cửa lò hoặc nhấn nút Stop (Dừng). Đồng hồ lại xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Thay đổi thời gian nướng

Xoay núm để thay đổi thời gian nướng và nhấn Start (Bắt đầu) lần nữa.

Tạm ngừng

Nhấn nút Stop (Dừng) một lần hoặc mở cửa lò. Nhấn nút Start (Bắt đầu) lần nữa sau khi đóng cửa lò.

Hủy bỏ cài đặt

Nhấn nút Stop (Dừng) hai lần hoặc mở cửa lò và nhấn nút Stop (Dừng) một lần

Ghi chú

Bạn cũng có thể cài đặt thời gian nướng trước rồi mới cài đặt công suất lò.

Chế độ nướng kết hợp với vi sóng

Luôn đặt các đĩa chịu nhiệt lên mâm xoay và không đậy kín thực phẩm.

Sử dụng khuôn đựng lòng sâu khi quay để giữ lò sạch sẽ.

Sử dụng một đĩa dẹt lớn cho các món bánh nướng và các món gratin vì thực phẩm đặt trong đĩa nông và hẹp sẽ lâu chín hơn và chỉ phần trên vàng nhiều hơn.

Kiểm tra xem đĩa chịu nhiệt có để vừa lò không. Không nên sử dụng đĩa quá lớn để mâm xoay vẫn có thể quay được.

Luôn cài đặt thời gian nấu tối đa. Kiểm tra thời gian nấu ngắn nhất đối với thực phẩm

Để nguyên miếng thịt trong 5-10 phút trước khi khĩa để nước thịt được ngấm đều và không chảy ra ngoài khi khĩa thịt.

Các loại bánh nướng và bánh gratin nên để trong lò thêm 5 phút nữa khi lò đã tắt.

	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W) \ Thời gian nướng (phút)	Các phụ kiện	Lưu ý
Thịt heo quay. Vd: thịt cổ	khoảng 750 g	360 W + nướng 40 - 50 phút	Mâm xoay	Xoay trở 1-2 lần.
Thịt cuộn	khoảng 750 g	360 W + nướng 25 - 35 phút	Mâm xoay	Chiều cao tối đa là 6 cm
Miếng thịt gà chặt nhỏ. Vd: đùi, cánh gà	khoảng 800 g	360 W + nướng 30 - 40 phút	Đĩa chịu nhiệt đặt trên vỉ nướng.	Đặt phần mặt có da hướng lên. Không xoay trở
Cánh gà ướp gia vị đông lạnh.	khoảng 800 g	360 W + nướng 15 - 25 phút	Đĩa chịu nhiệt đặt trên vỉ nướng:	không xoay trở
Mì ống đút lò (sử dụng các thành phần được nấu trước)	khoảng 1000 g	360 W + nướng 25 - 30 phút	Mâm xoay	Rắc phô mai lên Chiều cao tối đa là 5 cm
Gratin khoai tây (dùng khoai tây tươi)	khoảng 1000 g	360 W + nướng 30 - 40 phút	Mâm xoay	Chiều cao tối đa là 4 cm
Cá, nướng	khoảng 400 g	360 W + nướng 20 - 25 phút	Mâm xoay	Rã đông cá trước khi nấu

	Số lượng	Cài đặt công suất lò (W)\ Thời gian nướng (phút)	Các phụ kiện	Lưu ý
Bánh kem phô mai kiểu Đức	khoảng 1000 g	360 W + nướng 30 - 35 phút	Mâm xoay	Chiều cao tối đa là 5 cm
Rau củ + thịt nướng xiên	4 - 5 xiên	180 W + nướng 15 - 20 phút	Vỉ nướng	Sử dụng xiên nướng gỗ.
Cá nướng xiên	4 - 5 xiên	180 W + nướng 10 -15 phút	Vỉ nướng	Sử dụng xiên nướng gỗ.
Thịt muối xông khói lát mỏng	khoảng 8 lát	180 W + nướng 10 -15 phút	Vỉ nướng	

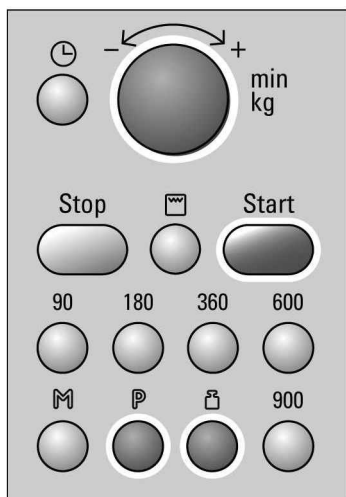
Chương trình tự động


Bạn có thể sử dụng chương trình tự động để nướng thực phẩm một cách dễ dàng và chuẩn bị món ăn nhanh hơn.

Lò vi sóng có 8 chương trình tự động


Bạn sẽ tìm được khoảng trọng lượng và thực phẩm phù hợp cho mỗi chương trình trong các bảng tham khảo các món ăn và có thể cài đặt trọng lượng bất kỳ miễn sao nằm trong khoảng trọng lượng quy định.

Các bước cài đặt



1. Nhấn nút "P" nhiều lần cho đến khi chương trình mong muốn xuất hiện.
2. Nhấn  P và trọng lượng mặc định sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị.
3. Xoay núm để cài đặt trọng lượng của món ăn.
4. Nhấn nút Start (Bắt đầu)

Bạn sẽ thấy thời gian cài đặt cho chương trình bắt đầu đếm ngược

Hết thời gian nấu	Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò tắt. Nhấn nút Stop (Dừng) hoặc mở cửa lò.
Điều chỉnh	Nhấn nút Stop (Dừng) hai lần và cài đặt lại.
Tạm ngừng	Mở cửa lò. Khởi động lại sau khi đóng cửa. Sau đó chương trình sẽ được tiếp tục.
Hủy cài đặt	Nhấn nút Stop (Dừng) hai lần.
Lưu ý	<p>Đối với một vài chương trình, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra sau một khoảng thời gian nhất định. Mở cửa lò rồi khuấy đều thực phẩm hoặc xoay trở miếng thịt hay thịt gia cầm. Nhấn nút Start (Bắt đầu) lần nữa sau khi đóng cửa lò.</p> <p>Bạn có thể dò tìm số hiệu chương trình và mức trọng lượng bằng nút "P" hoặc . Giá trị tương ứng sẽ được hiển thị lên màn hình trong 3 giây.</p>
<hr/>	
Các chương trình rã đông	Bạn có thể sử dụng 4 chương trình rã đông để rã đông các món thịt, gia cầm, bánh mì.
Chuẩn bị thực phẩm	<p>Sử dụng thức ăn đã được thái mỏng và chia phần đều, đã đông lạnh và bảo quản ở nhiệt độ -18°C.</p> <p>Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì để rã đông và cân thực phẩm. Bạn cần xác định trọng lượng thực phẩm để có thể cài đặt chương trình đúng.</p>
Đĩa chịu nhiệt	Đặt thức ăn trong đĩa nông dùng cho lò vi sóng, ví dụ như đĩa thủy tinh, hoặc đĩa gốm sứ. Không đậy đĩa.
Thời gian nghỉ	<p>Sau khi rã đông, để yên thực phẩm trong khoảng 10-30 phút để nhiệt độ được ổn định. Các miếng thịt lớn hơn nên để lâu hơn các miếng nhỏ. Trước khi để yên thực phẩm, nên tách các miếng thịt thái mỏng và làm toại thịt bằm ra.</p> <p>Thực phẩm có thể được tiếp tục nấu ngay cả khi những miếng thịt vẫn còn đông ở bên trong. Đối với thịt gia cầm, cổ cánh có thể bỏ ra tại thời điểm này.</p>

Tín hiệu

Đối với một vài chương trình, tín hiệu âm thanh sẽ phát ra sau một khoảng thời gian nhất định. Mở cửa lò vi sóng rồi khuấy đều thức ăn hoặc xoay trở miếng thịt hay thịt gia cầm. Nhấn lại nút Start (Bắt đầu) lần nữa sau khi đã đóng cửa lò.

Cảnh báo!

Khi rã đông, nước sẽ chảy ra từ các miếng thịt, gia cầm. Trong bất kỳ trường hợp nào, tuyệt đối không sử dụng chất lỏng này hoặc để chảy dính vào các thực phẩm khác.

Thực phẩm	Số hiệu chương trình	Khoảng trọng lượng
Thịt băm	P 01	0.2-1.0 kg
Thịt cắt miếng	P 02	0.2-2.0 kg
Gia cầm cả con hoặc miếng thịt gia cầm	P 03	0.4-1.8 kg
Bánh mì	P 04	0.2-1.0 kg

Các chương trình nấu

Bạn có thể sử dụng 3 chương trình nấu để nấu cơm, khoai tây và rau củ.

Đĩa chịu nhiệt

Luôn luôn nấu thức ăn trong đĩa lò vi sóng có nắp đậy. Nên dùng đĩa lớn, cao để nấu cơm.

Chuẩn bị thực phẩm

Cân thực phẩm. Bạn sẽ cần thông tin này để cài đặt chương trình.

Cơm: không sử dụng gạo đóng gói đã chín sơ.

Thêm một lượng nước theo chỉ dẫn trên bao bì. Lượng này thường gấp 2-3 lần trọng lượng của gạo.

Khoai tây: Đối với khoai tây luộc, cắt khoai thành những miếng nhỏ, bằng nhau. Thêm một muống canh nước và một chút muối cho mỗi 100 g khoai tây.

Rau củ tươi: Cân rau củ tươi đã rửa sạch. Cắt rau thành những miếng nhỏ bằng nhau. Thêm một muống canh nước cho mỗi 100 g rau củ.

Tín hiệu

Tín hiệu âm thanh sẽ phát ra khi hoàn thành được một giai đoạn chương trình. Khuấy đều thực phẩm.

Thời gian nghỉ

Khuấy đều thức ăn khi kết thúc chương trình. Để yên thực phẩm trong khoảng 5-10 phút để nhiệt độ được ổn định.

Kết quả nấu nướng thực tế phụ thuộc vào chất lượng thực phẩm.

Thực phẩm	Số hiệu chương trình	Khoảng trọng lượng
Gạo	P 05	0.05-0.2 kg
Khoai tây	P 06	0.15-1.0 kg
Rau củ	P 07	0.15-1.0 kg

Các chương trình nấu kết hợp

Chuẩn bị thực phẩm

Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì và cân trọng lượng. Nếu không thể nhập trọng lượng chính xác, bạn có thể làm tròn số.

Đĩa chịu nhiệt

Nấu thực phẩm trong đĩa chịu nhiệt dành riêng cho lò vi sóng với kích cỡ phù hợp.

Thời gian nghỉ

Khi chương trình đã hoàn thành, để yên thức ăn tại chỗ trong vòng 5-10 phút nữa.

Thực phẩm	Số hiệu chương trình	Khoảng trọng lượng	Thời gian nghỉ
Bánh nướng, đông lạnh sâu, cao 3 cm.	P 08	0.4-0.9 kg	5-10 phút

Các món nấu thử theo EN 60705

Chất lượng và chức năng của lò vi sóng được thử nghiệm với các món ăn sau đây:

Nấu với lò vi sóng

Thức ăn	Cài đặt công suất lò (W) và thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Món sữa trứng 750 g	360 W, 12 - 17phút + 90 W, 20 - 25 phút	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex kích thước 20 x 25 cm lên mâm xoay
Bánh xốp	600 W, 8 - 10 phút	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex đường kính 22 cm lên mâm xoay.
Thịt cuộn	600 W, 20 - 25 phút	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex lên mâm xoay.

Rã đông với lò vi sóng

Thức ăn	Cài đặt công suất lò (W) và thời gian rã đông(phút)	Lưu ý
Thịt heo	180 W, 5-7 phút + 90 W, 10 - 15 phút	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex đường kính 22 cm lên mâm xoay.

Nướng kết hợp vi sóng

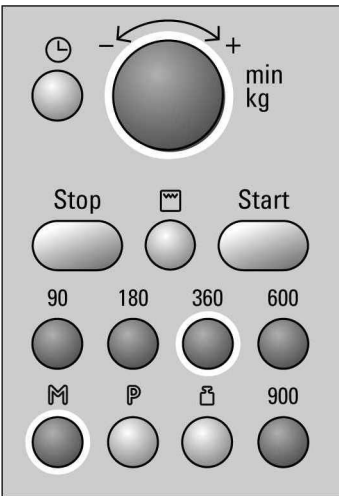
Món ăn	Cài đặt công suất lò (W) và thời gian nướng (phút)	Lưu ý
Gratin khoai tây	Nướng + 360 W, 35-40 phút	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex đường kính 22 cm lên mâm xoay.

Bộ nhớ

Bạn có thể sử dụng bộ nhớ để tạo chương trình riêng. Bộ nhớ sẽ rất hữu ích nếu bạn thường xuyên thực hiện một món ăn cụ thể nào đó. Bạn có lưu cài đặt và xem lại bất kỳ lúc nào.

Lưu cài đặt vào bộ nhớ

Ví dụ:
360 W, 25 phút



1. Nhấn nút **"M"**
Chữ **"M"** xuất hiện trên màn hình hiển thị.
2. Nhấn cài đặt công suất vi sóng mong muốn. **"M"**, cài đặt đã chọn và dòng chữ 1:00 phút sáng lên trên màn hình hiển thị.
3. Sử dụng núm xoay để cài đặt thời gian.
4. Xác nhận với nút **"M"**.
Đồng hồ lại xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Cài đặt đã được lưu.

Lưu ý

Bạn cũng có thể lưu lại cài đặt nướng hoặc cài đặt nướng kết hợp vi sóng.

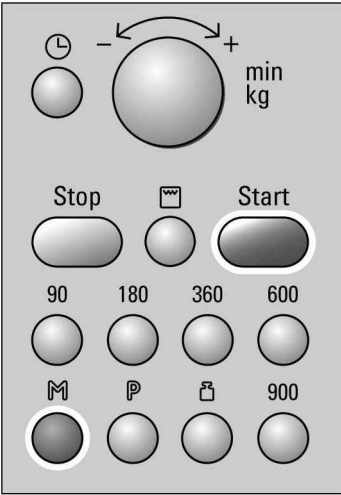
Bạn không thể lưu liên tục nhiều cài đặt công suất vi sóng.

Bạn không thể lưu các chương trình tự động.

Bạn có thể lưu các cài đặt bộ nhớ và khởi động thiết bị ngay sau đó. Để thực hiện việc này, nhấn nút Start (Bắt đầu) thay vì nút **"M"**.

Thêm vào bộ nhớ
Nhấn nút "M". Cài đặt đã lưu sẽ được hiển thị. Lưu
các chương trình mới theo như các bước được mô tả
từ 1-4

Khởi động chức năng bộ nhớ



Để khởi động chương trình đã lưu, đặt món ăn vào lò
và đóng cửa lại.

1. Nhấn nút "M".

Cài đặt đã lưu sẽ được hiển thị.

2. Nhấn nút Start (Bắt đầu).

Thời gian nấu đếm ngược trên màn hình hiển thị.

Hết thời gian nấu

Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò tắt. Mở cửa lò hoặc
nhấn nút Stop (Dừng).

Tạm ngừng

Mở cửa lò. Nhấn nút Start (Bắt đầu) lần nữa sau khi đóng
cửa lò lại. Sau đó chương trình sẽ được tiếp tục.

Hủy bỏ cài đặt

Nhấn nút Stop (Dừng) hai lần hoặc mở cửa lò và
nhấn nút Stop (Dừng) một lần

Thay đổi khoảng thời gian tín hiệu

Bạn sẽ nghe thấy một âm thanh phát ra khi lò nướng tắt. Bạn có thể thay đổi khoảng thời gian phát ra tín hiệu này.

Nhấn nút Start (Bắt đầu) trong khoảng 6 giây.

Khoảng thời gian tín hiệu mới được cài đặt. Đồng hồ lại xuất hiện trên màn hình.

Có các khoảng thời gian phát tín hiệu sau đây:

Ngắn - 3 tiếng

Dài - 30 tiếng

Bảo quản và vệ sinh lò



Nguy cơ ngắn mạch.

Không được dùng máy làm sạch áp lực cao hoặc vòi phun nước để vệ sinh lò.



Nguy cơ điện giật.

Không nhúng lò trong nước hoặc rửa dưới vòi nước.



Nguy cơ bỏng

Không được vệ sinh lò nướng ngay sau khi sử dụng. Chờ cho đến khi lò nướng nguội hoàn toàn.

Không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc có độ kiềm vì sẽ làm hư hỏng bề mặt. Nếu chất ăn mòn tiếp xúc với mặt trước, hãy dùng nước rửa sạch ngay lập tức.

■ Không dùng dao cạo kính hoặc kim loại để làm sạch phần kính bên trong cửa lò.

■ Không dùng dao cạo kính hoặc kim loại để vệ sinh đệm cửa.

■ Không dùng miếng cước nhám hoặc miếng xóp vệ sinh lò.

Giặt sạch sẽ các miếng vải xóp trước khi sử dụng.

Các chất dùng để vệ sinh lò

Trước khi vệ sinh, rút phích cắm ngắt thiết bị khỏi nguồn điện chính hoặc ngắt cầu dao.

Dùng một miếng vải ẩm và dung dịch vệ sinh nhẹ để lau sạch khoang nướng và bên ngoài thiết bị. Lau khô bằng vải sạch

Vệ sinh bên ngoài

với các bề mặt bằng thép không gỉ

Lập tức lau sạch các vết lốm đốm, dầu mỡ, bột và lòng trắng trứng.

Trước khi sử dụng lại lò, để bề mặt và tất cả các bộ phận khô hoàn toàn.

Các chất vệ sinh dành cho thép không gỉ này có thể được bán ở các trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc ở các cửa hàng chuyên dụng.

Không được dùng dao cạo kính hoặc kim loại để vệ sinh mặt ngoài của lò.

Khoang nướng

Khoang nướng làm bằng thép không gỉ

Không dùng các bình xịt tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa mạnh, hoặc các vật liệu ăn mòn. Miếng cước nhám, miếng xốp nhám, và miếng lau chùi xoong đều không thích hợp. Những chất này sẽ làm hư bề mặt.

Sau khi vệ sinh, để các bề mặt bên trong khô ráo hoàn toàn.

Các hốc bên trong khoang nướng

Dùng một miếng vải ẩm, và đảm bảo rằng nước không thấm vào thiết bị qua trục mâm xoay.

Mâm xoay và vòng đỡ

Dùng nước xà phòng.

Khi gắn mâm xoay trở vào vị trí cũ, đảm bảo đặt khớp vào khe rãnh

Vỉ nướng

Dùng nước xà phòng ấm. Dùng dung dịch tẩy rửa chuyên dụng cho thép không gỉ hoặc vệ sinh bằng máy rửa chén đĩa. .

Tấm kính lót cửa

Nước lau kính:

Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng.

Không được dùng dao cạo kính hoặc kim loại.

Đệm cửa

Làm sạch bằng nước xà phòng và lau khô bằng vải mềm.

Không được dùng dao cạo kính hoặc kim loại.

Xử lý sự cố

Có những giải thích đơn giản về những trục trặc khi sử dụng lò nướng. Tham khảo bảng giải thích sau đây để tự bạn có thể xử lý các lỗi nhỏ trước khi gọi trung tâm chăm sóc khách hàng

Sự cố	Nguyên nhân	Ghi chú/Cách khắc phục
Lò nướng không hoạt động	Chưa cắm phích cắm	Cắm phích cắm
	Cúp điện	Kiểm tra xem đèn nhà bếp có đang sáng không.
	Nổ cầu chì	Xem hộp cầu chì và kiểm tra xem cầu chì có còn hoạt động không.
	Bộ điều khiển bị lỗi	Ngắt cầu dao để tắt lò. Đợi khoảng 10 phút sau đó bật lò trở lại.
3 số không nháy sáng trên màn hình.	Cúp điện	Cài đặt lại đồng hồ
Thiết bị không ở trạng thái hoạt động. Thời gian nấu hiển thị trên màn hình	Do vô tình nhấn nút xoay lựa chọn.	Nhấn nút Stop (Dừng).
	Chưa nhấn nút khởi động sau khi cài đặt.	Nhấn nút Start (Bắt đầu) hoặc nhấn nút Stop (Dừng) để xóa cài đặt.
Lò vi sóng không hoạt động	Cửa không đóng khít.	Kiểm tra xem thức ăn còn sót lại hay vật lạ có bị kẹt vào cửa không.
	Chưa nhấn nút khởi động	Nhấn nút Start (Bắt đầu).
Thực phẩm nóng lên chậm hơn bình thường.	Công suất cài đặt quá thấp.	Chọn một mức công suất cao hơn.
	Bạn đã đặt một lượng thức ăn lớn hơn bình thường trong lò.	Gấp đôi số lượng = gấp đôi thời gian nấu.
	Thức ăn lạnh hơn bình thường	Khuấy và xoay trở thực phẩm khi nấu.
Mâm xoay phát ra âm thanh ken két.	Bị dơ bẩn hoặc có vật lạ bị kẹt quanh trục mâm xoay.	Lau vòng lăn và các hốc bên trong khoang nướng.

Sự cố	Nguyên nhân	Ghi chú/Cách khắc phục
Hoạt động của lò bị hủy không rõ nguyên nhân.	Lò bị sự cố.	Nếu tình trạng này lặp lại nhiều lần, vui lòng liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng. Bạn có thể chỉ sử dụng chức năng nướng mà không dùng vi sóng.

Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo của trung tâm chăm sóc khách hàng. Việc sửa chữa không đúng quy cách có thể dẫn đến các rủi ro đáng kể cho người sử dụng.

Dịch vụ hậu mãi

Trung tâm chăm sóc khách hàng luôn sẵn sàng phục vụ nếu bạn muốn sửa chữa lò nướng của mình. Bạn có thể tìm thấy địa chỉ và số điện thoại của trung tâm chăm sóc khách hàng gần nhất trong danh bạ điện thoại. Các trung tâm chăm sóc khách hàng được liệt kê trong danh bạ rất sẵn lòng cung cấp cho bạn các điểm dịch vụ sửa chữa ở địa phương của bạn..

Số E và số FD

Vui lòng ghi lại số E (mã số máy) và số FD (số lô sản xuất) của lò nướng khi bạn liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi. Bạn có thể tìm thấy 2 số này trên Bảng thông số kỹ thuật nằm bên phải khi bạn mở cửa lò nướng. Bạn nên ghi lại các thông số của lò nướng và số điện thoại của trung tâm chăm sóc khách hàng vào ô trống bên dưới để tiết kiệm thời gian khi cần thiết

Số E	Số FD
------	-------

Dịch vụ hậu mãi 📞

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện	AC220-230 V, 50 Hz
Đầu vào vi sóng	1.450 W
Đầu ra vi sóng	900 W
Nướng	1.200 W
Tần số vi sóng	2.450 MHz
Kích thước (C x R x S)	
- Thiết bị	28.0 x 51.3 x 51.0 cm
- Khoảng nướng	21.5 x 33.7 x 26.3 cm
Khung tủ 60 cm	38.2 x 59.4 x 2.0 cm
Trọng lượng	16.3 kg
Chứng nhận TUV	Có
Dấu CE	Có

Thiết bị này tuân theo tiêu chuẩn EN 55011 và CISPR 11.

Sản phẩm được phân loại nhóm 2, hạng B

Nhóm 2 có nghĩa là lò vi sóng được sử dụng cho mục đích hâm nóng thức ăn.

Hạng B có nghĩa là thiết bị phù hợp sử dụng trong gia đình.

