

OMS36EG

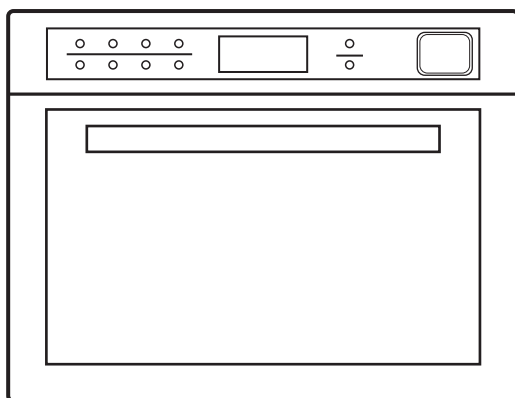
BUILT IN ELECTRIC OVEN Instruction Manual

EN Built-in electric oven

02-34

VN Lò hấp - Lò nướng

35-66



eur sun[®]
for your life

Please read this manual carefully before using the built-in steam oven "Microwave", Grill convection and steam. Keep this manual for future reference.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng lò nướng đối lưu tích hợp lò vi sóng và lò hấp hơi nước. Hãy giữ lại hướng dẫn sử dụng để tham khảo cho sau này.

MỤC LỤC

MỤC LỤC	35
CẦN TRỌNG TRÁNH BỨC XẠ CÓ THỂ GÂY RA DO NĂNG LƯỢNG VI SÓNG	36
CHÚ Ý	36
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	36
CẢNH BÁO AN TOÀN QUAN TRỌNG	37-40
ĐỂ GIẢM NGUY CƠ CHẤN THƯƠNG CHO NGƯỜI LẮP ĐẶT TIẾP	41-43
ĐẤT LẮP ĐẶT Lò VI SÓNG	43
THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ LẮP ĐẶT	44
BỘ TRANG BỊ	45
LẮP ĐẶT VÀ KÍCH THƯỚC	45
LẮP ĐẶT	45-46
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU	47
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	48-65
GIẢI QUYẾT SỰ CỐ	66

CẦN TRỌNG TRÁNH BỨC XẠ CÓ THỂ GÂY RA DO NĂNG LƯỢNG VI SÓNG

- (a) Không cố vận hành lò này khi cửa mở vì điều này có thể dẫn đến tiếp xúc có hại với năng lượng vi sóng. Điều quan trọng là không phá vỡ hoặc cạy mở các khóa an toàn.
- (b) Không đặt bất kỳ vật nào giữa mặt trước của lò và cửa hoặc để đất hoặc chặn tích tụ trên các bề mặt gioăng.
- (c) **CẢNH BÁO:** Nếu gioăng cửa hoặc cửa bị hỏng, lò vi sóng không được vận hành cho đến khi nó được sửa chữa bởi người được ủy quyền.

CHÚ Ý

Nếu lò vi sóng không được vệ sinh sạch sẽ, bề mặt của lò có thể bị xuống cấp và ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và dẫn đến tình huống nguy hiểm.

Thông số kỹ thuật

Model:	OMS36EG
Điện áp:	230V~50Hz
Công suất đầu vào (Vi sóng):	1550W
Công suất đầu ra (Vi sóng)	900W
Công suất đầu vào (Nướng):	1200W
Công suất đầu ra (Đối lưu):	1750W
Công suất đầu vào (Hơi):	1500W
Công suất đầu ra (Tối đa):	3300W
Dung tích lò:	36L
Kích thước ngoài:	595 × 525 × 454 mm
Trọng lượng:	Xấp xỉ 33 kg

CẢNH BÁO AN TOÀN QUAN TRỌNG

CẢNH BÁO AN TOÀN QUAN TRỌNG

Để giảm nguy cơ hỏa hoạn, điện giật, thương tích cho người hoặc tiếp xúc với năng lượng lò vi sóng quá mức khi sử dụng thiết bị, hãy thực hiện các biện pháp phòng ngừa cơ bản, bao gồm:

1. Đọc và làm theo hướng dẫn: " CẢN TRỌNG TRÁNH BỨC XẠ CÓ THỂ GÂY RA DO NĂNG LƯỢNG VI SÓNG ".
2. Thiết bị này có thể được sử dụng cho trẻ em từ 8 tuổi trở lên; những người bị giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Vệ sinh và bảo trì sẽ không được thực hiện bởi trẻ em trừ khi chúng lớn hơn 8 tuổi và được giám sát. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa trừ khi liên tục được giám sát.
3. Giữ thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
4. Nếu dây cung cấp bị hỏng, dây đó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc nhân viên chuyên môn để tránh nguy hiểm. (Đối với thiết bị có đính kèm loại Y)
5. CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng thiết bị đã tắt trước khi thay thế đèn để tránh khả năng điện giật.
6. CẢNH BÁO: Nếu cửa hoặc gioăng cửa bị hỏng, lò không được hoạt động đến khi đã được sửa chữa bởi người có ủy quyền.

7. CẢNH BÁO: Sẽ nguy hiểm cho bất kỳ ai ngoài người có ủy quyền khi thực hiện bất kỳ dịch vụ hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo bỏ một nắp bảo vệ chống lại tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
8. CẢNH BÁO: Không được đun nóng chất lỏng và thực phẩm khác trong các hộp kín vì chúng có khả năng phát nổ.
9. Khi hâm nóng thức ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, Chú ý đến lò vi sóng do có khả năng đánh lửa.
10. Chỉ sử dụng các dụng cụ phù hợp dùng cho lò vi sóng.
11. Nếu có khói phát ra, tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và giữ cho cánh cửa đóng lại để dập tắt mọi ngọn lửa.
12. Lò vi sóng làm nóng đồ uống có thể dẫn đến đun sôi phun trào, do đó phải cẩn thận khi xử lý hộp đựng
13. Bình sữa và lọ thức ăn trẻ em phải được khuấy hoặc lắc và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng, để tránh bị bỏng.
14. Trứng trong vỏ và toàn bộ trứng luộc không nên hâm nóng trong lò vi sóng vì chúng có thể phát nổ, ngay cả sau khi lò vi sóng đã ngừng hoạt động.
15. Lò vi sóng nên được làm sạch thường xuyên và loại bỏ bất kỳ cặn thực phẩm.
16. Không vệ sinh lò vi sóng sạch sẽ có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

17. Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt độ được khuyến nghị cho lò này. (Đối với lò vi sóng được cung cấp đầu dò cảm biến nhiệt độ.)
18. Lò vi sóng phải được vận hành với cửa trang trí mở. (đối với lò có cửa trang trí.)
19. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như: khu vực bếp trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - Khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường dân cư khác;
 - Nhà ở nông trại;
 - Môi trường kiểu giường ngủ và ăn sáng.
20. Lò vi sóng được thiết kế để hâm nóng thực phẩm và đồ uống. Sấy thực phẩm hoặc quần áo và làm nóng miếng đệm ấm, dép, bọt biển, vải ẩm và tương tự có thể dẫn đến nguy cơ chấn thương, đánh lửa hoặc hỏa hoạn.
21. Hộp kim loại cho thực phẩm và đồ uống không được phép sử dụng cho lò vi sóng.
22. Không dùng hơi nước làm sạch thiết bị.
23. Lò vi sóng được chỉ định dùng chế độ tích hợp.
24. **CẢNH BÁO:** Khi thiết bị được vận hành ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do có sinh nhiệt.
25. Cần thận không thay thế bàn xoay khi tháo hộp đựng ra khỏi thiết bị. (Đối với các thiết bị cố định và thiết bị tích hợp đang được sử dụng bằng hoặc cao hơn 900mm so với sàn và có bàn xoay có thể tháo rời. Nhưng điều này không áp dụng cho các thiết bị có cửa bản lề ngang.)
26. Không được sử dụng chất tẩy rửa hơi nước.
27. Bề mặt của tủ đựng thiết bị có thể bị nóng.

28. **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần bị nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi cần tránh xa trừ khi liên tục được giám sát.

29. Trong quá trình sử dụng, thiết bị trở nên nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần bị nóng bên trong lò.

30. **CẢNH BÁO:** Các bộ phận có thể chạm vào có thể bị nóng trong khi sử dụng. Trẻ nhỏ nên tránh xa.

31. Không được lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí để tránh quá nóng. (Điều này không áp dụng cho các thiết bị có cửa trang trí.)

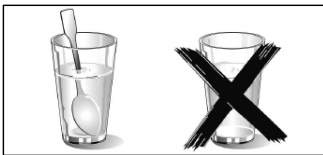
32.. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn hoặc kim loại sắc để lau kính cửa lò vì có thể có vết trầy bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

33. **CẢNH BÁO:** Khi di chuyển lò, nhắc bằng tay cầm. (Lò nóng quá nặng sẽ làm tay cầm dễ bị hỏng.)

34. Nước trong bồn tiếp nhận nước, bên trong lò và trong bồn nước nên được làm sạch sau mỗi lần sử dụng.

35. Không sử dụng cốc giấy và hộp nhựa với giới hạn chịu nhiệt độ dưới 120 độ. Các dụng cụ thủy tinh, gốm, thép không gỉ có thể được sử dụng.

33. Hơi nước là chức năng hấp chính của sản phẩm này



Nếu bạn đang đun nóng chất lỏng trong lò vi sóng, thì bạn phải đặt một muỗng kim loại trong khoang chứa. Điều này sẽ đảm bảo rằng chất lỏng không sôi đột ngột sau khi được lấy ra khỏi khoang lò vi sóng.

ĐỌC VÀ BẢO QUẢN TÀI LIỆU CẦN THẬN

Để giảm nguy cơ chấn thương cho người lắp đặt tiếp đất

NGUY HIỂM

Điện giật nguy hiểm

Chạm vào một số các thành phần bên trong có thể gây ra chấn thương nghiêm trọng hoặc tử vong. Đừng tháo rời thiết bị.

CẢNH BÁO

Nguy hiểm sốc điện

Việc sử dụng nối đất không đúng cách có thể dẫn đến điện giật. Không cắm vào ổ cắm cho đến khi thiết bị được lắp đặt và nối đất đúng cách.

Thiết bị này phải được nối đất. Trong trường hợp mạch ngắn, nối đất giúp giảm nguy cơ bị điện giật bằng cách cung cấp dây trung hòa cho dòng điện. Thiết bị này được trang bị một dây có dây nối đất với một phích cắm tiếp đất. Phích cắm phải được cắm vào ổ cắm được lắp đặt và nối đất đúng cách.

Tham khảo ý kiến thợ điện hoặc nhân viên có trình độ nếu các hướng dẫn nối đất không đúng hoặc có nghi ngờ về việc liệu thiết bị có được nối đất đúng cách hay không. Nếu cần thiết phải sử dụng dây mở rộng, chỉ sử dụng dây mở rộng 3 dây.

1. Một dây cấp nguồn ngắn được cung cấp để giảm thiểu rủi ro do vướng vào hoặc vấp vào dây dài hơn.
2. Nếu sử dụng bộ dây dài hoặc dây mở rộng:
 - 1) Dây điện được đánh dấu của bộ dây hoặc dây nối dài ít nhất phải bằng cấp điện của thiết bị.
 - 2) Dây nối dài phải là dây 3 dây nối đất.
 - 3) Dây dài phải là được sắp xếp sao cho nó sẽ không treo lên trên mặt bàn hoặc

nơi có thể kéo lên bởi trẻ em hoặc vấp ngã ngoài ý muốn.

VỆ SINH

Đảm bảo rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện.

1. Làm sạch khoang lò sau khi sử dụng với một miếng vải hơi ẩm.
2. Làm sạch các phụ kiện theo cách thông thường bằng nước xà phòng.
3. Khung cửa và gioăng và các bộ phận gần đó phải được làm sạch cẩn thận bằng một miếng vải ẩm khi chúng bị bẩn.
4. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc chất tẩy kim loại sắc nhọn để làm sạch kính cửa lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể làm vỡ kính.
5. Mẹo làm sạch --- Để làm sạch các thành khoang dễ dàng hơn: Đặt nửa quả chanh vào bát, thêm 300ml nước (1/2 bát) và đun nóng với công suất vi sóng 100% trong 10 phút. Lau sạch lò bằng vải khô, mềm.

ĐỒ DÙNG

THẬN TRỌNG

Nguy cơ chấn thương

Bất kỳ ai khác ngoài người có ủy quyền đều nguy hiểm khi thực hiện bất kỳ dịch vụ

hoặc sửa chữa liên quan đến việc tháo bỏ nắp đậy bảo vệ chống lại tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

Xem hướng dẫn về "Chất liệu bạn có thể sử dụng trong lò vi sóng hoặc tránh sử dụng trong lò vi sóng." Có thể có một số dụng cụ phi kim loại không an toàn để sử dụng cho lò vi sóng. Nếu nghi ngờ, bạn có thể kiểm tra dụng cụ trong câu hỏi theo quy trình dưới đây.

Kiểm tra đồ dùng:

1. Đổ đầy bình chứa an toàn cho lò vi sóng bằng 1 cốc nước lạnh (250ml) cùng với dụng cụ.
2. Nấu bằng công suất tối đa trong 1 phút.
3. Cẩn thận cảm nhận dụng cụ. Nếu dụng cụ không nóng, không sử dụng để nấu vi sóng.
4. Không đặt quá 1 phút thời gian nấu.

Các chất liệu có thể sử dụng với lò vi sóng

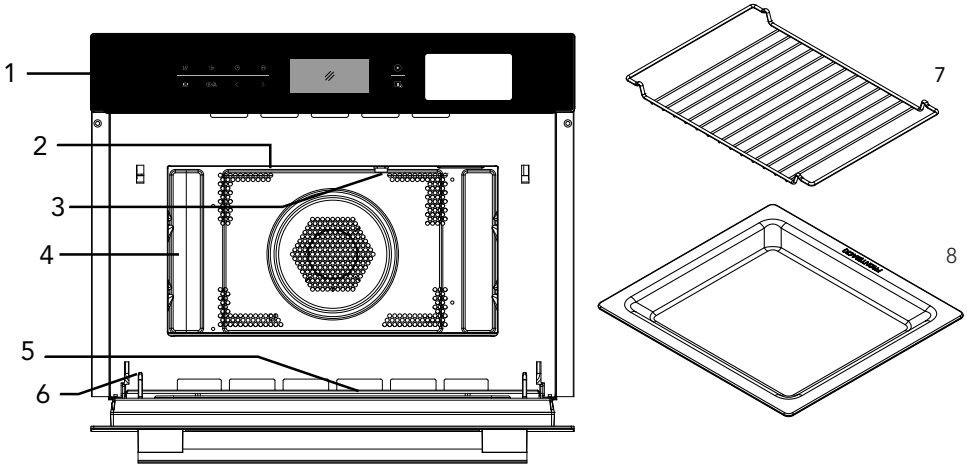
Đồ dùng	Ghi chú
Đĩa gốm	Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Đáy đĩa gốm phải cao hơn vòng xoay ít nhất 3/16 inch (5 mm). Sử dụng không chính xác có thể làm cho vòng xoay bị hỏng.
Đồ sứ	Chỉ an toàn với lò vi sóng. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Không sử dụng các đĩa bị nứt hoặc nứt mẻ.
Lọ thủy tinh	Luôn tháo nắp. Chỉ sử dụng để hâm nóng thức ăn cho đến khi vừa ấm. Hầu hết các lọ thủy tinh không chịu nhiệt và có thể vỡ.
Cốc thủy tinh	Chỉ dùng thủy tinh chịu nhiệt. Hãy chắc chắn rằng không có trang trí kim loại. Không sử dụng các cốc bị nứt hoặc nứt mẻ.
Túi nấu vi sóng	Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Không đóng bằng nắp kim loại. Tạo các khe để thoát hơi nước.
Đĩa và cốc giấy	Chỉ sử dụng để nấu ăn thời gian ngắn / hâm nóng. Theo dõi lòt trong khi nấu ăn.
Khăn giấy	Sử dụng để che thức ăn để hâm nóng và hấp thụ chất béo. Sử dụng với sự giám sát chỉ để nấu ăn thời gian ngắn.
Giấy thấm dầu	Sử dụng như một vỏ bọc để ngăn ngừa văng hoặc bọc để hấp.
Đồ nhựa	Chỉ an toàn với lò vi sóng. Thực hiện theo các hướng dẫn của nhà sản xuất. Nên được dán nhãn "Lò vi sóng an toàn". Một số hộp nhựa làm mềm, vì thức ăn bên trong bị nóng. "Túi sôi" và túi nhựa kín phải được rạch, xỏ hoặc thông hơi theo chỉ dẫn của gói.
Bọc thực phẩm	Chỉ an toàn với lò vi sóng. Dùng để đậy thức ăn trong khi nấu để giữ lại
Nhiệt kế	Chỉ an toàn với lò vi sóng (nhiệt kế thịt và kẹo).
Giấy sáp	Giấy sáp Sử dụng làm vỏ bọc để chống văng và giữ độ ẩm.

Vật liệu cần tránh trong lò vi sóng

Đồ dùng	Ghi chú
Khay nhôm	Có thể gây đánh lửa. Chuyển đồ ăn sang đĩa an toàn
Hộp các tông Cổ tay cầm kim loại	Có thể gây đánh lửa. Chuyển đồ ăn sang đĩa an toàn
Vật dụng bằng kim loại	Bọc kim loại đồ ăn tránh năng lượng vi sóng. Kim loại có thể gây đánh lửa.
Nắp xoáy kim loại	Gây đánh lửa và cháy trong lò
Túi giấy	Gây cháy trong lò.
Bọt nhựa	Bọt nhựa có thể tan chảy hoặc làm nhiễm bẩn chất lỏng bên trong khi tiếp xúc với nhiệt độ cao.
Gỗ	Gỗ sẽ khô khi sử dụng trong lò vi sóng và có thể bị tách hoặc nứt.

LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG

Tên các bộ phận và phụ kiện



1. Bảng điều khiển
2. Lưới nướng
3. Đèn
4. Lỗ
5. Cửa kính
6. Bản lè
7. Khay nướng
8. Chảo

THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ LẮP ĐẶT

- Thiết bị này không chỉ định sử dụng trong môi trường thương mại
- Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn cài đặt được cung cấp và lưu ý rằng thiết bị này chỉ nên được cài đặt bởi kỹ thuật viên có trình độ.
- Thiết bị được trang bị phích cắm và chỉ được kết nối với ổ cắm nổi đất được lắp đặt đúng cách.
- Trong trường hợp cần có ổ cắm mới, chỉ lắp đặt và kết nối cáp bởi một thợ điện có trình độ. Nếu phích cắm không dùng được được sau khi lắp đặt, Cục ngắt kết nối phải có mặt trên vị trí lắp đặt với khoảng cách tiếp xúc ít nhất là 3 mm.
- Không được sử dụng bộ điều hợp, dải đa đường và dây nối dài. Quá tải có thể dẫn đến hỏa hoạn.
- Nếu thiết bị không được lắp dây cung cấp và phích cắm, thiết bị kết nối phải có sự phân tách tiếp xúc trong tất cả các cục ngắt kết nối hoàn toàn và thiết bị phải được nối trong dây có định theo quy tắc nối dây.

Bề mặt sản phẩm có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.

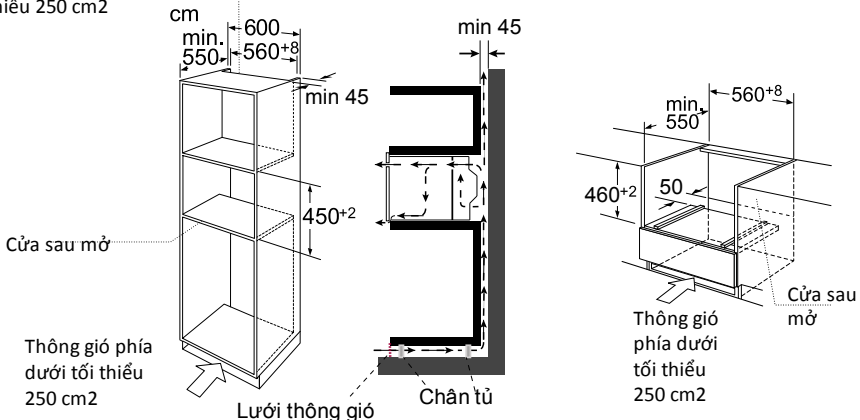


Bộ trang bị

- Thiết bị này chỉ được trang bị đầy đủ trong nhà bếp.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng làm thiết bị để bàn hoặc bên trong tủ.
- Tủ được trang bị không được có tường phía sau thiết bị.
- Phải duy trì khoảng cách tối thiểu 45 mm giữa tường và chân đế hoặc mặt sau của thiết bị.
- Tủ được trang bị phải có cửa thông gió 250 cm² ở mặt trước. Để đạt được điều này, hãy cất lại bảng điều khiển cơ sở hoặc lắp lưới tản nhiệt.
- Các khe thông gió và cửa hút không được che kín.
- Hoạt động an toàn của thiết bị này chỉ có thể được đảm bảo nếu thiết bị đã được cài đặt theo các hướng dẫn cài đặt này.
- Bộ chính lưu chịu trách nhiệm cho mọi hư hỏng do cài đặt không chính xác.
- Các thiết bị được lắp cho thiết bị chính phải có khả năng chịu nhiệt lên đến 90 °C.

Kích thước lắp đặt

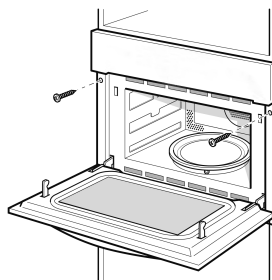
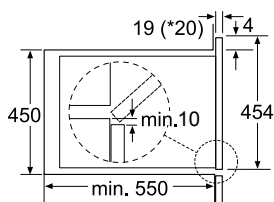
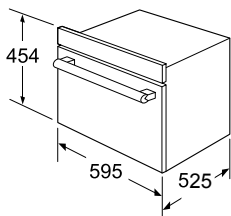
Thông gió phía sau tối thiểu 250 cm²



Lưu ý: Phải có khoảng trống bên trên lò

Lắp ráp

- Không nhấn thiết bị bằng tay nắm cửa lò. Tay nắm sẽ không chịu được trọng lượng của lò và bị gãy.
1. Cẩn thận đẩy lò vào trong khu vực lắp đặt, đảm bảo đặt vừa khít.
 2. Mở cửa lò và vặn chặt các ốc được cho kèm.



- Đặt hoàn toàn vào vị trí
- Không gập cáp kết nối.
- Vặn chặt thiết bị
- Khoảng trống giữa mặt bàn và thiết bị phải được chèn chặt thêm

Kết nối điện

Thiết bị được trang bị phích cắm và phải được kết nối với ổ cắm nối đất được lắp đặt đúng cách. Chỉ một thợ điện có trình độ, mới có thể lắp đặt ổ cắm hoặc thay thế cáp kết nối. Nếu phích cắm không sử dụng được sau khi lắp đặt, công tắc cách ly đa cực phải có mặt ở phía lắp đặt với khoảng cách tiếp xúc ít nhất là 3 mm. Phải đảm bảo lắp đặt bảo vệ tiếp xúc.

Bảo vệ cầu chì: xem hướng dẫn sử dụng - dữ liệu kỹ thuật.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

Vệ sinh và gia nhiệt

Tháo tất cả các giấy bảo vệ ở mặt trước.

Để biết thêm thông tin, xem phần "VỆ SINH". Trước lần sử dụng đầu tiên của thiết bị,

- Tháo tất cả các phụ kiện và lau bên ngoài lò vi sóng.
- Gia nhiệt các thùng chứa rỗng. Các thiết bị mới thường có mùi khi lần đầu tiên sử dụng. Trước khi sử dụng thiết bị điện để nấu thức ăn cần gia nhiệt loại bỏ mùi hôi.
- Trước khi gia nhiệt, tốt nhất là lau bên trong lò vi sóng bằng vải ẩm. Bằng cách này, có thể loại bỏ các vật liệu bảo quản trong quá trình đóng gói, bụi hoặc vật liệu đóng gói còn sót lại.
- Nhấn nút "▶" để bật thiết bị, menu chính sẽ hiện ra.
- Nhấn " :☺ " để chọn chức năng đối lưu.
Nhiệt độ đề nghị sẽ được nháy sáng, vi sóng sẽ bắt đầu
- Nâng nhiệt độ lên mức tối đa bằng các phím điều chỉnh
- Nhấn nút "▶" bên cạnh nút cảm biến. Gia nhiệt lò trong vòng một tiếng.
Khi bạn làm điều này, hãy chắc chắn rằng căn phòng thông thoáng. Đóng cửa phòng khác để tránh mùi hôi tràn ngập nhà.
- Để thiết bị nguội đến nhiệt độ phòng. Sau đó, pha dung dịch chất tẩy rửa trung tính với nước nóng để làm sạch bên trong lò vi sóng, sau đó lau khô bằng vải mềm sạch. Giữ cửa mở cho đến khi khô hoàn toàn trong lò.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Bảng điều khiển



Lò vi sóng này sử dụng điều khiển điện tử hiện đại để điều chỉnh các thông số nấu để đáp ứng nhu cầu nấu ăn của bạn tốt hơn.

1. Cài đặt thời gian

Khi lò vi sóng đã cắm điện, số "00:00" sẽ nhấp nháy, chuông báo sẽ kêu 1 lần.

1) Nhấn " < " hoặc " > " để cài đặt thời gian đúng giữa 00:00 và 23:59.)

2) Sau khi bạn đã cài đặt thời gian đúng, nhấn " ⌚ " Thời gian sẽ được đặt.

Ghi chú: 1) Nếu bạn muốn thay đổi thời gian, hãy nhấn và giữ nút " ⌚ " trong vòng 3 giây. Thời gian thực tế sẽ biến mất và nhấp nháy trên màn hình.

Nhấn " < " hoặc " > " để cài đặt thời gian mới và nhấn nút " ⌚ " để xác nhận thời gian.

2) Khi bạn đã cài đặt thời gian, nhấn lâu " < " hoặc " > " để điều chỉnh 10PHÚT, nhấn nhanh để điều chỉnh mỗi lần 1PHÚT.

GHI CHÚ: Khi nhấn " ⚙️ ", bạn có thể chọn Vi sóng, Nướng, Đốt lưu, Nướng+Quạt, Vi sóng+Đốt lưu, Vi sóng+Nướng, Vi sóng + Nướng + Quạt.

2. Nấu vi sóng

1) Nhấn nút " ⚙️ " để khởi động chức năng vi sóng. Hiện thị "01:00" và biểu tượng vi sóng xuất hiện.

2) Nhấn " ⚙️ " hoặc " < " hoặc " > " để chọn chế độ nấu .

3) Nhấn " ↔️ ", sau đó nhấn " < " hoặc " > " để điều chỉnh công suất vi sóng (900W, 700W, 450W, 300W, 100W). Công suất mặc định là 900W.

4) Nhấn " ⌚ " ,sau đó nhấn " < " hoặc " > " để chọn thời gian nấu.

Thời gian nấu tối đa phụ thuộc vào công suất đã được đặt. Khi công suất là 900W, MAX. thời gian là 30 phút và các công suất khác là 90 phút.

5) Nhấn " ▶️ " để bắt đầu nấu.





Bảng công suất vi sóng


Công suất vi sóng	100%	80%	50%	30%	20%
Hiện thị	900W	700W	450W	300W	100W

Bạn có thể xem bảng dưới đây từ mức năng lượng nào bạn có thể chọn và loại thực phẩm nào có mức công suất phù hợp.






Mức công suất	Thực phẩm
900 W	- Đun nước, hâm nóng - Nấu gà, cá, rau củ
700 W	- Hâm nóng - Nấu nấm, động vật có vỏ - Nấu các món có trứng và phô mai
450 W	- Nấu cơm, súp
300 W	- Rã đông - Nấu chảy socola và bơ
100 W	- Rã đông thực phẩm đặc biệt - Rã đông thực phẩm có hình dạng bất thường - Làm mềm kem - Dùng làm bột

3. Chế độ nướng






- 1) Nhấn nút "  " để khởi động chức năng vi sóng. Hiện thị "01:00" và biểu tượng vi sóng xuất hiện.
- 2) Nhấn "  " hoặc " < " hoặc " > " để chọn chế độ nướng. Mức công suất nướng mặc định là mức 3.
- 3) Nhấn "  " để chọn mức độ nướng.
- 4) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn mức 3 (tối đa), mức 2 hoặc mức 1 (tối thiểu).
- 5) Nhấn "  " để chọn cài đặt thời gian. Thời gian mặc định là 10 phút.

Nhấn " < " hoặc " > " để chọn thời gian nướng. Thời gian tối đa là 90 phút.
- 6) Nhấn "  " để bắt đầu nướng.







4. Nấu đôi lưu

- 1) Nhấn nút "  " khởi động chức năng vi sóng. Hiển thị "01:00" và biểu tượng vi sóng xuất hiện.
- 2) Nhấn "  " hoặc " < " hoặc " > " để chọn chế độ đôi lưu. Nhiệt độ mặc định là 180 Độ C.
- 3) Nhấn "  " để chọn chế độ nhiệt độ.
- 4) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn nhiệt độ. Dải nhiệt độ từ 50 đến 230 độ. (50,100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160, 165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230)
- 5) Nhấn "  " để chọn thời gian nấu. Thời gian mặc định là 10 phút.
Nhấn " < " hoặc " > " để chọn thời gian nấu . Thời gian tối đa là 5 giờ.
- 6) Nhấn "  " để bắt đầu nấu .







5. Chế độ nướng quạt

- 1) Nhấn the "  " khởi động chức năng vi sóng. Hiển thị "01:00" và biểu tượng vi sóng xuất hiện .
- 2) Nhấn "  " hoặc " < " hoặc " > " để chọn chế độ nướng quạt. Nhiệt độ mặc định là 180 độ.
- 3) Nhấn "  " để chọn nhiệt độ .
- 4) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn nhiệt độ . Dải nhiệt độ từ 35 đến 180 độ (35,100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180)
- 5) Nhấn "  " để chọn thời gian nấu Thời gian nấu mặc định là 10 phút .
Nhấn " < " hoặc " > " để chọn thời gian nấu . Thời gian nấu tối đa là 5 giờ .
- 6) Nhấn "  " để bắt đầu nấu .







6. Chế độ vi sóng + nướng

- 1) Nhấn "  " khởi động chức năng vi sóng. Hiện thị "01:00" và biểu tượng vi sóng xuất hiện.
- 2) Nhấn "  " hoặc " < " hoặc " > " để chọn chế độ kết hợp " MW+GRILL".
- 3) Nhấn "  " để chọn mức độ nướng.
- 4) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn mức 3 (tối đa), mức 2 hoặc mức 1(tối thiểu)
- 5) Nhấn "  " để chọn mức công suất vi sóng .
- 6) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn công suất vi sóng(700W, 450W, 300W, 100W).
Công suất mặc định là 300W.
- 7) Nhấn "  " để chọn thời gian nấu Thời gian nấu mặc định là 10 phút .
- 8) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn thời gian nấu. Thời gian tối đa là 90 phút.
- 9) Nhấn "  " để bắt đầu nấu .



7. Chế độ vi sóng + đôi lưu

- 1) Nhấn nút "  " khởi động chức năng vi sóng. Hiện thị "01:00" và biểu tượng vi sóng xuất hiện .
- 2) Nhấn "  " hoặc " < " hoặc " > " để chọn chế độ kết hợp "MW+ CONV."
- 3) Nhấn "  " để chọn nhiệt độ .Nhiệt độ mặc định là 180 độ.
- 4) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn nhiệt độ giữa 50 và 230 độ.
(50,100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,
165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230)
- 5) Nhấn "  " để chọn mức công suất vi sóng .
- 6) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn công suất vi sóng(700W, 450W, 300W, 100W).
Công suất mặc định là 300W.
- 7) Nhấn "  " để chọn thời gian nấu Thời gian nấu mặc định là 10 phút .
- 8) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn thời gian nấu . Thời gian tối đa là 90 phút.
- 9) Nhấn "  " để bắt đầu nấu .







8. Chế độ vi sóng + Quạt nướng


- 1) Nhấn nút "  " khởi động chức năng vi sóng. Hiện thị "01:00" và biểu tượng vi sóng xuất hiện.
- 2) Nhấn "  " hoặc " < " hoặc " > " để chọn chế độ kết hợp "MW+GRILL+FAN".
- 3) Nhấn "  " để chọn nhiệt độ.
Nhiệt độ mặc định là 180 độ.
- 4) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn nhiệt độ . Dải nhiệt độ từ 100 đến 180 độ (100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180)
- 5) Nhấn "  " để chọn mức công suất vi sóng .
- 6) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn công suất vi sóng(700W, 450W, 300W, 100W).
Công suất mặc định là 300W.
- 7) Nhấn "  " để chọn thời gian nấu . Thời gian nấu mặc định là 10 phút .
- 8) Nhấn " < " hoặc " > " để chọn thời gian nấu . Thời gian tối đa là 90 phút.
- 9) Nhấn "  " để bắt đầu nấu .

9. Nấu tự động

- 1) Trong chế độ chờ, nhấn "  /A " một lần, sẽ hiển thị đèn " *△ " , truy cập vào menu sẵn đồng ; Nhấn nút trên thêm vài lần, bạn có thể chuyển đổi giữa các kiểu nấu khác nhau Ví dụ như d01, P01, S01, lúc này bạn hãy nhấn các nút " < " hoặc " > " để chọn sẵn đồng, không hấp, hấp.
Khi hiển thị đèn " A " sáng, chế độ menu sẽ nhập tự động, ký hiệu mặc định là trọng lượng, Thời gian nấu và trọng lượng nấu; màn hình hiển thị P01 hoặc S01.
- 2) Nhấn nút "  " và đèn nháy hiển thị P01 hoặc S01, lúc này bạn hãy nhấn nút " < " hoặc " > " , để chọn kiểu menu (P01-P40 hoặc S01-S40).

Ghi chú :








- 1) Với menu không hấp (P01-P40), Nhấn "" để xác nhận chọn menu và nhập trọng lượng của menu tự động, lúc này, bạn có thể nhấn nút "" hoặc "" , chọn menu trọng lượng nấu tự động.
- 2) Với menu hấp, lúc này, nếu bạn cần điều chỉnh thời gian nấu mặc định, bạn hãy nhấn nút , "" khi đó thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy, lúc này, Nhấn "" hoặc "" để điều chỉnh thời gian nấu.

3) Nhấn "" để bắt đầu nấu .

GHI CHÚ :




- 1) Sau menu hơi tự động, máy bơm nước sẽ rút nước trở lại bể nước, sẽ có tiếng ồn.
- 2) Sau menu hơi tự động, bạn cần làm sạch nước trên khoang và bảng điều khiển cửa.
- 3) Nếu thực đơn cần làm nóng trước, đừng cho thức ăn vào lò nướng trong quá trình làm nóng trước.
Chỉ khi đạt được nhiệt độ, bạn mới có thể cho thức ăn vào để bắt đầu nấu.

10. Rã đông

- 1) Trong chế độ chờ, Nhấn "/A" một lần, chọn chế độ rã đông, hi nh hiển thị đèn """ sáng, vào chế độ tự động rã đông; màn hình hiển thị d01, trọng lượng ban đầu, thời gian nấu và tín hiệu nấu sẽ sáng lên;
- 2) Nhấn "" , để xác nhận chọn chế độ rã đông và nhập trọng lượng rã đông cần thiết bằng cách Nhấn "" hoặc "" để chọn.
- 3) Nhấn "" để bắt đầu nấu .

11. Chức năng làm nóng trước

Chức năng làm nóng trước được kích hoạt khi bạn cài đặt chức năng: Đốt lưu, nướng quạt, vi sóng – đối lưu và vi sóng – nướng quạt.

- 1) Nhấn "/A" Biểu tượng làm nóng nướng sẽ hiển thị trên màn hình.
- 2) Nhấn "" để bắt đầu làm nóng trước. Khi đã đạt đến nhiệt độ cần thiết, bạn sẽ nghe 3 tiếng bíp. Bạn có thể dừng chế độ làm nóng trước bằng cách mở cửa lò hoặc nhấn "" nút.

Ghi chú : Chức năng làm nóng trước chỉ hoạt động nếu bạn đã chọn một trong các chế độ trên. Trong quá trình làm nóng trước, chức năng vi sóng bị tắt. Trong quá trình làm nóng trước, không cho thức ăn vào lò nướng. Chỉ khi đạt được nhiệt độ, bạn mới có thể cho thức ăn vào để bắt đầu nấu.

















12. Chức năng hấp

- 1) Trong chế độ chờ, Nhấn "}}}" để chọn chế độ hấp, thời gian hiện lên là 10:00.
The Hình biểu tượng sáng lên, đèn nháy, nếu không có hiển thị Parallax "10:00", "Min" và "°C" nhiệt độ, biểu tượng bồn nước bên phải thể hiện mức nước hiện tại (Có nước, Thiếu nước). Nhiệt độ mặc định 100 sẽ sáng.
- 2) Nhấn nút "↔" để chuyển chọn nhiệt độ, khi nhiệt độ đang nhấp nháy, lúc này, bạn hãy nhấn nút "<" hoặc ">" để chọn nhiệt độ (50,60,70,80,90,100).
- 3) Nhấn "⌚" để chọn thời gian nấu Thời gian nấu mặc định là 10 phút.
- 4) Nhấn "<" hoặc ">" để chọn thời gian nấu. Thời gian tối đa là 90 phút.
- 5) Nhấn "▶" để bắt đầu nấu.

13. Chức năng đối lưu + Hấp

- 1) Trong chế độ chờ, Nhấn "}}}" để chọn chế độ hấp, thời gian hiện lên là 10:00. Sau đó, Nhấn nút "}}}" hoặc "<" hoặc ">" để chọn chế độ Đối lưu + hấp.
Khi biểu tượng xuất hiện, Nhiệt độ mặc định là 180 độ.
- 2) Nhấn "↔" để chọn nhiệt độ.
- 3) Nhấn "<" hoặc ">" để chọn nhiệt độ.(180,190,200,210,220 độ)
- 4) Nhấn "↔", điều chỉnh hơi (10,20,30), khi đó hiển thị hơi nhấp nháy, sau đó nhấn "<" hoặc ">" để cài đặt hơi (mặc định 30 phần trăm), nếu hơi không nháy, bạn có thể nhấn nút "↔" để biểu tượng nháy và sau đó nhấn "<" và ">" để cài đặt hơi.
- 5) Nhấn "⌚" để chọn thời gian nấu Thời gian nấu mặc định là 10 phút.
- 6) Nhấn "<" hoặc ">" để chọn thời gian nấu. Thời gian tối đa là 90 phút.
- 7) Nhấn "▶" để bắt đầu nấu.


14. Chức năng vi sóng + Hấp

- 1) Trong chế độ chờ , Nhấn  , để chọn chế độ hấp, thời gian hiện lên là 10:00. Tiếp theo nhấn nút  " hoặc "  " để chọn chế độ MW+Steam. Khi biểu tượng xuất hiện sẽ hiển thị mức 300W.
- 2) Nhấn "  " để chọn mức công suất vi sóng .
- 3) Nhấn "  " hoặc "  " để chọn công suất vi sóng(900W, 700W, 450W, 300W, 100W). Công suất mặc định là 300W.
- 4) Nhấn "  " để điều chỉnh hơi, khi đó hiển thị hơi nhấp nháy, sau đó nhấn "  " hoặc "  " để cài đặt hơi (mặc định 30 phần trăm), nếu hơi không nhấp, bạn có thể nhấn nút "  " để biểu tượng nhấp và sau đó nhấn "  " and "  " để cài đặt hơi.
- 5) Nhấn "  " để chọn thời gian nấu Thời gian nấu mặc định là 10 phút .
- 6) Nhấn "  " hoặc "  " để chọn thời gian nấu. Thời gian tối đa phụ thuộc vào công suất đã đặt trước. Khi công suất là 900W, Thời gian tối đa là 30 phút và các mức công suất khác là 90 phút.
- 7) Nhấn "  " để bắt đầu nấu .


Tỷ lệ hơi và mức công suất vi sóng khác nhau

Công suất vi sóng	Tỷ lệ hơi
100W	10%,20%,30%
300W	10%,20%,30%,40%,50%,60%
450W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%
700W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%
900W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%,80%,90%,100%

15. Chức năng khóa trẻ em



Khóa: Trong chế độ chờ ,Nhấn "  " trong 3 giây, có tiếng kêu "beep" dài báo hiệu

đã vào trạng thái khóa trẻ em, lúc này đèn hiển thị "  " sẽ sáng.

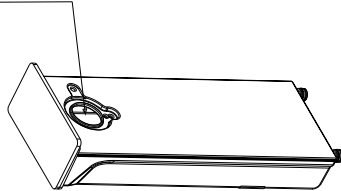
Mở khóa: Trong chế độ khóa, Nhấn "  " trong 3 giây, có tiếng kêu "beep" dài báo hiệu

đã vào trạng thái mở khóa, lúc này đèn hiển thị "  " sẽ biến mất.

16. Hiện thị thông số


- (1) Khi cài đặt, nếu không có thao tác nào khác, nó sẽ tự động xác nhận sau 10 giây. Ngoại trừ cài đặt đồng hồ lần đầu tiên.
- (2) Trong chương trình cài đặt, sau khi điều chỉnh trong 3 giây, nó sẽ tự động xác nhận. Ngoại trừ menu tự động, nó sẽ xác nhận sau khi điều chỉnh trong 10 giây.
- (3) Khi lò ở trạng thái cài đặt hoặc trạng thái tạm dừng, bao gồm menu tự động và chương trình rã đông, nếu không có hoạt động nào trong 5 phút, thì nó sẽ chuyển sang trạng thái tắt.
- (4) Đèn lò sẽ sáng mọi lúc nếu cửa mở.
- (5) Đèn lò sẽ sáng mọi lúc nếu lò bị tạm dừng.
- (6) "  " phải nhấn nút để tiếp tục nấu nếu cửa lò mở trong quá trình nấu.
- (7) Nút "  " có thể nhấn nút ở bất kỳ trạng thái nào để mở bồn nước.

Thêm nước vào đây



Ghi chú

1. Trước khi hấp:

Trước khi bắt đầu chế độ hấp, nếu trong bồn vẫn còn ít nước, Nhấn nút "  ", chuông báo thường sẽ đổ chuông và biểu tượng màn hình sẽ hiển thị trạng thái thiếu nước để nhắc nhở bạn đổ thêm nước.

Ghi chú : trước khi bắt đầu chế độ hấp, hãy vệ sinh bồn nước.

2. Trong khi hấp:

Trong chế độ hấp, nếu bồn bị thiếu nước, chuông báo bất thường sẽ kêu và biểu tượng màn hình sẽ hiển thị trạng thái thiếu nước để nhắc bạn thêm nước. Sau khi thêm nước, nó có thể hoạt động bình thường.

3. Sau khi hấp:

1- Sau khi chức năng hấp kết thúc, nước trong nồi hơi sẽ được rút về bồn chứa nước. Quá trình này kéo dài trong khoảng 1 phút.

2- Trong quá trình rút nước trở lại bồn nước, nếu bể nước đầy, hệ thống sẽ phát ra tiếng bíp 10 lần để nhắc nhở bạn làm sạch bể. Sau khi bể nước rỗng, hệ thống sẽ tiếp tục rút nước.

Ghi chú: Sau khi nấu bằng hơi nước, vui lòng lấy nước ra khỏi bể nước.

Mã xác nhận lỗi

Dưới đây là một số mã xác nhận lỗi trong khi sử dụng chức năng hơi :

E-06: 1-Bồn nước không đóng chặt.

E-05: hệ thống nước bất thường, cần liên hệ để Kỹ sư kiểm tra, dưới đây là những khả năng.

1-Cảm biến nước không bình thường.





2-Ổng nước không bình thường.

3-Máy bơm nước không bình thường.

4-Bồn chứa nước không bình thường.

17. Chức năng tự khử cặn

Để có kết quả làm sạch tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng chất tẩy rửa natri citrat, ngẫu nhiên để khử cặn lò vi sóng hơi nước. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì. Nên sử dụng chức năng khử cặn sau khi chức năng hơi nước đã chạy được 20 giờ.

- 1) Cấp nguồn cho hệ thống, tháo bồn chứa nước, bơm 1000ml nước ngọt vào bồn nước, thêm một gói chất khử cặn.
- 2) Đẩy bồn chứa nước vào vị trí thích hợp của thiết bị.
- 3) Trong chế độ chờ , Nhấn "/A " đèn hiển thị báo " * " sáng, màn hình hiển thị chế độ mặc định d01, trọng lượng mặc định 0.10, tương ứng là biểu tượng " Kg ""Min" sẽ sáng.
- 4) Nhấn "/A " liên tục, khi " CLE " sáng lên, nghĩa là chức năng tự khử cặn bắt đầu .
"Min" và thời gian mặc định " 20:00 " sáng, biểu tượng bồn nước thể hiện mức nước hiện có (Nước, thiếu nước, đầy nước), các biểu tượng khác biến mất.
- 5) Nhấn " " để bắt đầu chương trình.
- 6) Giữ nguyên 1 phút sau khi chương trình kết thúc, lấy bồn nước ra và đổ nước vào bồn.
Làm sạch hoàn toàn bồn nước.
- 7) Thay nước mới, lặp lại các bước từ 3 đến 6

Ghi chú :. quá trình khử cặn sẽ không được tắt. Nếu hệ thống khử cặn bị tắt trước khi kết thúc, toàn bộ chương trình phải được bắt đầu từ bước 3.

MENU HẤP

MENU TỰ ĐỘNG	HIỂN THỊ	TRỌNG LƯỢNG	CÔNG SUẤT
Cá Hồi	S01	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Phi lê Cá hồi	S02	200	Hơi100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pikeperch	S03	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Tôm hùm	S04	200	Hơi100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Phi lê Cá bơn	S05	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Sò, Hàu	S06	200	Hơi100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cá Tuyết phi lê	S07	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cá trích	S08	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cá ngừ phi lê	S09	200	Hơi100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Cua	S10	2	Hoi100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Chân gà	S11	200	Hoi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Ức gà	S12	200	Hoi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
Thịt viên	S13	200	Hoi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Món cuốn Thổ Nhĩ Kỳ	S14	400	Hoi100°C+300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Thịt thần	S15	200	Hoi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Xúc xích	S16	200	Hoi100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Trứng trong chén thủy tinh	S17	1	Hoi100°C
		3	
Trứng, cứng	S18	1	Hoi100°C
		3	
Trứng, mềm	S19	1	Hoi100°C
		3	
Gạo lứt + nước	S20	200g+400mL	Hoi100°C+ 450W/
		400g+800mL	Hoi100°C+ 300W
Gạo + nước	S21	200g+300mL	Hoi100°C+ 450W/
		400g+600mL	Hoi100°C+300W

Cà tím	S22	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Đậu	S23	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bông cải xanh	S24	200	Hơi100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Súp lơ	S25	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Đậu Hà Lan	S26	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Khoai tây nguyên vỏ, loại nhỏ	S27	1	Hơi100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
		1	
Khoai tây nguyên vỏ, loại lớn	S28	2	Hơi100°C+ 300W
		3	
		4	
		1	
		2	
Khoai tây gọt vỏ, cắt lát	S29	200	Hơi100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cà rốt	S30	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bắp ngô	S31	2	Hơi100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Ớt chuông	S32	200	Hơi100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Ớt cay	S33	200	Hơi100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Nấm	S34	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Tỏi tây	S35	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bắp cải bruc xen	S36	200	Hơi100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Cần tây	S37	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Măng tây	S38	200	Hơi100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spinach	S39	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bí xanh	S40	200	Hơi100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

MENU KHÔNG HẤP

MENU TỰ ĐỘNG	HIỂN THỊ	TRỌNG LƯỢNG	CÔNG SUẤT
Sô cô la nấu chảy	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Bơ nấu chảy	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Khoai lang	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Gà cả con	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Chân gà	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
Cánh gà	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
		800	300W+220°C
Cá cả con	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Cá nướng	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Pizza tươi	P09	200	Làm nóng trước/200°C
		300	Làm nóng trước/200°C
		400	Làm nóng trước/200°C
		500	Làm nóng trước/200°C
		600	Làm nóng trước/200°C
Pizza đông lạnh	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Bánh ngọt	P11	400	Làm nóng trước/150°C
		500	Làm nóng trước/150°C
		600	Làm nóng trước/150°C

Thịt lợn nướng	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Gà kabobs	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Tôm	P14	200	Làm nóng trước/220°C
		400	Làm nóng trước/220°C
		600	Làm nóng trước/220°C
Bò bít tết	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Sparen nướng	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Bánh quy sô cô la	P17	500	Làm nóng trước/180°C
Bánh quy chanh	P18	400	Làm nóng trước/200°C
Xúc xích	P19	200	Làm nóng trước/220°C
		400	Làm nóng trước/220°C
		600	Làm nóng trước/220°C
Thức ăn cầm tay	P20	200	Làm nóng trước/220°C
		300	Làm nóng trước/220°C
		400	Làm nóng trước/220°C
Hầm nóng	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Khoai tây	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Đồ uống	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

Pasta	P24	100 (+800ml nước lạnh)	700W
		150 (+1000ml nước lạnh)	
		200 (+1200ml nước lạnh)	
Súp	P25	1	900W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900W
		2	
		3	
Bánh muffin	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Yến mạch	P28	50+500ml nước	900W/450W
		100+1000ml nước	
		150+1500ml nước	
Bánh táo nướng	P29	2	700W
		3	
		4	
Bánh mì Sandwich	P30	1	900W
		2	
		3	
Bông ngô	P31	50	900W
		100	
Fudge Brownies	P32	800	100W+180 °C
Bánh mì	P33	100	Nướng Mức 3
		150	
		200	
Gà chiên cốt	P34	200	100W+220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Khoai tây chiên	P35	200	100W+220 °C
		300	
		400	
		500	
Bánh yến mạch	P36	600	Làm nóng trước/180 °C
Khoai tây chiên giòn	P37	500	Làm nóng trước/180 °C

Bánh sô cô la	P38	500	Làm nóng trước/180°C
Hamburger	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Bánh Muffin	P40	840 (70g*12)	Làm nóng trước/180°C

GIẢI QUYẾT SỰ CỐ

Thông thường	
Lò vi sóng gây nhiễu tín hiệu TV	Radio và tín hiệu TV có thể bị nhiễu khi lò vi sóng hoạt động. Hiện tượng cũng tương tự với gây nhiễu của các đồ gia dụng điện như máy xay, máy hút bụi chân không, quạt điện. Đây là hiện tượng bình thường.
Đèn lò vi sóng tắt	Ở chế độ nấu vi sóng công suất thấp, đèn lò sẽ tắt dần, đây là trạng thái bình thường.
Hơi nước tích tụ bên trong cửa, khí nóng thoát ra	Trong khi nấu, hơi nước thoát ra từ thực phẩm. Phần lớn hơi nước sẽ thoát ra thông hơi. Có một lượng hơi nước sẽ tích tụ ở cửa lò. Đây là trạng thái bình thường.
Lò khởi động lỗi khi không có thức ăn bên trong	Không được sử dụng lò nếu không có thức ăn bên trong. Đây là điều rất nguy hiểm

Sự cố	Nguyên nhân	Khắc phục
Lò vi sóng không hoạt động	(1) Chưa cắm chặt dây vào ổ điện	Tháo ra và cắm lại sau 10 giây.
	(2) Vấn đề cầu chì hoặc mạch điện	Thay cầu chì hoặc khởi động lại mạch (yêu cầu thợ điện thực hiện)
	(3) Đầu ra có vấn đề	Kiểm tra đầu ra bằng các thiết bị điện khác
Lò không sinh nhiệt	(4) Chưa đóng cửa lò chặt	Đóng lại cửa lò



Theo chỉ thị Rác thải Thiết bị Điện và Điện tử (WEEE), WEEE nên được thu thập và xử lý riêng. Nếu bất cứ lúc nào trong tương lai bạn cần vứt bỏ sản phẩm này, vui lòng KHÔNG vứt bỏ sản phẩm này với rác thải sinh hoạt. Vui lòng gửi sản phẩm này đến các điểm thu thập WEEE nếu có.

eu  *sun*[®]
for your life