

## SỔ TAY HƯỚNG DẪN NGƯỜI SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG

**ÁP DỤNG CHO CÁC DÒNG SẢN PHẨM:**

**MC 25 D, MC 20 D, FS 20 WH, MC 32 DC, MC 28 D BK, MC 25 GTC WH**



# VN

*Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn trong Sổ tay hướng dẫn này trước khi cài đặt và vận hành lò*

## NHỮNG LƯU Ý ĐỂ TRÁNH TIÊU THỤ NĂNG LƯỢNG LÒ VI SÓNG QUÁ MỨC

1. Không có vận hành lò này khi cửa mở vì vận hành khi cửa mở có thể dẫn tới tiêu thụ năng lượng lò vi sóng quá mức. Điều quan trọng là không được
2. Không được đặt bất kỳ vật gì ở giữa mặt phía trước của lò và cửa lò hoặc để cho bụi bẩn, chất tẩy rửa tích tụ trên bề mặt đệm kín.
3. Không vận hành lò khi bị hư hỏng. Điều đặc biệt quan trọng là phải đóng cửa lò hoàn toàn và không được để xảy ra hư hỏng nào đối với:
  - a. Cửa (cong)
  - b. Bản lề và chốt cửa (vỡ hoặc lỏng)
4. Đệm cửa và bề mặt bịt kín
5. Lò không được điều chỉnh hoặc sửa chữa bởi bất kỳ người nào ngoại trừ nhân viên kỹ thuật có kiến thức phù hợp.

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện năng tiêu thụ	230V~50Hz, 1200W (chế độ vi sóng) 900W (chế độ nướng)
Công suất điện chế độ vi sóng	700W
Tần số hoạt động	2450MHz
Kích thước bên ngoài cơ bản	262mm [Cao] x 452mm [rộng] x 333mm [sâu]
Kích thước khoang lò cơ bản	198mm [Cao] x 315mm [rộng] x 279mm [sâu]
Thể tích lò cơ bản	17 lít
Tính năng nấu đồng đều	Hệ thống xoay
Trọng lượng cơ bản	Khoảng 11,3 kg

## LẮP ĐẶT

1. Đảm bảo toàn bộ vật liệu đóng gói được tháo bỏ từ phía bên trong lò
2. CẢNH BÁO: Kiểm tra lò xem có bất kỳ hư hỏng nào không như không thăng hàng hoặc cửa bị cong, gioăng cửa và bề mặt bịt kín bị hỏng, bản lề cửa, chốt bị vỡ hoặc lỏng và có vết lõm bên trong khoang lò hoặc bên trên cửa. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào, không được vận hành lò và cần tham khảo ý kiến của nhân viên dịch vụ có chuyên môn.
3. Lò vi sóng này phải được đặt trên bề mặt bằng phẳng và ổn định để có khả năng chịu được lực từ trọng lượng của lò và thức ăn nặng nhất có thể được nấu trong lò.
4. Không được đặt lò ở nơi có sinh nhiệt, mốc hoặc độ ẩm cao hoặc gần vật liệu dễ cháy
5. Để vận hành chính xác, lò phải có độ thoáng khí. Để khoảng trống 20cm trên lò, 10cm ở phía sau lò và 5cm ở mỗi bên. Không được đậy hoặc che khuất bất kỳ khe hở nào trên lò. Không được loại bỏ chân lò.
6. Không được vận hành lò khi không có khay thủy tinh, thanh hỗ trợ bánh lăn hoặc trực được đặt đúng vị trí.

7. Phải đảm bảo dây cáp điện không bị hư hỏng và không được đi dưới lò hoặc trên bất kỳ bề mặt nóng hoặc sắc nào
8. Ô cáp điện phải là loại sẵn sàng tiếp cận để có thể dễ dàng ngắt nguồn điện trong trường hợp khẩn cấp.
9. Không được sử dụng lò ngoài trời

## HƯỚNG DẪN TIẾP ĐỊA

Lò cần phải được tiếp địa. Lò được gắn với một giấy có dây tiếp địa với một bộ nối tiếp địa. Bộ nối tiếp địa phải được cắm vào ổ cắm điện trên tường được lắp đặt và tiếp địa phù hợp. Trong trường hợp xảy ra đoản mạch, dây tiếp địa sẽ giúp giảm rủi ro giật điện bằng việc cung cấp một đường thoát dòng điện. Chúng tôi khuyến cáo nên sử dụng một mạch riêng chỉ cấp điện cho lò. Sử dụng điện áp cao rất nguy hiểm và có thể dẫn tới hỏa hoạn hoặc các sự cố khác làm hỏng lò. CẢNH BÁO Việc sử dụng bộ nối tiếp địa không phù hợp có thể dẫn tới rủi ro bị điện giật.

### LUU Y

Nếu quý khách hàng có thắc mắc gì về hướng dẫn cách tiếp địa hoặc điện, vui lòng tham khảo ý kiến của kỹ sư điện hoặc nhân viên dịch vụ có chuyên môn.

Nhà sản xuất và đại lý sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào đối với những hư hỏng lò hoặc tai nạn đối với người do không tuân thủ theo đúng quy trình đấu nối điện.

Các dây điện chính sẽ phải được đánh dấu bằng màu sắc theo mã sau:

Màu xanh lá cây và màu vàng = DÂY TIẾP ĐỊA

Màu xanh dương = DÂY TRUNG TÍNH

Màu nâu – DÂY ĐIỆN SỐNG

### NHIỀU SÓNG RADIO

1. Vận hành lò vi sóng có thể gây nhiễu sóng radio, TV hoặc thiết bị tương tự.
2. Khi có xảy ra hiện tượng nhiễu sóng, thực hiện các biện pháp dưới đây có thể giúp giảm hoặc loại bỏ hiện tượng này:
  - a. Lau sạch cửa và mặt bít kín của lò
  - b. Chuyển hướng ăn ten của radio hoặc ti vi
  - c. Đặt lò vi sóng ở vị trí khác so với các thiết bị thu, phát sóng
  - d. Di dời lò vi sóng ra khỏi người nhận sóng
  - e. Cắm lò vi sóng vào lỗ cắm khác để lò vi sóng và người nhận ở trên các mạch nhánh khác nhau

### NHỮNG HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng thiết bị điện, cần tuân thủ theo những lưu ý an toàn cơ bản, bao gồm những hướng dẫn sau:

CẢNH BÁO: Để giảm rủi ro bong, điện giật, hỏa hoạn, bị thương đối với người hoặc tiêu thụ năng lượng lò vi sóng quá mức:

1. Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng lò vi sóng
2. Chỉ sử dụng thiết bị cho mục đích dự định như nêu trong Sổ tay hướng dẫn này. Không sử dụng hóa chất hoặc chất bay hơi ăn mòn trong thiết bị. Loại lò này được thiết kế chuyên dụng để hâm nóng, nấu hoặc làm khô thức ăn. Nó không được thiết kế cho mục đích công nghiệp hoặc thí nghiệm
3. Không vận hành lò khi lò trống

4. Không vận hành thiết bị này nếu dây hoặc phích cắm bị hỏng, nếu lò không hoạt động phù hợp hoặc nếu có hư hỏng hoặc bị rơi. Nếu dây điện bị hỏng, dây điện cần được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh những hư hỏng
5. Lưu ý: Khi lò đang vận hành ở trạng thái kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng lò khi có sự giám sát của người lớn do lò vận hành sẽ phát sinh ra nhiệt cao.
6. CẢNH BÁO: Trẻ em chỉ được phép sử dụng lò khi không có sự giám sát của người lớn nếu đã được hướng dẫn đầy đủ để trẻ em có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu được những thiệt hại do không sử dụng phù hợp.
7. Để giảm rủi ro hỏa hoạn bên trong khoang lò:
  - a. Khi hâm nóng thức ăn trong đồ nhựa hoặc giấy, luôn phải canh chừng lò vì nó có khả năng bốc cháy.
  - b. Tháo các dây giằng xoắn từ túi giấy hoặc nhựa trước khi đặt túi đó vào trong lò
  - c. Nếu quan sát thấy có khói, phải rút phích cắm của lò ngay và để nguyên cửa đóng để làm tắt lửa.
  - d. Không sử dụng khoang lò cho mục đích trữ đồ. Không được để các sản phẩm giấy, đồ nấu ăn hoặc thức ăn ở trong khoang lò khi không sử dụng
8. CẢNH BÁO: Thức ăn lỏng hoặc thức ăn khác không được phép hâm trong hộp đậy nắp vì chúng có thể nổ.
9. Làm nóng đồ uống ở chế độ vi sóng có thể dẫn tới hiện tượng sôi bùng lên, vì vậy cần phải thận trọng khi cầm đồ chứa.
10. Không được thử thức ăn ở trong lò. Dầu nóng có thể làm hỏng các bộ phận của lò và các dụng cụ và thậm chí là gây bỏng da.
11. Trứng còn nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín không được hâm nóng trong lò vi sóng vì có thể gây nổ thậm chí sau khi quá trình gia nhiệt trong lò vi sóng đã kết thúc
12. Đục lỗ thức ăn có vỏ cứng như khoai tây, bí nguyên quả, táo nguyên quả và hạt dẻ nguyên hạt trước khi nấu.
13. Chất lỏng trong bình sữa hoặc bình đựng đồ cho em bé cần phải được lắc đều và kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bị bỏng.
14. Thức ăn sẽ trở nên nóng vì nhiệt độ được truyền từ thức ăn đã được hâm nóng. Có thể cần miếng lót nồi khi lấy thức ăn ra từ trong lò.
15. Đồ đựng thức ăn hâm nóng ở trong lò cần phải được kiểm tra để đảm bảo chúng phù hợp cho mục đích sử dụng trong lò vi sóng.
16. CẢNH BÁO: Sẽ nguy hiểm đối với những người không được đào tạo khi thực hiện bất kỳ dịch vụ nào hoặc thực hiện bất kỳ hoạt động sửa chữa nào liên quan tới việc tháo bỏ bất kỳ nắp bảo vệ tồn thắt năng lượng lò nào.
17. Sản phẩm này là sản phẩm thuộc nhóm B loại B ISM. Định nghĩa Nhóm 2 bao gồm tất cả các thiết bị ISM (I-Công nghiệp, S-Khoa học và M-Cơ khí) mà năng lượng tần suất radio được tạo ra và/hoặc sử dụng một cách chủ động dưới dạng bức xạ điện từ để xử lý vật liệu và thiết bị ăn mòn tia lửa. Đối với thiết bị loại B là những thiết bị phù hợp để sử dụng cho trong các gia đình và những nơi được kết nối với nguồn cung điện áp thấp cung cấp cho các tòa nhà để sử dụng cho mục đích sinh hoạt.
18. Thiết bị này không được thiết kế cho sử dụng bởi người (bao gồm trẻ em) khiếm khuyết khả năng thể chất, tinh thần, giác quan hoặc người thiếu kiến thức và kinh nghiệm trừ khi có sự giám sát hoặc chỉ dẫn về cách thức sử dụng bởi người chịu trách nhiệm an toàn của những người này.
19. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo không để trẻ em chơi đùa với thiết bị này.

## **NGUYÊN TẮC NẤU ĂN LÒ VI SÓNG**

1. Sắp xếp thức ăn cẩn thận. Đặt phần dày nhất hướng ra bên ngoài đĩa
2. Canh chừng thời gian nấu. Nấu trong khoảng thời gian ngắn nhất theo quy định và bổ sung thêm nếu cần. Thức ăn nấu quá sẽ có thể gây ra khói hoặc phát lửa
3. Đậy thức ăn trong quá trình nấu. Nắp đậy thức ăn giúp ngăn thức ăn không bị bắn ra và giúp nấu đều
4. Xoay thức ăn trong quá trình nấu bằng vi sóng để tăng tốc độ nấu những thức ăn như thịt gà, hamberger. Những thức ăn lớn như thịt quay cần phải được lật ít nhất một lần.
5. Sắp xếp lại thức ăn như thịt viên để nấu kỹ cả hai phía từ trên xuống dưới và từ trong ra ngoài.

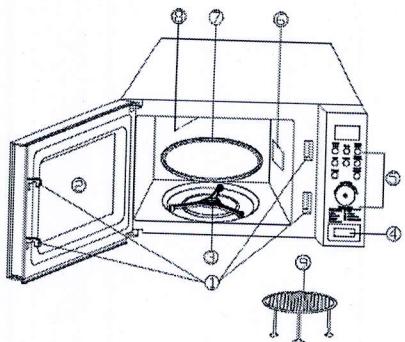
## **HƯỚNG DẪN VỀ ĐỒ DÙNG NẤU TRONG LÒ**

1. Vật liệu lý tưởng nhất cho đồ dùng nấu trong lò vi sóng là vật liệu vi sóng để cho phép nướng lượng truyền qua đồ chứa và làm nóng thức ăn.
2. Vi sóng không thể xuyên qua kim loại vì vậy đồ dùng hoặc món ăn có kim loại sẽ không nên được sử dụng.
3. Không sử dụng các sản phẩm giấy tái chế khi nấu trong lò vi sóng vì chúng có chứa những mảnh vỡ kim loại nhỏ có thể gây ra bắn tóe và/hoặc đám cháy
4. Đĩa hình tròn hoặc hình ô van nên được sử dụng hơn so với đĩa hình vuông/dài vì thức ăn có khả năng bị nấu quá ở những bộ phận tiếp xúc sóng. Nhưng thận trọng không nên sử dụng quá nhiều và duy trì khoảng cách 1 inch (2,54cm) giữa giấy kim loại và khoang lò.

Danh sách dưới đây là những hướng dẫn chung có thể hữu ích cho quý vị lựa chọn đồ dùng phù hợp

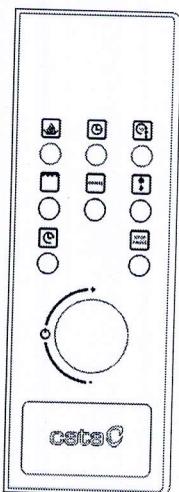
<b>Đồ nấu</b>	<b>Chế độ vi sóng</b>	<b>Chế độ nướng</b>	<b>Kết hợp</b>
Kính chịu nhiệt	Có	Có	Có
Kính không chịu nhiệt	Không	Không	Không
Đồ sứ chịu nhiệt	Có	Có	Có
Đĩa nhựa an toàn sử dụng cho lò vi sóng	Có	Không	Không
Giấy nhà bếp	Có	Không	Không
Khay kim loại	Không	Có	Không
Giá kim loại	Không	Có	Không
Giấy nhôm và đồ đựng nhôm	Không	Có	Không

## TÊN CÁC BỘ PHẬN



1. Hệ thống cửa khóa an toàn
2. Cửa sô lò
3. Vòng con lăn
4. Càn
5. Nút mở cửa
6. Bảng điều khiển
7. Ống thông gió lò
8. Khay kính
9. Bộ gia nhiệt nướng
10. Giá kim loại

## BẢNG ĐIỀU KHIỂN



### • MÀN HÌNH MENU

Thời gian nấu, điện áp, bộ chỉ thị hoạt động và thời gian đồng hồ được hiển thị



#### • ĐIỆN

Chạm vào nút này một vài lần để cài đặt công suất nấu vi sóng



#### • NUÔNG

Ấn nút để cài đặt chương trình nướng với thời gian lên đến 95 phút



#### • KẾT HỢP

Nấu kết hợp với chức năng vi sóng và nướng

### • THỜI GIAN/MENU

Văn số để nhập thời gian

Văn số để chọn menu nấu tự động



#### • WEI.ADJ

Ấn vào trọng lượng thực phẩm hoặc số lần phục vụ



#### • RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG

Ấn để cài đặt rã đông theo trọng lượng vừa chọn



#### • ĐÔNG HỒ

Ấn nút này để cài đặt đồng hồ cho lò



- **HẸN GIỜ**

Ấn để lập chương trình nấu tự động bắt đầu tại một thời gian yêu cầu

- **KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH**

Chạm để khởi động chương trình nấu

Ấn để cài đặt chương trình nấu tự động khởi động tại một thời gian yêu cầu



- **HỦY/DỪNG**

Ấn để hủy cài đặt và reset lại lò trước khi cài đặt chương trình lò

Ấn một lần nữa để tạm ngưng quá trình nấu hoặc ấn hai lần để hủy chương trình nấu

Nút này cũng được sử dụng để cài đặt khóa trẻ em

### CÁCH CÀI ĐẶT CÁC NÚT ĐIỀU KHIỂN LÒ

Mỗi khi ấn một nút, sẽ nghe thấy một tiếng beep để xác nhận nút ấn

Sau khi một chương trình nấu kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng beep chỉ ra đã “Kết thúc” chương trình nấu trên màn hình để nhắc người sử dụng. Bấm bất kỳ nút nào hoặc mở cửa lò để tắt âm thanh này trước khi cài đặt chức năng khác

### CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ

Đồng hồ hiển thị giờ 24 giờ. Để kiểm tra thời gian trong quá trình lò đang hoạt động, ấn nút ĐỒNG HỒ (CLOCK), sau đó thời gian sẽ hiển thị một lúc trên màn hình

VÍ DỤ: Quý khách muốn cài đặt đồng hồ lò vào lúc 8:30

1. Ấn nút ĐỒNG HỒ
2. Xoay nút Time /Menu để cài đặt 8 giờ
3. Ấn nút ĐỒNG HỒ
4. Xoay nút Time/Menu để cài đặt phút
5. Ấn nút ĐỒNG HỒ để xác định cài đặt

## NẤU VỚI CHẾ ĐỘ VI SÓNG

Để nấu ở chế độ vi sóng, chỉ cần ấn nút POWER một vài lần để cài đặt công suất nấu, và sau đó sử dụng nút TIME/MENU để cài đặt giờ nấu mong muốn. Thời gian nấu dài nhất là 95 phút

Lựa chọn mức độ điện bằng cách ấn nút POWER

ẤN NÚT POWER	MÀN HÌNH	CÔNG SUẤT NẤU
Một lần	100	100%
Hai lần	80	80%
3 lần	60	60%
4 lần	40	40%
5 lần	20	20%
6 lần (cài đặt bộ định thời)	0	0%

VÍ DỤ: Quý vị muốn nấu trong vòng 1 phút và công suất vi sóng là 60%

- Án nút POWER vài lần để chọn 60%
- Xoay nút MENU/TIME để chọn 00:01
- Án nút KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH

## NUỚNG

Thời gian nấu lâu nhất là 95 phút. Chế độ nướng đặc biệt hữu ích cho các miếng thịt, bít tết, thịt miếng, thịt nướng xiên, xúc xích, miếng thịt gà dày. Nó cũng phù hợp cho món sandwich nóng và món nấu với bánh mì vụn (au gratin)

Ví dụ, giả sử quý vị muốn nướng trong 12 phút

- Án nút NGƯNG/HỦY
- Án nút NUỚNG
- Xoay nút TIME/MENU tới 12:00
- Án nút KHỞI ĐỘNG

## KẾT HỢP 1

Thời gian nấu lâu nhất là 95 phút

30% để nấu bằng chế độ vi sóng, 70% nấu bằng chế độ nướng. Sử dụng đối với các món cá, khoai tây hoặc món nấu với bánh mì vụn (au gratin)

VÍ DỤ: Giả sử quý vị muốn nấu kết hợp 1 trong 25 phút

- Án nút COMBI một lần
- Xoay BỘ ĐỊNH THỜI tới 25:00
- Án nút KHỞI ĐỘNG

## KẾT HỢP 2

Thời gian nấu lâu nhất là 95 phút

55% để nấu bằng chê độ vi sóng, 45% nấu bằng chê độ nướng. Sử dụng đối với các món bánh pudding ốp lết, khoai tây nướng và thịt gia cầm

VÍ DỤ: Giả sử quý vị muốn nấu kết hợp 2 trong 12 phút

- Án nút COMBI hai lần
- Xoay BỘ ĐỊNH THỜI tới 12:00
- Án nút KHỞI ĐỘNG

## RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG

Lò cho phép chức năng rã đông thực phẩm theo trọng lượng thực phẩm đưa vào lò. Thời gian rã đông và mức công suất sẽ được cài đặt tự động một lần theo danh mục thực phẩm và trọng lượng đã được lập trình. Trọng lượng thực phẩm đông lạnh từ 100g tới 1800 g

VÍ DỤ: Giả sử quý vị muốn rã đông 600g tôm

- Án nút NGUNG/DÙNG
- Án nút RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG
- Án nút ĐIỀU CHỈNH TRỌNG LƯỢNG để chọn trọng lượng thức ăn sẽ được rã đông
- Án nút KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH

GHI CHÚ: Lò sẽ ngưng trong quá trình rã đông để người sử dụng lật thực phẩm để có thể rã đông đều và án nút KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH để tiếp tục rã đông nốt thời gian còn lại

## CHỨC NĂNG HẸN GIỜ

Chức năng này cho phép quý vị cài đặt chương trình nấu bắt đầu tại một thời điểm mong muốn

VÍ DỤ: Giả sử thời gian hẹn giờ là 9:00 và quý vị muốn khởi động lò bắt đầu nấu vào lúc 11:30

- Nhập chương trình nấu ăn mong muốn
- Án nút HẸN GIỜ một lần
- Xoay nút MENU/TIME để cài đặt số 11:00
- Án nút HẸN GIỜ một lần
- Xoay nút MENU/TIME để cài đặt phút chỉ số 11
- Án nút KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH một lần

GHI CHÚ: Sau khi cài đặt xong chức năng HẸN GIỜ, quý vị không thể vận hành bất kỳ nút nào ngoại trừ kiểm tra giờ đã cài đặt trước bằng cách án nút HẸN GIỜ và hủy chức năng này bằng cách án nút NGUNG/DÙNG. Vào lúc 11:30, chương trình nấu mong muốn sẽ tự động khởi động.

## MENU TỰ ĐỘNG

Đối với các loại thức ăn hoặc cách nấu dưới đây, quý vị không cần phải cài đặt công suất và thời gian. Chỉ cần cài đặt loại thức ăn muốn nấu và trọng lượng của loại thức ăn đó. Lò sẽ hoạt động sau khi quý vị chạm vào nút KHỞI ĐỘNG

Quý vị có thể lật thức ăn vào giữa thời gian nấu để đảm bảo độ đồng đều

Ví dụ, để nấu 300g pizza

1. Vặn nút Time/Menu theo chiều kim đồng hồ để chọn pizza, là một trong 5 loại thực phẩm có sẵn trên Menu tự động

2. Án nút ĐÒNG HỒ để trọng lượng hoặc dung tích thực phẩm  
 3. Án nút Khởi động/Khởi động nhanh

MÃ	THỰC PHẨM	
01	Sữa/Cà phê (200ml/ly)	1. Đối với sữa/cà phê và khoai vây, màn hình sẽ chỉ số lần phục vụ thay vì trọng lượng khi án nút ĐIỀU CHỈNH TRỌNG LƯỢNG
02	Cơm (g)	2. Đối với thức ăn 7,8,9 trong danh sách, lò ngưng trong quá trình nấu, và sẽ có tiếng beep nhắc quý vị mở cửa lò và lật thức ăn để thức ăn chín đều
03	Mỳ ý (g)	
04	Khoai tây (230 g mỗi lần)	
05	Hâm nóng tự động (g)	3. Kết quả nấu tự động tùy thuộc vào các yếu tố như dao động điện áp, hình dáng và kích thước của thức ăn, sở thích cá nhân như độ chín của những loại thức ăn cụ thể và thậm chí là cách đặt thức ăn trong lò. Nếu quý vị thấy có chút không hài lòng về kết quả nấu, vui lòng điều chỉnh thời gian nấu theo yêu cầu
06	Cá (g)	
07	Gà (g)	
08	Thịt bò/Thịt cừu (g)	4. Đối với món mỳ ý, cho thêm nước trước khi nấu
09	Thịt xiên (g)	

Tuy nhiên, xin lưu ý là kết quả nấu tự động tùy thuộc vào các yếu tố như dao động điện áp, hình dáng và kích thước của thức ăn, sở thích cá nhân như độ chín của những loại thức ăn cụ thể và thậm chí là cách đặt thức ăn trong lò. Nếu quý vị thấy có chút không hài lòng về kết quả nấu, vui lòng điều chỉnh thời gian nấu theo yêu cầu

#### NẤU NHANH

Lò sẽ vận hành ở mức công suất cao (100% công suất điện) đối với Chương trình nấu NHANH

Đơn giản thực hiện bằng án nút này một vài lần để cài đặt thời gian và lò sẽ bắt đầu nấu với công suất tối đa ngay lập tức.

THỜI GIAN	SỐ LẦN ÁN NÚT NẤU NHANH
0:30	Một lần
1:00	Hai lần
1:30	Ba lần
....	...
12:00	15 lần

Ví dụ, để cài đặt lò nấu trong 2 phút sử dụng chức năng này

- Án nút NGUNG/DÙNG
- Án nút KHỞI ĐỘNG 4 lần, lò sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức ở công suất điện tối đa

## **KHÓA TRẺ EM**

Sử dụng chức năng này để ngăn ngừa vận hành lò không có sự giám sát của trẻ nhỏ. Chức năng KHÓA TRẺ EM sẽ hiển thị trên màn hình và lò sẽ không thể vận hành khi chức năng KHÓA TRẺ EM được cài đặt.

Để cài đặt chức năng KHÓA TRẺ EM: Án và giữ nút NGƯNG/DÙNG 3 giây sẽ có một tiếng beep và đèn chỉ chức năng KHÓA bật sáng

Để hủy chức năng KHÓA TRẺ EM: Án và giữ nút NGƯNG/DÙNG trong 3 giây cho tới khi biểu tượng khóa biến mất trên màn hình

## **LÀM VỆ SINH VÀ CHĂM SÓC LÒ**

1. Tắt lò và rút dây cắm điện khỏi ổ cắm trước khi làm vệ sinh
2. Lấy hết các đồ ở trong lò ra. Khi có thức ăn hoặc chất lỏng bám vào thành lò, sử dụng một khăn ẩm để lau. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Tránh sử dụng phun nước hoặc các dụng cụ vệ sinh cứng vì chúng có thể làm gỉ màu, xước hoặc mờ bề mặt cửa lò
3. Bề mặt bên ngoài nên được vệ sinh bằng khăn ẩm. Để không làm hư hỏng các bộ phận vận hành bên trong lò, không nên sử dụng nước để lau lỗ thông gió
4. Lau hai bên cửa và cửa sổ, các gioăng cửa và phần bên cạnh thường xuyên bằng khăn ẩm để loại bỏ hết các phần thức ăn bám vào. Không sử dụng chất tẩy rửa có đặc tính ăn mòn
5. Không được phép làm uớt bằng điều khiển. Làm vệ sinh bằng giẻ mềm và ẩm. Khi lau bằng điều khiển, hãy để cửa lò mở để ngăn lò không bị bật lên ngẫu nhiên
6. Nếu hơi tích tụ bên trong hoặc xung quanh phía bên ngoài cửa, lau bằng khăn khô. Hiện tượng này có thể xuất hiện khi lò vi sóng được vận hành ở điều kiện độ ẩm cao. Trong những trường hợp này, đây là một hiện tượng bình thường.
7. Thỉnh thoảng cần phải tháo khay thủy tinh ra để rửa. Rửa khay bằng nước sủi bọt hoặc nước rửa chén
8. Vòng trục lăn và sàn lò nên được vệ sinh thường xuyên để tránh gây ra tiếng ồn lớn. Đơn giản bằng cách lau bì mặt dưới của lò bằng chất tẩy rửa nhẹ. Vòng trục lăn có thể được rửa bằng nước sủi bọt hoặc nước rửa chén nhẹ. Khi tháo vòng trục lăn khỏi sàn bên trong lò để làm vệ sinh, hãy đảm bảo là lắp lại đúng vị trí
9. Để loại bỏ mùi trong lò bằng cách đặt một bát nước pha với nước cốt và vỏ chanh trong lò vi sóng, bật nấu ở chế độ vi sóng trong 5 phút. Sau đó lau kỹ và khô bằng giẻ mềm.
10. Khi cần phải thay bóng đèn lò, vui lòng liên hệ với đại lý bán lò để thực hiện việc này
11. Lò phải được vệ sinh thường xuyên và cẩn bám thức ăn cần phải được loại bỏ. Việc không duy trì lò trong điều kiện sạch sẽ có thể dẫn tới làm xuống cấp bề mặt lò và gây tổn hại nghiêm trọng đến tuổi thọ của lò và có thể dẫn tới trường hợp nguy hiểm
12. Không được vứt bỏ thiết bị này vào thùng rác sinh hoạt, cần phải xử lý bởi trung tâm xử lý rác thải chuyên môn của chính quyền

## **TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ**

### **NẾU LÒ KHÔNG HOẠT ĐỘNG**

1. Kiểm tra đảm bảo lò đã được cắm dây đúng cách. Nếu dây cắm không đúng cách, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm và đợi 10 giây và sau đó cắm lại.
2. Kiểm tra cầu trì và bộ ngắt mạch. Nếu những thiết bị này đã hoạt động đúng, kiểm tra đầu ra điện bằng một thiết bị khác
3. Kiểm tra để đảm bảo rằng bảng điều khiển đã được lập trình đúng và bộ định thời đã được cài đặt
4. Kiểm tra đảm bảo cửa đã đóng hoàn toàn cùng với hệ thống khóa an toàn cửa.

Nếu không, điện năng vi sóng sẽ không thể hoạt động trong lò

**NÉU TẮT CẢ NHỮNG TRƯỜNG HỢP TRÊN ĐÃ ĐƯỢC KIỂM TRA ĐỂ LOẠI BỎ NGUYÊN NHÂN, HÃY LIÊN LẠC VỚI KỸ THUẬT VIÊN CÓ CHUYÊN MÔN. KHÔNG ĐƯỢC TỰ Ý ĐIỀU CHỈNH HOẶC SỬA LÒ.**

**cata** C



Nhà phân phối chính thức CATA tại thị trường Việt Nam  
Công Ty CP Thương Mại Dịch Vụ Đất Mới (ALC)  
Lô B2, Đường C2, KCN Cát Lái, Cụm 2, P.Thạnh Mỹ Lợi, Q.2, TP HCM  
T: 0837 425 107      F: 0837 425 437  
[www.Catavn.com](http://www.Catavn.com)