

Hướng dẫn sử dụng lò vi sóng

Bosch BFL634GS1B, BFR634GS1B, BFL634GB1B



DỤNG Ý SỬ DỤNG

- Xin vui lòng đọc kĩ những hướng dẫn sử dụng dưới đây. Chỉ như vậy bạn mới có thể vận hành thiết bị của mình một cách an toàn và chính xác. Cho mục đích sử dụng về sau hay cho/tặng sản phẩm cho người khác, xin vui lòng gửi kèm tài liệu hướng dẫn và chỉ dẫn lắp đặt này.
- Sản phẩm được thiết kế để sử dụng trong bếp. Quan sát những chỉ dẫn lắp đặt đặc biệt.
- Kiểm tra kĩ lưỡng sản phẩm sau khi mở bao bì.
- Không được kết nối với nguồn điện nếu có dấu hiệu hư hỏng trong quá trình vận chuyển..
- Chỉ nhân viên kỹ thuật mới được phép lắp đặt sản phẩm. Nhà sản xuất sẽ không bảo hành cho các thiết bị có kết nối không đúng.
- Thiết bị này chỉ được sử dụng cho các công việc trong gia đình, chỉ sử dụng cho việc chuẩn bị đồ ăn và đồ uống và phải được giám sát trong suốt quá trình vận hành. Chỉ sử dụng trong nhà.
- Trẻ em trên 8 tuổi, những người bị suy giảm chức năng tâm sinh lý hay suy giảm thể chất hoặc những người thiếu kinh nghiệm cũng như sự hiểu biết về sản phẩm đều có thể sử dụng sản phẩm này trừ khi có người hướng dẫn hoặc giám sát
- Không để trẻ em chơi đùa với sản phẩm
- Không để trẻ em làm vệ sinh sản phẩm trừ những trẻ em từ 8 tuổi trở lên và phải có người giám sát.
- Giữ dây nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi

- Lắp đúng các phụ kiện đi kèm (xem phần lắp đặt các phụ kiện trong hướng dẫn này)



Thông tin an toàn quan trọng

Thông tin chung

Cảnh báo

Nguy cơ hỏa hoạn

- Không cất các đồ dễ cháy vào bên trong khoang lò.
- Không mở cửa lò khi có khói ở bên trong. Lúc đó hãy tắt lò và rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì.
- Sử dụng sản phẩm cho bất kì mục đích nào
- khác với các mục đích nêu trên đều rất nguy hiểm và có thể gây hại.
- Sản phẩm không được dùng cho các điều sau đây: Sấy khô đồ ăn hay quần áo, làm khô dép, ngũ cốc hay ruột gối, bột biển, quần áo ướt hay những thứ tương tự.
- Ví dụ, dép, ngũ cốc hay ruột gối đều có khả năng bắt lửa gây cháy ngay cả sau rất nhiều giờ. Thiết bị chỉ nên được sử dụng để chuẩn bị đồ ăn hoặc đồ uống
- Thức ăn có thể bắt lửa. Không bao giờ đun nóng đồ ăn trong các hộp giữ nhiệt
- Không đun thức ăn trong các hộp đựng bằng nhựa, giấy hoặc các thiết bị dễ bắt lửa khác.
- Không đặt giờ nấu quá so với thời gian cần thiết. Làm theo chỉ dẫn trong cuốn sách này.
- Không sử dụng lò vi sóng cho thực phẩm khô
- Không rã đông hoặc đun nóng những đồ ăn có chứa quá ít nước, ví dụ : bánh mỳ, ở trong 1 mức nhiệt quá cao và quá lâu
- Dầu ăn cũng có thể bắt lửa. Không dùng lò vi sóng đun nóng dầu ăn

Cảnh báo

Nguy cơ bỏng

- Các phụ kiện và giá lò sẽ trở nên rất nóng khi sử dụng. Luôn luôn đeo găng tay khi lấy các phụ kiện hoặc giá lò trong khoang lò.
- Hơi cồn có thể bắt lửa trong khoang lò. Không bao giờ chuẩn bị các thức ăn có chứa 1 lượng lớn cồn. Chỉ sử dụng 1 lượng nhỏ đồ uống với 1 mức cồn nhất định.
- Cẩn thận khi mở cửa lò.
- Các bộ phận dẫn có thể rất nóng trong quá trình vận hành. Không bao giờ chạm vào các phần đó. Giữ trẻ em ở nơi an toàn
- Khi mở cửa lò, hơi nóng có thể thoát ra ngoài. Mở cửa lò cẩn thận.
- Nước trong khoang lò nóng có thể tạo thành hơi nước nóng gây bỏng. Không bao giờ đổ nước nóng vào khoang lò.
- Các thực phẩm có vỏ hoặc da có thể bị nổ trong hoặc sau khi làm nóng. Không nấu trứng còn nguyên vỏ, sò hay động vật giáp xác. Chích lòng đỏ trứng gà khi nướng bánh. Với các thực phẩm có vỏ như táo, cà chua, khoai tây hay xúc xích cũng cần được chích trước khi làm nóng
- Không làm nóng đồ ăn của trẻ em trong hộp kín. Hãy mở nắp, khuấy hay lắc chúng sau khi đồ ăn đã được làm nóng. Kiểm tra lại nhiệt độ đồ ăn trước khi cho trẻ nhỏ sử dụng.
- Thực phẩm khi đã làm nóng sẽ tỏa nhiệt làm cho hộp chứa rất nóng vì vậy luôn sử dụng găng tay để lấy chúng hay các phụ kiện ra khỏi khoang lò
- Các hộp kín có thể bị vỡ khi đồ ăn được làm nóng. Nên cần tuân thủ theo đúng hướng dẫn sử dụng này. Luôn dùng găng tay để lấy đồ ăn đã chín ra khỏi lò.
- Khi mở cửa lò hơi nóng sẽ thoát ra ngoài vì vậy phải thật cẩn thận và giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn
- Nước có thể đạt tới nhiệt độ sôi mà không thấy xuất hiện bong bóng trên bề mặt như thông thường. Thậm chí hộp chưa chỉ rung nhẹ và nướng nóng có thể bất ngờ sôi lên và bắn tung tóe. Vì vậy hãy luôn đặt một cái thìa trong hộp chứa để tránh điều này

Cảnh báo

Nguy cơ chấn thương

- Không sử dụng dao cạo kính, đồ vật sắc nhọn hay dung dịch vệ sinh có tính ăn mòn để làm vệ sinh sản phẩm.

- Nồi nấu/hộp chứa không phù hợp có thể bị nứt khi sử dụng. Vì vậy cần sử dụng đúng theo hướng dẫn này.

Cảnh báo

Nguy cơ điện giật

- Các sửa chữa không đúng thực sự rất nguy hiểm. Mọi sửa chữa phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật hoặc người am hiểu về sản phẩm. Nếu sản phẩm gặp phải sự cố hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì và gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng.
- Vỏ dây nguồn có thể bị cháy khi chạm vào các bộ phận còn nóng của lò. Vì vậy, cần giữ nó ở khoảng cách an toàn.
- Không sử dụng các chất vệ sinh có áp suất cao hoặc dạng hơi nước
- Trước khi thay bóng đèn bên trong khoang lò cần phải rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì để đảm bảo an toàn.
- Sản phẩm bị lỗi có thể gây giật điện. Không sử dụng sản phẩm khi có lỗi mà hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì rồi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.
- Sản phẩm hoạt động với mức hiệu điện thế cao nên không được tháo bỏ các vỏ bọc
- Chỉ sử dụng nhiệt kế thịt như đã được đề xuất cho sản phẩm này vì nếu sử dụng nhiệt kế không phù hợp có thể sẽ gây hư hỏng

Cảnh báo

Nguy cơ cháy nổ

- Chất lỏng hoặc thức ăn có thể phát nổ khi được đựng trong hộp đóng nắp quá chặt
- Vì vậy không nên đun nóng thức ăn được đặt trong hộp có nắp đóng quá chặt.
- Cảnh báo
- Rủi ro do hiện tượng từ
- Nam châm vĩnh cửu được sử dụng bên trong bảng điều khiển hoặc bên trong các chi tiết và có thể gây ảnh hưởng đến các mô-đen,

Cảnh báo

Nguy cơ gây hại đến sức khỏe

- Bề mặt lò có thể bị hư hỏng nếu không được vệ sinh đúng cách. Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài. Vệ sinh sạch sẽ sản phẩm theo các hướng dẫn và loại bỏ thực phẩm còn dư ngay sau khi nấu. Luôn giữ khoang lò và cửa cũng như sản phẩm được sạch sẽ. Xem phần hướng dẫn vệ sinh sản phẩm
- Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài nếu cửa bị hỏng. Không sử dụng lò trong trường hợp này mà hãy liên lạc bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi
- Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài mà không có bất kỳ vỏ bọc nào. Không được tháo vỏ bọc. Với bất kỳ sự bảo dưỡng hay sửa chữa hãy liên hệ bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.



NGUYÊN NHÂN GÂY HƯ HỎNG

Cảnh báo!

- Sự tạo ra tia lửa: Đồ bằng kim loại (ví dụ thìa để trong cốc thủy tinh) phải được giữ khoảng cách tối thiểu là 2 cm với các cạnh bên và cửa lò nướng. Các tia lửa có thể gây ra nhưng hư hại không thể khắc phục với các tấm kính trên cửa.
- Không đặt các phụ kiện như khay nướng, giấy thấm dầu mỡ, nhôm lá hay hộp đựng trên sàn khoang lò vì điều này sẽ gây ra sự tích tụ nhiệt dẫn tới thời gian nấu không còn chính xác và lớp men sẽ bị phá hỏng
- Không cho nước vào trong khoang lò khi nó còn nóng vì sẽ gây ra sự bốc hơi. Nhiệt độ thay đổi có thể là nguyên nhân phá hỏng lớp men bên trong khoang lò
- Không cất trữ các thực phẩm ẩm ướt bên trong khoang lò. Điều này sẽ gây hỏng lớp men
- Khi nướng bánh trái cây không nên sử dụng khay quá rộng vì nước từ trái cây sẽ nhỏ giọt ra từ khay và để lại vết bẩn không thể lau sạch bên trong khoang lò.
- Chỉ được phép làm mát lò khi cửa được đóng lại. Nếu mở hé cửa dù chỉ một chút thì các nút điều khiển phía trước có thể bị hỏng theo thời gian

- Cửa đóng không chặt khi nó rất bẩn và các vùng lân cận có thể bị hỏng. Vì vậy hãy luôn lau chùi vệ sinh sạch sẽ
- Hơi nóng có thể ngưng tụ bên trong khoang lò, trên cửa. Điều này là hoàn toàn bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động vi sóng. Để tránh sự ăn mòn hãy lau sạch sau mỗi lần sử dụng
- Không ngồi, đặt, treo bất cứ thứ gì đó lên cửa lò kể cả nồi nấu, các phụ kiện của lò.
- Việc lắp các phụ kiện vào khoang lò có thể gây xước bảng điều khiển khi đóng cửa lò. Vì vậy cẩn thận khi lắp đặt
- Không dùng tay nắm cửa để giữ sản phẩm vì nó không thể đỡ được trọng lượng của lò
- Vận hành sản phẩm khi không có đồ ăn trong lò sẽ dẫn tới quá tải vì vậy không bật lò khi trong lò không có đồ ăn trừ việc thử nghiệm đồ sành sứ trong thời gian ngắn(xem phần vi sóng, đồ sành sứ phù hợp)
- Không đặt mức công suất vi sóng quá cao. Chỉ sử dụng mức công suất dưới 600 W. Luôn luôn đặt túi bông ngô trên tấm kính chịu nhiệt. Nó có thể bắn ra ngoài nếu nấu quá tải

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Sự tiêu hủy thân thiện với môi trường

- Nhãn dán cho thấy sản phẩm sẽ được tiêu hủy theo một cách thân thiện với môi trường



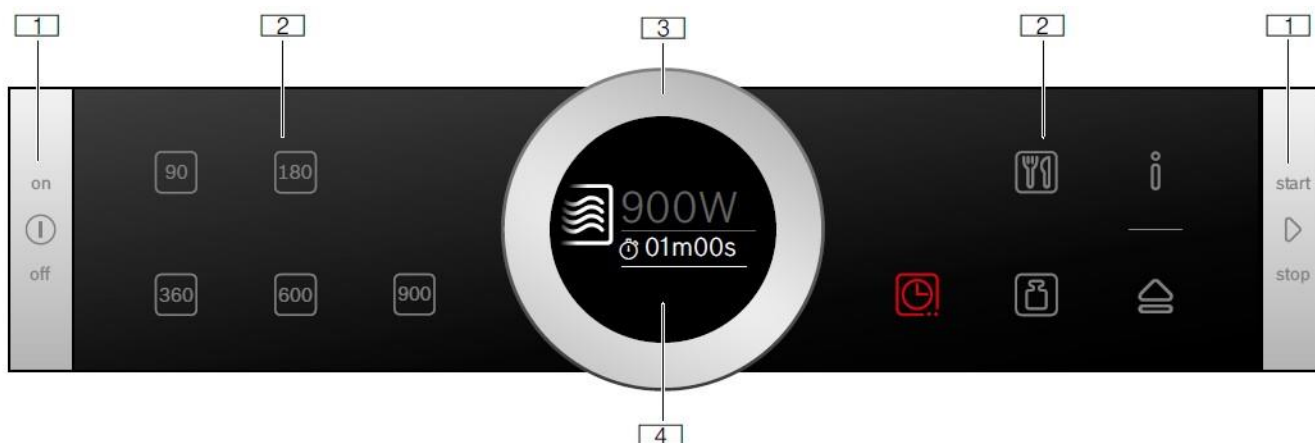
Thiết bị này được gắn nhãn với sự đồng ý của European Directive 2012/19/EU chú trọng đến những thiết bị điện đã qua sử dụng hướng theo tiêu chuẩn xử lý trên khắp Châu Âu.





Hiểu về thiết bị của bạn

Trong chương này, chúng tôi sẽ giải thích cho bạn về việc trưng bày và vận hành sản phẩm. Bạn sẽ tìm thấy rất nhiều chức năng của sản phẩm này. Lưu ý: Phụ thuộc vào từng mẫu sản phẩm mà các chi tiết và màu sắc có thể thay đổi.



① Nút tắt

Bật nút tắt ở bên tay trái hoặc tay phải của bảng điều khiển để khởi động thiết bị. Đối với những thiết bị không có mặt trước là thép không gỉ, hai vùng chạm của nút tắt này không có điểm lợc.

② Vùng chạm

Có nhiều bộ cảm biến bên dưới vùng chạm. Chỉ cần chạm vào biểu tượng để lựa chọn chức năng tương ứng.

③ Núm chọn chức năng

Núm chọn chức năng được thêm vào để bạn có thể lựa chọn bật nó sang trái hoặc phải. Sử dụng ngón tay bấm nhẹ nhàng theo hướng mà bạn muốn.

④ Hiển thị

Bạn có thể thấy những điều chỉnh hiện tại về các giá trị, sự lựa chọn hay các lưu ý trong phần trưng bày.



Điều khiển

Các chức năng riêng biệt này thích hợp cho rất nhiều mục đích sử dụng khác nhau. Bạn có thể cài đặt trực tiếp thiết bị của mình 1 cách rất đơn giản

Nút tắt và vùng chạm

Dưới đây là giải thích ngắn gọn về chức năng của nút tắt và vùng chạm

Nút tắt

| | | |
|---|--------------------|------------------------------|
|  | Bật/ Tắt | Bật và tắt thiết bị |
|  | Khởi động/dừng lại | Khởi động hoặc dừng vận hành |

Vùng chạm

| | | |
|---|-------------------|---|
| 90 | Mức công suất | Lựa chọn công suất 90W |
| 180 | Mức công suất | Lựa chọn công suất 180W |
| 360 | Mức công suất | Lựa chọn công suất 360W |
| 600 | Mức công suất | Lựa chọn công suất 600W |
| 900 | Mức công suất | Lựa chọn công suất 900W |
|  | Cài đặt thời gian | Lựa chọn cài đặt thời gian |
|  | Các chương trình | Lựa chọn các chương trình |
|  | Trọng lượng | Lựa chọn trọng lượng trong các chương trình |
|  | Thông tin | Các lưu { Giữ nút (tối thiểu 3 giây) để bật các cài đặt cơ bản |
|  | Mở cửa lò tự động | Mở cửa của thiết bị |

Vùng chạm có thể được thay đổi hay trưng bày tại mặt trước và có đèn báo hiệu màu đỏ.

Núm chọn chức năng

- Sử dụng núm chọn chức năng để thay đổi các điều chỉnh trong phần hiển thị.
- Trong hầu hết các danh sách lựa chọn, ví dụ: các chương trình, thì cái đầu tiên theo sau cái cuối cùng.

Hiển thị

- Phần hiển thị có cấu trúc riêng để bạn có thể chỉ cần đọc lướt qua trong bất kì tình huống nào
- Những gì mà bạn đang cài đặt là theo tiêu chuẩn và được hiển thị bằng các chữ cái màu trắng có gạch chân. Những tiêu chuẩn chung là các chữ cái màu xám.

| | |
|------------|--|
| Tiêu chuẩn | Những giá trị tiêu chuẩn có thể được thay đổi trực tiếp mà không cần được lựa chọn đầu tiên. Sau khi vận hành, thời gian nấu luôn đặt ở mức tiêu chuẩn. |
| Đặc biệt | Khi bạn thay đổi những giá trị tiêu chuẩn bằng núm chọn chức năng, chỉ những giá trị này mới xuất hiện |

Vòng tròn hiển thị

Vòng tròn hiển thị có thể được tìm thấy bên ngoài màn hình hiển thị

Nếu như bạn thay đổi lựa chọn, vòng tròn hiển thị sẽ cho bạn biết mình đang ở đâu trong danh sách chọn. Phụ thuộc vào vùng cài đặt và độ dài của danh sách chọn mà vòng tròn hiển thị sẽ có dạng tiếp nối hay được phân theo các đoạn.

Khi thời gian nấu gần hết, một đoạn màu đỏ sẽ biến mất theo mỗi giây và sau mỗi 1 phút, tất cả các đoạn màu đỏ sẽ lại sang đèn.

Thông tin thêm

Trong hầu hết các trường hợp, thiết bị này cung cấp các lưu { và thông tin thêm cho các hoạt động đã được nêu ra.

Chạm vào vùng. Lưu { sẽ hiện ra trên màn hình trong vài giây. Sử dụng núm chọn chức năng để kéo xuống xem hết các lưu {

Một vài lưu ý sẽ hiển thị 1 cách tự động, ví dụ như các xác nhận, hay cung cấp các chỉ dẫn và cảnh báo.

Các chức năng nấu chia ngăn

Các chức năng trong ngăn nấu giúp cho bạn dễ dàng hơn trong việc sử dụng thiết bị. Ví dụ như nó cho phép ngăn nấu sang đèn hơn so với những chỗ khác, và bộ phận quạt gió sẽ giúp đồ ăn của bạn không bị quá lửa.

Mở cửa lò tự động

Cửa lò sẽ tự động mở nếu bạn cài đặt chức năng này. Bạn hoàn toàn có thể mở cửa lò bằng tay.

Chức năng này không hoạt động khi không có nguồn điện và bạn phải mở bằng tay.

Lưu ý

- Nếu bạn mở cửa lò trong khi thiết bị đang vận hành, nó sẽ ngừng hoạt động.
- Khi bạn đóng cửa lò, việc vận hành không tiếp tục 1 cách tự động mà bạn phải kích hoạt lại bằng tay.
- Nếu như thiết bị không được sử dụng trong 1 thời gian dài, cửa lò sẽ mở sau 1 lúc khi khởi động lại.

Đèn bên trong lò

Khi bạn mở cửa lò, đèn bên trong lò sẽ sáng. Nếu như cửa lò mở lâu hơn 5 phút, đèn trong ngăn nấu sẽ tự động tắt. Khi chức năng mở cửa lò tự động hoạt động, đèn trong ngăn nấu sẽ lại sáng.

Đèn ở ngăn nấu sẽ được bật ngay khi thiết bị hoạt động trong tất cả các chế độ nấu. Khi quá trình hoạt động kết thúc, đèn sẽ tắt.

Quạt làm mát

Quạt làm mát sẽ hoạt động theo nhu cầu của bạn. Khí nóng sẽ thoát ra ngoài theo đường cửa lò.

Quạt làm mát có thể vẫn tiếp tục hoạt động cả sau khi lò vi sóng ngưng hoạt động.

Cảnh báo!

Không che đậy lỗ thông hơi nếu không thiết bị sẽ nóng lên gây cháy nổ.

Chú ý

- Thiết bị sẽ duy trì nhiệt độ mát khi vi sóng hoạt động. Tuy nhiên quạt làm mát vẫn sẽ hoạt động kể cả khi thiết bị không làm việc nữa..
- Sự ngưng tụ có thể có trên cửa sổ, tường hay trên sàn nhà. Điều này là bình thường và không hề ảnh hưởng đến việc vận hành của thiết bị. Lau đi phần ngưng tụ sau quá trình nấu ăn



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Trước khi sử dụng thiết bị mới mua về, bạn phải cài đặt một số chức năng cơ bản.

Sử dụng lần đầu

Sau khi kết nối thiết bị với nguồn điện, các cài đặt cơ bản cho lần đầu sử dụng sẽ có trên màn hình hiển thị. Chỉ dẫn. sẽ xuất hiện sau vài giây.

Chú ý: Bạn có thể thay đổi các cài đặt này bất cứ lúc nào. → Xem phần “cài đặt cơ bản” trang 14.

Lựa chọn ngôn ngữ

1. Mở nút chọn chức năng để lựa chọn ngôn ngữ theo yêu cầu.

2. Nhấn vùng  để xác nhận
Các cài đặt tiếp theo sẽ xuất hiện

Cài đặt thời gian

1. Sử dụng núm chọn chức năng để cài đặt thời gian.

2. Nhấn vùng  để xác nhận.

Một lưu { sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị để xác nhận những cài đặt đầu tiên đã hoàn thành.



Vận hành thiết bị

Bạn đã được biết về các chức năng điều khiển và cách chúng hoạt động. Bây giờ chúng tôi sẽ giải thích cho bạn cách cài đặt thiết bị của mình. Bạn sẽ biết cách bật/tắt thiết bị hay cách lựa chọn các chế độ hoạt động.

Bật và tắt thiết bị

Trước khi cài đặt, bạn phải bật thiết bị lên.

Chú ý: Bộ chỉnh giờ vẫn có thể được cài đặt khi thiết bị tắt. Một số chức năng hiển thị và lưu { vẫn được bật khi thiết bị không hoạt động.


Tắt thiết bị khi không sử dụng. Nếu không có cài đặt nào được vận hành trong 1 thời gian dài, thiết bị sẽ tự động tắt đi.

Bật thiết bị

Nhấn nút bật/tắt  để khởi động thiết bị

Tất cả vùng chạm có đèn màu đỏ. Logo The Bosch xuất hiện trong bảng hiển thị, theo sau là công suất tối đa.

Thiết bị đã sẵn sàng sử dụng

Vùng  có đèn màu đỏ.

Phần cài đặt từng chế độ vận hành sẽ có trong các chương sau.

Tắt thiết bị

Nhấn nút bắt/tắt  để tắt thiết bị

Bất kì chức năng nào đang hoạt động cũng sẽ dừng lại.

Thời gian xuất hiện trong bảng hiển thị.

Chú ý: bạn có thể cài đặt thời gian có hiển thị trên màn hình hay không trong phần cài đặt cơ bản ngay cả khi thiết bị không hoạt động


Hoạt động

Một số bước vận hành là giống nhau trong tất cả các chế độ. Dưới đây là một số bước vận hành cơ bản.


Bắt đầu hoạt động

Bạn phải nhấn nút khởi động/dừng lại  để bắt đầu quá trình hoạt động.

Sau khi khởi động chương trình, các cài đặt sẽ hiển thị trên bảng cùng với vòng tròn hiển thị cho biết thời gian nấu đang đếm ngược.

Chú ý: Nếu như việc vận hành bị dừng lại do cửa lò đang bị mở, phải đóng cửa lò sau đó nhấn nút khởi động/dừng lại  để bắt đầu lại.

Tạm dừng hoạt động

Bạn có thể tạm dừng và khởi động lại thiết bị bằng cách nhấn nút khởi động/dừng lại 

Chú ý

- Mở cửa lò cũng làm dừng quá trình hoạt động.
- Quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy sau khi quá trình hoạt động bị tạm dừng hoặc dừng hẳn.

Lựa chọn chế độ vận hành


Sau khi thiết bị được bật, chế độ vận hành mặc định sẽ được hiển thị. Bạn có thể bắt đầu cài đặt ngay lập tức.

Nếu bạn muốn lựa chọn 1 chế độ vận hành khác, tìm hiểu thông tin về chế độ đó trong chương thích hợp.

Làm theo các bước sau:

1. Chạm vào vùng thích hợp
2. Bật nút chọn chức năng để lựa chọn tiêu chuẩn
3. Nếu cần thiết, thay đổi các cài đặt khác.

Để làm điều này, chạm vào vùng thích hợp và sử dụng nút chọn chức năng để lựa chọn các giá trị tương ứng.

4. Nhấn nút khởi động/dừng lại  để bắt đầu. Thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động.



Lò vi sóng

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để nấu, hâm nóng hoặc rã đông thức ăn 1 cách nhanh chóng.

Để sử dụng lò vi sóng 1 cách tốt nhất, xin hãy quan sát kỹ các lưu ý trong vùng nấu và nắm

vững các bảng ứng dụng ở cuối của quyển sách hướng dẫn này

Vùng nấu

Không phải tất cả vùng nấu đều có song vi. Chỉ sử dụng vùng nấu có song vi để thức ăn của bạn được đun nóng và thiết bị sẽ không hư hỏng.

Vùng nấu thích hợp

Vùng nấu chống nhiệt nếu được làm từ thủy tinh, sứ thủy tinh, vật cách điện, sứ hay nhựa cách nhiệt là thích hợp nhất. Những chất liệu này cho phép song vi đi xuyên qua được.

Bạn cũng có thể sử dụng các loại đĩa ăn. Điều này giúp bạn không phải chuyển thức ăn từ đĩa này sang đĩa khác. Bạn chỉ nên sử dụng vùng nướng với viền trang trí bằng vàng hay bằng bạc nếu như nhà sản xuất đảm bảo rằng chúng thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Vùng nấu không thích hợp

Vùng nấu bằng kim loại là không thích hợp. Kim loại không cho song vi đi qua. Thức ăn đựng trong đồ chứa bằng kim loại sẽ nhanh lạnh.

Cảnh báo!

Sự tạo ra tia lửa: Đồ bằng kim loại (ví dụ thìa để trong cốc thủy tinh) phải được giữ khoảng cách tối thiểu là 2 cm với các cạnh bên và cửa lò nướng. Các tia lửa có thể gây ra nhưng hư hại không thể khắc phục với các tấm kính trên cửa.

Thử vùng nấu

Không bật lò vi sóng khi không có thức ăn bên trong lò. Chỉ được phép kiểm tra lò trong vài giây.

Nếu như bạn không chắc vùng nấu của bạn có thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay

không, hãy thử các bước sau:

1. Đun nóng vùng nấu ở công suất tối đa từ 30 giây đến 1 phút
2. Kiểm tra nhiệt độ của vùng nấu trong thời gian này.

Khi chạm vào thấy vùng nấu nóng hay lạnh.

Vùng nấu không thích hợp là vùng nấu quá nóng và phát ra tia lửa.

Trong trường hợp này, dừng việc kiểm tra lại.

Cài đặt công suất vi sóng

Lò vi sóng có sẵn công suất như sau:

| Công suất | Thức ăn | Thời gian tối đa |
|-----------|--------------------------------------|------------------|
| 90 W | Rã đông các loại thực phẩm nhẹ | 1h30p |
| 180 W | Rã đông và nấu liên tục | 1h30p |
| 360 W | Nấu thịt và đun nóng các thức ăn nhẹ | 1h30p |
| 600 W | Đun nóng và nấu chín thức ăn | 1h30p |
| 900 W | Đun các chất lỏng | 30p |

Giá trị mặc định:

Thiết bị này cung cấp 1 mức thời gian mặc định cho từng loại công suất. Bạn có thể để như vậy hoặc thay đổi trong vùng chọn thích hợp.

Cài đặt lò vi sóng


Ví dụ: Lò vi sóng có công suất 600W, nấu trong khoảng thời gian 5p

1. Nhấn nút bật/tắt  trên thiết bị.

Thiết bị đã sẵn sàng sử dụng. Công suất tối đa đã được hiển thị mặc định. Bạn có thể thay đổi bất cứ lúc nào.


2. Chạm vào vùng công suất muốn chọn.



Công suất và thời gian nấu mặc định được hiển thị,  sáng đèn màu đỏ.

3. Sử dụng núm chọn chức năng để lựa chọn thời gian theo ý muốn.



4. Nhấn nút khởi động/dừng lại  để bắt đầu cho thiết bị hoạt động.



Thời gian nấu đếm ngược được hiển thị.

Lưu ý



- Khi bạn bật thiết bị, công suất cao nhất luôn có trên bảng hiển thị để gợi ý.
- Nếu bạn mở cửa lò trong khi thiết bị đang hoạt động, quạt làm mát vẫn tiếp tục chạy.

Hết thời gian nấu

Có âm thanh báo tín hiệu. Quá trình hoạt động dừng

Để dừng tín hiệu sớm: Chạm vào vùng 

Nhấn nút bật/tắt  để tắt thiết bị.

Chú ý: Sau khi chạm vào nút , chức năng chỉnh giờ sẽ xuất hiện và sau 1 thời gian ngắn sẽ tự động tắt. Nhấn nút  để lựa chọn gia tăng thêm thời gian nấu.

Thay đổi thời gian nấu

Có thể thay đổi bất cứ lúc nào


Sử dụng núm chọn chức năng để thay đổi. Quá trình hoạt động sẽ tiếp tục.

Thay đổi công suất

Có thể thay đổi bất cứ lúc nào

Chạm vào vùng chọn thích hợp

Thời gian nấu không thay đổi. Quá trình hoạt động sẽ tiếp tục

Chú ý: Nếu như thời gian cài đặt vượt quá công suất 900W, nó sẽ tự động giảm. Quá trình hoạt động sẽ dừng lại. Nhấn nút bật/tắt  để khởi động lại.


Bộ chỉnh giờ

Có thể sử dụng như đồng hồ trong bếp. Bộ chỉnh giờ hoạt động bên cạnh các cài đặt khác. Bạn có thể cài đặt nó bất cứ lúc nào kể cả khi thiết bị không hoạt động. Nó có âm thanh tín hiệu riêng nên bạn sẽ biết được đâu là bộ chỉnh giờ, đâu là khi thời gian nấu đã hết.

Cài đặt thời gian

Tối đa là 24 tiếng.

Giá trị càng cao, thời gian nghỉ giữa các lần càng lâu

1. Chạm vào vùng 

Thời gian sẽ được hiển thị


2. Sử dụng núm chọn chức năng để cài đặt thời gian.




3. Nhấn vùng  để khởi động.

Chú ý: Bộ chỉnh giờ cũng sẽ hoạt động sau đó vài giây.


Thời gian đếm ngược. Bảng sẽ hiển thị sau 1 thời gian ngắn. Một biểu tượng thời gian cũng được hiển thị kèm.

Khi hết thời lượng, một chú ý sẽ xuất hiện trên bảng hiển thị và âm tín hiệu sẽ phát ra. Có thể tắt âm tín hiệu trước bằng cách nhấn nút .

Chú ý: Nếu 1 chế độ nấu với thời gian đã được cài đặt sẵn đang hoạt động, thời gian nấu sẽ sáng

Chạm vào vùng  để hiển thị thời gian. Thời lượng sẽ phát sáng trong 1 lúc và có thể bị thay đổi.

Thay đổi thời gian

Để thay đổi thời gian, nhấn vào vùng . Thời gian được hiển thị bằng màu trắng và tho tiêu chuẩn, có thể được thay đổi bằng nút chọn chức năng.

Hủy thời gian


Nếu bạn muốn hủy bỏ thời gian đã đặt, đặt thời lượng trên bộ chỉnh giờ về mức 0. Đèn sẽ không sáng khi thay đổi được áp dụng nữa.

Các chương trình

Bạn có thể chuẩn bị thức ăn 1 cách dễ dàng nhờ rất nhiều chương trình. Chọn 1 chương trình và nhập trọng lượng của đồ ăn. Sau đó thiết bị sẽ tự động áp dụng các cài đặt thích hợp nhất.

Cài đặt một chương trình

Ví dụ: chương trình “Rã đông bánh mỳ”, trọng lượng 250g

1. Nhấn nút bật/tắt  để khởi động thiết bị

Thiết bị đã sẵn sàng sử dụng.

2. Nhấn vào vùng 

Chương trình đầu tiên sẽ được hiển thị

3. Xoay núm chọn chức năng để lựa chọn chương trình theo { muốn.




4. Nhấn vùng chạm

Trọng lượng mặc định sẽ được hiển thị

5. Xoay núm chọn chức năng để lựa chọn



6. Nhấn nút khởi động/dừng lại  để bắt đầu

Thời gian đếm ngược sẽ được hiển thị.

Chú ý:

Thời gian nấu đã được tính toán cụ thể cho mỗi chương trình.

■ Đối với một vài món ăn, màn hình hiển thị sẽ cung cấp chỉ dẫn trong quá trình chuẩn bị. Làm theo các chỉ dẫn đó. Mở cửa lò để dừng quá trình hoạt động của lò. Sau khi đóng cửa lò, bắt đầu lại quá trình hoạt động. Nếu như bạn không đảo thức ăn, thì quá trình hoạt động sẽ tiếp tục cho tới khi kết thúc.

Thông tin về các chương trình

Đặt thức ăn vào khoang nấu lạnh.

Lấy thức ăn ra khỏi bao bì và cân trọng lượng của nó. Nếu như không thể nhập chính xác trọng lượng, hãy ước lượng gần đúng nhất.

Đối với các chương trình, luôn luôn sử dụng vùng nấu có vi sóng, ví dụ bằng thủy tinh hoặc bằng sứ. Quan sát các lưu ý trong bảng chương trình.

Sau các chú ý sẽ là 1 bảng chọn các loại thức ăn thích hợp với trọng lượng và vùng nấu.

Không thể cài đặt trọng lượng bên ngoài dãy trọng lượng.

Với nhiều món ăn, âm thanh báo hiệu sẽ kêu 1 vài lần. Đảo hoặc đảo thức ăn.

Rã đông:

- Nếu có thể hãy làm đông và bảo quản thực phẩm theo từng phần ứng với khối lượng ở nhiệt độ -18
- Đặt đồ ăn đông lạnh trong 1 mặt phẳng, ví dụ như đĩa thủy tinh hoặc đĩa cách nhiệt.
- Sau khi rã đông trong thiết bị, lấy thực phẩm ra ngoài và để quá trình rã đông tiếp tục cho tới khi đạt được nhiệt độ thích hợp.
- Bánh mỳ chỉ nên được rã đông ở 1 khối lượng vừa phải bởi nó rất dễ bị hỏng.
- Khi rã đông thịt hoặc gia cầm, chất lỏng sẽ chảy ra. Lấy sạch lượng chất lỏng đó ra và không được sử dụng chúng cho bất kì mục đích nào cũng như để chúng lẫn với các thực phẩm khác.
- Bỏ thực phẩm ra khỏi lò vi sóng.

Toàn bộ gia cầm nguyên con nên được đặt với phần ngực và da úp xuống dưới.

Các loại rau:

- Rau tươi: Cắt thành từng miếng nhỏ đều nhau. Cứ 100g rau thì cho khoảng 1 thìa nước.
- Rau đông lạnh: chương trình này chỉ thích hợp cho rau đã được chần, không phải rau đã qua sơ chế. Nó cũng không thích hợp cho các loại rau được dùng trong sốt kem. Thêm từ 1 đến 3 thìa nước. Không thêm nước vào rau bina và rau bắp cải tím.

Khoai tây:

- Luộc: Cắt thành từng miếng nhỏ đều nhau. Cứ 100g thì cho khoảng 1 thìa nước, nêm thêm muối.
- Luộc không bỏ vỏ: Sử dụng khoai có độ dày đều nhau. Rửa và chích vỏ khoai. Đặt khoai lên đĩa, không thêm nước.

Gạo:

- Không dùng gạo nâu
- Thêm nước gấp 2 hoặc 2,5 lần gạo.

Thời gian nghỉ

Một số món ăn cần để nguyên trong khoang lò khi quá trình hoạt động của lò kết thúc.

| Món ăn | Thời gian nghỉ |
|-----------|---|
| Rau | Khoảng 5p |
| Khoai tây | Khoảng 5p, ban đầu bỏ đi phần nước thừa |
| Gạo | 5-10p |

Bảng chương trình

| Tên chương trình | Đồ ăn thích hợp | Trọng lượng | Bề mặt nấu |
|------------------|--|--------------|--|
| Rã đông | | | |
| Bánh mỳ* | Nguyên cái, tròn hay dài, lát bánh mỳ ; bánh bông lan, bánh kem, | 0.20-1.50 kg | Đồ đựng nông và có nắp đậy Dùng khoang nấu trong lò |
| Thịt* | Cả miếng to, miếng thịt dẹt, thịt băm, thịt gà, thịt vịt | 0.20-2.00 kg | Đồ đựng nông và có nắp đậy Dùng khoang nấu trong lò |
| Cá * | Nguyên con, miếng phi-lê cá | 0.10-1.00 kg | Đồ đựng nông và có nắp đậy Dùng khoang nấu trong lò |
| Nấu | | | |
| Rau tươi** | Súp lơ, cà rốt, cải xoong,... | 0.15-1.00 kg | Đồ đựng có nắp Dùng khoang lò |
| Rau đông lạnh** | Súp lơ, cà rốt, cải xoong,... | 0.15-1.00 kg | Đồ đựng có nắp Dùng khoang lò |
| Khoai tây** | Luộc, luộc cả vỏ, cắt thành từng miếng bằng nhau | 0.20-1.00 kg | Đồ đựng có nắp Dùng khoang lò |
| Gạo** | Gạo | 0.05-0.30 kg | Đồ đựng có nắp Dùng khoang lò |

*) Quan sát các tín hiệu được đưa ra khi đến lúc phai lật thức ăn

***) Quan sát các tín hiệu được đưa ra khi đến lúc phai đảo thức ăn

Cài đặt cơ bản

Có rất nhiều cài đặt có sẵn để giúp bạn sử dụng thiết bị một cách hiệu quả và đơn giản

nhất. Bạn có thể thay đổi các cài đặt này bất cứ khi nào có thể.

Thay đổi các cài đặt cơ bản


Phải tắt thiết bị

1. Chạm vào vùng trong khoảng 3 giây. Chỉ dẫn sẽ hiển thị ngay sau đó


2. Hãy nhấn  vùng để xác nhận chỉ dẫn

Cài đặt ngôn ngữ sẽ xuất hiện đầu tiên.

3. Dùng núm chọn chức năng để thay đổi cài đặt theo ý muốn

4. Chạm vào vùng 

Cài đặt tiếp theo sẽ được hiển thị và có thể dùng bộ chọn quay để lựa chọn

5. Chạm vào vùng  để đi qua các cài đặt và dùng núm chọn chức năng để lựa chọn theo ý muốn.

6. Khi kết thúc, nhấn và giữ vùng trong khoảng 3 giây để xác nhận cá thay đổi.

Một chú ý sẽ được hiển thị xác nhận các cài đặt đã được lưu.

Hủy bỏ

Nếu như không muốn lưu thay đổi, bạn có thể nhấn nút bật/tắt để hủy bỏ. Một chú ý sẽ được hiển thị xác nhận các cài đặt sẽ không được lưu

Danh sách các cài đặt cơ bản

Phụ thuộc vào thiết bị của bạn mà không phải các cài đặt nào cũng áp dụng được.

| Cài đặt | Lựa chọn |
|----------|----------------------------|
| Ngôn ngữ | Cài đặt ngôn ngữ |
| Đồng hồ | Cài đặt thời gian hiện tại |

| | |
|--|---|
| Tín hiệu nghe thấy | Thời gian nấu ngắn Thời gian nấu trung bình* Thời gian nấu dài |
| Âm của nút nhấn | Bật Tắt* (luôn có âm nút bật/tắt) |
| Ánh sáng hiển thị | Có 5 mức độ Mức 3* |
| Đồng hồ | Bật* Tắt |
| Làm mờ thời gian ban đêm | Tắt** Bật(hiển thị được làm mờ từ 22h đến 6h sáng hôm sau) |
| Chế độ giới thiệu | Tắt* Bật (chỉ hiển thị trong vòng 3 phút khi thiết bị được cài đặt lại hay sử dụng cho lần đầu) |
| Những cài đặt của nhà máy | Cài đặt lại Không cài đặt lại* |
| * cài đặt của nhà máy (những cài đặt này sẽ thay đổi tùy thuộc vào chế độ của thiết bị) | |

Chú ý: những thay đổi về ngôn ngữ, âm thanh của nút bấm và độ sáng của màn hình hiển thị sẽ được áp dụng ngay lập tức. Còn tất cả các thay đổi khác sẽ được áp dụng chỉ sau khi được lưu.

Cắt nguồn điện



Kể cả khi nguồn điện bị cắt, những thay đổi bạn đã cài đặt cho thiết bị vẫn được giữ nguyên.

Chỉ những thay đổi áp dụng cho lần đầu sử dụng mới được tiến hành lại khi nguồn điện bị cắt.


Thay đổi thời gian

Nếu bạn muốn thay đổi thời gian, ví dụ từ mùa đông sang mùa hè, thì bạn phải thay đổi cài đặt cơ bản.

Phải tắt thiết bị.

1. Chạm vào vùng  trong khoảng 3 giây. Các lưu { của quá trình sẽ được hiển thị.
2. Nhấn vào vùng  để xác nhận các lưu {.

Cài đặt ngôn ngữ sẽ hiển thị đầu tiên

3. Chạm vào vùng .

Cài đặt cho đồng hồ xuất hiện

4. Xoay núm chọn chức năng để thay đổi thời gian.
5. Nhấn và giữ vùng trong khoảng 3 giây để xác nhận thay đổi.

Một lưu { sẽ hiển thị xác nhận những thay đổi đã được lưu lại.



Vệ sinh thiết bị

Với việc vệ sinh và chăm sóc cẩn thận, thiết bị của bạn sẽ luôn trông như mới và hoạt động tốt trong 1 khoảng thời gian dài. Chúng tôi sẽ giải thích cho bạn cách chăm sóc và vệ sinh thiết bị đúng.



Cảnh báo

Nguy cơ bỏng

Thiết bị sẽ rất nóng. Không bao giờ chạm vào bề mặt bên trong khoang nấu và các phần dẫn nhiệt. Luôn để thiết bị nguội bớt và giữ trẻ em ở nơi an toàn.

Nguy cơ giật điện

Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh vì có thể làm tăng nguy cơ giật điện.

Sửa chữa không đúng cũng làm tăng nguy hiểm. những sửa chữa chỉ nên được thực hiện dưới sự tiến hành của nhân viên kĩ thuật chuyên nghiệp. Nếu như vẫn không được, hãy gọi điện cho bộ phận chăm sóc khách hàng.



Cảnh báo

Nguy cơ bị thương

Không sử dụng dao cạo kính, đồ vật sắc nhọn hay dung dịch vệ sinh có tính ăn mòn để làm vệ sinh sản phẩm.

Chú ý: Nồi nấu/hộp chứa không phù hợp có thể bị nứt khi sử dụng. Vì vậy cần sử dụng đúng theo hướng dẫn này.

Đồ vệ sinh

Để chắc chắn các bề mặt khác nhau không bị hư hại do việc dùng các chất dùng để vệ sinh lò nướng không đúng, đọc kĩ thông tin trong bảng sau

Không sử dụng:

- Sản phẩm có tính axit hoặc ăn mòn
- Sản phẩm có nồng độ cồn cao
- Các miếng bọt biển cứng
- Chất tẩy dạng xịt hơi hoặc áp suất cao

Chỉ nên lau qua sản phẩm với một miếng khăn rửa chén trước khi sử dụng.

| Khu vực | Sản phẩm vệ sinh |
|-----------------|--|
| Bảng điều khiển | Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén rồi lau khô lại với một miếng vải mềm. Không sử dụng sản phẩm |

| | |
|------------------------------|---|
| | lau kính hoặc dao cạo kính chuyên dụng |
| Bề mặt thép không gỉ | Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng một miếng vải mềm. Lau ngay những vết bẩn dạng nước, mỡ, hoa ngô, trứng hoặc các vết bẩn màu trắng vì sự ăn mòn có thể xảy ra do các vết bẩn này. Các sản phẩm đặc biệt được thiết kế để vệ sinh chất liệu thép không gỉ. Nó được cung cấp bởi trung tâm dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc các đại lý chuyên bán lẻ. Sử dụng miếng vải mềm để lau sạch sản phẩm |
| Khoang lò | Nước xà phòng nóng hoặc giấm ăn và một miếng vải mềm. Nếu các vết bẩn cứng đầu thì phải sử dụng sản phẩm vệ sinh cho chất liệu thép không gỉ hoặc sản phẩm chuyên dụng. chỉ lau khi lò đã nguội hẳn |
| Tấm kính che ánh sáng của lò | Nước nóng với một chút xà phòng: Lau sạch với miếng khăn rửa chén |
| Tấm bên ngoài cửa | Sản phẩm vệ sinh kính. Lau khô các vết bẩn với vải mềm. Không sử dụng dao cạo kính |
| Các tấm kính bên trong cửa | Sản phẩm lau kính. Lau sạch các vết bẩn với vải mềm, không sử dụng dao cạo kính |
| Cửa lò | Nước xà phòng nóng. Lau sạch bằng vải mềm. Không được cạo, không sử dụng dao cạo kính hay đồ vật bằng kim loại để vệ sinh |
| Các phụ kiện | Nước nóng và một chút xà phòng: Ngâm và lau sạch với miếng khăn rửa chén hoặc bàn chải |



SỬ LÝ SỰ CỐ

Các sự cố thường do các chi tiết rất nhỏ. Trước khi gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật, bạn hãy nhớ kỹ những lời khuyên và cảnh báo dưới đây của chúng tôi.

Lời khuyên: Nếu như món ăn không như { bạn muốn, hãy tham khảo chương sau đây, bạn sẽ tìm được rất nhiều lưu { cho món ăn của mình.

Bảng sự cố:

| Sự cố | Nguyên nhân | Cách xử lý |
|--|--|--|
| Lò không hoạt động, không hiển thị gì trên màn hình | Cầu chì bị cháy | Kiểm tra lại cầu chì |
| | Không cắm phích cắm | Cắm nguồn |
| | Điện bị cắt | Kiểm tra đèn điện trong bếp |
| | Hoạt động không chính xác | Ngắt kết nối hộp cầu chì, và kết nối lại sau khoảng 10 giây |
| Lò không khởi động được | Cửa lò không được đóng | Đóng cửa lò |
| Lò không nóng, biểu tượng xuất hiện | Lò đang ở chế độ demo | Tắt chế độ demo trong cài đặt cơ bản |
| Núm chọn chức năng không làm việc theo bảng điều khiển | Núm chọn chức năng bị rời ra một cách vô tình. | Đặt lại núm chọn chức năng vào bảng điều khiển và xoay nó cho đến khi sử dụng được bình thường |
| Núm chọn chức năng không hoạt động dễ dàng | Bị bẩn | Vệ sinh núm chọn chức năng đúng chỉ dẫn Không di chuyển núm chọn chức năng quá nhiều lần để tránh hư hỏng |
| Đèn bên trong không | Đèn có lỗi | Gọi cho dịch vụ hậu mãi |
| Tin báo lỗi "Exxx"* | | Tắt và bật lại lò. Nếu không được hãy gọi cho dịch vụ hậu mãi |

* Những kí hiệu đặc biệt:

Tin báo lỗi "E0532": mở và đóng cửa lò

Tin báo lỗi "E6501": tắt lò, chờ 10 phút rồi bật lại.

Thông số kỹ thuật

| | |
|-------------------|---------------------|
| Nguồn điện | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Công suất tối đa | 1220 W |
| Cổng suất của lò | 900 W (IEC 60705) |
| Tần suất của lò | 2450 MHz |
| Cầu chì | 10 A |
| Các chiều (c/r/D) | |
| - Thiết bị | 382 x 594 x 318 mm |
| - Khoang nấu | 220 x 350 x 270 mm |

| | |
|--------------|-----|
| VDE approved | Yes |
| CE mark | Yes |



CÁC MÓN ĂN ĐƯỢC NẤU THỬ NGHIỆM

Ở đây bạn có thể tìm thấy các món ăn và cài đặt lí tưởng cho từng món. Chúng tôi sẽ cung cấp thông tin về công suất thích hợp nhất cho món ăn của bạn và cả những lưu ý về đồ đựng và các phương pháp chuẩn bị.

Chú ý:

- Các giá trị trong bảng dưới đây được áp dụng với các món ăn được đưa vào trong lò khi lò vẫn nguội và còn trống. Chỉ làm nóng lò trước nếu có yêu cầu cụ thể trong bảng hướng dẫn. Không lót các phụ kiện bằng giấy lọc mỡ cho tới sau khi chúng được làm nóng trước.
- Thời gian cụ thể trong bảng dưới chỉ mang tính tương đối. Chúng phụ thuộc vào chất lượng và chủng loại thực phẩm.
- Sử dụng găng tay để lấy đồ ra khỏi lò khi các phụ kiện vẫn còn nóng để tránh bị bỏng.

Cảnh báo

Cẩn thận khi lấy đồ đựng ra bởi chất lỏng nóng có thể chảy ra ngoài.

Dưới đây là bảng hướng dẫn đối với một số món ăn, cho biết phương pháp nướng mỗi loại bánh hay món tráng miệng.

Thời gian cụ thể trong bảng dưới chỉ mang tính tương đối. Chúng phụ thuộc vào chất lượng và chủng loại thực phẩm

Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào lượng thực phẩm. Vì vậy thời gian nấu chỉ mang tính tương đối. Hãy luôn bắt đầu quá trình nấu với giá trị thấp nhất, nếu cần thiết có thể tăng lên ở lần kế tiếp.

Bạn có thể đặt đồ đựng thức ăn ở giữa khoang lò để có thể hấp thụ nhiệt từ tất cả các phía.

Rã đông

Đặt thức ăn đông lạnh trong hộp đựng không nắp ở giữa khoang lò.

Lật thức ăn 1 hoặc 2 lần trong suốt quá trình rã đông. Những miếng thức ăn to thì nên được xoay mặt vài lần. Lưu ý lấy phần nước thừa phát sinh trong quá trình rã đông ra.

Bỏ thức ăn đã được rã đông ra để ở nhiệt độ phòng khoảng 10 đến 60 phút. Bạn cũng có thể bỏ long của gia cầm vào lúc này

Chú ý: đặt khay nướng trong khoang lò

| Món ăn | Trọng lượng | Công suất và thời gian nấu | Lưu ý |
|---|-------------|------------------------------------|---|
| Thịt lợn, thịt bò, thịt bê cả miếng (còn xương) | 800 g | 180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins | Lật vài lần |
| | 1000 g | 180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins | |
| | 1500 g | 180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins | |
| Từng miếng thịt lợn, thịt bò, thịt bê | 200 g | 180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins | Chia miếng khi lật |
| | 500 g | 180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 min | |
| | 800 g | 180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins | |
| Thịt băm, trộn | 200 g | 90 W, 10-15 mins | Để trải đều đông lạnh |
| | 500 g | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins | Lật vài lần trong khi rã đông và bỏ thịt vụn đã được rã đông ra |
| | 1000 g | 180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins | |
| Gia cầm hay từng bộ phận của gia cầm | 600 g | 180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins | Lật |
| | 1200 g | 180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins | Bỏ đi nước thừa |
| Cá phi-lê, miếng cá | 400 g | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins | Chia thành các phần riêng để rã |
| Cá cả con | 300 g | 180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins | Lật vài lần |
| | 600 g | 180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins | |
| Rau. Ví dụ: đậu | 300 g | 180 W, 10-15 mins | Lật cẩn thận |
| Hoa quả. Ví dụ: việt quất | 300 g | 180 W, 6-9 mins | Lật cẩn thận và chia thành từng phần riêng |
| | 500 g | 180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins | |
| Bơ | 125 g | 180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 mins | Bỏ hết bao bì |
| | 250 g | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 mins | |
| Bánh mỳ | 500 g | 180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins | Lật vài lần |
| | 1000 g | 180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins | |
| Các loại bánh khô, ví dụ: bánh bông lan | 500 g | 90 W, 10-15 mins | Chia từng miếng |
| | 750 g | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins | Chỉ dùng với bánh không phủ kem |
| Các loại bánh ướt, ví dụ: | 500 g | 180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins | Chỉ dùng với bánh không phủ |

bánh phô mai

750 g

180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins

kem

Rã đông, hâm nóng và nấu các món ăn đông lạnh

Lấy thức ăn ra khỏi giấy bọc. Chúng sẽ nóng rất nhanh trong khoang lò. Những thành phần khác nhau của bữa ăn sẽ có thời gian nóng khác nhau

Thức ăn để phẳng ra sẽ nóng nhanh hơn các thức ăn được để theo tư thế khác. Vậy nên bạn nên để thức ăn càng trải ra càng tốt.

Không nên chồng các tầng thức ăn với nhau.

Luôn đậy thức ăn.

Xoay mặt thức ăn 2 đến 3 lần trong quá trình nấu.

Sau khi hâm nóng, để thức ăn ở nhiệt độ phòng khoảng từ 2 đến 5 phút.

Điều này sẽ giúp thức ăn giữ nguyên mùi vị ban đầu, ít phải nêm thêm gia vị.

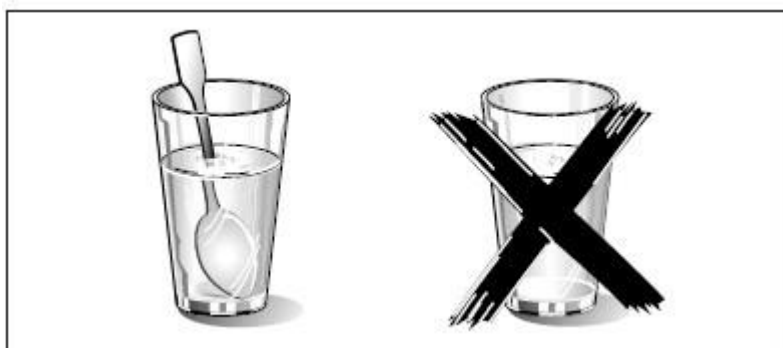
Chú ý: đặt khay nướng trong khoang lò

| Món ăn | trọng lượng | công suất và thời gian | |
|--------------------------------------|-------------|------------------------|---------------------------|
| Thực đơn, đồ ăn đĩa (có từ 2-3 món) | 300-400 g | 600 W, 8-13 mins | Đậy cẩn thận |
| Súp | 400 g | 600 W, 8-12 mins | Đồ đựng có nắp |
| Hầm | 500 g | 600 W, 10-15 mins | Đồ đựng có nắp |
| Miếng thịt kèm sốt | 500 g | 600 W, 10-15 mins | Đồ đựng có nắp |
| Cá | 400 g | 600 W, 10-15 mins | Đậy cẩn thận |
| Các loại bánh nướng | 450 g | 600 W, 10-15 mins | Đặt đồ đựng vào giá |
| Cơm, pasta | 250 g | 600 W, 3-7 mins | Đồ đựng có nắp, thêm nước |
| | 500 g | 600 W, 8-12 mins | |
| Rau | 300 g | 600 W, 7-11 mins | Đồ đựng có nắp, thêm nước |
| | 600 g | 600 W, 14-17 mins | |
| Rau bina trộn kem | 450 g | 600 W, 10-15 mins | Nấu mà không thêm nước |

Đun nóng

Cảnh báo nguy cơ bỏng

Nước có thể đạt tới nhiệt độ sôi mà không thấy xuất hiện bong bóng trên bề mặt như thông thường. Thậm chí hộp chưa chỉ rung nhẹ và nướng nóng có thể bất ngờ sôi lên và bắn tung tóe. Vì vậy hãy luôn đặt một cái thìa trong hộp chứa để tránh điều này



Cảnh báo!

Sự tạo ra tia lửa: Đồ bằng kim loại(ví dụ thìa để trong cốc thủy tinh) phải được giữ khoảng cách tối thiểu là 2 cm với các cạnh bên và cửa lò nướng. Các tia lửa có thể gây ra nhưng hư hại không thể khắc phục với các tấm kính trên cửa

Chú ý:

- Lấy thức ăn ra khỏi giấy bọc. Chúng sẽ nóng rất nhanh trong khoang lò. Những thành phần khác nhau của bữa ăn sẽ có thời gian nóng khác nhau
- Thức ăn để phẳng ra sẽ nóng nhanh hơn các thức ăn được để theo tư thế khác. Vậy nên bạn nên để thức ăn càng trải ra càng tốt..
- Xoay mặt thức ăn 2 đến 3 lần trong quá trình nấu. Kiểm tra nhiệt độ.
- Sau khi hâm nóng, để thức ăn ở nhiệt độ phòng khoảng từ 2 đến 5 phút.
- Luôn sử dụng gang tay khi lấy thức ăn từ trong lò ra để tránh bị bỏng.

Chú ý: đặt khay nướng trong khoang lò

| Món ăn | Thể tích | Công suất và thời gian | Chú ý |
|--------------------------------------|----------|------------------------|--|
| Thực đơn, đồ ăn đĩa (có từ 2-3 món) | | 600 W, 5-8 mins | - |
| Đồ uống | 125 ml | 900 W, ½-1 min. | Luôn đặt một cái thìa vào trước trong cốc đựng. không đun quá sôi đồ uống có cồn |
| | 200 ml | 900 W, 1-2 mins | |
| | 500 ml | 900 W, 3-4 mins | |
| Thức ăn cho trẻ em | 50 ml | 360 W, approx. ½ min | Chai lọ có nắp đậy |
| | 100 ml | 360 W, ½-1 min. | |

| | | | |
|---------------|------------|------------------|-------------------------------|
| | 200 ml | 360 W, 1-2 mins | Lắc kĩ sau khi đun để đảm bảo |
| Súp, 1 cốc | 175 g each | 600 W, 1-2 mins | - |
| Súp, 2 cốc | 175 g each | 600 W, 2-3 mins | - |
| Nước sốt thịt | 500 g | 600 W, 7-10 mins | - |
| Hầm | 400 g | 600 W, 5-7 mins | - |
| | 800 g | 600 W, 7-8 mins | - |
| Rau, 1 phần | 150 g | 600 W, 2-3 mins | - |
| Rau, 2 phần | 300 g | 600 W, 3-5 mins | - |

Nấu

Chú ý

- Thức ăn để phẳng ra sẽ nóng nhanh hơn các thức ăn được để theo tư thế khác. Vậy nên bạn nên để thức ăn càng trải ra càng tốt.
- Không nên chồng các tầng thức ăn với nhau.

Xoay mặt thức ăn 2 đến 3 lần trong quá trình nấu. Kiểm tra nhiệt độ.

- Sau khi hâm nóng, để thức ăn ở nhiệt độ phòng khoảng từ 2 đến 5 phút.
- Luôn sử dụng gang tay khi lấy thức ăn từ trong lò ra để tránh bị bỏng.
- Chú ý: đặt khay nướng trong khoang lò

| Món ăn | Khối lượng | Công suất và thời gian | Lưu { |
|--------------------------------|------------|--|---|
| Gà tươi nguyên con, không lòng | 1200 g | 600 W, 25-30 mins | Nửa thời gian thì lật |
| Cá phi lê tươi | 400 g | 600 W, 7-12 mins | - |
| Rau tươi | 250 g | 600 W, 6-10 mins | Cắt thành các miếng bằng nhau |
| | 500 g | 600 W, 10-15 mins | Thêm 1 hay 2 thìa nước cho 100g rau |
| Khoai tây | 250 g | 600 W, 8-10 mins | Cắt thành các miếng bằng nhau |
| | 500 g | 600 W, 10-15 mins | Thêm 1 hay 2 thìa nước cho 100g khoai |
| | 750 g | 600 W, 15-22 mins | |
| Gạo | 125 g | 600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins | Cho gấp đôi lượng nước |
| | 250 g | 600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins | |
| Đồ ngọt | 500 ml | 600 W, 6-8 mins | Đảo kĩ từ 2-3 lần Dùng trứng trong khi đun |
| Hoa quả | 500 g | 600 W, 9-12 mins | Đảo khi đun |

| | | | |
|-------------|-------|-----------------|--|
| Bếp rang bơ | 100 g | 600 W, 3-4 mins | Đặt trong tô thủy tinh Làm theo hướng dẫn |
|-------------|-------|-----------------|--|

Những lưu ý cho lò vi sóng

| | |
|--|---|
| Bạn sẽ không tìm thấy thông tin cụ thể cho khối lượng đồ ăn mà bạn chuẩn bị. | Kéo dài hay rút ngắn thời gian theo nguyên tắc: gấp đôi khối lượng – gấp đôi thời gian và ngược lại |
| Thức ăn quá khô | Lần tới sử dụng hãy cài đặt thời gian ngắn hơn hoặc lựa chọn năng lượng vi sóng thấp hơn. Đậy và cho thêm nước. |
| Hết thời gian nhưng thức ăn vẫn chưa nóng hoặc chưa rã đông hết. | Đặt thời gian lâu hơn. Khối lượng đồ ăn nhiều đòi hỏi thời gian dài để nấu |
| Hết thời gian nhưng thức ăn quá chín ở phần dĩa còn phần giữa lại chưa chín | Lật trong suốt thời gian nấu, lần tới sử dụng hãy cài nhiệt thấp trong thời gian dài hơn |
| Sau khi rã đông, gia cầm hết đông ở bên ngoài nhưng bên trong vẫn còn đông | Lần tới cài đặt công suất thấp hơn. Lật vài lần |

KIỂM TRA CÁC MÓN ĂN

Chất lượng và diện mạo của thiết bị được kiểm chứng bởi hệ thống kiểm chứng

Theo chỉ dẫn của EN 60705, IEC 60705 hay là DIN 44547, và EN 60350 (2009)

Nấu chỉ sử dụng lò vi sóng

| Món ăn | Công suất và thời gian nấu | lưu { |
|--------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Bánh trứng, 1000 g | 600 W, 11-12 p + 180 W, 8-10 p | Đĩa thủy tinh chịu nhiệt |
| Sponge, 475 g | 600 W, 7-9 p | Đĩa thủy tinh chịu nhiệt, đường |
| Thịt, 900 g | 600 W, 25-30 p | Đĩa thủy tinh chịu nhiệt, dài 28 |

Rã đông chỉ sử dụng lò vi sóng

| Món ăn | công suất và thời gian rã đông | lưu { |
|-------------|--|--------------------------------------|
| Thịt, 500 g | Chương trình “thịt”, 500 g hoặc 180 W, 8 mins + 90 W, 7-10 mins | Đĩa thủy tinh chịu nhiệt, dia. 24 cm |