

INSTALLATION INSTRUCTION FOR BUILT-IN MICROWAVE



495.10.044

538.01.283

SENSE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

READ these instructions carefully before installing and operating the oven.

Keep them for further reference.

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front panel and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closed properly and that there is no damage to the oven.
 - a) Door (bent),
 - b) Hinges and latches (broken or loosened),
 - c) Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

CONTENT

1. TECHNICAL SPECIFICATION	4
2. PRECAUTIONS FOR USE	4
3. SAFETY PRECAUTIONS	5
4. GET TO KNOW YOUR OVEN	6
5. BEFORE INSTALLATION	6
6. DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROL	6
7. USING THE OVEN	8
8. FUNCTIONS	8
9. RECOMMENDED COOKING RECIPES	13
10. CLEANING AND MAINTENANCE	17
11. SPECIAL MAINTENANCE	18
12. ELECTRICAL INSTALLATION	18
13. TROUBLE SHOOTING	21

1 TECHNICAL SPECIFICATION

MODEL	MGC1035AS
CAPACITY (L)	35
VOLTAGE (V)/FREQUENCY (Hz)	220-240/50
DISTRIBUTION LINE FUSE (A)/CIRCUIT BREAKER (A)	16
MICROWAVE INPUT WAVE (W)	1500-1600
MICROWAVE OUTPUT POWER (W)	1000
MICROWAVE WORKING FREQUENCY (MHz)	2450
GRILLING POWER (W)	1400-1650
CONVECTION POWER (W)	1350-1500
PRODUCT DIMENSION (mm)	594x580x455
PACKAGE SIZE (mm)	675x666x525
DIAMETER OF ROTATING PLATE (mm)	315
GROSS/NET WEIGHT (Kg)	38.0/34.3

2 PRECAUTIONS FOR USE

This manual is an integral part of the appliance. Take good care of it and keep it to hand throughout the oven's life cycle. We urge you to read this manual and all the information carefully before using the appliance. Installation should be carried out by qualified technician in compliance with the relevant regulations.

This appliance is for household use and complies with the EEC directives currently in force. The appliance is for cooking and heating food. The manufacturer declines all liability for other uses except for cooking food.

Keep the documentation of this product for future reference. Always keep the instruction manual handy.

If you lend the microwave to someone else, the manual as well.



Never use this appliance for heating rooms.



This manual contains the regulations of recycling decommissioned appliances.



Never obstruct vents provided for ventilation and heat dispersal.



Never use metal scouring pads or sharp scrapers which will damage the surface.
Use ordinary non-abrasive products with the aid of wooden or plastic utensils if necessary.
Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.



The nameplate with the technical data, serial number and mark is in a visible position on the oven door frame.



The appliance should be connected to earth in compliance with electrical system safety regulations.



If a socket and plug connection is used, check that they are of the same type. Do not use reducers, adapters or junctions since they cause overheating or burns. The AC power supply must be 220-240V, 50Hz, with a minimum 16A distribution line fuse, or a minimum 16A distribution circuit breaker.

3 SAFETY PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

WARNING

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person;
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy;
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode; Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use;
- The minimum height of free space required above the top of the microwave oven is 4 mm.
- Only suitable utensils can be used in the microwave oven.
- When heating foods packed in plastic or paper, pay attention to the microwave oven because of the possibility of fire.
- If smoke is found, turn off the appliance switch or unplug the power cord and keep the door closed to suppress flame spread.
- Microwave heating of the beverage will result in delayed splashing and boiling, so care must be taken when removing it.
- Bottles and baby food cans should be stirred or shaken. Check the temperature of the food in the bottle before feeding to avoid burns.
- Microwave ovens cannot be used to heat shelled fresh eggs and cooked eggs because they may explode even when heated by microwaves.
- The microwave should be cleaned regularly and all food waste from the microwave oven should be removed.
- Failure to clean the microwave oven can cause deterioration of the surface of the appliance, which can affect the life of the appliance and can lead to dangerous situations.
- If the power supply is broken, it should be replaced by a professional technician of the manufacturer or agent to avoid danger.
- Persons with disabilities, children and those who lack knowledge of electrical appliances should not use the appliance without supervision. In this case, the manufacturer does not have any legal responsibility for this.
- Children should be monitored to prevent them from playing with the device.
- When the microwave oven is operating in the combined mode, the child can only operate under the supervision of an adult due to the temperature rise.
- The microwave oven becomes hot during operation. Be careful not to touch the hot parts inside the microwave oven. Avoid scratching the door glass surface when cleaning. Do not use a strong corrosive cleaning solution or a sharp metal scraper to clean the microwave oven door glass when cleaning.

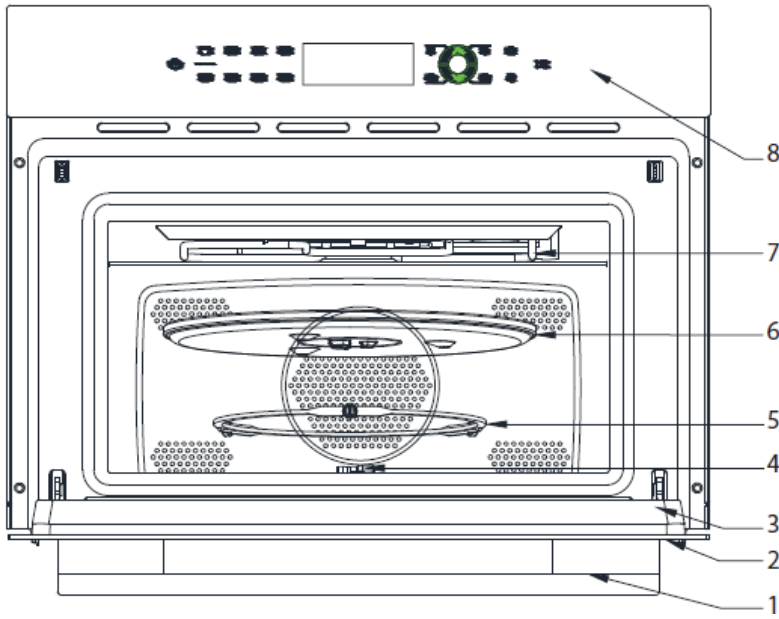
Avoid damage the oven or other dangerous situation according to the following instructions:

- Can not block the vents;
- Do not put any flammable substances into the microwave oven to avoid an explosion when opened;
- Do not use the microwave oven as a food storage room;
- Do not pour hard alcohol on hot food to avoid an explosion;

Accessories:

- For example, the glass turntable is very hot in the working area of the microwave oven. Please wear protective gloves to take food and avoid burns.
- Do not lean on the opened oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.

4 GET TO KNOW YOUR OVEN



- 1. Door handle
- 2. Door window glass
- 3. Door seal
- 4. Drive shaft
- 5. Turntable ring
- 6. Turntable plate
- 7. Grill
- 8. Control panel

5 BEFORE INSTALLATION

The inside of the appliance should be cleaned to remove all manufacturing residues. For further information about cleaning, see point "Cleaning and Maintenance".

6 DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROL

All the appliance's control and monitoring device are placed together on the control panel. The table below displays icons of different functions

ON OFF	Grill	Bake	Fan Grill	Defrost		Temp	Plus	Timer	Lock	Start Stop
	MW-integrate	Microwave	Dough prove	Plate warming		Duration	Minus	Gourmet	Light	

Icon Definition

No	Symbol	Buttons /Icon Definition
1		On/Off
2		Fan Grill
3		Microwave+Grill+Convection
4		Grill
5		Convection
6		Defrost
7		Microwave
8		Fermentation
9		Plate Warming
10		Temperature
11		Clock
12		Ring setting
13		Memory function
14		Light
15		Long press: child lock button, lock the control panel
16		1. Short press to confirm the current setting parameters or to start running 2. Short press to pause the current running mode during mode operation
17		Plus/Minus (temperature,time)

No	Icon	Definition
1		Microwave mode
2		Mode icon
3		Grill
4		Convection
5		Grill+Convection

No	Icon	Definition
6		Defrost
7		Microwave+grill
8		Microwave+convection
9		Microwave+Defrost (Thaw by time)
10		1. The temperature digital tube, display such as: 180OC, 250OF 2. Microwave power, showing such as 1000W
11		The time digital tube which can indicate clock time, alarm time, cooking time, appointment end time, etc
12		Baking time icon
13		Bake out time icon
14		Alarm
15		Child lock button, lock the control panel

7 DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROL

When the oven is used for the first time, it should be heated to the maximum temperature for long enough to burn off any oily residues left during the manufacturing process, which might contaminate foods with unpleasant smells.

In case too much condensation produced on the inner glass of the microwave door and inside the cavity, don't leave cooked food in the microwave for long.

8 FUNCTIONS

8.1 Time Setting

In the standby state, press the switch button then press the corresponding function icon to select the mode, the selected function icon lights up, the preset cooking time and the corresponding predetermined parameters (microwave firepower, temperature, etc.) are displayed on the display.

8.1.1 Oven function

1) Grill function

Press the function button the button is flashing, the default temperature of the mode is 180 degrees, the time is 02:00h, press the temperature button or the time button to adjust the temperature and time of the mode, and finally press the button to start the work, or press the button directly to start working without making adjustments.

Temperature adjustable range: 40°C → 180°C Working time range: 00:00-10:00

Note: During the working process, press the temperature button to check the temperature of the furnace chamber. After reaching the set temperature, it cannot be viewed.

2) Convection

Press the function button . the button is flashing, the default temperature of the mode is 180 degrees, the time is 02:00h, press the temperature button  or the time button  to adjust the temperature and time of the mode, and finally press the button  to start the work, or press the button  directly to start working without making adjustments.
Temperature adjustable range: 40°C → 230°C
Working time range: 00:00-10:00

Note: During the working process,, press the temperature button  to check the temperature of the furnace chamber. After reaching the set temperature, it cannot be viewed.

3) Microwaves + Grill Function

Press the function button . the button is flashing, the default temperature of the mode is 180 degrees, the time is 02:00h, touch the temperature button  or the time button  to adjust the temperature and time of the mode, and finally press the button to start the work, or press the button  directly to start working without making adjustments.
Temperature adjustable range: 40°C → 180°C
Working time range: 00:00-10:00

Note: During the working process, press the temperature button  to check the temperature of the furnace chamber. After reaching the set temperature, it cannot be viewed.

4) Defrost

Press the function button  the button is flashing, there is no default temperature. By default, the mode time is 01:00h. Press the time button  to adjust the time. Finally press the button  to start the work. You can also press the button  directly to start working without adjusting.

8.1.1.2 Oven with microwave mode function

1) Press the function button  , the button is flashing, the microwave icon of the display light up, and the icon appears by default . The default temperature of the digital tube is 180 degrees and the time is 10:00min. At this time, by repeatedly pressing the function button  , the function icons are switched in turn, The order is , , ,

2) Temperature and firepower adjustment

Press the temperature / fire button  , the temperature digital tube displays the default temperature of 180 degrees. At this time, press the adjustment button  to adjust the temperature, press the temperature / fire button  again, the temperature digital tube appears the default fire power 400W, then press the adjustment button  to adjust the firepower.

Combined cooking	Microwave 600W switch-on time (S)	Microwave 400W switch-on time (S)	Microwave 200W switch-on time (S)
Microwave heating time	17"	11"	6"
Fan motor	Fully-on	Fully-on	Fully-on
Heating cycle	29"	29"	29"

B. The microwave defrosting mode works with 400W, and the working mode refers to the pure microwave 400W gear position in the chart below.

8.1.2 Microwave

Press the function button , the button is flashing, the microwave icon  lights up, Screen shows 1000W, the time shows 02:00min, press the temperature/fire button , then press the adjustment button  to adjust the firepower; Press the button , then press the adjustment button  to adjust the time, or press the button  to start working without adjusting.

6-speed microwave firepower, cycle T=29 seconds

Firepower	High	Mid-high	Middle	Middle-low	Low	Cool
Display	1000W	800W	600W	400W	200W	0W
Period ratio	29/29	23/29	17/29	11/29	6/29	0

8.1.3 Accessibility

8.1.3.1 Fermentation function

Press the function button , the button is flashing, no icon display, only the default time 01:00 flashing. At this time, the time adjustment can be made by the button , or press the button  to start work directly without the adjustment.

8.1.3.2 Warm disk mode

Press the function button , the button is flashing, no icon display, the default temperature of this mode is 85 degrees, time is 01:00h, press the temperature button or time button to adjust the temperature and time of the mode, and finally press the button  to start working, Can also press the button  to start working without making adjustments. Temperature adjustable range: 40°C → 85°C Working time range: 00:00-10:00

8.2 Time setting

8.2.1 Clock setting

When the product power on and be the standby mode,when the screen displays 12:00,press the the clock button , the corresponding button light up, the digital tube becomes bright and flashing (If the setting is not made within 3 seconds, it will automatically change from highlight to dark, and will not flash again.) Finally, press the clock button  again to confirm. At this time, the clock time setting finish and The clock button  goes out.

8.2.2 Setting an Alarm

The alarm can be set in the oven standby state or in the setting state. This function does not affect the oven work, it is used to set the time to remind the user.

After pressing the alarm button , the corresponding button light up,The time digital tube becomes highlighted at 00:00 and starts to flash. Set it as follows. Set as follows: (If you do not set within 3 seconds, it will not flash.)

Press the adjustment button  to set the alarm time, just adjust the minute position, step through 60 minutes, the hour digit enters 1, the screen shows 9:59h, which is the countdown mode.

Finally, press the alarm button  again to confirm. At this time, the alarm time setting finishes and the alarm time starts counting down.

Remarks:

1. the process of alarm countdown, if the alarm button is running in mode, the user can press the alarm button  to check the remaining time of the alarm (lasts for 3 seconds to display, 3 seconds back to work time). When the alarm time is displayed, the alarm button  is pressed again to cancel the alarm setting. If the alarm time is not displayed, but the working time, the current alarm can not be canceled by pressing the alarm button .

If it is in standby state, the display interface has already displayed the alarm time, and then press the alarm button , the current alarm setting will be canceled directly.

2. After setting the alarm time, the oven enters the baking process. The time digital tube only shows the baking time but not the alarm time. At the end of the alarm countdown, the buzzer sounds two drops within one second and buzzes again at an interval of one second. After 10 seconds, the buzzer automatically stops buzzing, the alarm icon disappears, and the alarm button icon lights do not turn on. If the buzzer is canceled during the buzzing process, the buzzer will stop buzzing.

Press the alarm button  to cancel.

Report errors

3. After setting the alarm time, the oven is in standby mode, then the time digital tube shows the alarm time and countdown. When the alarm countdown ends, the buzzer rings, drops two sounds in one second and buzzes again at intervals of one second. After 10 seconds, the buzzer automatically stops buzzing, the alarm clock display.

8.2.3 Set the baking time (00:00 – 10:00 hours)

Before setting the baking time, the baking mode should be selected. The default baking time of each mode is 02:00 hours.

Press the time button , light the corresponding key lamp, flicker the time icon  of the display screen, and start to flicker. According to the following steps, the baking mode can be set: (if no setting is made within 3 seconds, no flickering again).

1. Press the adjustment button  to set the baking time. It only needs to adjust the minute position, step up for 60 minutes, and enter 1 hour. The display state is 9:59h, which is the countdown mode.
2. Press  running. If other parameters need to be set at this time, the default setting will take effect.
3. Step-by-step mode:
Short press, minute step 1; long press 2 seconds, minute step 5; long press more than 5 seconds, hour step 1.

Description: If the default time is used, the icon  is not bright. Only when the user adjusts the time after pressing the time button, the time icon will appear on the display screen.

8.2.4 Change baking time

Before the start of function operation, the modification of baking time parameters can be carried out with reference to 6.3.1.3 operation.

After the start of function operation, users need to modify the baking time, then they need to pause the current operation mode by a short button, and then modify the baking time by setting up 8.4 mode.

8.2.5 Reservation Function (Automatic Programme for setting End time) (00:00 – 23:59)

After setting the baking time, press  again, the icon  end flickers, the time digital tube default display (current clock time + baking time), and start to flicker, according to the following steps can be set: (if no setting within 3 seconds, no flickering).

Report errors

- 1) Press the adjustment button  to set the end time, only need to adjust the minute position.
Short press, minute step 1, minute full 60 minutes, hour step 1;
Press 2 seconds long, step 5 minutes; press more than 5 seconds long, step 1 hours.
- 2) The last press  enters the reserved state. If other parameters need to be set at this time, the default setting value will take effect.
- 3) After setting up, press the start up key to start and enter the waiting state of reservation.
- 4) In the state of waiting for an appointment, the display screen shows that the working hours and the end of the appointment flicker alternately, and the working hours icon  and the appointment icon  flicker synchronously.
- 5) When the appointment start time arrives, the display time digital tube requires the display of working hours and working hours icon , and the appointment icon  is extinguished.

8.2.6 Cancellation of Reservation

- 1) When the reservation is valid and the key  is not pressed, the button  can be pressed to adjust the time to the current clock time + baking time, and the icon  disappears at the end of the reservation by pressing the start button .
- 2) Reservation waiting state, long press  1.5 seconds to cancel the reservation function.

8.3 Lighting Function

- 1) Press , and the corresponding key lamp lights up. The lamp can be opened and closed at any time (when the door is closed);  in the closed state (when the key lamp is off),  in the open state (when the key lamp is on).
- 2) When the mode starts to run, the lamp lights up and automatically goes out after 2 minutes (energy saving).
- 3) When opening the door, the light should be lit (automatically extinguished after 2 minutes).
- 4) After closing the door, the state of the light should follow the original state before opening the door. If it was closed, it should be closed after closing the door.
- 5) When the door is open, the lamp is continuously lit (and cannot be closed manually). If the door keeps open for more than 2 minutes, the lamp will automatically go out after 2 minutes.

Report errors

8.4 Child Lock Function

Children's lock keys are used to lock the screen

Locking: Long press child lock button for 1.5 seconds to lock the screen. In the locked state, the childlock icon  of the display screen is lit and the child lock button is highlighted. At this time, when touching other keys, the button  flickers, indicating that it is in the locked state.

Unlock: In the locked state, press the child lock button for 1.5 seconds to unlock.

After unlocking, The child lock key lamp is turned off (30% on), and the child lock icon on the display screen  is not turned on.

8.5 Memory Function

8.5.1 Mode Storage

At the end of function operation, the time digital tube 88:88 displays End. Without pressing other keys, it press  and stores the current baking mode, running time, temperature and other parameters. At this time, the display screen temperature digital tube displays C1.C2.C3.C4 (post-alignment), which can temporarily store up to four programs; it automatically displays the sequence number of memory, and replaces the earliest one when it exceeds. Assuming that C1.C2.C3.C4 does not currently store content, the touch-start button will not sound.

In the process of storage, press the memory key to flicker for a long time. When the flicker is completed the representational storage is completed, and the display screen is required to exit the display return to standby state.

8.5.2 Memory Retrieval

In the standby interface, after a short press , the memorized recipe (default display C1) can be adjusted by adjusting the keys  to change the number; when press , the key  goes out (30% brightness) and works according to the storage time and temperature, the screen will work according to the content of Memory until the end of the work.

8.6 The end of the program

- 1) The end of cooking is prompted for 5 seconds; if the user does not have any operation, it is prompted again after 30 seconds; at this time, the digital tube 88:88 displays End until the user presses any key to cancel and returns to standby status.
- 2) During the cooking process, the start key  can be pressed for 3 seconds for a long time, and the procedure can be forced to end.
- 3) In the cooking process, you can press the switch key  and force the end of the procedure.

8.7 Fan Cooling System

With a cooling system of a microwave oven, a microwave oven function but also running the system start. The airflow generated by fan operation is discharged along the upper part of the door. Even if the microwave oven is closed, the system will continue to operate for a short time.

8.8 Door switch

When the door interlock switch is not turned on or the door is not closed, the lamp is on all the time. It can set any function parameters, but it can not start the microwave oven.

When the door interlock switch is not turned on or the door is not closed, when the startup key is pressed, the display screen  displays "HE4" and the letter displays for 3 seconds, then returns to the current set interface.

9 RECOMMENDED COOKING RECIPES

9.1 Microwave cooking

Warning: Be sure to read the "Safety Precautions" carefully before using microwave cooking. If you choose microwave cooking, you must follow the following rules: apples, potatoes, tomatoes, sausages and other skinned foods must be punctured first, then heated or cooked, otherwise the food will burst and cut them into small pieces. Make sure it is suitable for microwave use before using the container or tray. (See the chapter on microwave utensils) In cooking foods with very low moisture content, such as melted bread, baked popcorn, etc., because the evaporation rate is very fast, the microwave oven will find that there is nothing inside and it is running, and the food inside may be burnt.

Furthermore, the container inside the microwave oven may be damaged. Then the cooking time must be set accurately, and the eyes should always be kept tight during cooking. Too greasy food cannot be heated in a microwave oven. If several containers, such as cups, are placed in the microwave at the same time, they should be placed neatly on the turntable. Plastic bags cannot be sealed with metal clips or wire. Plastics should be used; plastic bags should be filled with several holes so that the steam inside can easily be emitted.

During the cooking process, there will be water vapor on the glass of the microwave oven door, and even water drops. This is normal, and this phenomenon is more pronounced when the room temperature is lower. The safe operation of the microwave oven will not be affected at all.

After cooking, wipe off the water. The liquid is heated and the container is large, so that the water vapor will evaporate quickly. However, the numbers in the chart are for reference only and will vary with initial settings, temperature levels, moisture levels, and food types. It is recommended to adjust the time and fire position according to each specific situation.

Microwave cooking:

The heavier the food, the longer the cooking time;

Temperature is inversely proportional to cooking time: the lower the temperature, the longer the time. Foods with a high moisture content have a very short heating time.

The food is placed neatly on the turntable, and the cooking heat is better. If you want to heat different weights at the same time, put the uncooked food around the turntable, and the cooked food is placed in the middle of the turntable. The microwave oven door can be opened at any time during cooking, when the microwave oven automatically cuts off the power. After closing the door, press the start button and the microwave oven starts to run again.

Sealed foods should be cooked for a shorter period of time to better lock in nutrients. The cover used must allow the microwave to penetrate, and the holes allow the water vapor to evaporate.

9.1.1 Vegetables

Name	Weight (gram)	Water (ml)	Fire power	Time (Min)	Time (Min)	Weight (gram)
Cauliflower	500	100	800	9-11	2-3	Cut into slices Cover well
Broccoli	300	50	800	6-8	2-3	
Mushroom	250	25	800	6-8	2-3	
Peas, carrots, frozen carrots	300 250	100 25	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Cut into slices or blocks, cover well
Potatoes	250	25	800	5-7	2-3	Peel and cut into uniform size, cover well
Chives	250	25	800	5-7	2-3	Cut into segments or slices, cover well
Frozen cabbage	300	50	800	6-8	2-3	Cover well

9.2. Defrosting with Microwaves

General description of defrosting Please use the microwave special disk when defrosting The defrosting function by weight and the food in the table refer to raw food. The length of thawing is related to the weight and thickness of the food. When freezing food, think about thawing in advance, And evenly divide the food into the container box.

The food placed in the microwave should be placed as much as possible. The thickest part of the fish or the chicken .legs must be placed outwards. The finest parts can be wrapped in a few sheets of aluminum foil.

Note: Aluminium foil must not touch the cavity inside the microwave oven, or an arc will occur. If the food is cut into thick sections, it will be flipped several times. Frozen foods should be evenly divided, because thin, thin foods are faster than wide thawing. High-fat foods, creams, cheeses, etc. should not be completely thawed. It can be enjoyed at room temperature for a few minutes. If you find a particularly firm cream with a small piece of hail, be sure to stir first. The poultry should be placed upside down in the dish so that the gravy is easy to taste.

Don't forget to remove the metal-labeled label when removing frozen food from the package; the container for freezing food can also be used to heat and cook. All that needs to be done is to remove the lid; if it is bulk food, put them in a container box suitable for microwaves. After thawing the birds, the water will be drained and the water must be disposed of; Please refer to the following table for different temperature of various food.

Name of food	Weight (gram)	Defrosting time (Min)	Follow-up time (Min)	Frequency of turnover
Meat (veal, beef, pork)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Beef stew	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Minced meat	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Sausage	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Poultry	250	5-6	5-10	1
Chicken	1000	20-24	20-30	2
Dorking	2500	38-42	25-35	3
Fish fillet	200	4-5	5-10	1
Trout	250	5-6	5-10	1
Prrawn	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
Fruit	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
Bread	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
Butter	250	8-10	10-15	-
Cheese	250	6-8	10-15	-
Cream	250	7-8	10-15	-

9.4 Cooking with the grill

For a better baking, use the rack supplied. Insert the rack in the way that it doesn't come into contact with the metal surface of the oven cavity in case any danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

- There will be some smoke and smell when the grill is used for the first time. That is because of oil left from the manufacture process.
- The glass of oven door becomes very hot when the oven is working. Keep children away.
- When the grill is used for extended period of time, it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.

- When food is to be grilled or cooked in containers you should check that the container is suitable for microwave use.
See the section on types of ovenware!
- When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operation fault.
- After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

GRILL ELEMENT

NAME	QUANTITY(G)	TIME(MIN.)	INSTRUCTIONS
FISH			
BASS SARDINES/ GURNARD	800 6-8 FISH	18-24 15-20	SPREAD LIGHTLY WITH BUTTER. AFTER HALF OF COOKING TIME TURN AND SPREAD WITH SEASONING.
MEAT			
SAUSAGES	6-8 UNITS	22-24	PRICK AFTER HALF COOKING TIME AND TURN
FROZEN HAMBURGERS	3 UNITS	18-20	-
SPARE RIB (APPROX.3 CM THICK)	400	25-30	AFTER HALF OF COOKING TIME, BASTE AND TURN
TOAST	4 UNITS	3/2-3	WATCH TOASTING
TOASTED SANDWICHES	2 UNITS	5-10	WATCH TOASTING

9.5 Cooking pizza

It is not necessary to pre-heat the browning plate to cook pizzas. Place the pizza directly on the browning plate.

Place the browning plate on the centre of the glass turntable in the microwave oven.

Warning: the cavity wall and the browning plate become very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements, cavity wall or the browning plate. The usage of oven gloves is strongly recommended to avoid burns.

9.6 What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, notice that glass, china, clay, plastic, and paper can be used as container.

Metal pans, dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave.

Glassware and clay with metallic decoration or content (e.g. lead crystal) cannot be used for microwave oven.

The ideal material for microwave oven is glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of time (e.g. heating) always wear oven gloves to take mature food.

To test ovenware, put the item in the oven for 20 seconds at maximum microwave power, after 20 seconds, take the ovenware out immediately, it is suitable to use if it is cold or just slightly warm. However, it is not suitable for microwave oven if it heats up a lot or causes electric arcing.

9.7 Grilling

In the case of the grill function, the ovenware should be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for the grill function.

9.8 Combination functions

In the combination functions (microwave + conventional heating elements), the ovenware used should be suitable for microwave and grill.

9.9 Aluminum containers and foil

Pre-cooked food in aluminum containers or in aluminum foil can be put in the microwave if the following aspects are respected.

- Be noticed that manufacturer's recommendations written on the external packing.
- The aluminum containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (minimum distance 3 cm).
Any aluminum lid or top should be removed.
- The cooking time is longer because the microwaves only permeate into food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Important: aluminum foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing

We recommend you use glass or plastic lids or cling film:

1. In case of excessive evaporation (mainly during very long cooking times)
2. Cooking time is shorter
3. The aroma is preserved

The lid should have holes or openings so that no pressure produces. Plastic bags should be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without tops/lids on otherwise they may burst.

10 CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any operations, disconnect the appliance from the electricity supply. Take the plug out of the socket or switch of the oven's power circuit.

WARNING

- Never use a jet of steam for cleaning the inside of the oven.
- The microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed.
- The surface of microwave may deteriorate if it is not clean. That may reduce the oven's working life and possibly result in a dangerous situation.

10.1 Cleaning stainless steel

To keep stainless steel in a good condition, it should be cleaned regularly.

10.2 Daily Cleaning Routine

When cleaning and caring for stainless steel surfaces, always use only specific products which do not contain abrasives or chlorine-based acids.

Instructions for use: Pour the product onto a damp cloth and wipe over the surface, then rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

10.3 Cleaning of food residue residue

Never use metal or sharp-edged scrapers that would scratch the stainless steel surface. Use ordinary non-abrasive cleaners, if necessary, use wood or plastic cleaning tools.

10.4 Cleaning The Oven Cavity

Cleaning is the only maintenance normally required. Every time after cooking, clean the inner cavity with a damp cloth since this is an easier way to remove splashes or spots that may stick to the cavity. To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly. Make sure water does not permeate into the microwave ventilation holes. Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage. Microwave should not work without turntable.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth. Unpleasant odors (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

10.5 Cleaning The Cavity Ceiling

If the oven ceiling is dirty, to avoid the danger of burning , wait until the grill is cold before lowering it. Do not use abrasive cleaning products or sharp objects. To avoid any risk, do not remove the mica cover. The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

10.6 Rinse Of Door Seal And Front Panel

Please rinse in time if there are residues left in door seal or on front panel. Do not use rough cleaning tools like hard brush, coarse cloth, wire netting, knife or any other sharp tools, using those sharp tools may scratch door seal or the surface of the front panel. Please use non-abrasive detergent. You can use wooden or plastic cleaning tools if it is necessary

10.7 Cleaning The Accessories

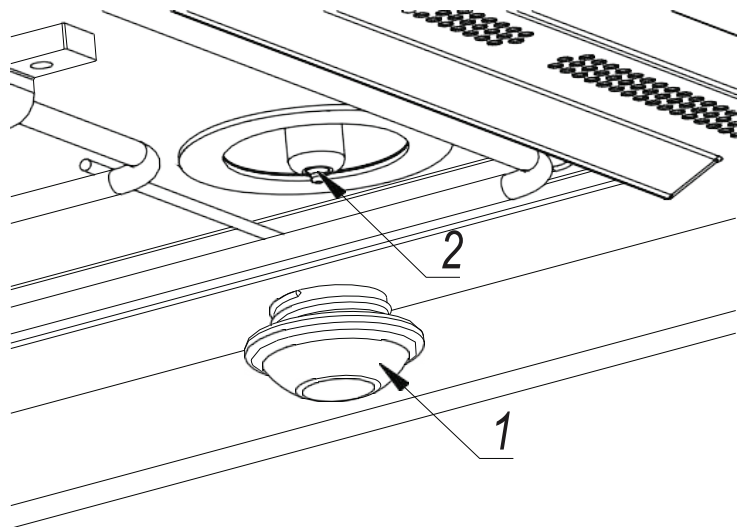
Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.

11 SPECIAL MAINTENANCE

11.1 Replacement bulb

- The specific operations are as follows:
- unplug the power plug
- remove the glass lampshade
- Remove the G9 bulb
- Beware that the bulb may be hot
- Replace with a new G9 bulb (230V25W)
- Operate according to the instructions
- Install the glass lampshade



Power on



WARNING

When the bulb is burnt out or damaged, it cannot be repaired or replaced by itself. Since the bulb is a special anti- microwave radiation bulb, please contact the dealer or our maintenance personnel for maintenance by qualified personnel trained by the manufacturer.

12 ELECTRICAL INSTALLATION

12.1 Before installation

Open the microwave oven door and take out the accessories to clean the inside of the microwave oven.

Make sure that the microwave oven is not damaged and that the oven door is properly closed to ensure that the inside and front panels of the oven door are not damaged.

12.2 Do not use the microwave oven in this case

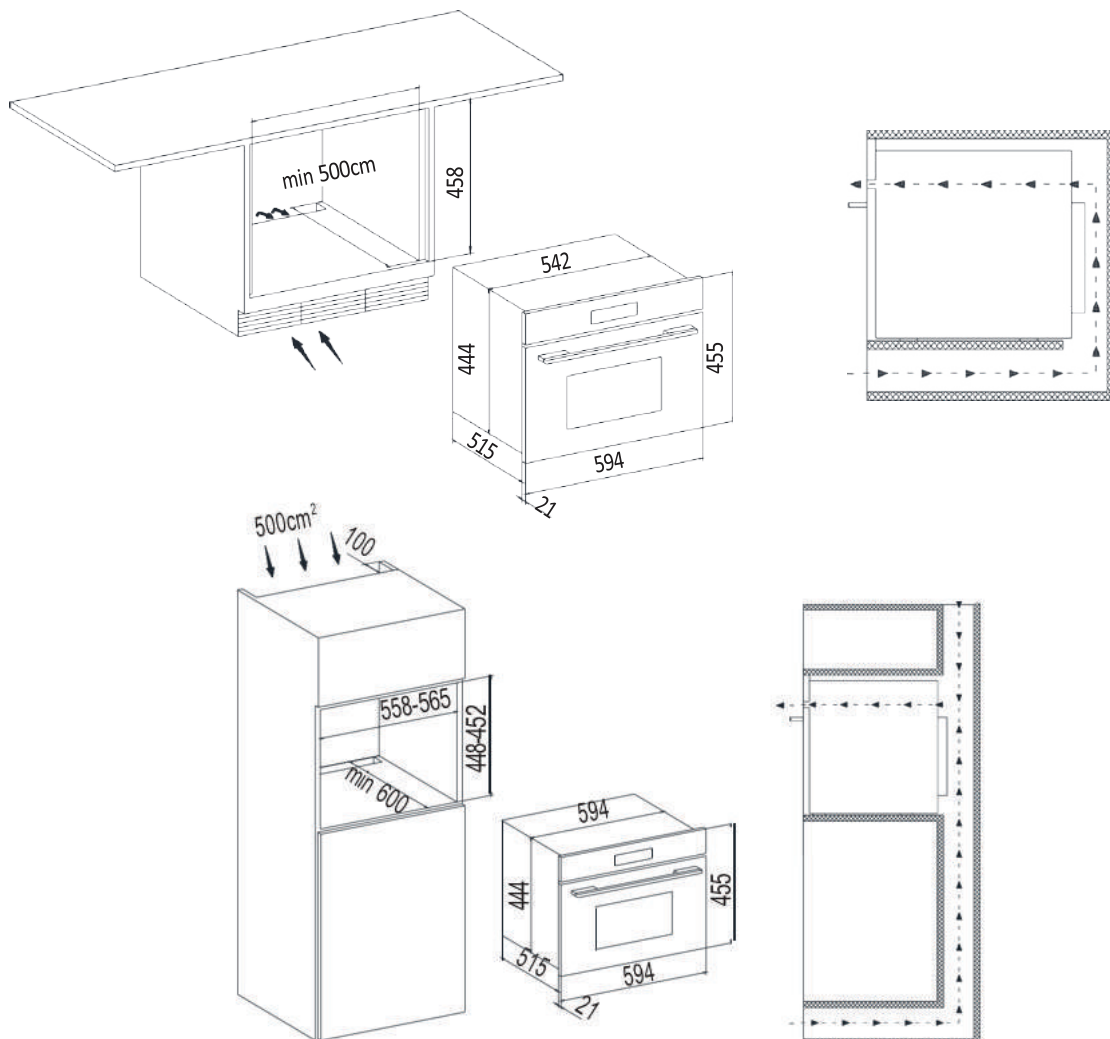
When the power cord or plug is damaged, the microwave oven does not work properly, or the microwave oven has been damaged or damaged, place the microwave oven on a fixed surface. Do not place the microwave oven near any heat source, radio or television. Make sure that the power cord does not touch any liquid during installation, and high temperatures can damage the power cord.

WARNING

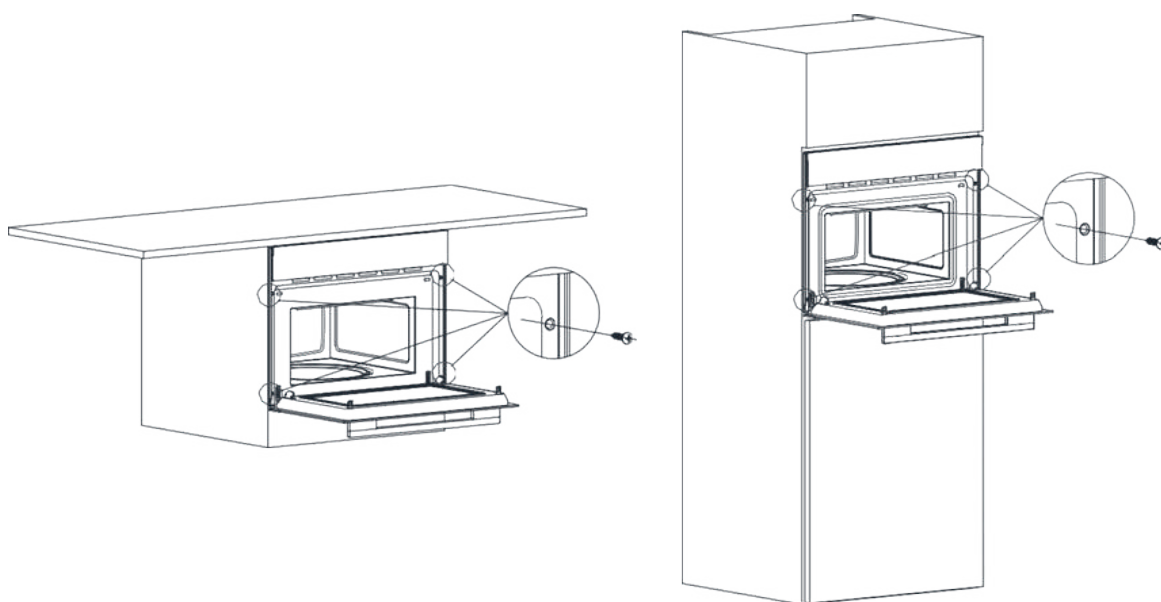
After installing the microwave oven, make sure the plug is properly connected to keep the circuit open.

12.3 Positioning The Oven

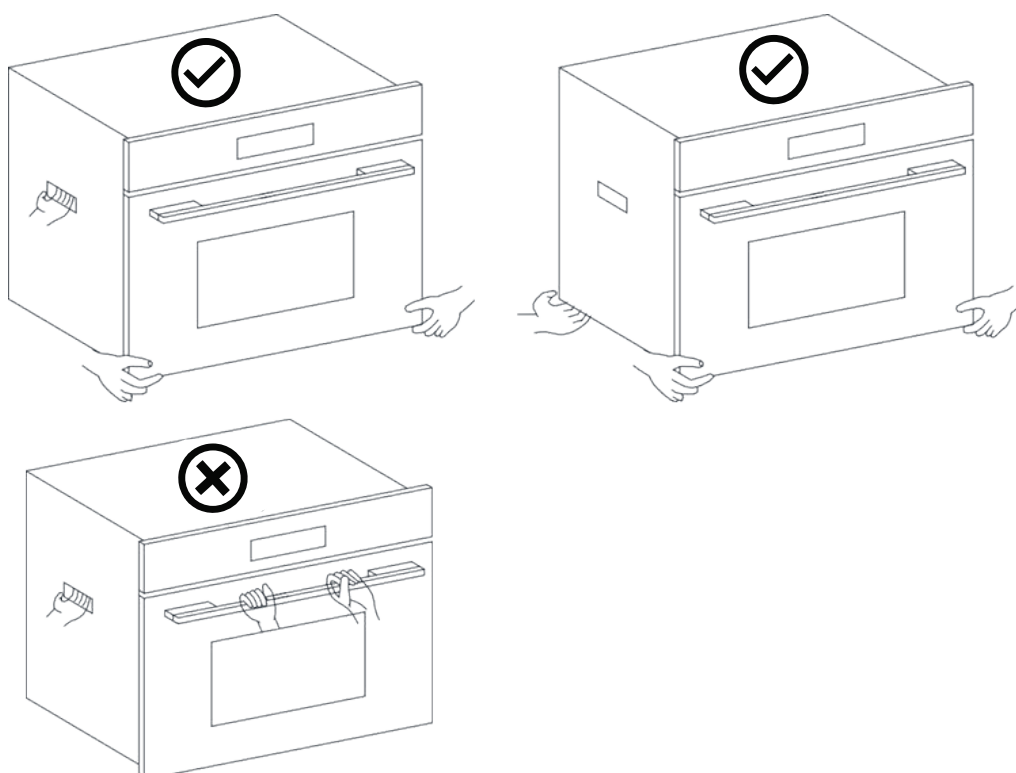
If we put the oven into cabinet, the material cabinet should be insulated, and the clearance between the edge of the cabinet and the oven should be over 100 mm for ventilation.



There are 4 screws on the inner side of the oven door frame.



Note: Do not take the door handle as force bearing point during the installation and removal.



13 TROUBLE SHOOTING

WARNING

Maintenance should be done by a professional mechanic

1) Fault code

Fault code	Fault description
HE1	The core temperature sensor is Open circuit or short circuit
HE4	After pressing the start button, remind the door switch disconnect

2) Circumstances that doesn't need a professional mechanic With no display!

- Check the time indicator on or off With no response after press any button!
- Check if safety lock is on or not. Oven doesn't work!
- Check the plug plugged well
- Check the oven power connected or not.
- Make sure the oven door closed tightly and rightly.
- Ensure nothing caught between the door and front panel of the cavity. Strange noise happens when oven is in operation!
- Check if metal objects inside the oven arced or not.
- Check if vessel touches inner wall of oven by accident.
- Check if baking equipment becomes loose or not. The oven can't heat or heat very slowly!
- Usage of metal vessel by accident.
- Check if running time and fire gear setting is appropriate.
- Food put in the oven is too big. There is still noise after the Microwave Oven stops working!
- This is normal, it takes some time for cooling fan to cool down. Lamp doesn't work after connecting power!
- It doesn't influence the usage of Microwave Oven if other functions work well.

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการรับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

อ่านคู่มือนี้โดยละเอียดก่อนทำการติดตั้งหรือใช้งานเตาไมโครเวฟนี้ และเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไปในภายหลัง

1. อย่าใช้งานเตาอบนี้โดยเปิดประตูไว้ เนื่องจากการทำงานในขณะที่ประตูเปิด อาจทำให้เกิดการสัมผัสกับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตรายได้ ห้ามทำลายหรือดัดแปลงอินเทอร์ล็อกนิรภัย
2. อย่าวางวัตถุใดๆ ไว้อยู่ระหว่างด้านหน้าเตาไมโครเวฟและฝาประตู หรือปล่อยให้สิ่งสกปรกหรือสารทำความสะอาดตกค้างบนพื้นผิวซีล
3. ห้ามเปิดใช้งาน หากเตาชำรุดเสียหาย การปิดประตูเตาอบให้เรียบร้อย และไม่มี ความเสียหายต่อเตาไมโครเวฟ ถือเป็นความสำคัญอย่างยิ่ง
 - a) ประตู (งอ)
 - b) บานพับและสลัก (หักหรือหลวม)
 - c) ซีลประตูและพื้นผิวซีล
4. ไม่ควรปรับหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่น นอกจากช่างผู้ชำนาญ

1. ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค.....	4
2. ข้อควรระวังในการใช้งาน	4
3. ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย.....	5
4. ทำความรู้จักเตาอบ.....	6
5. ก่อนทำการติดตั้ง.....	6
6. คำอธิบายแผงควบคุมด้านหน้า	6
7. การใช้งานเตาไมโครเวฟ.....	8
8. ฟังก์ชัน.....	8
9. สูตรทำอาหารที่แนะนำ	13
10. การทำความสะอาดและดูแลรักษา.....	17
11. การดูแลรักษาพิเศษ	18
12. การติดตั้งเครื่อง	18
13. การแก้ไขปัญหา	21

1 ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

รุ่น	MGC1035AS
ความจุ (ลิตร)	35
แรงดันไฟฟ้า (โวลต์) / ความถี่ (เฮิรตซ์)	220-240/50
พิวส์สายจ่ายไฟ (แอมแปร์) / เครื่องตัดกระแสไฟฟ้า (แอมแปร์)	16
กำลังไฟฟ้าเข้าของไมโครเวฟ (วัตต์)	1500-1600
กำลังไฟฟ้าออกของไมโครเวฟ (วัตต์)	1000
คลื่นความถี่การทำงานของไมโครเวฟ (เมกะเฮิรตซ์)	2450
กำลังไฟการอบย่าง (วัตต์)	1400-1650
กำลังไฟฟ้าการอบลมร้อน (วัตต์)	1350-1500
ขนาดของผลิตภัณฑ์ (มม.)	594×580×455
ขนาดบรรจุภัณฑ์ (มม.)	675×666×525
เส้นผ่านศูนย์กลางของจานหมุน (มม.)	315
น้ำหนักรวม/น้ำหนักสุทธิ (กก.)	38.0/34.3

2 ข้อควรระวังในการใช้งาน

คู่มือนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตาอบ โปรดดูและเก็บรักษาเป็นอย่างดีตลอดอายุการใช้งานของเครื่อง แนะนำให้อ่านคู่มือนี้และข้อมูลทั้งหมดโดยละเอียดก่อนใช้งานเครื่อง การติดตั้งควรดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง อุปกรณ์นี้มิได้สำหรับใช้งานในครัวเรือนและสอดคล้องกับคำสั่งของประชาคมเศรษฐกิจยุโรป (EEC) ที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับประกอบอาหารและอุ่นร้อนอาหาร

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการใช้งานอื่นๆ นอกเหนือจากการประกอบอาหาร

โปรดเก็บคู่มือผลิตภัณฑ์นี้ไว้ใช้เพื่ออ้างอิงในอนาคต โดยเก็บคู่มือไว้ใกล้ตัวเสมอ หากคุณให้ผู้อื่นยืมไมโครเวฟ โปรดมอบคู่มือนี้ด้วย



อย่าใช้เตาอบนี้เพื่อทำความร้อนให้กับห้อง



คู่มือนี้ประกอบด้วยข้อบังคับเกี่ยวกับการรีไซเคิลเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่ใช้งานแล้ว



อย่ากีดขวางช่องระบายสำหรับระบายอากาศและกระจายความร้อน



อย่าใช้แผ่นขัดที่เป็นโลหะหรือเครื่องทุทุที่แหลมคมซึ่งจะทำให้พื้นผิวเสียหายได้ ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดทั่วไปที่ไม่รุนแรง โดยใช้อุปกรณ์ไม้หรือพลาสติก หากจำเป็น ถ้างอกให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มหรือผ้าแห้งขามัวร์



แผ่นป้ายที่มีข้อมูลทางเทคนิค หมายเลขประจำเครื่อง และเครื่องหมาย สามารถดูได้ที่กรอบประตูเตาอบ



เตาอบควรมีการเชื่อมต่อเข้ากับสายดินตามข้อกำหนดความปลอดภัยของระบบไฟฟ้า



หากมีการเชื่อมต่อปลั๊กและเต้ารับ ให้ตรวจสอบว่าเป็นประเภทเดียวกัน อย่าใช้ข้อต่อลด อะแดปเตอร์ หรือหัวต่อ เนื่องจากจะทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไป หรือไหม้ได้ แหล่งจ่ายไฟกระแสสลับจะต้องเป็น 220-240V, 50Hz โดยมีฟิวส์สายจ่ายไฟขั้นต่ำ 16A หรือเบรกเกอร์วงจรจ่ายไฟขั้นต่ำ 16A

3 ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

ข้อแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านโดยละเอียดและเก็บไว้ใช้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

⚠ คำเตือน

- หากประตูหรือวัสดุกันรั่วของประตูน้ำร้อน ต้องไม่ใช้เตาไมโครเวฟจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมให้เรียบร้อยโดยช่างผู้ชำนาญ
- การบำรุงรักษาใดๆ หรือการซ่อมแซมที่ต้องถอดส่วนครอบซึ่งป้องกันการรั่วไหลของไมโครเวฟโดยตรง ถือเป็นอันตรายต่อทุกคนและต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญ
- ห้ามใช้งานกับของเหลวหรืออาหารอื่นๆ ที่บรรจุในภาชนะปิดผนึก เนื่องจากอาจเกิดระเบิดได้
- ส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรเก็บให้พ้นมือเด็กเล็ก
- เด็กจะได้รับอนุญาตให้ใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่ต้องมีผู้ควบคุมดูแล ต่อเมื่อได้รับคำแนะนำเพียงพอเท่านั้น เพื่อให้เด็กสามารถใช้เตาได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่ว่าจะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า
- พื้นที่ว่างเหนือเตาไมโครเวฟควรมีความสูงขั้นต่ำ 4 มม.
- เฉพาะอุปกรณ์ที่เหมาะสมเท่านั้นที่สามารถใช้งานในเตาไมโครเวฟได้
- เมื่ออุ่นร้อนอาหารที่บรรจุในพลาสติกหรือกระดาษ โปรดสังเกตเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจติดไฟได้
- หากพบควัน ให้ปิดสวิตช์เครื่องหรือถอดปลั๊กไฟและปิดประตูไว้เพื่อระงับเปลวไฟ
- การอุ่นเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟจะส่งผลให้เครื่องดื่มกระเด็นและเกิดการเดือดปะทุในภายหลัง ดังนั้นจึงต้องระมัดระวังเมื่อนำเครื่องดื่มออก
- ขวดนมและกระป๋องอาหารเด็ก ควรมีการคนหรือเขย่า ก่อนที่จะป้อน ให้ตรวจสอบอุณหภูมิอาหารในขวดเพื่อหลีกเลี่ยงการลวก
- เตาไมโครเวฟไม่สามารถใช้อุ่นไข่สดทั้งเปลือกและไข่สุกได้ เนื่องจากอาจระเบิดเมื่ออุ่นร้อนด้วยไมโครเวฟ
- ควรทำความสะอาดไมโครเวฟเป็นประจำ และควรกำจัดเศษอาหารออกจากเตาไมโครเวฟให้หมด
- หากไม่ทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ อาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจส่งผลต่ออายุการใช้งานของเครื่องและอาจนำไปสู่สถานการณ์ที่เป็นอันตรายได้
- หากแหล่งจ่ายไฟชำรุดเสียหาย ควรให้ช่างผู้ชำนาญจากผู้ผลิตหรือตัวแทนทำการเปลี่ยนเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
- ผู้พิการ เด็ก และผู้ที่ไม่มีความรู้เรื่องเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ควรใช้งานเครื่องโดยไม่ได้รับการดูแล ซึ่งผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดชอบทางกฎหมายในกรณีนี้
- ควรเฝ้าระวังไม่ให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์
- เมื่ออุปกรณ์มีการใช้งานในโหมดผสม เด็กจะต้องมีผู้ใหญ่กำกับดูแลในการใช้งาน เนื่องจากมีอุณหภูมิที่สูงขึ้น
- เตาไมโครเวฟจะร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน หลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนที่ร้อนในเตาไมโครเวฟ หลีกเลี่ยงการขีดข่วนพื้นผิวกระจกประตูเมื่อทำความสะอาด
- อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือมีดิลโกลทะเลหมคมในการทำทำความสะอาดกระจกประตูเตาไมโครเวฟเมื่อทำความสะอาด

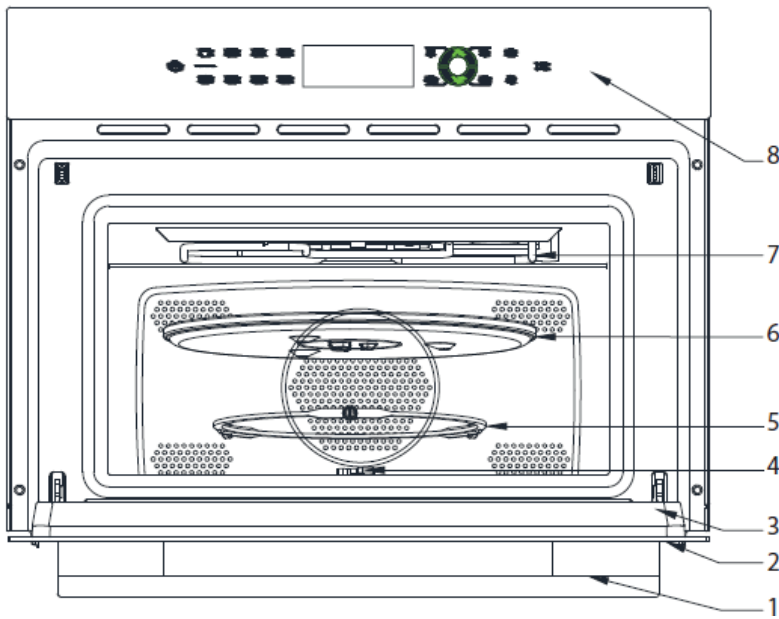
หลีกเลี่ยงความเสียหายต่อเตาอบหรือสถานการณ์ที่เป็นอันตรายอื่นๆ ตามคำแนะนำต่อไปนี้:

- อย่าปิดกั้นช่องระบายอากาศ
- อย่าใส่สารไวไฟใดๆ ลงในเตาไมโครเวฟเพื่อหลีกเลี่ยงการระเบิดเมื่อเปิดฝาเครื่อง
- ห้ามใช้งานเตาไมโครเวฟเป็นที่เก็บอาหาร
- อย่าเทแอลกอฮอล์ปริมาณมากลงบนอาหารที่กำลังร้อนเพื่อป้องกันการระเบิด

อุปกรณ์เสริม:

ตัวอย่างเช่น จานแก้วหนาจะมีความร้อนสูงในพื้นที่ทำงานของเตาไมโครเวฟ โปรดสวมถุงมือป้องกันในการนำอาหารออก และหลีกเลี่ยงไม่ให้โดนลวก
อย่าพึ่งประตูเตาอบที่เปิดอยู่ การทำเช่นนี้อาจทำให้เตาอบเสียหายได้ โดยเฉพาะในบริเวณบานพับ ประตูสามารถรับน้ำหนักสูงสุดได้ 8 กิโลกรัม

4 ทำความรู้จักเตาอบ



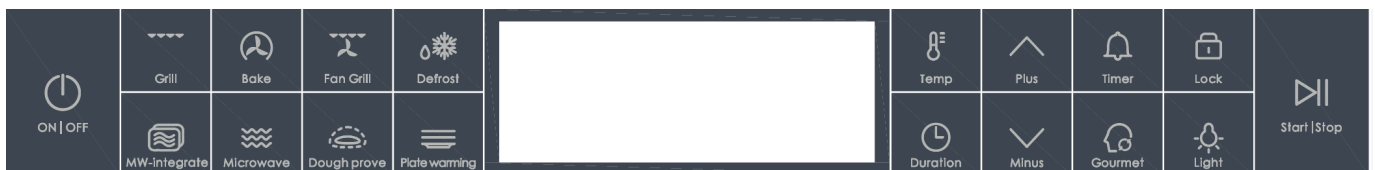
1. มือจับประตู
2. กระดานประตู
3. ซิลประตู
4. แกนหมุน
5. วงแหวนรับจาน
6. จานหมุน
7. ตะแกรงย่าง
8. แผงควบคุม

5 ก่อนทำการติดตั้ง

ควรทำความสะอาดภายในเครื่องเพื่อขจัดสิ่งตกค้างจากกระบวนการผลิตทั้งหมด สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำความสะอาด โปรดดูที่หัวข้อ “การทำความสะอาดและดูแลรักษา”

6 คำอธิบายแผงควบคุมด้านหน้า

อุปกรณ์ในการควบคุมและตรวจสอบทั้งหมดจะอยู่รวมกันที่แผงควบคุม ตารางด้านล่างแสดงไอคอนของฟังก์ชันต่างๆ



คำอธิบายไอคอน

หมายเลข	สัญลักษณ์	คำอธิบายปุ่ม/ไอคอน
1		เปิด/ปิด
2		อบลมร้อน+อบย่าง 
3		ไมโครเวฟ+อบย่าง+อบลมร้อน   
4		อบย่าง 
5		อบลมร้อน 
6		ละลายน้ำแข็ง 
7		ไมโครเวฟ 
8		การหมักแบ่งให้ฟู
9		การอุ่นจาน
10		อุณหภูมิ
11		นาฬิกา
12		การตั้งค่าเตือน
13		ฟังก์ชันความจำ
14		แสงไฟ
15		กดค้าง: ปุ่มล็อกป้องกันเด็ก, ล็อกแผงควบคุม
16		1. กดสั้นๆ เพื่อยืนยันพารามิเตอร์ค่าปัจจุบันหรือเพื่อเริ่มทำงาน 2. กดสั้นๆ เพื่อหยุดโหมดการทำงานของโหมดปัจจุบันชั่วคราว
17		บวก/ลบ (อุณหภูมิ ,เวลา)

หมายเลข	ไอคอน	คำอธิบาย
1		โหมดไมโครเวฟ
2		ไอคอนโหมด
3		อบย่าง
4		อบลมร้อน
5		อบย่าง + อบลมร้อน

หมายเลข	ไอคอน	คำอธิบาย
6		ละลายน้ำแข็ง
7		ไมโครเวฟ + อบย่าง
8		ไมโครเวฟ + อบลมร้อน
9		ไมโครเวฟ + ละลายน้ำแข็ง (ละลายน้ำแข็งตามเวลา)
10		1. ไฟดิจิตัลแสดงอุณหภูมิ เช่น: 180°C, 250°F 2. กำลังไฟฟ้าไมโครเวฟ เช่น 1000 วัตต์
11		ไฟดิจิตัลแสดงเวลา ซึ่งสามารถบอกเวลานาฬิกา เวลาแจ้งเตือน เวลาประกอบอาหาร เวลาสิ้นสุดการตั้งเวลา ฯลฯ
12		ไอคอนเวลาอบ
13		ไอคอนเวลาการอบเสร็จ
14		การแจ้งเตือน
15		ปุ่มล็อกป้องกันเด็ก ล็อกแผงควบคุม

7 การใช้งานเตาไมโครเวฟ

เมื่อใช้งานเป็นครั้งแรก ควรทำการอุ่นร้อนที่อุณหภูมิสูงสุดเป็นเวลานานพอที่จะเผาผลาญน้ำมันที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตซึ่งอาจทำให้อาหารมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ หากมีไอน้ำเกาะกระจกด้านในของประตูเตาไมโครเวฟและภายในเตามากเกินไป อย่าปล่อยอาหารที่ปรุงสุกทิ้งไว้ในเตานาน

8 ฟังก์ชัน

เมื่ออยู่ในโหมดสแตนด์บาย ให้กดปุ่มสวิตช์ จากนั้นกดไอคอนฟังก์ชันที่ต้องการเพื่อเลือกโหมด ไอคอนฟังก์ชันที่เลือกจะสว่างขึ้น และหน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารที่ตั้งไว้พร้อมกับพารามิเตอร์ที่กำหนดไว้ (กำลังไฟไมโครเวฟ อุณหภูมิ เป็นต้น)

8.1.1 ฟังก์ชันการทำงานของเตาไมโครเวฟ

1) ฟังก์ชันการอบย่าง

กดปุ่มฟังก์ชัน ปุ่มจะกะพริบ โดยอุณหภูมิเริ่มต้นของโหมดเป็น 180 องศา เวลา 02:00 ชั่วโมง กดปุ่มอุณหภูมิ หรือปุ่มเวลา เพื่อปรับอุณหภูมิและเวลาในโหมด และสุดท้ายให้กดปุ่ม เพื่อเริ่มการทำงาน หรือกดปุ่ม โดยตรงเพื่อเริ่มทำงานโดยไม่ปรับค่า ช่วงการปรับอุณหภูมิ: 40°C → 180°C
ช่วงเวลาการทำงาน: 00:00-10:00

หมายเหตุ: ในระหว่างขั้นตอนการทำงานให้กดปุ่มอุณหภูมิ เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของช่องเตาหลังจากถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้แล้วจะไม่สามารถดูได้

2) การอบลมร้อน

กดปุ่มฟังก์ชัน  ปุ่มจะกะพริบ โดยอุณหภูมิเริ่มต้นของโหมดเป็น 180 องศา เวลา 02:00 ชั่วโมง กดปุ่มอุณหภูมิ  หรือปุ่มเวลา  เพื่อปรับอุณหภูมิและเวลาในโหมด และสุดท้ายให้กดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน หรือกดปุ่ม  โดยตรงเพื่อเริ่มทำงานโดยไม่ปรับค่า

ช่วงการปรับอุณหภูมิ: 40°C → 230°C

ช่วงเวลาการทำงาน: 00:00-10:00

หมายเหตุ: ในระหว่างขั้นตอนการทำงานให้กดปุ่มอุณหภูมิ  เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของช่องเตา หลังจากถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้แล้วจะไม่สามารถดูได้

3) ฟังก์ชันไมโครเวฟ + การอบย่าง

กดปุ่มฟังก์ชัน  ปุ่มจะกะพริบ โดยอุณหภูมิเริ่มต้นของโหมดเป็น 180 องศา เวลา 02:00 ชั่วโมง กดปุ่มอุณหภูมิ  หรือปุ่มเวลา  เพื่อปรับอุณหภูมิและเวลาในโหมด และสุดท้ายให้กดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน หรือกดปุ่ม  โดยตรงเพื่อเริ่มทำงานโดยไม่ปรับค่า

ช่วงการปรับอุณหภูมิ: 40°C → 180°C

ช่วงเวลาการทำงาน: 00:00-10:00

หมายเหตุ: ในระหว่างขั้นตอนการทำงานให้กดปุ่มอุณหภูมิ  เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของช่องเตา หลังจากถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้แล้วจะไม่สามารถดูได้

4) ละลายน้ำแข็ง

กดปุ่มฟังก์ชัน  ปุ่มจะกะพริบ โดยไม่มีอุณหภูมิเริ่มต้น เวลาเริ่มต้นของโหมดคือ 01:00 ชม.

กดปุ่มเวลา  เพื่อปรับเวลา สุดท้ายกดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน หรือสามารถกดปุ่ม  โดยตรงเพื่อเริ่มทำงานโดยไม่ปรับค่าใดๆ

8.1.1.2 เตาอบพร้อมฟังก์ชันโหมดไมโครเวฟ

1) กดปุ่มฟังก์ชัน  ปุ่มจะกะพริบ ไอคอนไมโครเวฟของจอแสดงผลจะสว่างขึ้น และไอคอนจะปรากฏขึ้นตามค่าเริ่มต้น  โดยไฟดิจิทัลจะแสดงอุณหภูมิ 180 องศา และเวลา 10:00 นาที ในขณะนี้ เมื่อกดปุ่มฟังก์ชัน  ซ้ำๆ ไอคอนฟังก์ชันจะเปลี่ยนไปตามลำดับ โดยลำดับคือ , , 

2) การปรับอุณหภูมิและกำลังไฟ

กดปุ่มอุณหภูมิ/ไฟ  หลอดดิจิทัลอุณหภูมิจะแสดงอุณหภูมิเริ่มต้นที่ 180 องศา ในตอนนี้ กดปุ่มปรับ  เพื่อปรับอุณหภูมิ กดปุ่มอุณหภูมิ/กำลังไฟ  อีกครั้ง ไฟดิจิทัลจะแสดงกำลังไฟเริ่มต้นที่ 400 วัตต์ จากนั้นกดปุ่มปรับ  เพื่อปรับกำลังไฟ

3) หลักการทำงาน

A. ไมโครเวฟ + อบย่าง, ไมโครเวฟ + อบลมร้อน

การประกอบอาหารแบบผสม	ไมโครเวฟ 600 วัตต์ เวลาเปิด (วินาที)	ไมโครเวฟ 400 วัตต์ เวลาเปิด (วินาที)	ไมโครเวฟ 200 วัตต์ เวลาเปิด (วินาที)
เวลาการทำความร้อนของไมโครเวฟ	17"	11"	6"
มอเตอร์พัดลม	เปิดเต็มกำลัง	เปิดเต็มกำลัง	เปิดเต็มกำลัง
รอบการทำความร้อน	29"	29"	29"

B. โหมดละลายน้ำแข็งของไมโครเวฟทำงานที่กำลังไฟ 400 วัตต์ และโหมดการทำงานนี้อ้างอิงถึงตำแหน่งกำลังไฟ 400 วัตต์ ตามตารางด้านล่าง

8.1.2 ไมโครเวฟ

กดปุ่มฟังก์ชัน  ปุ่มจะกะพริบ ไอคอนไมโครเวฟ  จะสว่างขึ้น โดยหน้าจอแสดงผลจะแสดงกำลังไฟ 1000 วัตต์ และเวลา 02:00 นาที

กดปุ่มอุณหภูมิ/กำลังไฟ  แล้วกดปุ่มปรับ  เพื่อปรับกำลังไฟ กดปุ่ม  จากนั้นกดปุ่มปรับ  เพื่อปรับเวลา หรือกดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงาน โดยไม่ปรับค่ากำลังไฟไมโครเวฟความเร็ว-6 รอบ T=29 วินาที

กำลังไฟ	สูง	กลาง-สูง	กลาง	กลาง-ต่ำ	ต่ำ	เย็น
ค่าแสดง	1000 วัตต์	800 วัตต์	600 วัตต์	400 วัตต์	200 วัตต์	0 วัตต์
อัตราส่วนระยะเวลา	29/29	23/29	17/29	11/29	6/29	0

8.1.3 การเข้าถึง

8.1.3.1 ฟังก์ชันการหมัก

กดปุ่มฟังก์ชัน  ปุ่มจะกะพริบ โดยไม่มีการแสดงไอคอน มีเพียงเวลาเริ่มต้น 01:00 ที่กะพริบ ขณะนี้สามารถปรับเวลาได้โดยปุ่ม  หรือกดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงานโดยตรงโดยไม่ต้องปรับ

8.1.3.2 โหมดอุ่นจาน

กดปุ่มฟังก์ชัน  ปุ่มจะกะพริบ โดยอุณหภูมิเริ่มต้นของโหมดเป็น 85 องศา เวลา 01:00 ชั่วโมง กดปุ่มอุณหภูมิหรือปุ่มเวลาเพื่อปรับอุณหภูมิและเวลาในโหมด และสุดท้ายให้กดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน หรือกดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงานโดยไม่ปรับค่า

ช่วงการปรับอุณหภูมิ: 40°C → 85°C ช่วงเวลาการทำงาน: 00:00-10:00

8.2 การตั้งเวลา

8.2.1 การตั้งนาฬิกา

เมื่อเปิดเครื่องและอยู่ในโหมดสแตนด์บาย หน้าจอจะแสดงเวลา 12:00 กดปุ่มนาฬิกา  ไฟที่ปุ่มจะสว่างขึ้น ไฟดิจิทัลจะสว่างและกะพริบ (หากไม่ทำการตั้งค่าภายใน 3 วินาที จะเปลี่ยนจากสว่างเป็นมืดโดยอัตโนมัติ และจะไม่กะพริบอีก) สุดท้ายให้กดปุ่มนาฬิกา  อีกครั้งเพื่อยืนยัน

ในตอนนี้ การตั้งค่าเวลานาฬิกาจะเสร็จสิ้นและปุ่มนาฬิกา  จะดับลง

8.2.2 การตั้งเวลาเตือน

สามารถตั้งค่าการแจ้งเตือนได้ในสถานะสแตนด์บายของเตาอบหรือในสถานะการตั้งค่า ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของเตาอบ แต่ใช้เพื่อตั้งเวลาเตือนให้แก่ผู้ใช้

หลังจากกดปุ่มตั้งเวลาเตือน  ปุ่มนั้นจะสว่างขึ้น ไฟดิจิทัลจะสว่างที่ 00:00 และเริ่มกะพริบ ตั้งค่าดังนี้ ตั้งค่าดังนี้: (หากไม่ตั้งค่าภายใน 3 วินาที จะไม่กะพริบ)

กดปุ่มปรับ  เพื่อตั้งเวลาแจ้งเตือน ปรับตำแหน่งนาฬิกาที่เท่านั้น เมื่อกดผ่าน 60 นาที หลักชั่วโมงเข้าสู่เลข 1 หน้าจอแสดงเวลา 9:59 ขม. ซึ่งเป็นโหมดนับถอยหลัง

สุดท้ายให้กดปุ่มแจ้งเตือน  อีกครั้งเพื่อยืนยัน ในตอนนี้ การตั้งค่าเวลาแจ้งเตือนจะเสร็จสิ้น และเวลาแจ้งเตือนจะเริ่มนับถอยหลัง

หมายเหตุ:

- กระบวนการนับถอยหลังการแจ้งเตือน หากปุ่มการแจ้งเตือนทำงานในโหมด ผู้ใช้สามารถกดปุ่มการแจ้งเตือน  เพื่อตรวจสอบ เวลาที่เหลือจนกว่าจะมีการแจ้งเตือน (แสดงเป็นเวลา 3 วินาที และกลับสู่เวลาทำงาน 3 วินาที) เมื่อเวลาแจ้งเตือนแสดง  กดปุ่มแจ้งเตือนอีกครั้งเพื่อยกเลิกการตั้งเวลาแจ้งเตือน หากเวลาแจ้งเตือนไม่แสดง แต่แสดงเวลาทำงาน การกดปุ่มแจ้งเตือนจะไม่สามารถยกเลิกการตั้งเวลาแจ้งเตือนปัจจุบันได้ 
- หากอยู่ในโหมดสแตนด์บาย หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาแจ้งเตือนแล้ว จากนั้นเมื่อกดปุ่มแจ้งเตือน  จะเป็นการยกเลิกการตั้งเวลาแจ้งเตือนปัจจุบันโดยตรง

2. หลังจากตั้งเวลาแจ้งเตือนแล้ว เตาไมโครเวฟจะเข้าสู่กระบวนการอบ หลอดดิจิทัลเวลาจะแสดงเฉพาะเวลาอบแต่ไม่แสดงเวลาแจ้งเตือน เมื่อการแจ้งเตือนนับถอยหลังสิ้นสุด เสียงสัญญาณจะดังขึ้นสองครั้งภายในหนึ่งวินาที และส่งเสียงสัญญาณอีกครั้งทุกๆ หนึ่งวินาที หลังจากผ่านไป 10 วินาที เสียงสัญญาณจะหยุดโดยอัตโนมัติ ไอคอนการแจ้งเตือนจะหายไป และไฟไอคอนปุ่มแจ้งเตือนจะไม่เปิดขึ้น หากมีการยกเลิกเสียงสัญญาณระหว่างทำงาน เสียงสัญญาณจะหยุดทำงาน

กดปุ่มแจ้งเตือน  เพื่อยกเลิก

รายงานข้อผิดพลาด

3. หลังจากตั้งเวลาแจ้งเตือน เตาอบจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย จากนั้นไฟดิจิทัลจะแสดงเวลาแจ้งเตือนและการนับถอยหลัง เมื่อการนับถอยหลังการแจ้งเตือนสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้นสองครั้งภายในหนึ่งวินาที และส่งเสียงสัญญาณอีกครั้งทุกๆ หนึ่งวินาที หลังจากผ่านไป 10 วินาที เสียงสัญญาณจะหยุดโดยอัตโนมัติ และนาฬิกาแจ้งเตือนจะแสดงขึ้น

8.2.3 ตั้งเวลาอบ (00:00-10:00 ชั่วโมง)

ก่อนตั้งเวลาอบ ควรเลือกโหมดการอบก่อน เวลาอบเริ่มต้นของแต่ละโหมดคือ 02:00 ชั่วโมง กดปุ่มเวลา  ปุ่มที่เกี่ยวข้องจะสว่างขึ้น ไอคอนเวลาบนหน้าจอ  จะกะพริบ และหน้าจอจะเริ่มกะพริบ สามารถตั้งค่าโหมดการอบได้ตามขั้นตอนต่อไป: (หากไม่ตั้งค่าภายใน 3 วินาที จะไม่กะพริบอีก)

1. กดปุ่มปรับ  เพื่อตั้งเวลาอบ เพียงแค่ปรับตำแหน่งนาฬิกา โดยขึ้นจาก 60 นาที เป็น 1 ชั่วโมง สถานะการแสดงผลคือ 9:59 ชม. ซึ่งเป็นโหมดนับถอยหลัง
2. กดปุ่มทำงาน  หากจำเป็นต้องตั้งค่าพารามิเตอร์อื่นในเวลานี้ จะแสดงผลที่การตั้งค่าเริ่มต้น
3. โหมดปรับเวลาที่ละขั้น: กดสั้นๆ เพิ่มเวลา 1 นาที กดค้าง 2 วินาที เพิ่มเวลา 5 นาที กดค้างนานกว่า 5 วินาที เพิ่มเวลา 1 ชั่วโมง

คำอธิบาย: หากใช้เวลาเริ่มต้น ไอคอน  จะไม่สว่าง เมื่อผู้ใช้ปรับเวลาหลังจากกดปุ่มเวลาเท่านั้น ไอคอนเวลาจึงจะปรากฏบนหน้าจอแสดงผล

8.2.4 เปลี่ยนเวลาอบ

ก่อนเริ่มการทำงานของฟังก์ชัน สามารถดำเนินการปรับแต่งพารามิเตอร์เวลาการอบ โดยอ้างอิงกับการทำงาน 6.3.1.3

หลังจากเริ่มการทำงานของฟังก์ชัน ผู้ใช้ต้องปรับเวลาการอบ จากนั้นต้องหยุดโหมดการทำงานปัจจุบันด้วยปุ่มสั้น แล้วทำการปรับเวลาการอบโดยการตั้งค่าโหมด 8.4

8.2.5 ฟังก์ชันการจองเวลาอบ (โปรแกรมอัตโนมัติสำหรับตั้งเวลาสิ้นสุด) (00:00-23:59)

หลังจากตั้งเวลาอบแล้ว ให้กด  อีกครั้ง ไอคอน  จะกะพริบ ไฟดิจิทัลจะแสดงเวลาเริ่มต้น (เวลาปัจจุบัน + เวลาการอบ) และเริ่มกะพริบ ตามขั้นตอนถัดไปที่สามารถตั้งค่าได้: (หากไม่ตั้งค่าภายใน 3 วินาที จะไม่มีการกะพริบ)

รายงานข้อผิดพลาด

- 1) กดปุ่มปรับ  เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุด เพียงปรับตำแหน่งนาฬิกาเท่านั้น การกดสั้นๆ จะเพิ่มเวลาครั้งละ 1 นาที หลังจากกดครบ 60 นาทีแล้ว จะเพิ่ม 1 ชั่วโมง กดค้างสองวินาทีจะเพิ่มเวลา 5 นาที หากกดค้างเกินห้าวินาที จะเพิ่มเวลา 1 ชั่วโมง
- 2) การกดครั้งสุดท้าย  จะเข้าสู่สถานะการจองเวลาอบ หากจำเป็นต้องตั้งค่าพารามิเตอร์อื่นในเวลานี้ ค่าเริ่มต้นจะแสดงผล
- 3) หลังจากตั้งค่าเรียบร้อยแล้ว กดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มการทำงานและเข้าสู่สถานะการจองเวลาอบ
- 4) ในสถานะการจองเวลาอบ หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาทำงานและเวลาสิ้นสุดของการจองเวลาอบโดยกะพริบสลับกัน และไอคอนชั่วโมงทำงาน  และไอคอนการจองเวลาอบ  จะกะพริบพร้อมกัน
- 5) เมื่อถึงเวลาเริ่มที่จองไว้ ไฟดิจิทัลจะแสดงเวลาทำงาน และไอคอนเวลาทำงาน  และไอคอนการจองเวลาอบ  จะดับลง

8.2.6 การยกเลิกการจองเวลาอบ

- 1) เมื่อการจองเวลาอบยังมีผล และไม่ได้กดปุ่ม  สามารถกดปุ่ม  เพื่อปรับเวลาให้เป็นเวลานาฬิกาปัจจุบัน + เวลาอบได้และไอคอน  จะหายไป เมื่อสิ้นสุดการจองเวลาอบโดยการกดปุ่มเริ่มต้น 
- 2) ในสถานะการรอการจอง ให้กด  ค้างไว้ 1.5 วินาที เพื่อยกเลิกฟังก์ชันการจอง

8.3 ฟังก์ชันแสงไฟ

- 1) กดปุ่ม  และปุ่มที่เกี่ยวข้องจะสว่างขึ้น หลอดไฟสามารถเปิดและปิดได้ทุกเมื่อ (เมื่อประตูเปิดอยู่)  ในสถานะปิด (เมื่อไฟปุ่มดับ)  ในสถานะเปิด (เมื่อไฟปุ่มเปิด)
- 2) เมื่อโหมดแสงสว่างเริ่มทำงาน หลอดไฟจะสว่างขึ้นและดับลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 2 นาที (ประหยัดพลังงาน)
- 3) เมื่อเปิดประตู ไฟจะสว่างขึ้น (ดับลงโดยอัตโนมัติหลังจาก 2 นาที)
- 4) หลังจากปิดประตูแล้ว แสงสว่างควรเป็นไปตามสภาพเดิมก่อนเปิดประตู แสงไฟควรดับลงหลังจากที่ปิดประตู
- 5) เมื่อประตูเปิดอยู่ หลอดไฟจะสว่างตลอดเวลา (และไม่สามารถปิดด้วยตนเองได้) หากประตูเปิดค้างนานกว่า 2 นาที หลอดไฟจะดับโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 2 นาที รายงานข้อผิดพลาด

8.4 ระบบล็อกป้องกันเด็ก

ล็อกป้องกันเด็กใช้สำหรับการล็อกหน้าจอ

การล็อก: กดปุ่มล็อกป้องกันเด็กค้างไว้ 1.5 วินาทีเพื่อล็อกหน้าจอ ในสถานะล็อก ไอคอนการล็อกป้องกันเด็ก  บนจอแสดงผลจะสว่างขึ้น และปุ่มล็อกป้องกันเด็กจะสว่าง ในระหว่างนี้ เมื่อสัมผัสปุ่มอื่นๆ ปุ่ม  จะกะพริบซึ่งแสดงว่าอยู่ในสถานะการล็อก

การปลดล็อก: ในสถานะการล็อก กดปุ่มล็อกป้องกันเด็กค้างไว้ 1.5 วินาทีเพื่อทำการปลดล็อก

หลังจากปลดล็อกแล้ว ไฟปุ่มล็อกป้องกันเด็กจะหรี่ลง (ความสว่าง 30%) และไอคอนการล็อกป้องกันเด็กบนจอแสดงผล  จะไม่สว่าง

8.5 ฟังก์ชันความจำ

8.5.1 โหมดเก็บความจำ

เมื่อสิ้นสุดการทำงานของฟังก์ชัน หลอดดิจิทัล จะแสดงว่า "End" เครื่องจะกด  และบันทึกโหมดการอบ เวลาทำงาน อุณหภูมิ และพารามิเตอร์อื่นๆ ในปัจจุบันอัตโนมัติโดยไม่ต้องกดปุ่มใดๆ ในขณะนี้ ไฟดิจิทัลอุณหภูมิบนหน้าจอแสดงผลจะแสดง C1.C2.C3.C4 (หลังการจัดตำแหน่ง) ซึ่งสามารถจัดเก็บโปรแกรมได้สูงสุดสี่โปรแกรมชั่วคราว โดยจะแสดงหมายเลขลำดับของหน่วยความจำโดยอัตโนมัติ และแทนที่หมายเลขลำดับแรกสุดเมื่อเกินจำนวน สมมติว่า C1.C2.C3.C4 ไม่มีข้อมูลที่เก็บไว้ในขณะนี้

ปุ่มสตาร์ทระบบสัมผัสจะไม่มีเสียง

ในระหว่างการจัดเก็บ ให้กดปุ่มหน่วยความจำเพื่อให้ไฟกะพริบเป็นเวลานาน เมื่อการกะพริบเสร็จสิ้น การจัดเก็บข้อมูลก็จะเสร็จสมบูรณ์ และต้องออกจากจอแสดงผลเพื่อกลับสู่สถานะสแตนด์บาย

8.5.2 การคืนความจำ

ในหน้าสแตนด์บาย หลังจากกดปุ่ม  สั้นๆ คุณสามารถปรับเปลี่ยนสูตรที่บันทึกไว้ (แสดงค่าเริ่มต้น C1) โดยการกดปุ่ม  เพื่อเปลี่ยนหมายเลข

เมื่อกดปุ่ม  ไฟของปุ่ม  จะหรี่ลง (ความสว่าง 30%) และทำงานตามเวลาและอุณหภูมิที่ตั้งไว้ โดยหน้าจอจะแสดงการทำงานตามที่บันทึกไว้จนกว่าการทำงานจะสิ้นสุดลง

8.6 การจบโปรแกรม

- 1) เมื่อการทำอาหารสิ้นสุดลง จะมีการแจ้งเตือนเป็นเวลา 5 วินาที หากผู้ใช้ไม่มีการดำเนินการใดๆ จะมีการแจ้งเตือนอีกครั้งหลังจากผ่านไป 30 วินาที ในขณะนี้ไฟดิจิทัลจะแสดงคำว่า "End" จนกว่าผู้ใช้จะกดปุ่มใดๆ เพื่อยกเลิกและกลับสู่โหมดสแตนด์บาย
- 2) ในระหว่างการทำอาหาร สามารถกดปุ่มสตาร์ท  ค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที เพื่อบังคับให้ยกเลิกโปรแกรมการทำงานได้
- 3) ในระหว่างการทำอาหาร คุณสามารถกดปุ่มสวิตช์  เพื่อบังคับให้ยกเลิกโปรแกรมการทำงานได้

8.7 ระบบพัดลมระบายความร้อน

ตัวระบบระบายความร้อนของเตาไมโครเวฟ เมื่อใช้งานฟังก์ชันของไมโครเวฟ ระบบระบายความร้อนจะเริ่มทำงานด้วย การไหลเวียนของอากาศที่เกิดจากการทำงานของพัดลมจะถูกระบายออกตามส่วนบนของประตูเตาอบ แม้ว่าเตาไมโครเวฟจะปิดแล้ว ระบบระบายความร้อนก็ยังคงทำงานต่อไปอีกระยะหนึ่ง

8.8 สวิตช์ประตู

เมื่อสวิตช์อินเทอร์ล็อกไม่ได้เปิดหรือประตูไม่ได้ปิด ไฟจะเปิดตลอดเวลา สามารถตั้งค่าพารามิเตอร์ของฟังก์ชันใดๆ ได้ แต่ไม่สามารถเริ่มทำงานเตาไมโครเวฟได้

เมื่อสวิตช์อินเทอร์ล็อกไม่ได้เปิดหรือประตูไม่ได้ปิด หากกดปุ่มสตาร์ท หน้าจอ  จะแสดง "HE4" เป็นเวลา 3 วินาที จากนั้นจะกลับไปหน้าจอตั้งค่าปัจจุบัน

9 สูตรทำอาหารที่แนะนำ

9.1 การทำอาหารด้วยไมโครเวฟ

! คำเตือน

โปรดอ่าน “ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย” โดยละเอียดก่อนประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ

หากคุณเลือกการประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ ต้องปฏิบัติตามกฎต่อไปนี้:

แอปเปิ้ล มันฝรั่ง มะเขือเทศ ไล้กรอก และอาหารมีเปลือกอื่นๆ ต้องทำการเจาะก่อนแล้วจึงอุ่นร้อนหรือปรุงสุก มิฉะนั้นอาหารจะระเบิดได้ จากนั้นจึงหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนใช้ภาชนะหรือถาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเป็นวัสดุที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานในไมโครเวฟ (อ่านบทเรื่องอุปกรณ์ไมโครเวฟ)

เมื่อประกอบอาหารที่มีความชื้นต่ำมาก เช่น ขนบึงแห้ง หรือ ป๊อปคอร์นอบ ฯลฯ เนื่องจากอัตราการระเหยของน้ำเร็วมาก ไมโครเวฟจะตรวจพบว่าไม่มีอาหารอยู่ข้างใน และทำงาน ซึ่งอาหารภายในอาจไหม้ได้ นอกจากนี้ภาชนะภายในเตาไมโครเวฟอาจเสียหายได้ ดังนั้นจึงต้องตั้งเวลาในการทำอาหารอย่างแม่นยำ และควรเฝ้าดูอย่างใกล้ชิดระหว่างการทำอาหาร

อาหารที่มีไขมันมากเกินไปไม่สามารถอุ่นในไมโครเวฟได้

หากใส่ภาชนะหลายชิ้นในไมโครเวฟพร้อมกัน เช่น แก้วหลายใบ ควรวางบนจานหมุนให้เป็นระเบียบ ห้ามปิดผนึกถุงพลาสติกด้วยคลิปโลหะหรือลวด ควรใช้พลาสติกและถุงพลาสติกควรเจาะรูหลายจุดเพื่อให้ไอน้ำภายในระบายออกได้ง่าย

ในระหว่างกระบวนการทำอาหาร จะมีไอน้ำเกาะบนกระจกประตูของไมโครเวฟ และอาจมีหยดน้ำได้ ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ และปรากฏการณ์นี้จะเห็นได้ชัดเจนขึ้น เมื่ออุณหภูมิห้องต่ำลง โดยการใช้งานเตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัยจะไม่มีผลกระทบใดๆ

หลังจากทำอาหารเสร็จแล้วให้เช็ดน้ำออก

เมื่ออุ่นร้อนของเหลว ควรใช้ภาชนะที่ใหญ่ เพื่อให้ไอน้ำระเหยได้อย่างรวดเร็ว อย่างไรก็ตาม ตัวเลขในตารางใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงเท่านั้น และอาจแตกต่างกันไปตามการตั้งค่า เริ่มต้น ระดับอุณหภูมิ ระดับความชื้น และประเภทอาหาร แนะนำให้ปรับเวลาและกำลังไฟให้เหมาะสมตามสถานการณ์

การประกอบอาหารด้วยไมโครเวฟ

- ยิ่งอาหารหนักมากเท่าไร ยิ่งต้องใช้เวลาในการทำอาหารนานขึ้น
- อุณหภูมิจะแปรผกผันกับเวลาในการประกอบอาหาร: หากอุณหภูมิต่ำลง เวลาจะยิ่งนานขึ้น
- อาหารที่มีความชื้นสูงจะใช้เวลาในการทำความร้อนที่สั้น
- ควรวางอาหารให้เป็นระเบียบบนจานหมุน เพื่อให้การอุ่นร้อนได้ผลดีขึ้น หากต้องการอุ่นอาหารที่มีน้ำหนักแตกต่างกันในเวลาเดียวกัน ให้วางอาหารที่ดิบไว้รอบๆ
- จานหมุน และวางอาหารที่สูงแล้วไว้ตรงกลางจานหมุน
- ประตูเตาอบไมโครเวฟสามารถเปิดได้ตลอดเวลาระหว่างการประกอบอาหาร โดยที่เตาไมโครเวฟจะตัดไฟโดยอัตโนมัติ หลังจากปิดประตูแล้ว ให้กดปุ่มสตาร์ท
- จากนั้นเตาไมโครเวฟจะเริ่มทำงานอีกครั้ง
- อาหารที่ปิดไว้ ควรใช้เวลาทำอาหารในระยะเวลาดังสั้น เพื่อเก็บสารอาหารได้ดีขึ้น ฝาครอบที่ใช้ต้องสามารถให้คลื่นไมโครเวฟเข้าถึงได้ และมีรูให้ไอน้ำระเหยได้

9.1.1 ผัก

ชื่อ	น้ำหนัก (กรัม)	น้ำเปล่า (มล.)	กำลังไฟ	เวลา (นาท)	เวลาดิตตามผล (นาท)	ข้อสังเกต
ดอกกะหล่ำ	500	100	800	9-11	2-3	หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ปิดฝาให้เรียบร้อย
บรอกโคลี	300	50	800	6-8	2-3	
เห็ด	250	25	800	6-8	2-3	
ถั่ว แครอท แครอทแช่แข็ง	300	100	800	7-9	2-3	หั่นเป็นก้อนหรือชิ้นเล็กๆ ปิดฝาให้เรียบร้อย
	250	25	800	8-10	2-3	
มันฝรั่ง	250	25	800	5-7	2-3	ปอกและหั่นเป็นชิ้นเท่ากัน ปิดฝาให้เรียบร้อย
ต้นหอม	250	25	800	5-7	2-3	หั่นเป็นส่วนหรือชิ้นเล็กๆ ปิดฝาให้เรียบร้อย
กะหล่ำปลีแช่แข็ง	300	50	800	6-8	2-3	ปิดฝาให้เรียบร้อย

9.2. การละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

คำอธิบายทั่วไปในการละลายน้ำแข็ง

- ในการละลายน้ำแข็ง โปรดใช้จานสำหรับใช้กับไมโครเวฟโดยเฉพาะ
- ฟังก์ชันละลายน้ำแข็งตามน้ำหนัก และอาหารในตาราง หมายถึงอาหารดิบ
- ระยะเวลาในการละลายขึ้นอยู่กับน้ำหนักและความหนาของอาหาร เมื่อทำการแช่แข็งอาหาร โปรดคำนึงล่วงหน้าถึงการละลายน้ำแข็ง และแบ่งอาหารใส่กล่องภาชนะเท่าๆ กัน
- อาหารที่วางในเตาไมโครเวฟควรวางให้กระจายมากที่สุด ส่วนที่หนาที่สุดของปลาหรือขาไก่ควรวางหันออกทางด้านนอก ส่วนที่บางที่สุด อาจห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม

หมายเหตุ:

- ฟอยล์อะลูมิเนียมต้องไม่สัมผัสช่องภายในเตาไมโครเวฟ มิฉะนั้นจะเกิดประกายไฟ
- หากหันอาหารเป็นชิ้นหนา ควรกลับด้านอาหารหลายครั้ง
- อาหารแช่แข็งควรแบ่งส่วนเท่ากัน เพราะอาหารที่บางจะละลายได้เร็วกว่า
- อาหารที่มีไขมันสูง ครีม ชีส ฯลฯ ไม่ควรละลายจนหมด สามารถรับประทานได้ที่อุณหภูมิห้องเพียงไม่กี่นาที หากคุณพบว่าครีมมีเนื้อแข็งและมีก้อนเล็กๆ โปรดคลุกเคล้าให้ทั่วก่อน
- เนื้อสัตว์ปีกควรวางคว่ำลงในจาน เพื่อให้ทาน้ำซอสได้ง่าย

อย่าลืมนำภาชนะออกเมื่ออาหารแช่แข็งออกจากบรรจุภัณฑ์ ภาชนะที่ใช้สำหรับแช่แข็งสามารถใช้อุ่นร้อนและประกอบอาหารในไมโครเวฟได้ เพียงแค่เปิดฝาดอก หากเป็นอาหารที่ปริมาณมาก ให้ใส่กล่องภาชนะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟ

หลังจากละลายเนื้อสัตว์ปีกแล้ว น้ำจะถูกระบายออกและต้องนำไปทิ้ง

โปรดดูตารางต่อไปนี้ สำหรับอุณหภูมิที่แตกต่างกันของอาหารประเภทต่างๆ

ชื่ออาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	เวลาละลายน้ำแข็ง (นาที)	เวลาดิตตามผล (นาที)	จำนวนครั้งในการพลิกด้าน
เนื้อสัตว์ (เนื้อลูกวัว เนื้อวัว เนื้อหมู)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
สตูเนื้อ	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
เนือบด	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
ไส้กรอก	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
เนื้อสัตว์ปีก เนื้อไก่ ไกด์อร์คิง เนื้อปลา ปลาเทราต์ เนื้อกุ้ง	250	5-6	5-10	1
	1000	20-24	20-30	2
	2500	38-42	25-35	3
	200	4-5	5-10	1
	250	5-6	5-10	1
	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
ผลไม้	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
ขนมปัง	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
เนย	250	8-10	10-15	
ชีส	250	6-8	10-15	
ครีม	250	7-8	10-15	

9.4 การประกอบอาหารด้วยตะแกรงย่าง

เพื่อการอบที่ดีขึ้น ให้ใช้ตะแกรงที่มีให้ใส่ตะแกรงในลักษณะที่ไม่สัมผัสกับพื้นผิวโลหะของช่องเตาอบ เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจรซึ่งสร้างความเสียหายให้กับเตาไมโครเวฟได้

ข้อสำคัญ:

- เมื่อใช้ตะแกรงย่างครั้งแรก จะมีกลิ่นและควัน ซึ่งเป็นเพราะมีน้ำมันที่เหลืออกจากกระบวนการผลิต
- บานประตูกระจกจะร้อนมาก เมื่อเตาไมโครเวฟทำงาน อย่าให้เด็กเข้าใกล้
- เมื่อใช้ตะแกรงเป็นเวลานาน เป็นเรื่องปกติที่ส่วนทำความร้อนจะปิดตัวเองชั่วคราวเนื่องจากเทอร์โมสตัดที่ทำงาน
- เมื่อทำการอบหรือประกอบอาหารในภาชนะ ควรตรวจสอบว่าภาชนะนั้นเหมาะสำหรับการใช้กับเตาไมโครเวฟหรือไม่ โดยดูหมวดประเภทภาชนะสำหรับเตา
- เมื่อใช้ตะแกรง ไขมันบางส่วนอาจกระเด็นไปที่ส่วนทำความร้อนและไหม้ได้ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ และไม่ถือเป็นข้อผิดพลาดในการทำงานแต่อย่างใด
- หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้ทำความสะอาดภายในเตาและอุปกรณ์เสริมต่างๆ เพื่อไม่ให้ติดคราบเศษอาหาร

ส่วนประกอบการอบย่าง

ชื่อ	จำนวน (กรัม)	เวลา (นาที)	วิธีการใช้งาน
ปลา			
ปลาซาดีน/ปลาเก๋ราร์รด	800 6-8 ตัว	18-24 15-20	ทาเนยเล็กน้อย หลังจากทำอาหารไประยะหนึ่งแล้ว ให้พลิกด้านและใส่เครื่องปรุง
เนื้อ			
ไส้กรอก	6-8 ชิ้น	22-26	เจาะรูไส้กรอก เมื่อทำอาหารไประยะหนึ่งแล้ว ให้พลิกด้าน
แฮมเบอร์เกอร์แช่แข็ง	3 ชิ้น	18-20	
ชีโครงหมู (หนาประมาณ 3 ซม.)	400	25-30	เมื่อทำอาหารไประยะหนึ่งแล้ว ให้ราดซอสและพลิกด้าน
ขนมปังปิ้ง	4 ชิ้น	3/2-3	คอยเฝ้าเวลาปิ้ง
แซนด์วิชปิ้ง	2 ชิ้น	5-10	คอยเฝ้าเวลาปิ้ง

9.5 การทำพิซซ่า

ไม่จำเป็นต้องอุ่นถาดพิซซ่าก่อนเพื่อทำพิซซ่า วางพิซซ่าลงบนถาดโดยตรง
วางถาดพิซซ่าไว้ตรงกลางจานหมุนแก้วในเตาอบไมโครเวฟ

⚠ คำเตือน

ผนังด้านในช่องเตาอบ รวมถึงถาดพิซซ่าจะร้อนมาก ควรระมัดระวังอย่าสัมผัสกับส่วนทำความร้อน ผนังในช่องเตาอบ หรือถาดพิซซ่า แนะนำให้ใช้ถุงมือกันความร้อน เพื่อป้องกันการโดนลวก

9.6 ภาชนะประเภทใดที่สามารถใช้งานได้

ฟังก์ชันไมโครเวฟ

สำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ โปรดทราบว่าแก้ว เครื่องกระเบื้อง ดินเผา พลาสติก และกระดาษสามารถใช้เป็นภาชนะได้ กระดาษ จาน หรือภาชนะโลหะที่มีชิ้นส่วนหรือการตกแต่งที่เป็นโลหะ จะไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เครื่องแก้วและดินเผาที่ตกแต่งด้วยโลหะหรือมีส่วนประกอบของโลหะ (เช่น แก้วตะกั่ว) จะไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้

วัสดุที่เหมาะสมสำหรับเตาไมโครเวฟคือแก้ว กระเบื้องทนความร้อนหรือดินเผา หรือพลาสติกทนความร้อน แก้วหรือกระเบื้องเนื้อบางที่เปราะมาก ควรใช้งานในช่วงเวลาสั้นๆ เท่านั้น (เช่น การอุ่นร้อน)

เพื่อทดสอบภาชนะที่ใช้สำหรับเตาอบ ให้นำเข้าเตาไมโครเวฟเป็นเวลา 20 วินาทีโดยใช้กำลังไฟสูงสุด หลังจากผ่านไป 20 วินาที ให้นำภาชนะออกทันที หากพื้นผิวเย็นหรืออุ่นเล็กน้อยแสดงว่าเหมาะสำหรับใช้งาน อย่างไรก็ตาม หากภาชนะร้อนมากหรือเกิดประกายไฟ แสดงว่าไม่เหมาะสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ

9.7 การอบย่าง

สำหรับฟังก์ชันอบย่าง ภาชนะควรทนต่ออุณหภูมิได้อย่างน้อย 300°C จานพลาสติกไม่เหมาะสำหรับฟังก์ชันการอบย่าง

9.8 ฟังก์ชันผสม

ในฟังก์ชันผสม (ไมโครเวฟ + ตัวทำความร้อนแบบอบลมร้อน) ภาชนะที่ใช้ควรเหมาะสมกับไมโครเวฟและอบย่าง

9.9 ภาชนะอะลูมิเนียมและฟอยล์

อาหารปรุงสุกที่บรรจุในภาชนะอะลูมิเนียมหรือห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมสามารถนำเข้าเตาไมโครเวฟได้หากปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้

- โปรดสังเกตคำแนะนำของผู้ผลิตที่เขียนไว้บนบรรจุภัณฑ์ภายนอก
 - ภาชนะอะลูมิเนียมต้องมีความสูงไม่เกิน 3 ซม. และห้ามสัมผัสกับผนังด้านในของเตาไมโครเวฟ (ระยะห่างขั้นต่ำ 3 ซม.) ต้องถอดฝาอะลูมิเนียมหรือฝาปิดทั้งหมดออก
 - เวลาในการทำอาหารจะนานขึ้น เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟสามารถเข้าสู่อาหารได้จากด้านบนเท่านั้น หากมีข้อสงสัย ควรใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะสมกับการใช้งานไมโครเวฟเท่านั้น
- ข้อสำคัญ: ห้ามให้ฟอยล์อะลูมิเนียมสัมผัสกับผนังด้านในของเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจทำให้เกิดประกายไฟได้

ฝา

แนะนำให้ใช้ฝาแก้วหรือพลาสติกหรือแผ่นฟิล์มใส:

1. ในกรณีที่มีการระเหยมากเกินไป (โดยเฉพาะในระหว่างเวลาทำอาหารที่ยาวนาน)
2. ลดเวลาในการประกอบอาหาร
3. เก็บรักษากลิ่น

ฝาควรมีรูหรือช่องเปิดเพื่อไม่ให้เกิดแรงดัน ควรเปิดถุงพลาสติก ขวดนมหรือขวดโหลใส่อาหารเด็กและภาชนะที่คล้ายกันสามารถอุ่นได้โดยไม่ต้องปิดฝามิฉะนั้นอาจจะระเบิดได้

10 การทำความสะอาดและดูแลรักษา

ก่อนดำเนินการใดๆ ให้ถอดปลั๊กไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟ ถอดปลั๊กหรือปิดสวิตช์วงจรไฟฟ้าของเตาอบ

- ห้ามใช้ไอน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดภายในเตาไมโครเวฟ
- ควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ และจัดเศษอาหารที่ตกค้างอยู่ด้านใน หากเตาไมโครเวฟไม่สะอาด อาจทำให้พื้นผิวเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจทำให้อายุการใช้งานของเตาลดลงและอาจเกิดอันตรายได้

10.1 ทำความสะอาดสแตนเลส

เพื่อรักษาสแตนเลสให้อยู่ในสภาพดีควรทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

10.2 กิจกรรมการทำความสะอาด

- เมื่อทำความสะอาดและดูแลพื้นผิวสแตนเลส ให้ใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีสารกัดกร่อนหรือกรดคลอรีนเท่านั้น
- คำแนะนำในการใช้งาน: เทผลิตภัณฑ์ลงบนผ้าชุบน้ำและเช็ดให้ทั่วพื้นผิว ล้างออกให้สะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มหรือผ้าแห้งขาววอร์

10.3 การทำความสะอาดเศษอาหารตกค้าง

- ห้ามใช้เครื่องดูดโลหะหรือของมีคม ซึ่งอาจขีดข่วนพื้นผิวสแตนเลสได้
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดทั่วไปที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หากจำเป็น ให้ใช้เครื่องมือทำความสะอาดประเภทไม้หรือพลาสติก

10.4 การทำความสะอาดภายในเตาไมโครเวฟ

- การทำความสะอาดเป็นเพียงการดูแลรักษาปกติ ทุกครั้งหลังจากทำอาหาร ให้ทำความสะอาดภายในเตาไมโครเวฟด้วยผ้าชุบน้ำ เนื่องจากเป็นวิธีที่ง่ายในการจัดคราบหรือรอยที่อาจติดอยู่ภายในเตา
 - หากต้องการทำความสะอาดสิ่งสกปรกที่ขจัดได้ยาก โปรดใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน อย่าใช้สเปรย์หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบอื่นๆ ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือมีฤทธิ์รุนแรง
 - รักษาประตูและด้านหน้าเตาอบให้สะอาดอยู่เสมอเพื่อให้แน่ใจว่าประตูเปิดและปิดได้อย่างเหมาะสม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำไม่ซึมเข้าไปในช่องระบายอากาศของไมโครเวฟ
 - ควรนำจานหมุนและฐานรองออกทำความสะอาดเป็นประจำ โดยเฉพาะเมื่อมีของเหลวหกเลอะ
- ไมโครเวฟไม่ควรทำงานโดยไม่มีจานหมุน**
- หากช่องเตาอบสกปรกมาก ให้วางแก้วน้ำไว้นานจนหมุนแล้วเปิดเตาอบไมโครเวฟโดยใช้กำลังไฟสูงสุดเป็นเวลา 2 หรือ 3 นาที ไอน้ำที่ปล่อยออกมาจะทำให้สิ่งสกปรกอ่อนตัวลง ซึ่งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายด้วยผ้านุ่ม ถูจนแห้งไม่พึงประสงค์ (เช่น หลังทำอาหารด้วยปลา) สามารถกำจัดออกได้อย่างง่ายดาย โดยบีบน้ำมะนาว 2 - 3 หยดผสมกับน้ำหนึ่งถ้วย ใส่กาแฟหนึ่งช้อนลงในถ้วยเพื่อป้องกันน้ำเดือดล้นออกมา ทำความร้อนให้น้ำเดือด ประมาณ 2 - 3 นาที โดยใช้กำลังไฟสูงสุด

10.5 ทำความสะอาดเพดานช่องเตาอบ

- หากเพดานเตาอบสกปรก เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการเผาไหม้ ให้รอจนกระทั่งตะแกรงเย็นก่อนจึงลดระดับลง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุมีคม เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย อย่าถอดแผ่นครอบไมกาออก
- ฝาครอบแก้วหลอดไฟตั้งอยู่บนเพดานเตาอบและสามารถถอดออกได้ง่ายเพื่อทำความสะอาด เพียงแค่คลายเกลียวออก แล้วทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาล้างจาน

10.6 การล้างซิลิโคนและแผงด้านหน้า

- โปรดล้างทันทีหากมีคราบตกค้างที่ซิลิโคนหรือแผงด้านหน้า อย่าใช้เครื่องมือทำความสะอาดที่หยาบ เช่น แปรงแข็ง ผ้าหยาบ ลวดตาข่าย มีด หรือเครื่องมืออื่นๆ ที่คม
- การใช้วัตถุมีคมเหล่านี้อาจทำให้ซิลิโคนหรือพื้นผิวของแผงด้านหน้าเป็นรอยได้
- โปรดใช้น้ำยาที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หากจำเป็น สามารถใช้เครื่องมือทำความสะอาดประเภทไม้หรือพลาสติกได้

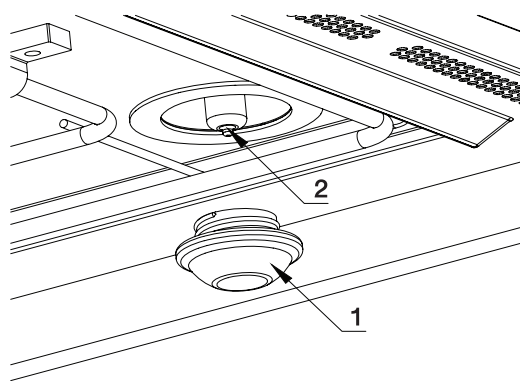
10.7 การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมหลังการใช้งานทุกครั้ง หากสกปรกมาก ให้แช่ไว้ก่อนแล้วจึงใช้แปรงและฟองน้ำทำความสะอาด อุปกรณ์เสริมสามารถทำความสะอาดด้วย
- เครื่องล้างจานได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าจานหมุนและฐานรองนั้นสะอาดอยู่เสมอ ห้ามเปิดเตาไมโครเวฟจนกว่าจานหมุนและฐานรองจะใส่เข้าที่

11 การดูแลรักษาพิเศษ

11.1 การเปลี่ยนหลอดไฟ

- การดำเนินการเฉพาะมีดังนี้:
- ถอดปลั๊กไฟ
- ถอดฝาครอบแก้วหลอดไฟ
- ถอดหลอดไฟ G9
- โปรดระวังว่าหลอดไฟอาจมีความร้อน
- เปลี่ยนหลอดไฟด้วยหลอดไฟ G9 ใหม่ (230V/25W)
- ดำเนินการตามคำแนะนำ
- ติดตั้งฝาครอบแก้วหลอดไฟ



เปิดเครื่อง

เมื่อหลอดไฟไหม้หรือเสียหาย จะไม่สามารถทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ด้วยตนเองได้ เนื่องจากหลอดไฟเป็นหลอดป้องกันรังสีไมโครเวฟแบบพิเศษ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือช่างซ่อมบำรุงของเรา เพื่อให้บุคลากรที่มีคุณสมบัติจากผู้ผลิตดำเนินการซ่อมบำรุง

12 การติดตั้งเครื่อง

12.1 ก่อนทำการติดตั้ง

เปิดประตูเตาไมโครเวฟแล้วนำอุปกรณ์เสริมออกมา จากนั้นทำความสะอาดด้านในของเตาไมโครเวฟ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาไมโครเวฟไม่เสียหาย และฝาประตูปิดสนิท เพื่อให้แน่ใจว่าด้านในและแผงด้านหน้าของประตูเตาไมโครเวฟไม่เสียหาย

12.2 ห้ามใช้เตาไมโครเวฟในกรณีนี้

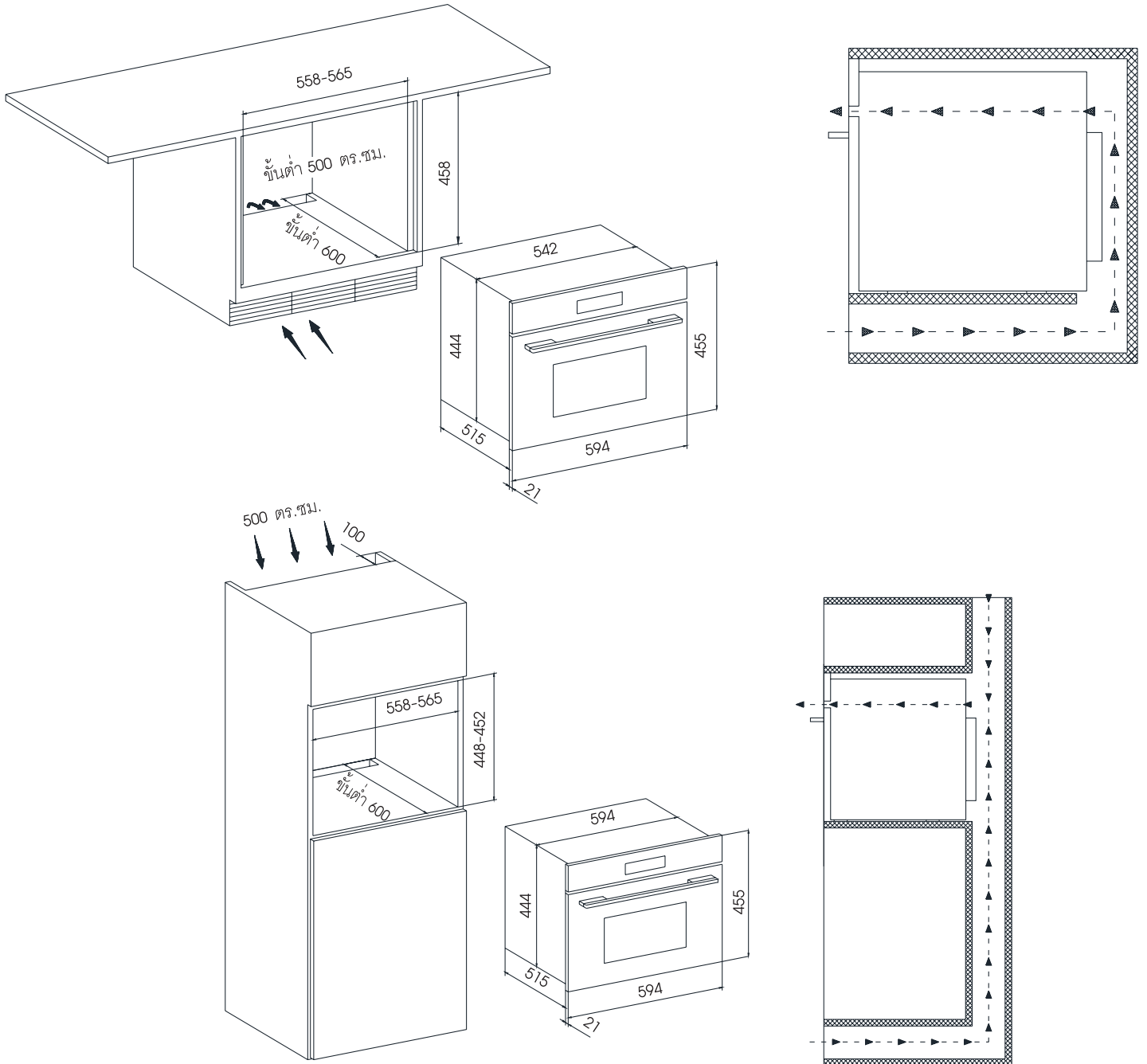
- เมื่อสายไฟหรือปลั๊กเสียหาย เตาไมโครเวฟทำงานผิดปกติ หรือเตาไมโครเวฟได้รับความเสียหายหรือชำรุด ให้วางเตาไมโครเวฟบนพื้นผิวที่มั่นคง อย่าวางเตาไมโครเวฟไว้ใกล้แหล่งความร้อน วัตถุ หรือโทรทัศน์
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่สัมผัสกับของเหลวใดๆ ระหว่างการติดตั้ง โดยอุณหภูมิสูงอาจทำให้สายไฟเสียหายได้

⚠ คำเตือน

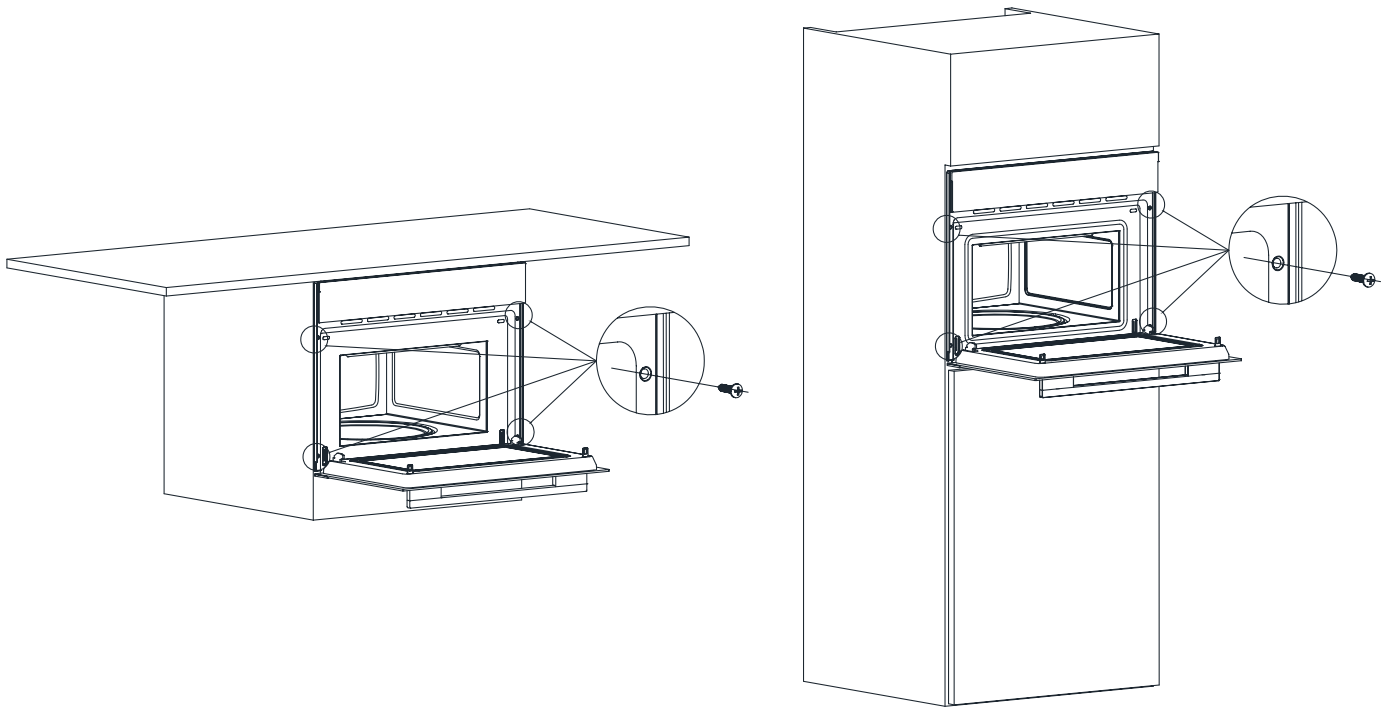
หลังจากติดตั้งเตาไมโครเวฟแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กเชื่อมต่ออย่างถูกต้องเพื่อให้วงจรเปิด

12.3 การวางตำแหน่งเตาอบ

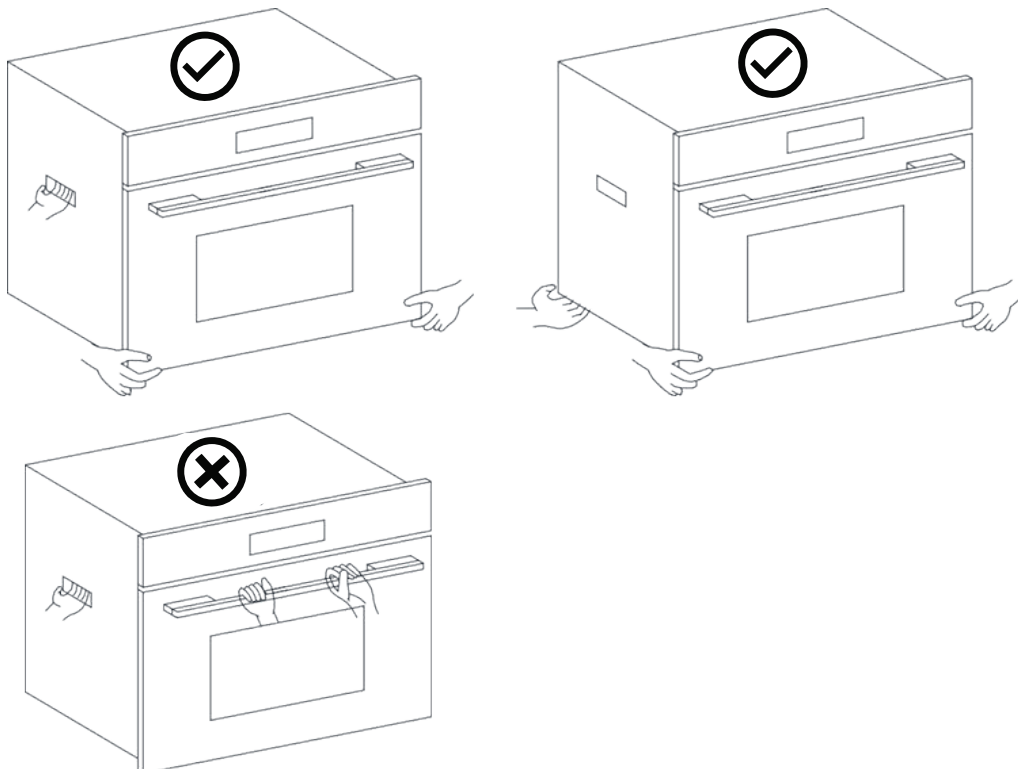
หากวางเตาอบเข้าไปในตัว ตู้ควรเป็นฉนวน และระยะห่างระหว่างขอบตู้กับเตาอบควรมากกว่า 100 มม. เพื่อระบายอากาศ



มีสกรู ตัวอยู่ด้านในของกรอบประตูเตาอบ



หมายเหตุ: อย่าให้ที่จับประตูเป็นจุดรองรับแรงระหว่างการติดตั้งและถอดออก



13 การแก้ไขปัญหา

! คำเตือน

ควรให้ช่างผู้ชำนาญดำเนินการดูแลรักษา

1) รหัสข้อผิดพลาด

รหัสข้อผิดพลาด	คำอธิบายข้อผิดพลาด
HE1	เซนเซอร์อุณหภูมิหลักมีวงจรเปิดหรือไฟฟ้าลัดวงจร
HE4	หลังจากกดปุ่มสตาร์ทแล้ว ระบบแจ้งเตือนว่าสวิตช์ประตูไม่ได้เชื่อมต่อ

2) กรณีที่ไม่ต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญ

จอไม่แสดงผล

- ตรวจสอบไฟแสดงเวลาว่าเปิดหรือปิด หลังจากกดปุ่มใดๆ แล้วไม่มีการตอบสนอง
- ตรวจสอบว่าโหมดล็อกนิรภัยเปิดอยู่หรือไม่ เตาอบไม่ทำงาน
- ตรวจสอบว่าปลั๊กเสียบดีหรือไม่
- ตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟมีการเชื่อมต่อไฟฟ้าหรือไม่
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าบานประตูปิดเรียบร้อยและสนิท
- ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งกีดขวางระหว่างประตูและแผงด้านหน้าของช่องเตา เสียงดังแปลกๆ เกิดขึ้นในขณะที่เตาทำงาน
- ตรวจสอบว่ามีวัตถุโลหะภายในเตาอบเกิดประกายไฟหรือไม่
- ตรวจสอบว่าภาชนะสัมผัสกับผนังด้านในของเตาอบโดยบังเอิญหรือไม่
- ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ทำอาหารหลุดหลวมหรือไม่ เตาอบไม่สามารถทำความร้อนได้ หรืออุ่นร้อนช้า
- ใช้ภาชนะโลหะโดยไม่ได้ตั้งใจ
- ตรวจสอบว่าตั้งค่าเวลาทำงานและกำลังไฟเหมาะสมหรือไม่
- อาหารที่ใส่ในเตาอบมีขนาดใหญ่เกินไป ยังคงมีเสียงดังขึ้น หลังจากเตาอบไมโครเวฟหยุดทำงาน
- ถือเป็นเรื่องปกติ เนื่องจากต้องใช้เวลาในการทำให้พัดลมระบายความร้อน หลอดไฟไม่ทำงานหลังจากเชื่อมต่อปลั๊กไฟสถานการณ์นี้ไม่มีผลกระทบต่อการใช้งานเตาไมโครเวฟหากฟังก์ชันอื่นๆ

CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

ĐỌC KỸ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt và vận hành lò. Giữ lại để tham khảo thêm.

1. Không cố gắng vận hành lò khi cửa mở vì hoạt động mở cửa có thể gây hại cho việc tiếp xúc với năng lượng vi sóng. Điều quan trọng là không được phá hỏng hoặc làm hỏng các chốt an toàn.
2. Không đặt bất kỳ vật gì giữa tấm chắn phía trước của lò và cửa hoặc để đất hoặc cặn chất tẩy rửa tích tụ trên bề mặt bịt kín.
3. Không vận hành lò khi lò bị hỏng. Điều đặc biệt quan trọng là cửa lò phải đóng đúng cách và không làm hỏng lò.
 - a) Cửa (bị cong),
 - b) Bản lề và chốt (bị hỏng hoặc lỏng),
 - c) Gioăng cửa và bề mặt bịt kín.
4. Không được phép điều chỉnh hoặc sửa chữa lò bởi bất kỳ ai ngoại trừ nhân viên bảo dưỡng có trình độ chuyên môn phù hợp.

MỤC LỤC

1. THÔNG SỐ KỸ THUẬT	4
2. BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA KHI SỬ DỤNG	4
3. BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN	5
4. TÌM HIỂU VỀ LÒ NƯỚNG CỦA BẠN	6
5. TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT	6
6. MÔ TẢ VỀ BẢNG ĐIỀU KHIỂN PHÍA TRƯỚC	6
7. SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG	8
8. CHỨC NĂNG	8
9. THỰC ĐƠN NƯỚNG KHUYẾN NGHỊ	13
10. VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	17
11. BẢO DƯỠNG ĐẶC BIỆT	18
12. LẮP ĐẶT THIẾT BỊ	18
13. KHẮC PHỤC SỰ CỐ	21

1 THÔNG SỐ KỸ THUẬT

MODEL	MGC1035AS
DUNG TÍCH (L)	35
ĐIỆN ÁP (V) / TẦN SỐ (Hz)	220-240/50
CẦU CHÌ ĐƯỜNG PHÂN PHỐI (A) / CẦU DAO (A)	16
SÓNG ĐẦU VÀO VI SÓNG (W)	1500-1600
CÔNG SUẤT ĐẦU RA CỦA VI SÓNG (W)	1000
TẦN SỐ HOẠT ĐỘNG CỦA VI SÓNG (MHz)	2450
CÔNG SUẤT NƯỚNG (W)	1400-1650
CÔNG SUẤT ĐỔI LƯU (W)	1350-1500
KÍCH THƯỚC SẢN PHẨM (mm)	594X580X455
KÍCH THƯỚC BAO BÌ (mm)	675X666X525
ĐƯỜNG KÍNH CỦA TẮM XOAY (mm)	315
TRỌNG LƯỢNG TÍNH/GỘP (Kg)	38,0/34,3

2 BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA KHI SỬ DỤNG

Sách hướng dẫn sử dụng này là một phần không thể thiếu của thiết bị. Hãy bảo quản cẩn thận và luôn mang theo trong suốt vòng đời của lò. Chúng tôi khuyến khích bạn đọc kỹ hướng dẫn này và mọi thông tin trước khi sử dụng thiết bị. Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có trình độ theo đúng các quy định có liên quan. Thiết bị này dùng trong gia đình và tuân thủ các chỉ thị EEC hiện hành. Thiết bị dùng để nấu và hâm nóng thức ăn.

Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm đối với các mục đích sử dụng khác ngoại trừ nấu thức ăn. Giữ lại tài liệu hướng dẫn sử dụng sản phẩm này để tham khảo trong tương lai. Luôn mang theo sách hướng dẫn sử dụng. Nếu bạn cho người khác mượn lò vi sóng, hãy mang theo cả sách hướng dẫn.



Không bao giờ sử dụng thiết bị này để sưởi ấm phòng.



Sách hướng dẫn này có chứa các quy định về tái chế các thiết bị đã ngừng hoạt động.



Không bao giờ được chặn các lỗ thông hơi để thông gió và tản nhiệt.



Không bao giờ được sử dụng miếng cọ rửa bằng kim loại hoặc dụng cụ cạo sắc nhọn vì chúng sẽ làm hỏng bề mặt. Sử dụng các sản phẩm thông thường không mài mòn với sự hỗ trợ của đồ dùng bằng gỗ hoặc nhựa nếu cần. Rửa sạch và lau khô bằng vải mềm hoặc da thuộc.



Bảng tên có dữ liệu kỹ thuật, số sê-ri và nhãn hiệu nằm ở vị trí dễ thấy trên khung cửa lò.



Thiết bị phải được nối đất theo quy định về an toàn hệ thống điện.



Nếu sử dụng ổ cắm và phích cắm, hãy kiểm tra xem chúng có cùng loại không. Không sử dụng bộ giảm tốc, bộ chuyển đổi hoặc mối nối vì chúng gây quá nhiệt hoặc bỏng. nguồn điện xoay chiều phải là 220-240V, 50Hz, với cầu chì đường dây phân phối tối thiểu 16A hoặc cầu dao phân phối tối thiểu 16A.

3 BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO TRONG TƯƠNG LAI

CẢNH BÁO:

- Nếu cửa hoặc gioăng cửa bị hỏng, không được vận hành lò cho đến khi được người có năng lực sửa chữa;
- Bất kỳ ai không phải là người có năng lực thực hiện bất kỳ hoạt động bảo dưỡng hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo nắp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng đều nguy hiểm;
- Không được đun nóng chất lỏng và các loại thực phẩm khác trong hộp kín vì chúng có thể phát nổ;
- Các bộ phận dễ tiếp cận có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Nên tránh xa trẻ nhỏ.
- Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò nướng mà không có sự giám sát khi đã có hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò nướng một cách an toàn và hiểu được những nguy cơ khi sử dụng không đúng cách;
- Chiều cao tối thiểu của không gian trống cần thiết phía trên đỉnh lò vi sóng là 4 mm.
- Chỉ có thể sử dụng các dụng cụ phù hợp trong lò vi sóng.
- Khi hâm nóng thực phẩm được đóng gói trong nhựa hoặc giấy, hãy chú ý đến lò vi sóng vì có khả năng gây cháy.
- Nếu phát hiện thấy khói, hãy tắt công tắc thiết bị hoặc rút phích cắm điện và đóng chặt cửa lò để ngăn ngọn lửa lan rộng.
- Việc hâm nóng đồ uống bằng lò vi sóng sẽ khiến đồ uống bắn ra và sôi chậm, vì vậy phải cẩn thận khi lấy đồ uống ra.
- Cần khuấy hoặc lắc bình sữa và hộp đựng thức ăn cho trẻ em. Kiểm tra nhiệt độ của thức ăn trong bình trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.
- Không được sử dụng lò vi sóng để hâm nóng trứng tươi đã bóc vỏ và trứng đã nấu chín vì chúng có thể phát nổ ngay cả khi được hâm nóng bằng lò vi sóng.
- Nên vệ sinh lò vi sóng thường xuyên và loại bỏ hết thức ăn thừa trong lò vi sóng.
- Không vệ sinh lò vi sóng có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị, ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến những tình huống nguy hiểm.
- Nếu nguồn điện bị hỏng, nên nhờ kỹ thuật viên chuyên nghiệp của nhà sản xuất hoặc đại lý thay thế để tránh nguy hiểm.
- Người khuyết tật, trẻ em và những người không hiểu biết về thiết bị điện không được sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát. Trong trường hợp này, nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào về việc này.
- Cần giám sát trẻ em để tránh trẻ nghịch ngợm thiết bị.
- Cảnh báo: Khi lò vi sóng hoạt động ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ được phép vận hành dưới sự giám sát của người lớn do nhiệt độ tăng cao.
- Lò vi sóng sẽ nóng trong quá trình hoạt động. Cẩn thận không chạm vào các bộ phận nóng bên trong lò vi sóng. Tránh làm xước bề mặt kính cửa khi vệ sinh. Không sử dụng dung dịch tẩy rửa mạnh có tính ăn mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc để vệ sinh cửa kính lò vi sóng khi vệ sinh.

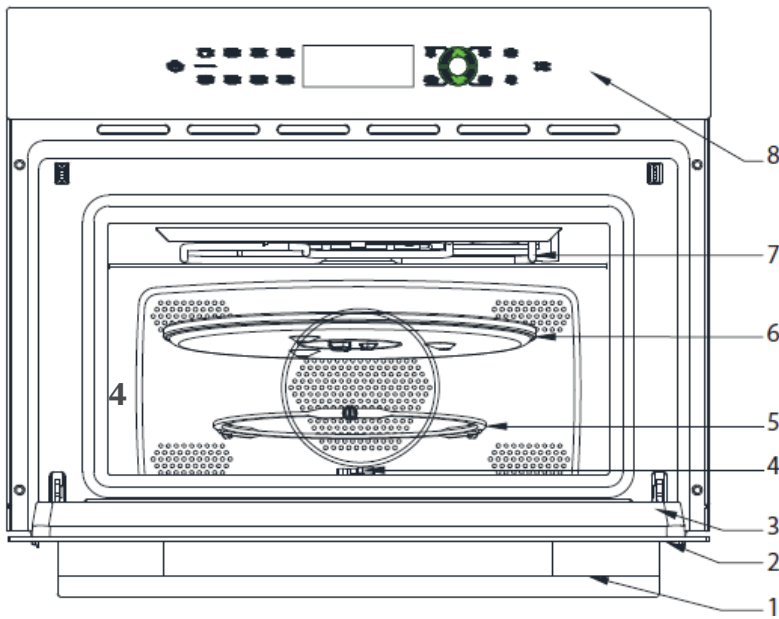
Tránh làm hỏng lò hoặc các tình huống nguy hiểm khác theo hướng dẫn sau:

- Không được chặn lỗ thông hơi;
- Không cho bất kỳ chất dễ cháy nào vào lò vi sóng để tránh nổ khi mở;
- Không sử dụng lò vi sóng làm phòng chứa thực phẩm;
- Không đổ còn mạnh vào thức ăn nóng để tránh nổ;

Phụ kiện:

- Ví dụ, đĩa xoay thủy tinh rất nóng ở khu vực hoạt động của lò vi sóng. Vui lòng đeo găng tay bảo vệ để lấy thức ăn và tránh bị bỏng.
- Không dựa vào cửa lò đã mở. Điều này có thể làm hỏng lò, đặc biệt là ở vùng bản lề. Cửa có thể chịu được trọng lượng tối đa là 8 kg.

4 TÌM HIỂU VỀ LÒ NƯỚNG CỦA BẠN



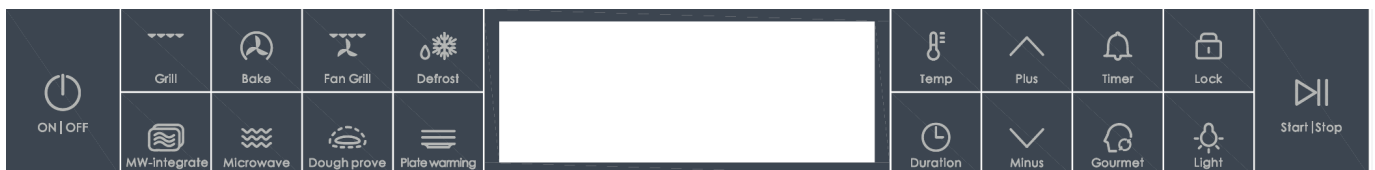
1. Tay nắm cửa
2. Kính cửa sổ
3. Gioăng cửa
4. Trục truyền động
5. Vòng xoay
6. Tấm xoay
7. Vỉ nướng
8. Bảng điều khiển

5 TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

Nên vệ sinh bên trong thiết bị để loại bỏ mọi cặn bã sản xuất. Để biết thêm thông tin về vệ sinh, hãy xem mục “Vệ sinh và bảo dưỡng”.

6 MÔ TẢ VỀ BẢNG ĐIỀU KHIỂN PHÍA TRƯỚC

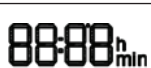
Tất cả các thiết bị điều khiển và giám sát của thiết bị được đặt cùng nhau trên bảng điều khiển. Bảng bên dưới hiển thị các biểu tượng của các chức năng khác nhau



Định nghĩa biểu tượng

STT	Biểu tượng	Định nghĩa nút/ biểu tượng
1		Bật/Tắt
2		Nướng quạt
3		Lò vi sóng+Nướng+Đối lưu
4		Nướng
5		Đối lưu
6		Rã đông
7		Lò vi sóng
8		Lên men
9		Làm ấm đĩa
10		Nhiệt độ
11		Đồng hồ
12		Cài đặt vòng
13		Chức năng bộ nhớ
14		Đèn
15		Nhấn và giữ lâu: nút khóa trẻ em, khóa bảng điều khiển
16		1. Nhấn nhanh để xác nhận các thông số cài đặt hiện tại hoặc để bắt đầu chạy 2. Nhấn nhanh để tạm dừng chế độ chạy hiện tại trong khi chế độ đang hoạt động
17		Cộng/Trừ (nhiệt độ, thời gian)

STT	Biểu tượng	Định nghĩa
1		Biểu tượng vi sóng
2		Biểu tượng chế độ
3		Nướng
4		Đối lưu
5		Nướng + Đối lưu

STT	Biểu tượng	Định nghĩa
6		Rã đông
7		Vi sóng+Nướng
8		Vi sóng+đổi lưu
9		Vi sóng+ rã đông (Rã đông theo thời gian)
10		1. Ống kỹ thuật số nhiệt độ, hiển thị như: 180 ° C, 250 ° F 2. công suất vi sóng, hiển thị như 1000W
11		Ống kỹ thuật số thời gian có thể chỉ ra thời gian đồng hồ, thời gian chuông báo, thời gian nấu, thời gian kết thúc hẹn giờ, v.v.
12		Biểu tượng thời gian nướng
13		Biểu tượng thời gian nướng
14		Chuông báo
15		Nút khóa trẻ em, khóa bảng điều khiển

7 SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

Khi sử dụng lò lần đầu tiên, bạn nên làm nóng lò đến nhiệt độ tối đa trong thời gian đủ lâu để đốt cháy mọi cặn dầu còn sót lại trong quá trình sản xuất, có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm bằng mùi khó chịu.

Trong trường hợp có quá nhiều hơi nước ngưng tụ trên mặt kính bên trong cửa lò vi sóng và bên trong khoang lò, không để thức ăn đã nấu chín trong lò vi sóng quá lâu.

8 CHỨC NĂNG

8.1 Cài đặt thời gian

Ở trạng thái chờ, nhấn nút công tắc , sau đó nhấn biểu tượng chức năng tương ứng để chọn chế độ, biểu tượng chức năng đã chọn sáng lên, thời gian nấu được cài đặt trước và các thông số được xác định trước tương ứng (công suất vi sóng, nhiệt độ, v.v.) được hiển thị trên màn hình. .

8.1.1 Chức năng lò nướng

1) Chức năng nướng

Nhấn nút chức năng , nút nhấp nháy, nhiệt độ mặc định của chế độ là 180 độ, thời gian là 02:00h, nhấn nút nhiệt độ  hoặc nút thời gian  để điều chỉnh nhiệt độ và thời gian của chế độ, cuối cùng nhấn nút  để bắt đầu hoặc nhấn trực tiếp nút  để bắt đầu mà không cần điều chỉnh.

Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ: 40 °C → 180 °C

Phạm vi thời gian hoạt động: 00:00-10:00

Lưu ý: Trong quá trình hoạt động, nhấn nút nhiệt độ  để kiểm tra nhiệt độ của buồng lò.

Sau khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, không thể xem được.

2) Đối lưu

Nhấn nút chức năng , nút nhấp nháy, nhiệt độ mặc định của chế độ là 180 độ, thời gian là 02:00h, nhấn nút nhiệt độ  hoặc nút thời gian  để điều chỉnh nhiệt độ và thời gian của chế độ, và cuối cùng nhấn nút  để bắt đầu, hoặc nhấn trực tiếp nút  để bắt đầu mà không cần điều chỉnh.

Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ: 40 °C → 230 °C

Phạm vi thời gian hoạt động: 00:00-10:00

Lưu ý: Trong quá trình hoạt động, nhấn nút nhiệt độ  để kiểm tra nhiệt độ của buồng lò. Sau khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, không thể xem được.

3) Chức năng lò vi sóng + nướng

Nhấn nút chức năng , nút nhấp nháy, nhiệt độ mặc định của chế độ là 180 độ, thời gian là 02:00h, nhấn nút nhiệt độ  hoặc nút thời gian  để điều chỉnh nhiệt độ và thời gian của chế độ, cuối cùng nhấn nút  để bắt đầu, hoặc nhấn trực tiếp nút  để bắt đầu mà không cần điều chỉnh.

Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ: 40°C → 180°C

Phạm vi thời gian hoạt động: 00:00-10:00 Lưu ý: Trong quá trình hoạt động, nhấn nút nhiệt độ  để kiểm tra nhiệt độ của buồng lò. Sau khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, không thể xem được.

4) Rã đông

Nhấn nút chức năng , nút nhấp nháy, không có nhiệt độ mặc định. Theo mặc định, thời gian chế độ là 01:00h.

Nhấn nút thời gian  để điều chỉnh thời gian. Cuối cùng nhấn nút  để bắt đầu. Bạn cũng có thể nhấn nút  trực tiếp để bắt đầu mà không cần điều chỉnh. .

8.1.1.2 Lò nướng có chức năng chế độ vi sóng

1) Nhấn nút chức năng , nút nhấp nháy, biểu tượng vi sóng của màn hình sáng lên và biểu tượng xuất hiện mặc định . Nhiệt độ mặc định của ống kỹ thuật số là 180 độ và thời gian là 10:00 phút. Lúc này, bằng cách nhấn nút chức năng , các biểu tượng chức năng được chuyển đổi lần lượt, Thứ tự là   .

2) Điều chỉnh nhiệt độ và nhiệt lượng

Nhấn nút nhiệt độ / lửa , ống kỹ thuật số nhiệt độ hiển thị nhiệt độ mặc định là 180 độ. Lúc này, nhấn nút điều chỉnh  để điều chỉnh nhiệt độ, nhấn nút nhiệt độ / lửa  một lần nữa, ống kỹ thuật số nhiệt độ xuất hiện công suất lửa mặc định là 400W, sau đó nhấn nút điều chỉnh  để điều chỉnh nhiệt lượng.

3) Nguyên lý hoạt động

A. Lò vi sóng + nướng, lò vi sóng + đối lưu

Mô tả: Nếu sử dụng thời gian mặc định, biểu tượng  không sáng. Chỉ khi người dùng điều chỉnh thời gian sau khi nhấn nút thời gian, biểu tượng thời gian sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

8.2.4 Thay đổi thời gian nướng

Trước khi bắt đầu vận hành chức năng, có thể thực hiện sửa đổi các thông số thời gian nướng theo tham chiếu đến thao tác 6.3.1.3.

Sau khi bắt đầu vận hành chức năng, người dùng cần sửa đổi thời gian nướng, sau đó cần tạm dừng chế độ vận hành hiện tại bằng một nút ngắt, sau đó sửa đổi thời gian nướng bằng cách thiết lập chế độ 8.4.

8.2.5 Chức năng đặt trước (Chương trình tự động để thiết lập thời gian kết thúc) (00:00-23:59)

Sau khi thiết lập thời gian nướng, nhấn  lần nữa, biểu tượng  kết thúc nhấp nháy, ông kỹ thuật số thời gian hiển thị mặc định (thời gian đồng hồ hiện tại + thời gian nướng) và bắt đầu nhấp nháy, theo các bước sau có thể thiết lập: (nếu không thiết lập trong vòng 3 giây, không nhấp nháy).

Báo cáo lỗi

- 1) Nhấn nút điều chỉnh  để cài đặt thời gian kết thúc, chỉ cần điều chỉnh vị trí phút. Nhấn nhanh, phút bước 1, phút đầy 60 phút, giờ bước 1; Nhấn 2 giây dài, bước 5 phút; nhấn hơn 5 giây dài, bước 1 giờ.
- 2) Lần nhấn  cuối cùng sẽ vào trạng thái đặt chỗ. Nếu cần thiết lập các thông số khác tại thời điểm này, giá trị cài đặt mặc định sẽ có hiệu lực.
- 3) Sau khi thiết lập, nhấn phím khởi động để bắt đầu và vào trạng thái chờ đặt chỗ.
- 4) Trong trạng thái chờ hẹn, màn hình hiển thị giờ hoạt động và kết thúc hẹn nhấp nháy xen kẽ, biểu tượng giờ hoạt động  và biểu tượng hẹn  nhấp nháy đồng bộ.
- 5) Khi đến giờ bắt đầu cuộc hẹn, ông kỹ thuật số hiển thị thời gian yêu cầu hiển thị giờ hoạt động và biểu tượng giờ hoạt động và biểu tượng hẹn  sẽ tắt.

8.2.6 Hủy đặt chỗ

- 1) Khi đặt chỗ hợp lệ và không nhấn phím , có thể nhấn nút  để điều chỉnh thời gian theo giờ đồng hồ hiện tại + thời gian nướng và biểu tượng  biến mất khi kết thúc đặt chỗ bằng cách nhấn nút bắt đầu .
- 2) Trạng thái chờ đặt chỗ, nhấn và giữ  1,5 giây để hủy chức năng đặt chỗ.

8.3 Chức năng chiếu sáng

- 1) Nhấn  và đèn phím tương ứng sẽ sáng lên. Có thể mở và đóng đèn bất kỳ lúc nào (khi cửa đóng);  ở trạng thái đóng (khi đèn phím tắt),  ở trạng thái mở (khi đèn phím bật).
- 2) Khi chế độ bắt đầu chạy, đèn sẽ sáng lên và tự động tắt sau 2 phút (tiết kiệm năng lượng).
- 3) Khi mở cửa, đèn sẽ sáng (tự động tắt sau 2 phút). Sau khi đóng cửa, trạng thái của đèn sẽ theo trạng thái ban đầu trước khi mở cửa. Nếu đã đóng, nên đóng lại sau khi đóng cửa.

5) Khi cửa mở, đèn liên tục sáng (và không thể đóng thủ công). Nếu cửa mở liên tục trong hơn 2 phút, đèn sẽ tự động tắt sau 2 phút.

Báo cáo lỗi

8.4 Chức năng khóa trẻ em

Sử dụng phím khóa trẻ em để khóa màn hình

Khóa: Nhấn và giữ nút khóa trẻ em trong 1,5 giây để khóa màn hình. Ở trạng thái khóa, biểu tượng khóa trẻ em  của màn hình hiển thị sẽ sáng và nút khóa trẻ em sẽ được tô sáng. Lúc này, khi chạm vào các phím khác, nút  sẽ nhấp nháy, cho biết nút đang ở trạng thái khóa.

Mở khóa: Ở trạng thái khóa, nhấn nút khóa trẻ em trong 1,5 giây để mở khóa. Sau khi mở khóa,

Đèn khóa trẻ em tắt (bật 30%) và biểu tượng khóa trẻ em trên màn hình hiển thị  không bật.

8.5 Chức năng bộ nhớ

8.5.1 Lưu chế độ

Khi kết thúc hoạt động của chức năng, đồng hồ kỹ thuật số thời gian 88:88 hiển thị Kết thúc. Không cần nhấn các phím khác, nhấn  và lưu chế độ nướng hiện tại, thời gian chạy, nhiệt độ và các thông số khác. Tại thời điểm này, đồng hồ kỹ thuật số nhiệt độ màn hình hiển thị C1.C2.C3.C4 (sau khi căn chỉnh), có thể lưu trữ tạm thời tối đa bốn chương trình; nó tự động hiển thị số thứ tự của bộ nhớ và thay thế chương trình sớm nhất khi vượt quá. Giả sử rằng C1.C2.C3.C4 hiện không lưu trữ nội dung, nút khởi động cảm ứng sẽ không phát ra âm thanh.

Trong quá trình lưu trữ, nhấn phím bộ nhớ để nhấp nháy trong một thời gian dài. Khi nhấp nháy hoàn tất, quá trình lưu trữ biểu diễn hoàn tất và màn hình hiển thị được yêu cầu thoát khỏi màn hình để trở về trạng thái chờ.

8.5.2 Truy xuất bộ nhớ

Trong giao diện chờ, sau khi nhấn nhanh , công thức đã ghi nhớ (màn hình mặc định C1) có thể được điều chỉnh bằng cách điều chỉnh các phím  để thay đổi số; khi nhấn , phím  sẽ tắt (độ sáng 30%) và hoạt động theo thời gian lưu trữ và nhiệt độ, màn hình sẽ hoạt động theo nội dung của Bộ nhớ cho đến khi kết thúc công việc.

8.6 Kết thúc chương trình

1) Kết thúc nấu ăn được nhắc trong 5 giây; nếu người dùng không có bất kỳ thao tác nào, nó sẽ được nhắc lại sau 30 giây; tại thời điểm này, đồng hồ kỹ thuật số 88:88 hiển thị Kết thúc cho đến khi người dùng nhấn bất kỳ phím nào để hủy và trở về trạng thái chờ.

2) Trong quá trình nấu, phím bắt đầu  có thể được nhấn trong 3 giây trong thời gian dài và có thể buộc kết thúc quy trình.

3) Trong quá trình nấu, bạn có thể nhấn phím công tắc  và buộc kết thúc quy trình.

8.7 Hệ thống làm mát bằng quạt

Với hệ thống làm mát của lò vi sóng, lò vi sóng có chức năng nhưng cũng chạy hệ thống bắt đầu. Luồng khí tạo ra bởi hoạt động của quạt được xả dọc theo phần trên của cửa. Ngay cả khi lò vi sóng đã đóng, hệ thống sẽ tiếp tục hoạt động trong một thời gian ngắn.

8.8 Công tắc cửa

Khi công tắc khóa cửa liên động không được bật hoặc cửa không đóng, đèn sẽ luôn sáng. Nó có thể cài đặt bất kỳ thông số chức năng nào, nhưng không thể khởi động lò vi sóng.

Khi công tắc khóa cửa liên động không được bật hoặc cửa không đóng, khi nhấn phím khởi động, màn hình hiển thị  hiển thị "HE4" và chữ cái hiển thị trong 3 giây, sau đó trở về giao diện cài đặt hiện tại.

9 CÔNG THỨC NẤU ĂN ĐƯỢC KHUYẾN NGHỊ

9.1 Nấu bằng lò vi sóng

Cảnh báo: Hãy đảm bảo đọc kỹ “Các biện pháp phòng ngừa an toàn” trước khi sử dụng lò vi sóng.

Nếu bạn chọn nấu bằng lò vi sóng, bạn phải tuân thủ các quy tắc sau:

Táo, khoai tây, cà chua, xúc xích và các loại thực phẩm có vỏ khác phải được chọc thủng trước, sau đó đun nóng hoặc nấu chín, nếu không thực phẩm sẽ vỡ ra và cắt thành từng miếng nhỏ.

Đảm bảo rằng thực phẩm phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng trước khi sử dụng hộp đựng hoặc khay. (Xem chương về đồ dùng cho lò vi sóng)

Khi nấu các loại thực phẩm có độ ẩm rất thấp, chẳng hạn như bánh mì tan chảy, bỏng ngô nướng, v.v., vì tốc độ bay hơi rất nhanh, lò vi sóng sẽ thấy bên trong không có gì và đang chạy, và thực phẩm bên trong có thể bị cháy. Hơn nữa, hộp đựng bên trong lò vi sóng có thể bị hỏng. Sau đó, phải cài đặt thời gian nấu chính xác và luôn phải giữ chặt mắt trong khi nấu.

Không thể hâm nóng thực phẩm quá nhiều dầu mỡ trong lò vi sóng.

Nếu đặt nhiều hộp đựng, chẳng hạn như cốc, vào lò vi sóng cùng một lúc, chúng phải được đặt gọn gàng trên đĩa xoay.

Không được dùng kẹp kim loại hoặc dây kim loại để bịt kín túi nhựa. Nên dùng túi nhựa; nên nhét nhiều lỗ vào túi nhựa để hơi nước bên trong dễ thoát ra ngoài.

Trong quá trình nấu, hơi nước sẽ đọng trên kính cửa lò vi sóng, thậm chí còn có giọt nước. Đây là hiện tượng bình thường, và hiện tượng này

sẽ rõ rệt hơn khi nhiệt độ phòng thấp hơn. Hoạt động an toàn của lò vi sóng sẽ không bị ảnh hưởng. Sau khi nấu, hãy lau sạch nước.

Chất lỏng được đun nóng và hộp đựng lớn, do đó hơi nước sẽ bốc hơi nhanh.

Tuy nhiên, các con số trong biểu đồ chỉ mang tính chất tham khảo và sẽ thay đổi tùy theo cài đặt ban đầu, mức nhiệt độ, mức độ ẩm và loại thực phẩm. Nên điều chỉnh thời gian và vị trí lửa theo từng tình huống cụ thể.

Nấu bằng lò vi sóng:

Thực phẩm càng nặng thì thời gian nấu càng lâu;

Nhiệt độ tỷ lệ nghịch với thời gian nấu: nhiệt độ càng thấp thì thời gian càng lâu.

Thực phẩm có hàm lượng ẩm cao thì thời gian làm nóng rất ngắn.

Thực phẩm được đặt gọn gàng trên đĩa xoay, nhiệt độ nấu sẽ tốt hơn. Nếu bạn muốn hâm nóng nhiều khối lượng khác nhau cùng lúc, hãy đặt thực phẩm chưa nấu chín xung quanh đĩa xoay, và thực phẩm đã nấu chín được đặt ở giữa đĩa xoay.

Có thể mở cửa lò vi sóng bất cứ lúc nào trong khi nấu, khi đó lò vi sóng sẽ tự động ngắt nguồn. Sau khi đóng cửa, nhấn nút khởi động và lò vi sóng sẽ bắt đầu chạy lại.

Thực phẩm đã đầy kín nên được nấu trong thời gian ngắn hơn để giữ chất dinh dưỡng tốt hơn.

Nắp đậy phải cho phép vi sóng đi vào và các lỗ cho phép hơi nước bốc hơi.

9.1.1 Rau

Tên	Trọng lượng (gram)	Nước (ml)	Nhiệt lượng	Thời gian (phút)	Thời gian theo dõi (Phút)	Lưu ý
Bông cải trắng	500	100	800	9-11	2-3	Cắt thành từng lát Đậy kín
Súp lơ xanh	300	50	800	6-8	2-3	
Nấm	250	25	800	6-8	2-3	
Đậu Hà Lan, cà rốt, cà rốt đông lạnh	300 250	100 25	800 800	9 10	2-3 2-3	Cắt thành lát hoặc khối, đậy kín
Khoai tây	250	25	800	5-7	2-3	Gọt vỏ và cắt thành kích thước đồng đều, đậy kín
Hẹ	250	25	800	5-7	2-3	Cắt thành từng khúc hoặc lát, đậy kín
Bắp cải đông lạnh	300	50	800	6-8	2-3	Đậy kín

9.2. Rã đông bằng lò vi sóng

Mô tả chung về rã đông

Vui lòng sử dụng đĩa chuyên dụng của lò vi sóng khi rã đông

Chức năng rã đông theo trọng lượng và thực phẩm trong bảng là thực phẩm sống.

Thời gian rã đông liên quan đến trọng lượng và độ dày của thực phẩm. Khi đông lạnh thực phẩm, hãy nghĩ đến việc rã đông trước,

Và chia đều thực phẩm vào hộp đựng.

Thực phẩm cho vào lò vi sóng nên được đặt càng nhiều càng tốt. Phần dày nhất của cá hoặc chân gà phải được đặt ra ngoài. Những phần mỏng nhất có thể được bọc trong một vài tờ giấy bạc. Lưu ý: Giấy bạc không được chạm vào khoang bên trong lò vi sóng, nếu không sẽ xảy ra hiện tượng hồ quang.

Nếu cắt thực phẩm thành các phần dày, thực phẩm sẽ bị lật nhiều lần.

Thực phẩm đông lạnh nên được chia đều, vì thực phẩm mỏng, mỏng sẽ nhanh hơn rã đông rộng.

Thực phẩm nhiều chất béo, kem, phô mát, v.v. không nên rã đông hoàn toàn. Có thể thưởng thức ở nhiệt độ phòng trong vài phút. Nếu bạn thấy kem đặc quánh với một cục mưa đá nhỏ, hãy khuấy đều trước.

Nên đặt gia cầm úp ngược trong đĩa để dễ nếm nước sốt.

Đừng quên tháo nhãn kim loại khi lấy thực phẩm đông lạnh ra khỏi bao bì; hộp đựng thực phẩm đông lạnh cũng có thể được sử dụng để hâm nóng và nấu Tune.

Tất cả những gì cần làm là tháo nắp; nếu là thực phẩm số lượng lớn, hãy cho chúng vào hộp đựng phù hợp với lò vi sóng.

Sau khi rã đông gia cầm, nước sẽ được xả hết và phải đổ nước đi;

Vui lòng tham khảo bảng sau để biết nhiệt độ khác nhau của nhiều loại thực phẩm khác nhau.

Tên thực phẩm	Trọng lượng (gram)	Thời gian rã đông (phút)	Thời gian theo dõi (phút)	Tần suất đảo
Thịt (thịt bê, thịt bò, thịt lợn)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2

Tên thực phẩm	Trọng lượng (gram)	Thời gian rã đông (phút)	Thời gian theo dõi (phút)	Tần suất đảo
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Thịt bò hầm	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Thịt băm	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Xúc xích	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Gia cầm Gà Thịt lợn Cá phi lê Cá hồi Tôm	250	5-6	5-10	1
	1000	20-24	20-30	2
	2500	38-42	25-35	3
	200	4-5	5-10	1
	250	5-6	5-10	1
	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
Trái cây	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
Bánh mì	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
Bơ	250	8-10	10-15	
Phô mai	250	6-8	10-15	
Kem	250	7-8	10-15	

9.4 Nấu ăn bằng vỉ nướng

Để nướng ngon hơn, hãy sử dụng giá đỡ đi kèm.

Lắp giá đỡ sao cho không tiếp xúc với bề mặt kim loại của khoang lò để tránh nguy cơ hồ quang điện có thể làm hỏng lò.

ĐIỂM QUAN TRỌNG:

- Sẽ có một ít khói và mùi khi sử dụng vỉ nướng lần đầu tiên. Đó là do dầu còn sót lại từ quá trình sản xuất. - Kính cửa lò sẽ rất nóng khi lò đang hoạt động. Tránh xa trẻ em.
- Khi sử dụng vỉ nướng trong thời gian dài, bình thường sẽ thấy các thanh nhiệt sẽ tự tắt tạm thời do bộ điều nhiệt an toàn.
- Quan trọng: Khi nướng hoặc nấu thực phẩm trong hộp đựng, bạn nên kiểm tra xem hộp đựng có phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng không. Xem phần về các loại đồ dùng trong lò nướng!
- Khi sử dụng vỉ nướng, có thể một số chất béo bắn vào các thanh nhiệt và bị cháy. Đây là tình huống bình thường và không có nghĩa là có bất kỳ lỗi vận hành nào.
- Sau khi nấu xong, hãy vệ sinh bên trong và các phụ kiện để thức ăn còn sót lại không bị bám lại.

THÀNH PHẦN NƯỚNG

Tên	SỐ LƯỢNG (G)	THỜI GIAN (PHÚT)	HƯỚNG DẪN
CÁ			
CÁ MỖI	800 6-8 CON	18-24 15-20	PHẾT MỘT LỚP BƠ MỎNG. SAU MỘT NỬA THỜI GIAN NẤU, LẬT LẠI VÀ PHẾT GIA VỊ.
THỊT			
XÚC XÍCH	6-8 CÁI	22-26	ĐÂM SAU MỘT NỬA THỜI GIAN NẤU VÀ LẬT LẠI
HAMBURGER ĐÔNG LẠNH	3 CÁI	18-20	
SƯỜN NON (DÀY KHOẢNG 3 CM)	400	25-30	SAU MỘT NỬA THỜI GIAN NẤU, RƯỚI NƯỚC SỐT VÀ LẬT LẠI
NƯỚNG	4 CÁI	3/2-3	THEO DÕI KHI NƯỚNG
BÁNH MÌ NƯỚNG	2 CÁI	5-10	THEO DÕI KHI NƯỚNG

9.5 Nấu pizza

Không cần phải làm nóng trước đĩa nướng để nấu pizza. Đặt pizza trực tiếp lên đĩa nướng.

Đặt đĩa nướng vào giữa đĩa xoay thủy tinh trong lò vi sóng.

Cảnh báo: thành khoang và đĩa nướng rất nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận nóng, thành khoang hoặc đĩa nướng. Nên sử dụng găng tay lò nướng để tránh bị bỏng.

9.6 Có thể sử dụng loại đồ dùng lò nướng nào?

Chức năng vi sóng

Đối với chức năng vi sóng, hãy lưu ý rằng thủy tinh, đồ sứ, đất sét, nhựa và giấy có thể được sử dụng làm vật chứa. Không được sử dụng chảo kim loại, đĩa hoặc vật chứa có các bộ phận hoặc đồ trang trí bằng kim loại trong lò vi sóng. Không được sử dụng đồ thủy tinh và đất sét có đồ trang trí hoặc nội dung bằng kim loại (ví dụ như pha lê chì) trong lò vi sóng.

Vật liệu lý tưởng cho lò vi sóng là thủy tinh, đồ sứ hoặc đất sét chịu nhiệt hoặc nhựa chịu nhiệt. Chỉ nên sử dụng đồ thủy tinh hoặc đồ sứ rất mỏng, dễ vỡ trong thời gian ngắn (ví dụ như khi đun nóng) luôn đeo găng tay lò nướng để lấy thức ăn chín.

Để kiểm tra đồ dùng chịu nhiệt, hãy đặt đồ dùng vào lò trong 20 giây ở công suất vi sóng tối đa. Sau 20 giây, lấy đồ dùng chịu nhiệt ra ngay, đồ dùng phù hợp để sử dụng khi đồ dùng lạnh hoặc hơi ấm. Tuy nhiên, đồ dùng không phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng nếu đồ dùng nóng lên nhiều hoặc gây ra hồ quang điện.

9.7 Nướng

Trong trường hợp chức năng nướng, đồ dùng chịu nhiệt phải chịu được nhiệt độ ít nhất là 300°C. Đĩa nhựa không phù hợp để sử dụng trong lò nướng.

9.8 Chức năng kết hợp

Trong các chức năng kết hợp (lò vi sóng + bộ phận gia nhiệt thông thường), đồ dùng chịu nhiệt phải phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng và nướng.

9.9 Hộp đựng bằng nhôm và giấy bạc

Thực phẩm đã nấu chín trong hộp đựng bằng nhôm hoặc giấy bạc có thể được cho vào lò vi sóng nếu tuân thủ các khía cạnh sau.

-Lưu ý khuyến nghị của nhà sản xuất được ghi trên bao bì bên ngoài.

-Hộp đựng bằng nhôm không được cao quá 3 cm hoặc tiếp xúc với thành khoang (khoảng cách tối thiểu là 3cm). Cần tháo bỏ bất kỳ nắp hoặc nắp nhôm nào.

- Thời gian nấu lâu hơn vì vi sóng chỉ thấm vào thực phẩm từ phía trên. Nếu bạn có bất kỳ nghi ngờ nào, tốt nhất là chỉ sử dụng các món ăn phù hợp để sử dụng lò vi sóng.

- Quan trọng: giấy bạc không được tiếp xúc với thành khoang vì điều này có thể gây ra hồ quang điện

Nắp

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nắp thủy tinh hoặc nhựa hoặc màng bọc thực phẩm:

1. Trong trường hợp bốc hơi quá mức (chủ yếu là trong thời gian nấu rất dài)

1. Thời gian nấu ngắn hơn

2. Hương vị được giữ nguyên

Nắp phải có lỗ hoặc khe hở để không tạo ra áp suất. Nên mở túi nhựa. Chỉ có thể hâm nóng bình sữa hoặc lọ đựng thức ăn trẻ em và các hộp đựng tương tự mà không đậy nắp/mở nắp, nếu không chúng có thể bị vỡ.

10 VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Trước khi thực hiện bất kỳ thao tác nào, hãy ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc công tắc mạch điện của lò nướng.

Cảnh báo! Không bao giờ sử dụng tia hơi nước để vệ sinh bên trong lò nướng.

Cảnh báo! Nên vệ sinh lò vi sóng thường xuyên, loại bỏ hết thức ăn còn sót lại. Bề mặt lò vi sóng có thể bị hỏng nếu không được vệ sinh. Điều đó có thể làm giảm tuổi thọ của lò nướng và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

10.1 Vệ sinh thép không gỉ

Để giữ cho thép không gỉ luôn trong tình trạng tốt, nên vệ sinh thường xuyên.

10.2 Quy trình vệ sinh hàng ngày

Khi vệ sinh và chăm sóc bề mặt thép không gỉ, hãy luôn sử dụng các sản phẩm chuyên dụng không chứa chất mài mòn hoặc axit gốc clo.

Hướng dẫn sử dụng: Đặt sản phẩm lên khăn ẩm và lau sạch bề mặt, sau đó rửa sạch và lau khô bằng khăn mềm hoặc da thuộc.

10.3 Vệ sinh cạnh thức ăn còn sót lại

Không bao giờ sử dụng kim loại hoặc dụng cụ cạo có cạnh sắc có thể làm xước bề mặt thép không gỉ.

Sử dụng chất tẩy rửa thông thường không mài mòn, nếu cần, hãy sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng gỗ hoặc nhựa.

10.4 Vệ sinh khoang lò

Vệ sinh là công việc bảo dưỡng duy nhất thường được yêu cầu. Mỗi lần sau khi nấu, hãy vệ sinh khoang bên trong bằng khăn ẩm vì đây là cách dễ dàng hơn để loại bỏ các vết bẩn hoặc vết bẩn có thể bám vào khoang.

Để loại bỏ bụi bẩn khó loại bỏ, hãy sử dụng sản phẩm vệ sinh không gây hại. Không sử dụng bình xịt lò nướng hoặc các sản phẩm vệ sinh gây hại hoặc gây mài mòn khác.

Luôn giữ cửa và mặt trước của lò nướng thật sạch để đảm bảo cửa mở và đóng đúng cách. Đảm bảo nước không thấm vào các lỗ thông gió của lò vi sóng.

Thường xuyên tháo đĩa xoay và giá đỡ tương ứng ra và vệ sinh để khoang, đặc biệt là sau khi đổ bất kỳ chất lỏng nào.

Lò vi sóng không nên hoạt động nếu không có đĩa xoay.

Nếu khoang lò rất bẩn, hãy đặt một cốc nước lên đĩa xoay và bật lò vi sóng trong 2 hoặc 3 phút ở mức công suất tối đa. Hơi nước thoát ra sẽ làm mềm bụi bẩn, sau đó có thể dễ dàng vệ sinh bằng khăn mềm. Mùi khó chịu (ví dụ sau khi nấu cá) có thể dễ dàng loại bỏ. Nhỏ vài giọt nước cốt

chanh vào cốc nước. Cho một thìa cà phê vào cốc để tránh nước sôi trào. Đun nước trong 2 đến 3 phút ở công suất vi sóng tối đa.

10.5 Vệ sinh trần khoang lò

Nếu trần lò bẩn, để tránh nguy cơ bị bỏng, hãy đợi cho đến khi vi nướng nguội trước khi hạ xuống. Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính mài mòn hoặc vật sắc nhọn.

Để tránh mọi rủi ro, không tháo nắp mica.

Nắp đèn thủy tinh nằm trên trần lò và có thể dễ dàng tháo ra để vệ sinh. Đối với việc này, bạn chỉ cần tháo vít và vệ sinh bằng nước và nước rửa chén.

10.6 Rửa sạch gioăng cửa và tấm chắn phía trước

Vui lòng rửa sạch kịp thời nếu còn cặn bẩn trong gioăng cửa hoặc trên tấm chắn phía trước. Không sử dụng các dụng cụ vệ sinh thô như bàn chải cứng, vải thô, lưới thép, dao hoặc bất kỳ dụng cụ sắc nhọn nào khác, sử dụng các dụng cụ sắc nhọn đó có thể làm xước gioăng cửa hoặc bề mặt tấm chắn phía trước. Vui lòng sử dụng chất tẩy rửa không mài mòn. Bạn có thể sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng gỗ hoặc nhựa nếu cần.

10.7 Vệ sinh phụ kiện

Vệ sinh phụ kiện sau mỗi lần sử dụng. Nếu phụ kiện rất bẩn, trước tiên hãy ngâm chúng rồi dùng bàn chải và miếng bọt biển. Có thể rửa phụ kiện bằng máy rửa chén.

Đảm bảo rằng đĩa xoay và giá đỡ tương ứng luôn sạch sẽ. Không bật lò nướng trừ khi đĩa xoay và giá đỡ tương ứng đã được lắp vào đúng vị trí.

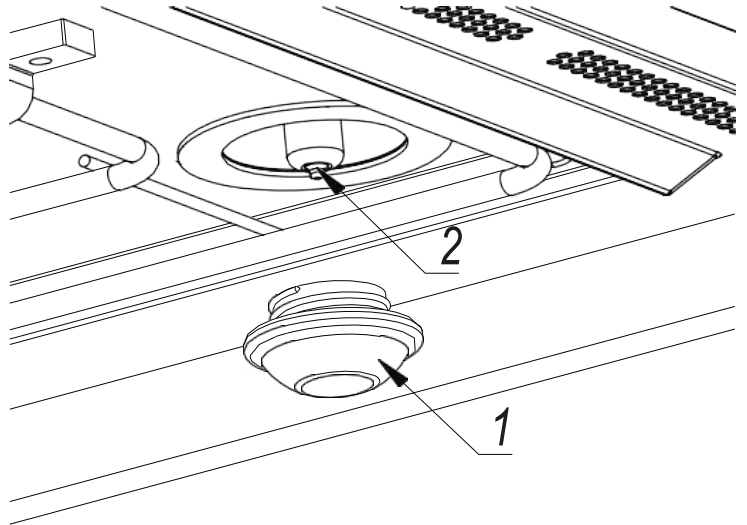
11 BẢO DƯỠNG ĐẶC BIỆT

11.1 Bóng đèn thay thế

- Các thao tác cụ thể như sau:
- rút phích cắm điện
- tháo chụp đèn thủy tinh
- Tháo bóng đèn G9
- Cần thận vì bóng đèn có thể nóng
- Thay bằng bóng đèn G9 mới (230V25W)
- Vận hành theo hướng dẫn
- Lắp chụp đèn thủy tinh

Bật nguồn

Cảnh báo: Khi bóng đèn bị cháy hoặc hỏng, không thể tự sửa chữa hoặc thay thế. Vì bóng đèn là bóng đèn chống bức xạ vi sóng đặc biệt, vui lòng liên hệ với đại lý hoặc nhân viên bảo trì của chúng tôi để được nhân viên có trình độ được đào tạo bởi nhà sản xuất bảo trì.



12 LẮP ĐẶT ĐIỆN

12.1 Trước khi lắp đặt

Mở cửa lò vi sóng và lấy các phụ kiện ra để vệ sinh bên trong lò vi sóng.

Đảm bảo rằng lò vi sóng không bị hỏng và cửa lò được đóng đúng cách để đảm bảo rằng mặt trong và mặt trước của cửa lò không bị hỏng.

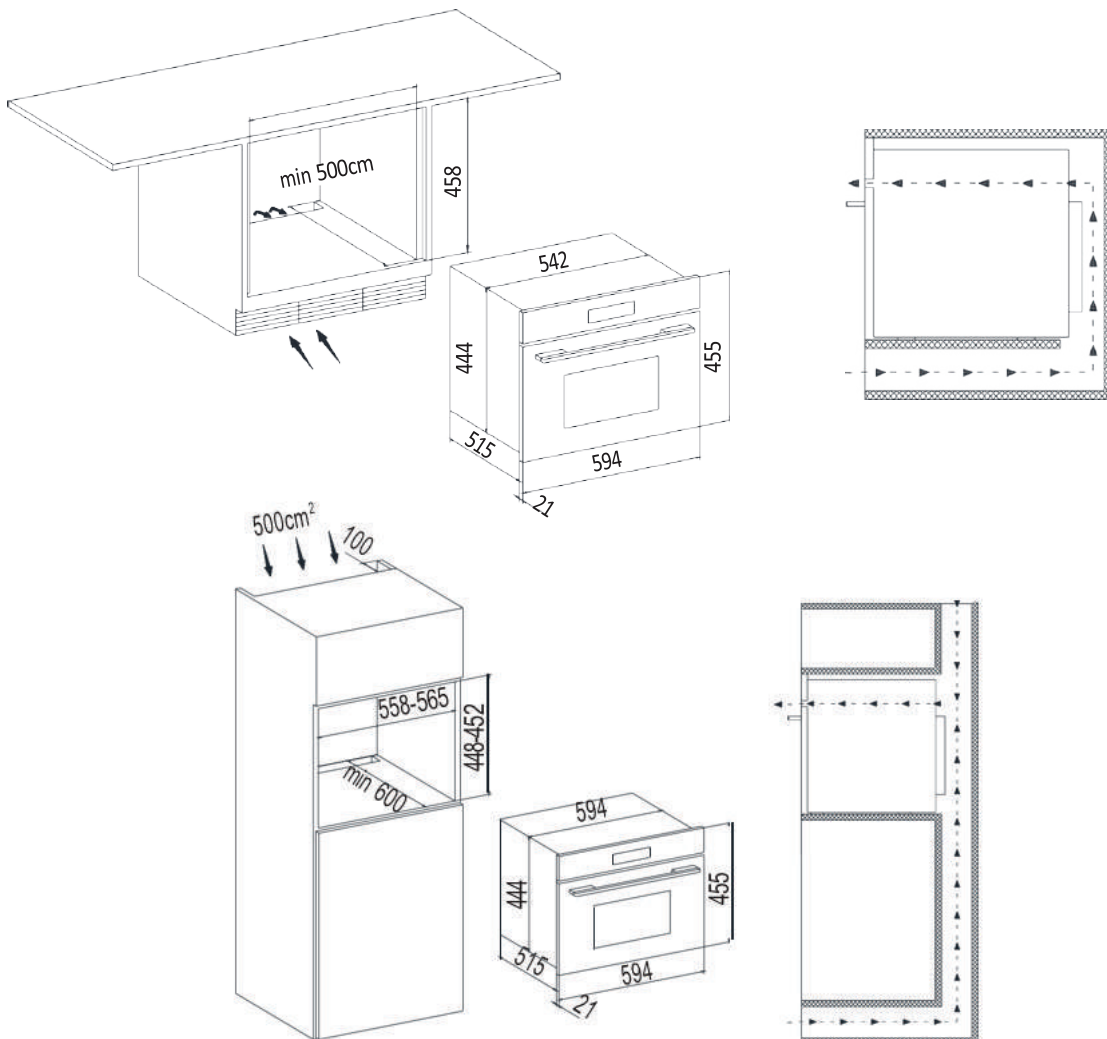
12.2 Không sử dụng lò vi sóng trong trường hợp này

Khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, lò vi sóng không hoạt động bình thường hoặc lò vi sóng bị hỏng hoặc bị hư hỏng, hãy đặt lò vi sóng trên bề mặt cố định. Không đặt lò vi sóng gần bất kỳ nguồn nhiệt, radio hoặc tivi nào.

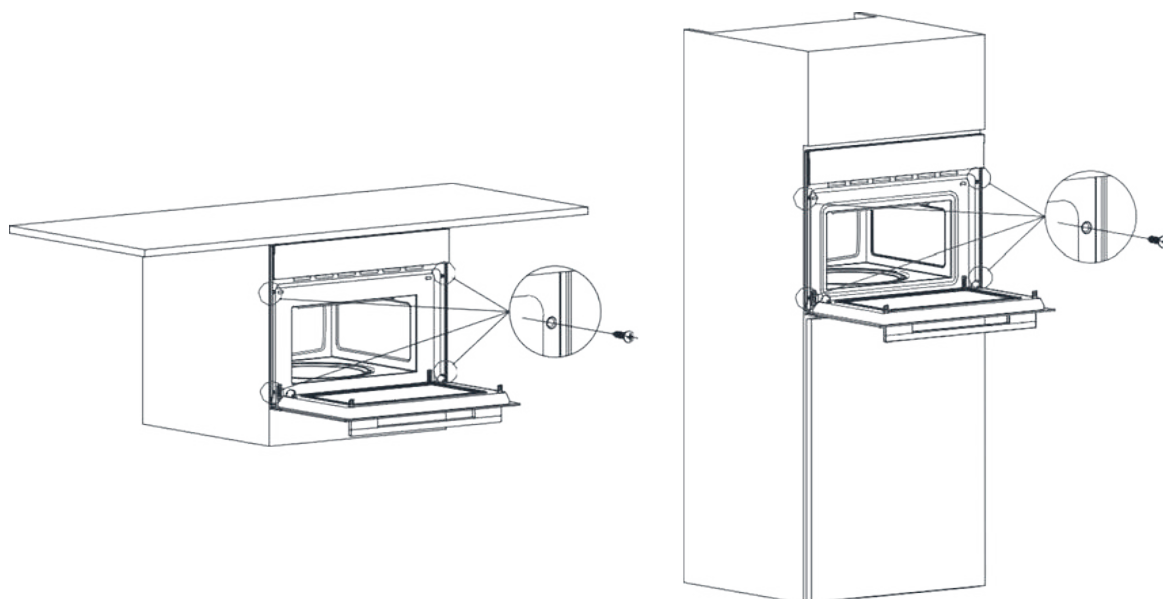
Đảm bảo rằng dây nguồn không chạm vào bất kỳ chất lỏng nào trong quá trình lắp đặt và nhiệt độ cao có thể làm hỏng dây nguồn. **CẢNH BÁO:** Sau khi lắp đặt lò vi sóng, hãy đảm bảo phích cắm được kết nối đúng cách để giữ cho mạch điện mở.

12.3 Vị trí đặt lò

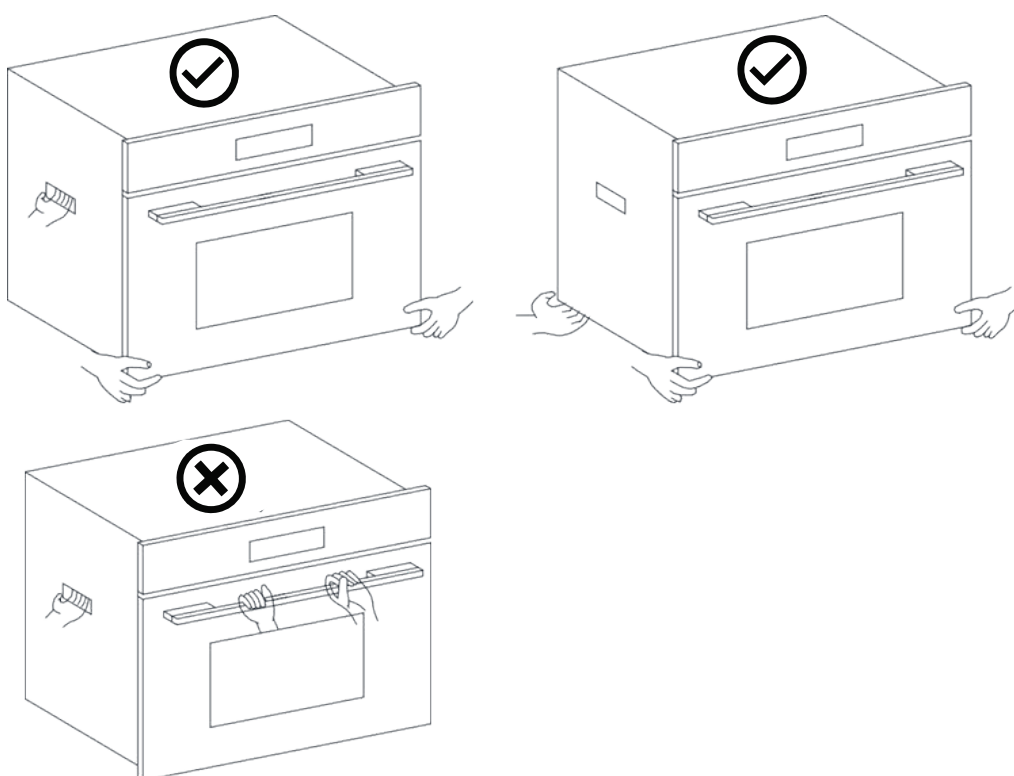
Nếu chúng ta đặt lò vào tủ, tủ vật liệu phải được cách nhiệt và khoảng cách giữa mép tủ và lò phải lớn hơn 100 mm để thông gió.



Có 4 con vít ở mặt trong của khung cửa lò.



Lưu ý: Không được lấy tay nắm cửa làm điểm chịu lực trong quá trình lắp đặt và tháo dỡ.



Cảnh báo: Việc bảo trì phải được thực hiện bởi một thợ máy chuyên nghiệp.

1) Mã lỗi

Mã lỗi	Mô tả lỗi
HE1	Cảm biến nhiệt độ lỗi là hở mạch hoặc ngắn mạch
HE4	Sau khi nhấn nút khởi động, hãy nhắc nhở công tắc cửa ngắt kết nối

2) Những trường hợp không cần thợ chuyên nghiệp

Không có màn hình hiển thị!

- Kiểm tra đèn báo thời gian bật hay tắt

Không có phản hồi sau khi nhấn bất kỳ nút nào!

- Kiểm tra xem khóa an toàn có bật hay không.

Lò không hoạt động!

- Kiểm tra phích cắm đã được cắm chặt chưa
- Kiểm tra xem nguồn điện của lò đã được kết nối hay chưa
- Đảm bảo cửa lò đã đóng chặt và đúng cách.
- Đảm bảo không có vật gì kẹt giữa cửa và mặt trước của khoang lò.

Có tiếng ồn lạ khi lò đang hoạt động!

- Kiểm tra xem các vật bằng kim loại bên trong lò có hồ quang hay không.
- Kiểm tra xem vật đựng có vô tình chạm vào thành trong của lò không.
- Kiểm tra xem thiết bị nướng có bị lỏng hay không.

Lò không thể làm nóng hoặc làm nóng rất chậm!

- Sử dụng vật đựng bằng kim loại vô tình.
- Kiểm tra xem thời gian chạy và cài đặt thiết bị đánh lửa có phù hợp không.
- Thức ăn cho vào lò quá lớn.

Vẫn còn tiếng ồn sau khi Lò vi sóng ngừng hoạt động!

- Điều này là bình thường, quạt tản nhiệt cần một thời gian để nguội.

Đèn không hoạt động sau khi kết nối nguồn điện!

- Điều này không ảnh hưởng đến việc sử dụng Lò vi sóng nếu các chức năng khác hoạt động tốt.

TINDAKAN PENCEGAHAN UNTUK MENGHINDARI KEMUNGKINAN TERPAPAR ENERGI GELOMBANG MIKRO YANG BERLEBIHAN

BACA petunjuk ini dengan saksama sebelum memasang dan mengoperasikan oven. Simpan petunjuk ini untuk referensi di masa depan.

1. Jangan mencoba mengoperasikan oven ini dengan pintu terbuka karena pengoperasian pintu terbuka dapat mengakibatkan paparan energi gelombang mikro yang berbahaya. Penting untuk tidak merusak atau mengganjal kunci pengaman
2. Jangan meletakkan benda apa pun di antara panel depan oven dan pintu atau membiarkan noda atau residu pembersih terkumpul pada permukaan karet paking.
3. Jangan mengoperasikan oven jika rusak. Penting untuk memastikan bahwa adalah pintu oven tertutup rapat dan oven tidak dalam kondisi rusak.
 - a) Pintu bengkok
 - b) Engsel dan pengait rusak atau longgar
 - c) Paking pintu dan permukaan paking rusak atau kotor.
4. Oven tidak boleh disetel atau diperbaiki oleh selain teknisi resmi Hafele atau teknisi yang berkompeten.

DAFTAR ISI

1. SPESIFIKASI TEKNIS.....	4
2. TINDAKAN PENCEGAHAN UNTUK PENGGUNAAN	4
3. TINDAKAN PENCEGAHAN UNTUK KESELAMATAN	5
4. MENGENAL OVEN	6
5. SEBELUM PEMASANGAN.....	6
6. DESKRIPSI KONTROL PANEL DEPAN.....	6
7. MENGGUNAKAN OVEN.....	8
8. FUNGSI.....	8
9. MENU MEMASAK YANG DIREKOMENDASIKAN	13
10. PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN.....	17
11. PERAWATAN KHUSUS.....	18
12. PEMASANGAN OVEN.....	18
13. PENYELESAIAN MASALAH	21

1 SPESIFIKASI TEKNIS

Model	MGC1035AS
Kapasitas (L)	35
Tegangan□V□/Frekuensi□Hz□	220-240/50
Sekering Distribusi Jaringan□A□/ Pemutus Arus□A□	16
Daya Masukan Oven Gelombang Mikro□W□	1500-1600
Daya Keluaran Oven Gelombang Mikro□W□	1000
Frekuensi Kerja Oven Gelombang Mikro□MHz□	2450
Daya Pemanggangan□W□	1400-1650
Daya Konveksi□W□	1350-1500
Dimensi Produk□mm□	594×580×455
Ukuran Kemasan□mm□	675×666×525
Diameter Nampan Putar□mm□	315
Berat Kotor/Bersih□Kg□	38.0/34.3

2 TINDAKAN PENCEGAHAN UNTUK PENGGUNAAN

Buku petunjuk ini merupakan bagian tak terpisahkan dari peranti. Rawatlah dengan baik dan simpanlah di dekat Anda selama masa pakai oven. Kami menghimbau Anda untuk membaca buku petunjuk ini dan semua informasi dengan saksama sebelum menggunakan peranti. Pemasangan harus dilakukan oleh teknisi yang berkualifikasi sesuai dengan peraturan yang berlaku. Peranti ini untuk penggunaan rumah tangga dan mematuhi standar Eropa yang berlaku saat ini. Peranti ini ditujukan untuk memasak dan memanaskan makanan.

Produsen menolak semua tanggung jawab untuk penggunaan lain kecuali memasak makanan.

Simpan dokumentasi produk ini untuk referensi di masa mendatang. Selalu simpan buku petunjuknya. Jika Anda meminjamkan tungku gelombang mikro kepada orang lain, bawalah juga buku petunjuknya.



Jangan menggunakan peranti ini untuk memanaskan ruangan.



Buku petunjuk ini mengandung peraturan daur ulang peranti yang sudah tidak digunakan lagi.



Jangan sekali-kali menghalangi ventilasi yang disediakan untuk ventilasi dan pembuangan panas.



Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok logam atau pengikis tajam yang dapat merusak permukaan. Gunakan produk non-abrasif biasa dengan bantuan perkakas kayu atau plastik jika perlu. Bilas sampai bersih dan keringkan dengan kain lembut atau kulit chamois.



Pelat nama dengan data teknis, nomor seri, dan tanda berada pada posisi yang terlihat pada rangka pintu oven



Peranti harus dibumikan sesuai dengan peraturan keselamatan sistem kelistrikan.



Jika sambungan stopkontak dan steker digunakan, periksa apakah keduanya berjenis sama. Jangan gunakan pengurang tegangan, adaptor, atau sambungan karena dapat menyebabkan panas berlebih atau luka bakar. Catu daya AC harus 220-240V, 50Hz, dengan sekering saluran distribusi minimal 16A, atau pemutus sirkuit distribusi minimal 16A.

3 TINDAKAN PENCEGAHAN UNTUK KESELAMATAN

Petunjuk Keselamatan Penting. Bacalah dengan seksama dan simpan untuk referensi di masa depan.

- PERINGATAN: Jika pintu atau karet pintu rusak, oven tidak boleh dioperasikan sampai diperbaiki oleh teknisi yang kompeten;
- PERINGATAN: Berbahaya bagi siapapun selain teknisi yang berkompeten untuk melakukan pekerjaan perbaikan yang melibatkan pelepasan selubung penutup yang memberi perlindungan terhadap paparan gelombang mikro;
- PERINGATAN: Cairan dan makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam wadah tertutup karena mungkin bisa meledak;
- PERINGATAN: Bagian yang bisa disentuh mungkin panas selama penggunaan. Anak-anak tidak boleh mendekat selama digunakan;
- PERINGATAN: Hanya izinkan anak-anak menggunakan peranti tanpa pengawasan jika instruksi yang cukup sudah diberikan sehingga anak-anak mampu menggunakan oven secara aman dan mengerti akan bahaya akibat penggunaan yang salah;
- Tinggi ruang bebas minimum yang dibutuhkan di atas oven adalah 4 mm.
- Hanya peralatan yang sesuai yang bisa digunakan dalam oven gelombang mikro.
- Saat memanaskan makanan yang dibungkus plastik atau kertas, perhatian diperlukan karena ada kemungkinan akan timbulnya api.
- Jika muncul asap, matikan peranti atau cabut steker dan biarkan pintu tertutup untuk menahan penyebaran api.
- Pemanasan minuman dengan gelombang mikro akan menghasilkan percikan dan pendidihan tunda, hati-hati saat mengeluarkannya.
- Botol dan kaleng makanan bayi harus di aduk atau kocok. Periksa temperatur makana dalam botol sebelum menyuapkan untuk menghindari luka bakar.
- Oven gelombang mikro tidak dapat digunakan untuk memanaskan telur segar bercangkang dan telur rebus karena bisa meledak saat dipanaskan dengan tungku gelombang mikro.
- Oven harus dibersihkan secara teratur dan sisa-sisa makanan dalam oven harus dibersihkan.
- Kegagalan membersihkan oven gelombang mikro dapat menyebabkan kerusakan pada permukaan peranti, yang dapat memengaruhi umur alat dan dapat menimbulkan situasi berbahaya
- Jika kabel catu daya rusak, sebaiknya diganti oleh teknisi profesional dari produsen atau agen resminya untuk menghindari bahaya.
- Orang dengan disabilitas, anak-anak, dan orang yang kurang pengetahuan tentang peralatan listrik sebaiknya tidak menggunakan alat ini tanpa pengawasan. Dalam hal ini, produsen tidak memiliki tanggung jawab hukum apa pun atas hal ini.
- Anak-anak harus diawasi untuk mencegah mereka bermain-main dengan perangkat tersebut.
- PERINGATAN: Saat oven gelombang mikro beroperasi dalam mode kombinasi, anak hanya dapat mengoperasikannya di bawah pengawasan orang dewasa karena kenaikan Temperatur.
- Oven gelombang mikro menjadi panas selama pengoperasian. Berhati-hatilah untuk tidak menyentuh bagian yang panas di dalam oven gelombang mikro.
- Hindari menggores permukaan kaca pintu saat membersihkan. Jangan gunakan larutan pembersih korosif yang kuat atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven gelombang mikro saat membersihkan.

Hindari kerusakan pada oven atau situasi berbahaya lainnya sesuai dengan petunjuk berikut:

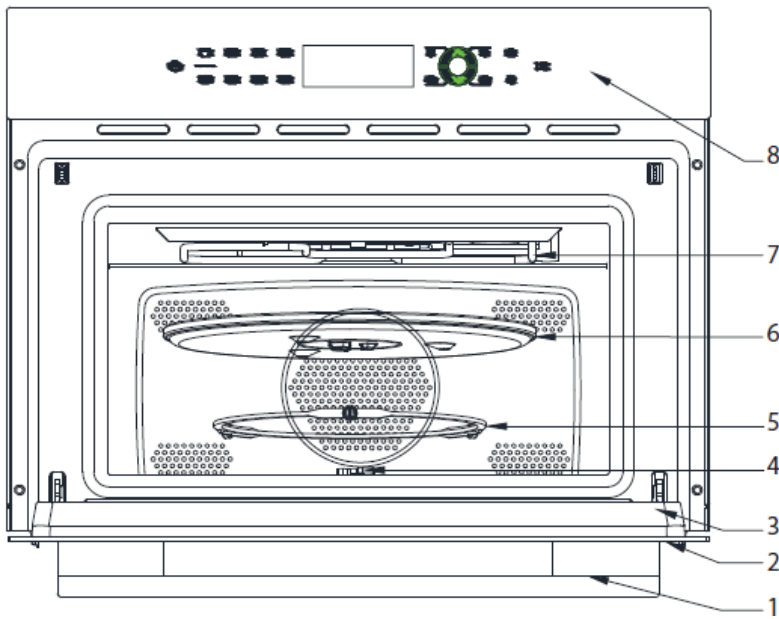
- Jangan menutup lubang ventilasi;
- Jangan masukkan zat yang mudah terbakar ke dalam oven gelombang mikro untuk menghindari ledakan saat dibuka;
- Jangan gunakan oven gelombang mikro sebagai tempat penyimpanan makanan;
- Jangan menuangkan alkohol keras pada makanan panas untuk menghindari ledakan;

Aksesoris:

- Meja putar kaca sangat panas di area kerja oven gelombang mikro. Harap kenakan sarung tangan pelindung saat mengambil makanan untuk menghindari luka bakar.
- Jangan bersandar pada pintu oven yang terbuka. Hal ini dapat merusak oven, terutama pada bagian engsel. Pintu dapat menahan beban maksimum 8 kg.

4

MENGENAL OVEN



1. Gagang Pintu
2. Kaca Jendela Pintu
3. Karet Perapat Pintu
4. Poros Penggerak
5. Cincin Nampan Putar
6. Nampan Putar
7. Elemen Pemanas
8. Panel Kontrol

5

SEBELUM PEMASANGAN

Bagian dalam alat harus dibersihkan untuk menghilangkan semua sisa produksi. Untuk informasi lebih lanjut tentang pembersihan, lihat poin "Pembersihan dan Perawatan".

6

DESKRIPSI PANEL KONTROL DEPAN

Semua perangkat kontrol dan pemantauan peranti ditempatkan bersama-sama pada panel kontrol. Tabel di bawah ini menampilkan ikon dengan fungsi yang berbeda-beda.

ON OFF	Grill	Bake	Fan Grill	Defrost		Temp	Plus	Timer	Lock	Start Stop
	MW-integrate	Microwave	Dough prove	Plate warming		Duration	Minus	Gourmet	Light	

Keterangan Ikon

No	Simbol	Definisi Tombol / Ikon
1		Tombol Daya (Nyala/Mati)
2		Grill dengan Kipas
3		Gelombang Mikro + Grill +Konveksi
4		Grill
5		Konveksi
6		Pencairan
7		Gelombang Mikro
8		Fermentasi
9		Pemanasan Piring
10		Temperatur
11		Jam
12		Setelan Bunyi
13		Fungsi Memori
14		Lampu
15		Tekan lama: tombol pengunci, mengunci panel kontrol.
16		1. Tekan sebentar untuk mengonfirmasi parameter pengaturan saat ini atau untuk mulai menjalankan program 2. Tekan sebentar untuk menjeda mode berjalan saat ini selama pengoperasian mode
17		Plus/Minus (temperatur, waktu)

No	Ikon	Definisi
1		Mode Gelombang Mikro
2		Ikon Mode
3		Grill
4		Konveksi
5		Grill + Konveksi

No	Ikon	Definisi
6		Pencairan
7		Gelombang Mikro + Grill
8		Gelombang Mikro + Konveksi
9		Gelombang Mikro + Pencairan (Pencairan dengan Waktu)
10		1, tampilan temperatur digital, menampilkan seperti 180 ° C, 250 ° F 2, daya gelombang mikro, menampilkan seperti 1000W
11		Tampilan waktu digital, yang bisa menunjukkan waktu jam, waktu alarm, waktu memasak, waktu berakhirnya memasak, dan lain-lain.
12		Ikon Durasi Waktu Memasak
13		Ikon Berakhirnya Waktu Memasak
14		Alarm
15		Pengunci Tombol, mengunci panel kontrol

7 MENGGUNAKAN OVEN

Saat oven digunakan untuk pertama kalinya, oven harus dipanaskan hingga Temperatur maksimum cukup lama untuk membakar sisa minyak yang tertinggal selama proses pembuatan, yang dapat mencemari makanan dengan bau yang tidak sedap. Jika terjadi terlalu banyak kondensasi pada kaca bagian dalam pintu oven gelombang mikro dan di dalam rongga, jangan biarkan makanan yang sudah dimasak terlalu lama di dalam oven.

8 FUNGSI

Pada keadaan siaga, tekan tombol daya , kemudian tekan ikon fungsi yang sesuai untuk memilih mode, ikon fungsi yang dipilih akan menyala, waktu memasak yang telah ditetapkan dan parameter yang telah ditentukan sebelumnya (daya gelombang mikro, temperatur, dll.) ditampilkan di layar.

8.1.1 Fungsi Oven

1 Fungsi Grill

Tekan tombol fungsi , tombol berkedip, temperatur bawaan mode adalah 180 derajat, waktunya 02:00h, tekan tombol temperatur  atau tombol waktu  untuk mengatur temperatur dan waktu mode, dan terakhir tekan tombol  untuk mulai kerja atau tekan tombol  secara langsung tanpa melakukan pengaturan.
Jangkauan penyetelan temperatur: 40 °C → 180 °C
Jangkauan waktu kerja : 00:00-10:00

Catatan: Selama proses pengerjaan, tekan tombol temperatur  untuk memeriksa temperatur ruang oven. Setelah mencapai temperatur yang ditetapkan, temperatur tidak dapat dilihat.

2 Konveksi

Tekan tombol fungsi , tombol berkedip, temperatur bawaan mode adalah 180 derajat, waktunya 02:00h;

tekan tombol temperatur  atau tombol waktu  untuk mengatur temperatur dan waktu mode, dan terakhir tekan tombol  untuk mulai kerja atau tekan tombol  secara langsung tanpa melakukan pengaturan.
 Jangkauan penyetelan temperatur: 40 °C → 230 °C
 Jangkauan waktu kerja : 00:00-10:00

Catatan: Selama proses pengerjaan, tekan tombol temperatur  untuk memeriksa temperatur ruang oven. Setelah mencapai temperatur yang ditetapkan, temperatur tidak dapat dilihat.

3) Fungsi Gelombang mikro + Grill

Tekan tombol fungsi , tombol berkedip, temperatur bawaan mode adalah 180 derajat, waktunya 02:00h, tekan tombol temperatur  atau tombol waktu  untuk mengatur temperatur dan waktu mode, dan terakhir tekan tombol  untuk mulai kerja atau tekan tombol  secara langsung tanpa melakukan pengaturan.
 Jangkauan penyetelan temperatur: 40 °C → 180 °C
 Jangkauan waktu kerja : 00:00-10:00

Catatan: Selama proses pengerjaan, tekan tombol temperatur  untuk memeriksa temperatur ruang oven. Setelah mencapai temperatur yang ditetapkan, temperatur tidak dapat dilihat.

4) Pencairan

Tekan tombol fungsi , tombol berkedip, tidak ada temperatur bawaan, sedangkan waktu bawaannya 01:00h, tekan tombol waktu  untuk mengatur waktu, dan terakhir tekan tombol  untuk mulai kerja atau tekan tombol  secara langsung tanpa melakukan pengaturan.

8.1.1.2 Oven dengan Fungsi Mode Gelombang Mikro

1) Tekan tombol fungsi , tombol berkedip, ikon gelombang mikro pada layar menyala dan ikon bawaan muncul . Temperatur bawaan mode adalah 180 derajat dan waktunya 10:00min. Pada kondisi tersebut, dengan menekan tombol fungsi  berulang kali, ikon fungsi akan berganti secara berurutan sebagai berikut: , , .

2) Pengaturan Temperatur dan Daya Kerja Gelombang Mikro

Tekan tombol temperatur , layar temperatur digital menunjukkan temperatur bawaan 180 derajat. Pada kondisi ini, tekan tombol pengatur  untuk mengatur temperatur. Tekan tombol temperatur  lagi, layar temperatur digital menunjukkan daya kerja bawaan 400 W, kemudian tekan tombol pengatur  untuk mengatur daya kerja.

3) Prinsip Kerja

A. Gelombang Mikro + Grill, Gelombang Mikro + Konveksi

Memasak Kombinasi	Gelombang Mikro 600W waktu menyala (S)	Gelombang Mikro 400W waktu menyala (S)	Gelombang Mikro 200W waktu menyala (S)
Waktu Pemanasan Gelombang Mikro	17"	11"	6"
Motor Kipas	Menyala penuh	Menyala penuh	Menyala penuh
Siklus Pemanasan	29"	29"	29"

B. Mode pencairan gelombang mikro bekerja dengan daya 400W, dan mode kerja mengacu pada tingkat daya gelombang mikro murni pada tabel di bawah.

8.1.2 Gelombang Mikro

Tekan tombol fungsi , tombol berkedip, ikon gelombang mikro  menyala, layar menunjukkan 1000W, waktu menunjukkan 02:00min, tekan tombol temperatur  kemudian tekan tombol pengatur  untuk mengatur daya kerja; Tekan tombol , kemudian tekan tombol pengatur  untuk mengatur waktu, atau tekan tombol  untuk mulai kerja tanpa pengaturan.

6 tingkat daya kerja gelombang mikro, siklus T=29

detik.

Daya Kerja	Tinggi	Sedang-tinggi	Sedang	Sedang-rendah	Rendah	Dingin
Layar	1000W	800W	600W	400W	200W	0W
Rasio Periode	29/29	23/29	17/29	11/29	6/29	0

8.1.3 Aksesibilitas

8.1.3.1 Fungsi Fermentasi

Tekan tombol fungsi , tombol berkedip, tidak ada ikon ditampilkan, hanya waktu bawaan 01:00 berkedip. Pada kondisi ini, pengaturan waktu dapat dilakukan dengan menekan tombol  atau tekan tombol  untuk mulai kerja secara langsung tanpa pengaturan.

8.1.3.2 Mode Memanaskan Piring

Tekan tombol fungsi , the button is flashing, tombol berkedip, tidak ada ikon ditampilkan, hanya temperatur bawaan 85 derajat, waktunya 01:00h, tekan tombol temperatur  atau tombol waktu  untuk mengatur temperatur dan waktu mode, dan terakhir tekan tombol  untuk mulai kerja atau tekan tombol  secara langsung tanpa melakukan pengaturan. Jangkauan penyetelan temperatur: 40 °C → 85 °C
Jangkauan waktu kerja : 00:00-10:00

8.2 Penyetelan Waktu

8.2.1 Penyetelan Jam

Saat produk menyala dan dalam status mode siaga, saat layar menampilkan 12:00, tekan tombol jam , tombol yang bersesuaian akan menyala, layar akan menyala terang dan berkedip (jika setelah penyetelan tidak dilakukan dalam 3 detik, layar akan secara otomatis berubah dari menyorot menjadi gelap dan tidak berkedip lagi. Terakhir, tekan tombol  lagi untuk mengonfirmasi. Pada kondisi ini, penyetelan waktu jam selesai dan tombol jam  padam.

8.2.2 Menyetel Alarm

Alarm dapat diatur dalam keadaan siaga atau dalam masa pengaturan. Fungsi ini tidak mempengaruhi kerja oven, ini digunakan untuk mengatur waktu untuk mengingatkan pengguna.

Setelah menekan tombol alarm , tombol akan menyala, layar waktu digital akan disorot pada 00:00 dan mulai berkedip. Setel sebagai berikut: (jika tidak disetel dalam 3 detik, layar tidak akan berkedip)

Tekan tombol pengatur  untuk menyetel waktu alarm, hanya mengatur posisi menit hingga 60 menit, digit jam masuk ke posisi 1, layar menunjukkan 9:59h, yang berarti mode hitung mundur. Terakhir, tekan tombol alarm  lagi untuk mengonfirmasi. Pada kondisi ini, pengaturan waktu alarm selesai dan waktu alarm mulai menghitung mundur.

1. dalam proses hitung mundur alarm, jika tombol alarm berjalan dalam mode, pengguna dapat menekan tombol alarm  untuk memeriksa waktu tersisa alarm (ditampilkan selama 3 detik, setelah 3 kembali ke waktu kerja). Saat waktu alarm ditampilkan, tekan

tombol alarm  sekali lagi untuk membatalkan setelan alarm. Jika waktu alarm tidak ditampilkan, hanya waktu kerja, alarm tidak dapat dibatalkan dengan menekan tombol alarm. Pada status siaga, antarmuka layar sudah menampilkan waktu alarm, dan kemudian

tekan tombol alarm  , setelah alarm saat ini akan langsung dibatalkan.

2 Setelah menyetel waktu alarm, oven memasuki proses memanggang. Tampilan waktu digital hanya menunjukkan waktu memanggang tetapi tidak waktu alarm. Di akhir hitungan mundur alarm, bel berbunyi dua kali dalam satu detik dan berbunyi lagi dengan interval satu detik. Setelah 10 detik, bel otomatis berhenti berbunyi, ikon alarm menghilang, dan lampu ikon tombol alarm tidak menyala.

Jika bel dibatalkan selama berbunyi, bel akan berhenti berbunyi. Tekan tombol alarm  untuk membatalkan.

Melaporkan Kesalahan

3. Setelah menyetel waktu alarm, oven dalam mode siaga, kemudian tampilan waktu digital menunjukkan waktu alarm dan menghitung mundur. Saat hitungan mundur alarm berakhir, bel berbunyi, mengeluarkan dua suara dalam satu detik, lalu berbunyi lagi dengan interval satu detik. Setelah 10 detik, bel otomatis berhenti berbunyi, dan alarm akan ditampilkan.

8.2.3 Menyetel Waktu Memanggang (00:00-10:00 hours)

Sebelum mengatur waktu memanggang, mode memanggang harus dipilih. Waktu memanggang bawaan untuk setiap mode adalah 02:00 jam. Tekan tombol waktu , nyalakan lampu dengan tombol yang sesuai, ikon waktu berkedip  pada layar, dan mulai berkedip. Menurut langkah-langkah berikut, mode memanggang dapat diatur: (jika tidak ada pengaturan yang dilakukan dalam waktu 3 detik, tidak akan berkedip lagi).

1. Tekan tombol pengaturan  untuk mengatur waktu memanggang. Anda hanya perlu mengatur posisi menit, menambah waktu selama 60 menit, dan memasukkan waktu 1 jam. Tampilannya adalah 9:59h, yang merupakan mode hitung mundur.
2. Tekan , jika ada parameter lain yang harus disetel pada saat ini, pengaturan bawaan akan berlaku.

3. Mode langkah demi langkah:

Tekan singkat, langkah menit 1; tekan lama 2 detik, langkah menit 5; tekan lama lebih dari 5 detik, langkah jam 1.

Keterangan: Jika waktu bawaan digunakan, ikon  tidak akan terang. Hanya ketika pengguna menyesuaikan waktu setelah menekan tombol waktu, ikon waktu akan muncul di layar.

8.2.4 Mengubah Waktu Memasak

Sebelum mode operasi bekerja, modifikasi parameter waktu pemanggangan dapat dilakukan dengan mengacu pada operasi 6.3.1.3.

Setelah mode operasi bekerja, jika pengguna perlu mengubah waktu memanggang, mereka harus menjeda mode operasi saat ini dengan tombol pendek, lalu mengubah waktu memanggang dengan mengacu pada operasi 8.4.

8.2.5 Fungsi Pemesanan (Program Otomatis untuk Menyetel Akhir Waktu Memasak) (00:00-23:59)

Setelah mengatur waktu memanggang, tekan lagi , ikon akhir waktu memasak  berkedip, waktu digital bawaan ditampilkan (waktu jam saat ini + waktu memanggang), dan mulai berkedip, dapat diatur sesuai dengan langkah-langkah berikut: (jika tidak ada pengaturan dalam 3 detik, tidak ada kedipan).

Melaporkan kesalahan

- 1) Tekan tombol pengaturan  untuk mengatur akhir waktu memasak, hanya perlu mengatur posisi menit.

Tekan singkat, langkah menit 1, menit 60 menit penuh, langkah jam 1;

Tekan selama 2 detik, langkah menit 5, tekan lebih dari 5 detik, langkah jam 1.

- 2) Penekanan terakhir  akan memasuki status pemesanan. Jika parameter lain perlu disetel saat ini, nilai pengaturan bawaan akan berlaku.

3) Setelah melakukan pengaturan, tekan tombol mulai untuk memulai dan masuk ke status menunggu waktu pemesanan.

4) Dalam keadaan menunggu waktu yang dipesan, pada layar akan ditampilkan jam kerja dan waktu akhir yang dipesan

berkedip bergantian, dan ikon durasi kerja  dan ikon akhir waktu memasak  berkedip bersamaan.

5) Ketika waktu yang dipesan mulai, layar waktu digital menampilkan jam kerja dan ikon jam kerja, serta ikon waktu memasak  padam.

8.2.6 Membatalkan Pemesanan

- 1) Saat reservasi berlaku dan tombol  tidak ditekan, tombol  dapat ditekan untuk menyesuaikan waktu dengan waktu jam saat ini + waktu memanggang, dan ikon  menghilang di akhir reservasi dengan menekan tombol mulai .
- 2) Status menunggu waktu yang dipesan, tekan  selama 1,5 detik untuk membatalkan fungsi pemesanan.

8.3 Fungsi Pencahayaan / Lampu

- 1) Tekan , dan tombol yang sesuai akan menyala. Lampu dapat dinyalakan dan dimatikan kapan saja (saat pintu tertutup);  dalam keadaan tertutup (saat tombol lampu mati),  dalam keadaan terbuka (saat tombol lampu ^{me}nyala).
- 2) Saat mode mulai berjalan, lampu akan menyala dan otomatis padam setelah 2 menit (untuk menghemat energi).
- 3) Saat membuka pintu, lampu akan menyala (otomatis padam setelah 2 menit). Setelah menutup pintu, keadaan lampu akan mengikuti keadaan awal sebelum membuka pintu. Jika lampu padam sebelumnya, lampu akan padam setelah menutup pintu.
- 4) Saat pintu terbuka, lampu akan terus menyala (dan tidak dapat dimatikan secara manual). Jika pintu tetap terbuka selama lebih dari 2 menit, lampu akan otomatis padam setelah 2 menit.

Melaporkan kesalahan

8.4 Fungsi Pengunci Tombol

Pengunci Tombol digunakan untuk mengunci panel kontrol.

Penguncian: Tekan lama tombol pengunci  selama 1,5 detik untuk mengunci layar. Dalam keadaan terkunci, ikon pengunci tombol  ditampilkan pada layar dan tombol pengunci menyala. Pada saat ini, saat menyentuh tombol lain, tombol  berkedip, yang menunjukkan bahwa tombol dalam keadaan terkunci.

Buka kunci: Dalam keadaan terkunci, tekan tombol pengunci selama 1,5 detik untuk membuka kunci. Setelah membuka kunci, lampu tombol pengunci mati (menyala 30%), dan ikon pengunci tombol pada layar tidak menyala.

8.5 Fungsi Memori

8.5.1 Penyimpanan Mode

Pada akhir operasi fungsi, tampilan waktu digital 88:88 akan menampilkan END. Tanpa menekan tombol lain, jika menekan tombol

 akan menyimpan mode pemanggangan saat ini, waktu pengoperasian, temperatur, dan parameter lainnya. Pada saat ini, layar akan menampilkan menampilkan C1.C2.C3.C4 (pasca-penyelarasan), yang dapat menyimpan sementara hingga empat program; layar secara otomatis menampilkan nomor urut memori, dan mengganti yang paling awal saat nomor urut terlampaui. Dengan asumsi bahwa C1.C2.C3.C4 saat ini tidak menyimpan konten, tombol sentuh mulai tidak akan berbunyi.

Dalam proses penyimpanan, tekan tombol memori untuk berkedip dalam waktu lama. Saat kedipan selesai, penyimpanan selesai, dan layar perlu untuk keluar dari tampilan memori dan kembali ke status siaga.

8.5.2 Memanggil Memori

In the standby interface, after a short press , the memorized recipe (default display C1) can be

adjusted by adjusting the keys  to change the number; when press , the key  goes out (30% brightness) and works according to the storage time and temperatur, the screen will work according to the content of Memory until the end of the work.

Pada status siaga, setelah menekan  singkat, resep yang disimpan (tampilan bawaan C1) dapat disesuaikan dengan tombol  untuk berganti ke nomor lain; saat menekan tombol , tombol  padam (kecerahan 30%) dan bekerja sesuai dengan waktu dan temperatur yang tersimpan, oven akan bekerja sesuai dengan isi parameter memori hingga akhir pekerjaan.

8.6 Akhir Program

- 1) Akhir memasak akan diperingatkan selama 5 detik; jika pengguna tidak melakukan operasi apa pun, akan diperingatkan lagi setelah 30 detik; pada saat ini, layar 88:88 menampilkan END hingga pengguna menekan tombol apa pun untuk membatalkan dan kembali ke status siaga.
- 2) Selama proses memasak, tombol mulai  dapat ditekan selama 3 detik, dan prosedur dapat dipaksa berakhir.
- 3) Dalam proses memasak, Anda dapat menekan tombol daya  dan memaksa prosedur berakhir.

8.7 Sistem Kipas Pendingin

Dengan sistem pendingin oven gelombang mikro, oven gelombang mikro berfungsi tetapi juga menjalankan sistem pendinginan. Aliran udara yang dihasilkan oleh pengoperasian kipas dibuang di sepanjang bagian atas pintu. Bahkan jika oven gelombang mikro dimatikan, sistem akan terus beroperasi untuk waktu yang singkat.

8.8 Saklar Pintu

Bila sakelar pengunci pintu tidak dinyalakan atau pintu tidak ditutup, lampu akan menyala sepanjang waktu. Pada kondisi ini, pengaturan parameter fungsi apa pun dapat dilakukan, tetapi tidak dapat menyalakan oven gelombang mikro.

Bila sakelar pengunci pintu tidak dinyalakan atau pintu tidak ditutup, saat tombol mulai  ditekan, layar akan menampilkan "HE4" dan huruf akan ditampilkan selama 3 detik, lalu kembali ke antarmuka yang ditetapkan saat ini

9 Resep Memasak yang Direkomendasikan

9.1 Memasak dengan Gelombang Mikro

PERINGATAN: Pastikan untuk membaca "Panduan Keselamatan" dengan baik sebelum menggunakan oven gelombang mikro untuk memasak. Jika memilih memasak dengan gelombang mikro, Anda harus mengikuti aturan berikut:

Apel, kentang, tomat, sosis dan makanan berkulit lainnya harus ditusuk terlebih dahulu, baru dipanaskan atau dimasak, kalau tidak makanan tersebut akan meledak dan terpotong-potong kecil.

Pastikan wadah atau baki yang digunakan cocok untuk gelombang mikro sebelum menggunakannya. (Lihat bab tentang peralatan gelombang mikro)

Saat memasak makanan dengan kadar air yang sangat rendah, seperti roti leleh, popcorn panggang, dll., karena laju penguapannya sangat cepat, oven gelombang mikro akan mendeteksi bahwa tidak ada apa pun di dalamnya dan oven sedang menyala, dan makanan di dalamnya dapat terbakar. Selain itu, wadah makanan di dalam oven gelombang mikro dapat rusak. Maka dari itu, waktu memasak harus diatur dengan tepat, dan harus diawasi secara ketat selama memasak.

Makanan yang terlalu berminyak tidak dapat dipanaskan dalam oven gelombang mikro.

Jika beberapa wadah, seperti cangkir, dimasukkan ke dalam oven gelombang mikro pada saat yang sama, wadah-wadah tersebut harus diletakkan dengan rapi di atas meja putar.

Kantong plastik tidak boleh ditutup dengan klip logam atau kawat. Sebaiknya gunakan plastik; kantong plastik harus dilubangi sehingga uap di dalamnya dapat keluar dengan mudah.

Selama proses memasak, akan ada uap air pada kaca pintu oven gelombang mikro, dan bahkan tetesan air. Ini normal, dan fenomena ini lebih terasa saat temperatur ruangan lebih rendah. Pengoperasian oven gelombang mikro yang aman tidak akan terpengaruh sama sekali. Lap air setelah selesai memasak.

Cairan dipanaskan dan wadahnya besar, sehingga uap air akan menguap dengan cepat. Namun, angka-angka dalam tabel hanya sebagai acuan dan aktualnya akan bervariasi tergantung pada pengaturan awal, tingkat temperatur, tingkat kelembapan, dan jenis makanan. Sebaiknya sesuaikan waktu dan daya kerja sesuai dengan masing-masing kondisi tertentu.

Memasak dengan Gelombang Mikro:

Semakin berat makanan, semakin lama waktu memasaknya;

Temperatur berbanding terbalik dengan waktu memasak: semakin rendah temperatur, semakin lama waktu memasaknya.

Makanan dengan kadar air tinggi memiliki waktu pemanasan yang sangat singkat.

Makanan diletakkan dengan rapi di atas meja putar, dan panas memasaknya lebih baik. Jika Anda ingin memanaskan berbagai berat secara bersamaan, letakkan makanan yang belum dimasak di sekitar meja putar, dan makanan yang sudah dimasak diletakkan di tengah meja putar.

Pintu oven gelombang mikro dapat dibuka kapan saja selama memasak, oven gelombang mikro secara otomatis memutus daya.

Setelah menutup pintu kembali, tekan tombol mulai dan oven gelombang mikro mulai bekerja lagi.

Makanan yang terbungkus harus dimasak dalam waktu yang lebih singkat untuk mengunci nutrisi dengan lebih baik. Penutup yang digunakan harus memungkinkan gelombang mikro menembusnya, dan lubang-lubangnya memungkinkan uap air menguap.

9.1.1 Sayuran

Nama	Berat (gram)	Air (ml)	Daya Kerja	Waktu (Menit)	Waktu Tindak Lanjut (Menit)	Catatan
Kembang Kol	500	100	800	9-11	2-3	Potong menjadi Irisan Tutup dengan baik
Brokoli	300	50	800	6-8	2-3	
Jamur	250	25	800	6-8	2-3	
Kacang Polong, Wortel, Wortel Beku	300 250	100 25	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Potong menjadi irisan atau balok, tutup dengan baik
Tomat	250	25	800	5-7	2-3	Kupas dan potong dengan ukuran seragam, tutup dengan baik
Daun Kucai	250	25	800	5-7	2-3	Potong menjadi bagian atau irisan, tutup dengan baik
Kol Beku	300	50	800	6-8	2-3	Tutup dengan baik

9.2. Mencairkan dengan Gelombang Mikro

Penjelasan umum pencairan.

Gunakan piring khusus untuk oven gelombang mikro untuk pencairan

Fungsi pencairan berdasarkan berat dan makanan dalam tabel mengacu pada makanan mentah.

Lama pencairan terkait dengan berat dan ketebalan makanan. Saat membekukan makanan, pikirkan tentang pencairan terlebih dahulu, dan bagi makanan secara merata ke dalam kotak wadah.

Makanan yang ditempatkan di oven gelombang mikro dapat diletakkan sebanyak mungkin. Bagian ikan atau kaki ayam yang paling tebal harus diletakkan di luar. Bagian yang paling tipis dapat dibungkus dengan beberapa lembar aluminium foil. Catatan: Aluminium foil tidak boleh menyentuh rongga di dalam oven gelombang mikro, atau akan terjadi percikan api.

Jika makanan dipotong menjadi bagian yang tebal, makanan harus dibalik beberapa kali.

Makanan beku harus dibagi rata, karena makanan yang tipis lebih cepat mencair daripada yang tebal.

Makanan berlemak tinggi, krim, keju, dll. tidak boleh dicairkan sepenuhnya. Makanan dapat dinikmati pada suhu ruangan selama beberapa menit. Jika Anda menemukan krim yang sangat padat dengan sedikit es, pastikan untuk mengaduknya terlebih dahulu.

Unggas harus diletakkan terbalik di dalam wadah agar kuahnya mudah dicicipi

Jangan lupa untuk melepas label logam saat mengeluarkan makanan beku dari kemasannya; wadah untuk membekukan makanan juga dapat digunakan untuk memanaskan dan memasak. Yang perlu dilakukan hanyalah melepas tutupnya; jika makanannya dalam jumlah besar, masukkan ke dalam kotak wadah yang cocok untuk oven gelombang mikro.

Setelah mencairkan unggas, airnya akan terkuras dan airnya harus dibuang;

Silakan mengacu pada tabel berikut untuk berbagai macam variasi makanan.

Makanan	Berat (gram)	Waktu Pencairan (menit)	Waktu Tindak Lanjut (menit)	Frekuensi Pembalikan
Daging (sapi muda, sapi, babi)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Daging Sapi Rebus	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Daging Cincang	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Sosis	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Unggas	250	5-6	5-10	1
Ayam	1000	20-24	20-30	2
Ayam Kampung	2500	38-42	25-35	3
Fillet Ikan	200	4-5	5-10	1
Ikan Trout	250	5-6	5-10	1
Udang	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
Buah	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
Roti	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
Mentega	250	8-10	10-15	
Keju	250	6-8	10-15	
Krim	250	7-8	10-15	

9.4 Memasak dengan Grill

Untuk hasil pemanggangan terbaik, gunakan rak yang sudah disediakan.

Masukkan rak sedemikian rupa sehingga tidak bersentuhan dengan permukaan logam rongga oven, guna mengantisipasi adanya bahaya percikan listrik yang dapat merusak oven.

Poin-poin Penting:

- Akan ada sedikit asap dan bau saat pemanggang digunakan untuk pertama kalinya. Itu karena minyak yang tersisa dari proses pembuatan.
- Kaca pintu oven menjadi sangat panas saat oven menyala. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.
- Saat pemanggang digunakan dalam waktu lama, wajar jika elemen-elemen akan mati sendiri untuk sementara waktu karena termostat pengaman.
- Penting: Saat makanan akan dipanggang atau dimasak dalam wadah, Anda harus memeriksa apakah wadah tersebut cocok untuk penggunaan oven gelombang mikro. Lihat bagian tentang jenis-jenis peralatan oven!

berarti ada kesalahan pengoperasian apa pun.

-Setelah Anda selesai memasak, bersihkan bagian dalam dan aksesori agar sisa masakan tidak berkerak.

Elemen Pemanas

Nama	Jumlah / berat (g)	Waktu (menit)	Instruksi
Ikan			
Ikan Sarden / Gurnard	800 6-8 ikan	18-24 15-20	Oleskan sedikit mentega. Setelah setengah waktu memasak terlampaui, balik dan oleskan bumbu.
Daging			
Sosis	6-8 unit	22-26	Tusuk setelah setengah waktu memasak terlampaui dan balik
Hamburger Beku	3 unit	18-20	
Iga Babi (tebal sekitar 3 cm)	400	25-30	Bersihkan dan balik setelah setengah waktu memasak terlampaui
Roti Panggang	4 unit	3/2-3	Lihat pemanggangan
Roti Isi Panggang	2 unit	5-10	Lihat pemanggangan

9.5 Memasak Pizza

Tidak perlu memanaskan lebih dulu nampan untuk memasak pizza. Letakkan pizza langsung di atas nampan.

Letakkan nampan di tengah meja putar kaca dalam oven gelombang mikro.

PERINGATAN: dinding rongga dan nampan menjadi sangat panas. Berhati-hatilah untuk tidak menyentuh elemen pemanas, dinding rongga, atau nampan. Penggunaan sarung tangan oven sangat disarankan untuk menghindari luka bakar.

9.6 What kind of ovenware can be used?

Fungsi gelombang mikro

Untuk fungsi gelombang mikro, perhatikan bahwa kaca, porselen, tanah liat, plastik, dan kertas dapat digunakan sebagai wadah. Panci logam, piring, atau wadah logam dengan bagian atau hiasan logam tidak dapat digunakan dalam oven gelombang mikro. Peralatan gelas dan tanah liat dengan hiasan atau isi logam (misalnya kristal timbal) tidak dapat digunakan untuk oven gelombang mikro.

Material ideal untuk oven gelombang mikro adalah kaca, keramik tahan api atau tanah liat, atau plastik tahan panas. Kaca atau keramik yang sangat tipis dan rapuh sebaiknya hanya digunakan untuk waktu yang singkat (misalnya untuk memanaskan). Selalu kenakan sarung tangan oven saat mengambil makanan yang sudah matang.

Untuk menguji peralatan masak, masukkan peralatan tersebut ke dalam oven selama 20 detik dengan daya gelombang mikro maksimum, setelah 20 detik, segera keluarkan peralatan masak tersebut, peralatan tersebut cocok digunakan jika dingin atau sedikit hangat. Namun, peralatan tersebut tidak cocok untuk oven gelombang mikro jika terlalu panas atau menyebabkan percikan listrik.

9.7 Grill

Untuk fungsi grill, peralatan oven harus tahan terhadap temperatur minimal 300°C. Piring plastik tidak cocok untuk fungsi grill.

9.8 Combination functions

Pada fungsi kombinasi (gelombang mikro + elemen pemanas konvensional), peralatan yang digunakan harus cocok baik untuk gelombang mikro maupun grill.

9.9 Wadah dan Lembaran Aluminium

Makanan yang sudah dimasak dalam wadah aluminium atau dalam aluminium foil dapat dimasukkan ke dalam oven gelombang mikro jika aspek-aspek berikut diperhatikan:

- Perlu diperhatikan bahwa rekomendasi pabrik tertulis pada kemasan luar.
- Wadah aluminium tidak boleh lebih dari 3 cm tingginya atau bersentuhan dengan dinding rongga (jarak minimum 3 cm). Tutup atau bagian atas aluminium harus dilepas.
- Waktu memasak lebih lama karena gelombang mikro hanya meresap ke dalam makanan dari bagian atas. Jika Anda ragu, sebaiknya gunakan hanya piring yang cocok untuk penggunaan gelombang mikro.
- Penting: aluminium foil tidak boleh bersentuhan dengan dinding rongga karena dapat menyebabkan percikan listrik.

Tutup

Kami sarankan Anda menggunakan tutup kaca atau plastik atau plastik pembungkus:

1. Jika terjadi penguapan berlebihan (terutama karena waktu memasak yang sangat lama)
2. Waktu memasak lebih singkat
3. Aromanya tetap terjaga

Tutupnya harus berlubang atau terdapat bukaan sehingga tidak ada tekanan yang dihasilkan. Kantong plastik harus dibuka. Botol susu bayi atau toples berisi makanan bayi dan wadah serupa hanya boleh dipanaskan tanpa penutup, jika tidak, botol dapat pecah.

10 PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

Sebelum melakukan tindakan apa pun, cabut alat dari sumber listrik. Cabut steker dari stopkontak atau sakelar sirkuit daya oven.

PERINGATAN! Jangan sekali-kali menggunakan semprotan uap untuk membersihkan bagian dalam oven.

PERINGATAN! Oven gelombang mikro harus dibersihkan secara teratur, dan semua sisa makanan harus dibuang. Permukaan oven gelombang mikro dapat rusak jika tidak dibersihkan. Hal itu dapat mengurangi masa pakai oven dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

10.1 Pembersihan baja nirkarat

Untuk menjaga baja nirkarat pada kondisi baik, harus dibersihkan secara teratur.

10.2 Pembersihan Rutin Harian

Saat membersihkan dan merawat permukaan baja tahan karat, selalu gunakan hanya produk khusus yang tidak mengandung bahan abrasif atau asam berbasis klorin.

Instruksi Penggunaan: Tuangkan produk pembersih ke kain lembap dan lap permukaannya, lalu bilas sampai bersih dan keringkan dengan kain lembut atau kulit chamois.

10.3 Pembersihan Sisa Makanan

Jangan sekali-kali menggunakan pengikis logam atau tajam yang dapat menggores permukaan baja antikorosi.

Gunakan pembersih biasa yang tidak bersifat abrasif, jika perlu, gunakan alat pembersih kayu atau plastik.

10.4 Pembersihan Rongga Oven

Pembersihan adalah satu-satunya perawatan yang biasanya diperlukan. Setiap kali setelah memasak, bersihkan rongga bagian dalam dengan kain lembap karena ini adalah cara yang lebih mudah untuk menghilangkan cipratan atau noda yang mungkin menempel pada rongga.

Untuk menghilangkan kotoran yang lebih sulit dihilangkan, gunakan produk pembersih yang tidak agresif. Jangan gunakan semprotan oven atau produk pembersih yang agresif atau abrasif lainnya.

Selalu jaga pintu dan bagian depan oven tetap bersih untuk memastikan pintu dapat dibuka dan ditutup dengan benar. Pastikan air tidak merembes ke dalam lubang ventilasi oven gelombang mikro.

Secara teratur keluarkan meja putar dan penyangganya serta bersihkan dasar rongga, terutama setelah ada tumpahan cairan.

Oven Gelombang mikro tidak akan berfungsi tanpa meja putar.

Jika rongga oven sangat kotor, taruh segelas air di atas meja putar dan nyalakan oven gelombang mikro selama 2 atau 3 menit dengan daya maksimum. Uap yang dikeluarkan akan melunakkan kotoran yang kemudian dapat dibersihkan dengan mudah menggunakan kain lembut. Bau yang tidak sedap (misalnya setelah memasak ikan) dapat dihilangkan dengan mudah. Teteskan beberapa tetes air jeruk lemon ke dalam cangkir berisi air. Tuangkan sesendok kopi ke dalam cangkir agar air tidak mendidih. Panaskan air selama 2 hingga 3 menit dengan daya gelombang mikro maksimum.

10.5 Pembersihan Langit-langit Rongga Oven

Jika langit-langit oven kotor, untuk menghindari bahaya terbakar, tunggu hingga panggangan dingin sebelum menurunkannya. Jangan gunakan produk pembersih yang bersifat abrasif atau benda tajam.

Untuk menghindari risiko apa pun, jangan lepaskan penutup mika.

Penutup lampu kaca terletak di langit-langit oven dan dapat dilepas dengan mudah untuk dibersihkan. Untuk melakukannya, Anda hanya perlu melepaskan dan membersihkannya dengan air dan cairan pencuci piring.

10.6 Membersihkan Karet Segel Pintu dan Panel Depan

Bersihkan secepatnya jika ada residu yang tertinggal di segel pintu atau di panel depan. Jangan gunakan alat pembersih kasar seperti sikat keras, kain kasar, kasa kawat, pisau, atau alat tajam lainnya, karena penggunaan alat tajam tersebut dapat menggores segel pintu atau permukaan panel depan. Harap gunakan deterjen non-abrasif. Anda dapat menggunakan alat pembersih kayu atau plastik jika perlu.

10.7 Pembersihan Aksesoris

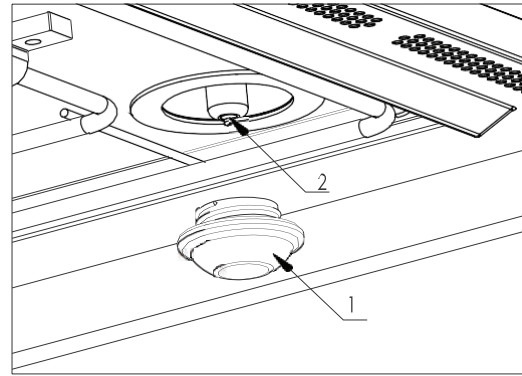
Bersihkan aksesoris setelah setiap kali selesai digunakan. Jika sangat kotor, rendam terlebih dahulu, lalu gunakan sikat dan spons. Aksesoris dapat dicuci dengan mesin pencuci piring. Pastikan meja putar dan penyangganya selalu bersih. Jangan nyalakan oven kecuali meja putar dan penyangganya terpasang.

11 Perawatan Khusus

11.1 Penggantian Lampu

Ikuti langkah-langkah berikut:

- Cabut steker dari stopkontak
- Lepaskan kap lampu kaca
- Lepaskan bohlam G9
- Awas! Bohlam mungkin masih panas
- Ganti dengan bohlam G9 yang baru (230V;25W)
- Pasang lampu sesuai instruksi
- Pasang kembali kap lampu kaca
- Pasang steker ke stopkontak dan nyalakan



PERINGATAN: saat bohlam terbakar atau rusak, tidak dapat diperbaiki atau diganti dengan bohlam biasa. Bohlam yang dipakai adalah bohlam khusus anti radiasi gelombang mikro. Hubungi layanan pelanggan Hafele atau agen servis resminya untuk perbaikan dan penggantian.

12 Sambungan Kelistrikan

12.1 Sebelum Pemasangan

Buka pintu oven gelombang mikro dan keluarkan semua aksesoris untuk membersihkan bagian dalam oven.

Pastikan oven gelombang mikro tidak rusak dan pintu bisa ditutup dengan baik untuk memastikan bahwa bagian dalam dan depan pintu oven tidak rusak.

12.2 Penggunaan

Jangan gunakan oven gelombang mikro pada situasi berikut: saat kabel atau steker rusak, oven gelombang mikro tidak bekerja dengan baik atau rusak.

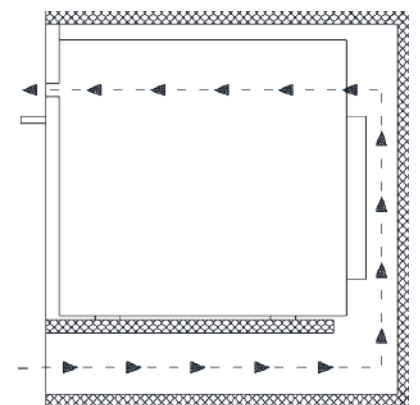
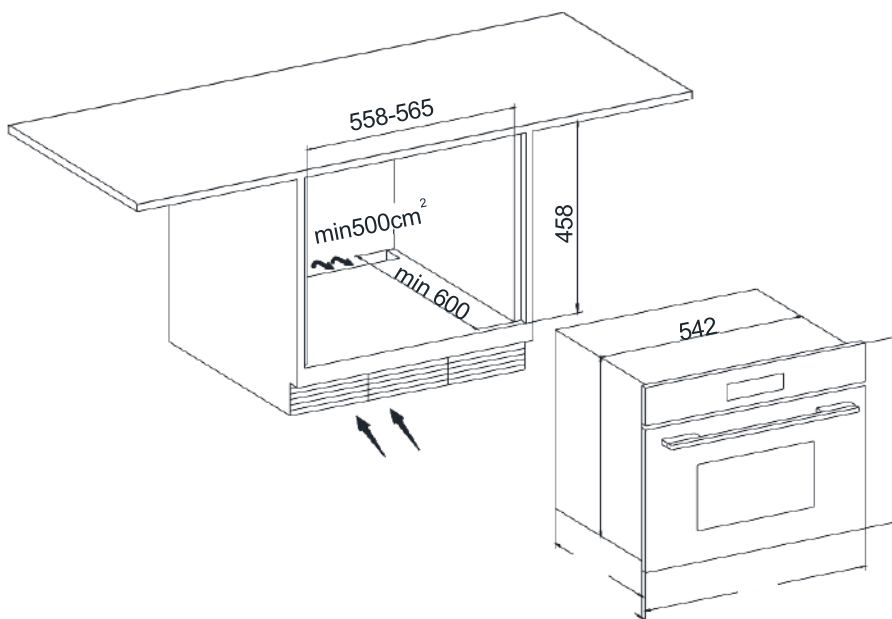
Tempatkan oven gelombang mikro pada permukaan tetap dan datar. Jangan tempatkan oven di dekat sumber panas, radio, atau televisi.

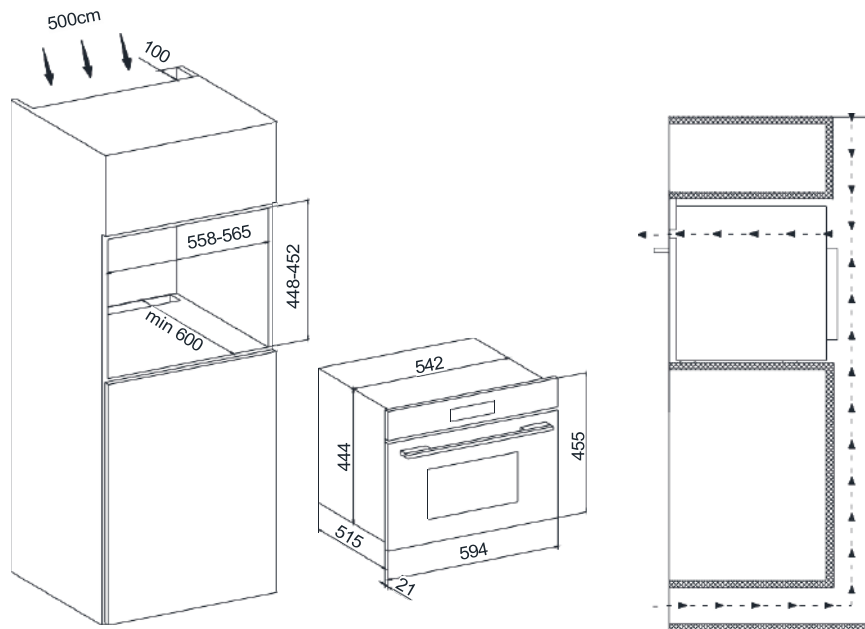
Pastikan kabel daya tidak menyentuh cairan apapun selama pemasangan dan temperatur tinggi dapat merusak kabel daya.

PERINGATAN: setelah memasang oven gelombang mikro, pastikan steker terhubung dengan baik.

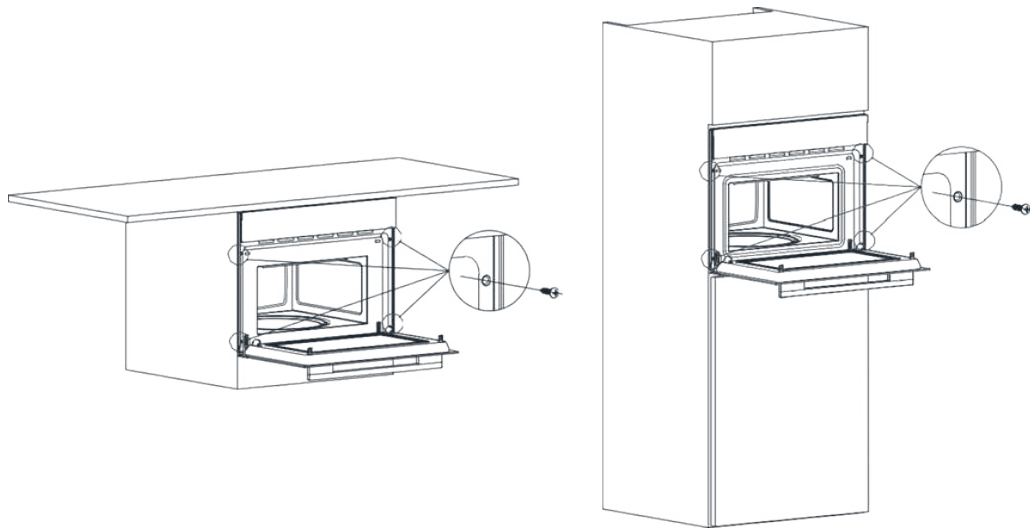
12.3 Memposisikan Oven

Jika menaruh oven ke dalam cabinet, material cabinet harus diinsulasi dan jarak bebas antar sisi cabinet dengan oven harus lebih dari 100 mm untuk ventilasi.

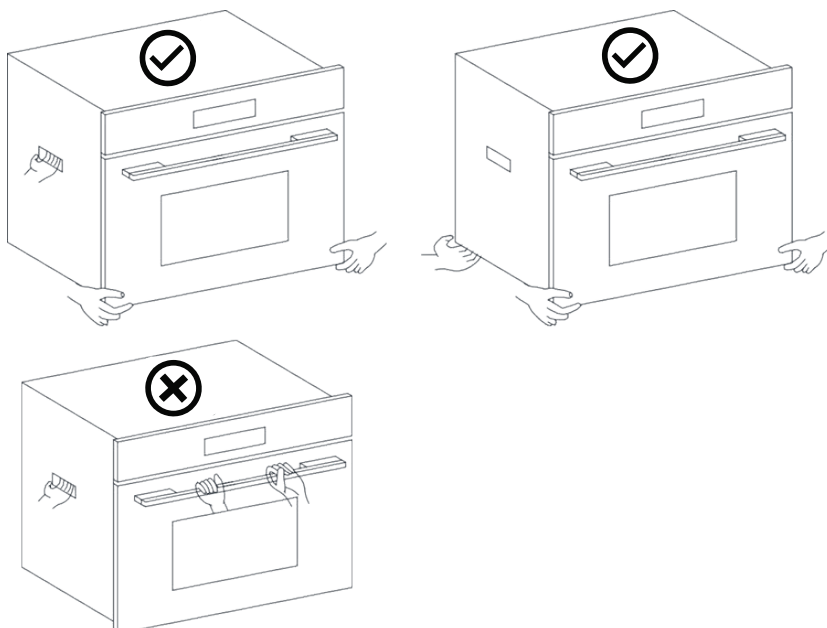




Ada 4 sekrup pada sisi dalam dari bingkai pintu oven.



Catatan: Jnagan menggunakan gagang pintu untuk menahan beban oven selama pemasangan dan pembongkaran.



13 PENYELESAIAN MASALAH

PERINGATAN: Perawatan harus dilakukan oleh teknisi profesional.

1. Kode Galat

Kode Galat	Deskripsi Masalah
HE1	Sensor temperatur inti terbuka atau terhubung pen
HE4	Peringatan agar menutup pintu setelah meneka mulai

2. Kondisi yang tidak membutuhkan teknisi profesional

Tidak ada tampilan pada layar

- Periksa apakah indikator waktu menyala atau mati

Tidak ada respon setelah menekan tombol apapun

- Periksa apakah pengunci tombol bekerja atau tidak.

Oven tidak bekerja

- Periksa steker apakah tercolok dengan benar
- Periksa apakah oven terhubung dengan sumber listrik atau tidak
- Pastikan pintu oven tertutup dengan benar dan rapat.
- Pastikan tidak ada yang mengganjal antara pintu dengan panel depan oven

Suara aneh terdengar saat oven bekerja

- Periksa apakah ada benda logam dalam oven atau tidak
- Periksa apakah wadah makanan menyentuh dinding oven.
- Periksa apakah peralatan panggang longgar atau tidak.

Oven tidak memanaskan atau memanaskan dengan lambat

- Menggunakan wadah makanan logam
- Periksa apakah setelah waktu dan daya kerja sudah sesuai.
- Makanan yang dimasak terlalu besar

Masih ada suara setelah oven selesai bekerja

- Kondisi normal, suara berasal dari kipas pendingin yang sedang mendinginkan oven.

Lampu tidak bekerja setelah terhubung dengan sumber listrik

- Tidak mempengaruhi penggunaan oven jika fungsi lain masih bekerja dengan baik.

Maximising
the value of space.
Together.

Hafele (Thailand) Limited

57 Soi Sukhumvit 64 Sukhumvit Rd
Phrakanong Tai Phrakanong Bangkok 10260
☎ +66(0) 2741 7171 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Vietnam LLC

9 Doan Van Bo Street, Ward 13, District 4,
Ho Chi Minh City, Vietnam, 72806
☎ +84 28 39 113 113 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Philippines, Incorporated

Cayetano Boulevard. Brgy. Ususan
Taguig City, 1638 Metro Manila, Philippines
☎ +63 28842 3353 ✉ info@hafele.com.ph

Hafele Indotama

5Taman Tekno BSD, Jalan Tekno V, Blok A No. 3
Setu, Kota Tangerang Selatan Banten 15314
☎ +62 21 7587 8888 ✉ info@hafele.co.id

Hafele Singapore Pte Ltd

1 Kaki Bukit Road 1, #01-27/28
Enterprise One Singapore 415934
☎ +65 6848 9075 ✉ showroom@hafele.com.sg

Hafele Malaysia

A-GF-08 & 09, Plaza @ Kelana Jaya, No.9, Jalan
SS7/13B, Kelana Jaya, 47301 Petaling Jaya, Selangor.
☎ +603-20287468 ✉ info@hafele.com.my