

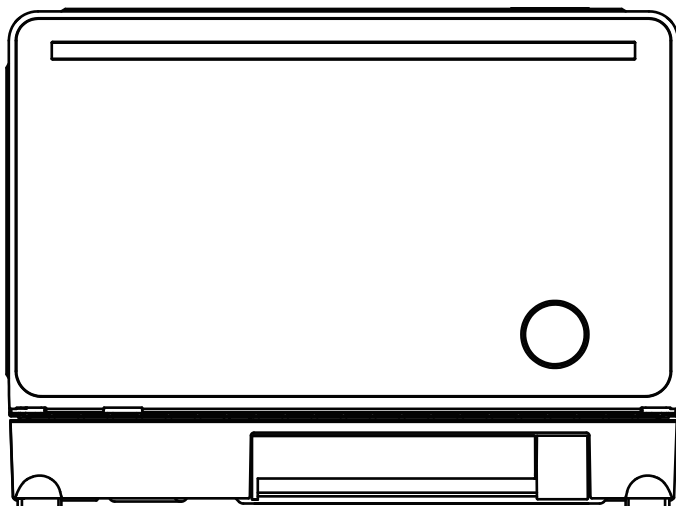
USER MANUAL



Scan Code For Warranty
Registration & Policy

Product Name: MICROWAVE OVEN HC-MWO231FW

Product Applied: 538.31.273



MICROWAVE OVEN

Model: HC-MWO231FW



DISCLAIMER:

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY & KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
HOUSEHOLD USE ONLY.**

Safety information

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and the word “**DANGER**”, “**WARNING**”, or “**CAUTION**”. These words are defined as:

DANGER: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce the risk of burns, electric shocks, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the appliance.
- The microwave oven is intended to be used freestanding.
- Read and follow the specific precautions in the **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This microwave should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - + staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - + by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - + farm houses;
 - + bed and breakfast type environments.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- Surface of a storage drawer can get hot.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

INSTALLATION

- This product is to be used 3 feet above floor level.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not block or cover any openings on the appliance.
- Be certain to place the front surface of the door 3" or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- Recommended clearances: 3 inches on each side, 3 inches on top and 1 inch in the rear.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar location.

FOR BUILT-IN INSTALLATION WITH AN APPROVED KIT:

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided kit installation instructions.
- Do not mount this appliance over a sink.
- The kit and microwave are approved for installation alone or above any single electric wall oven. Do not mount adjacent (within 2 feet) to any range, cooking, gas oven, or other microwave.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE OVEN CAVITY

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. Microwave rack should be removed from oven when not in use.
- If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not operate the microwave without food in the oven.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, or walls of the oven which may become hot during use.
- Liquids and certain foods heated in the microwave oven can present a risk of burn when removing them from the microwave. The potential for a burn is greater in young children, who should not be allowed to remove hot items from the microwave.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
- If smoke is emitted, switch of or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

Operating and Cleaning

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation; Steam cleaner is not to be used.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
- **Cleaning Tip:** For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven cleansing a soft, dry cloth. using a soft, dry cloth.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave surface when the microwave oven is in operation.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed jars - are able to explode and should not be heated in this microwave oven.
- Do not cover the microwave rack or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Cook meat and poultry thoroughly - meat to at least an **INTERNAL** temperature of 160°F and poultry to at least an **INTERNAL** temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food borne illness.
- Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used in compliance with cookware manufacturers' recommendations.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

SUPERHEATED WATER

Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

USE OF THE MICROWAVE RACK ACCESSORY

- Remove the microwave rack from the oven when not in use.
- Use pot holders when handling the microwave rack and cookware. They may be hot.
- Be sure that the microwave rack is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
- Do not use the rack in any microwave only model.

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- To prevent risk of electric shock, follow these instructions. Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood.
- Plug microwave into a grounded 3-prong outlet. or if doubt exists as to whether the appliance is properly.
- Do not remove the ground prong or use an adapter. grounded.
- Do not use an extension cord.
- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
- Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

- A short power-supply is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

- 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 defect or tamper with the safety interlocks.
- Do Not Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - ① door (bent)
 - ② hinges and latches (broken or loosened)
 - ③ door seals and sealing surfaces
- The Oven Should Not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY. SAVE THESE INSTRUCTIONS FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (U.S.A.) RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by tuning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the Microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

- The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy. **WARNING:** Liquids or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Heating of flammable and explosive materials is strictly prohibited, with particular emphasis on substances such as dry ice.
- Liquids or other food substances contained in sealed containers must not be heated directly due to the risk of explosion.
- Children should be permitted to use the microwave oven without supervision only after receiving adequate instruction, ensuring their understanding of safe operating procedures and the potential hazards associated with improper use.
- This product internal light source LED light on < 60lm.
- 15 min after plug in and no further operate, or end the work, the appliance goes into standby mode, and power measurement of standby mode did not exceed 0.8W.

Installation

- ① Take out all the packing. If there is a safe film over the oven, tear it off before use. Check carefully for damage. If any, immediately notify dealer or send to the manufacturer's service center.
- ② Microwave ovens must be placed under dry and non-corrosiveness environments, kept away from heat and humidity, such as gas burner or water tank.
- ③ To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 20 cm, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm. the distance of the microwave to the ground should be at least 85 cm.
- ④ The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance, or noise may occur. The distance should be more than 5m.
- ⑤ The appliance must be positioned so that the plug is accessible, and must ensure a good grounding in case leakage, ground loop can be formed to avoid electric shock.
- ⑥ The microwave oven must be operated with the door closed.
- ⑦ The microwave oven must not be placed in a cabinet. The microwave oven is intended to be used freestanding.
- ⑧ As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke, It is normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to place a cup of water in the cavity, setting at high power and operate for several times.

Cleaning

Microwave Oven Care

CAUTION

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

⚠ WARNING

- Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. After cooling products. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.
- Do not remove the waveguide cover.
- When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, following 3 methods can get rid of them:
 - ① Place several lemon slices in a cup, then heat with high micro power for 2-3 min.
 - ② Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.
 - ③ Put some orange peel into oven, and then heat them with high micro power for 1 minute.
- When the product is not used, it should be placed in dry and ventilated areas as well as possible.

⚠ WARNING

Details how to clean surfaces in contact with food:

After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built -up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.

Tips for Cleaning

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

Exterior:

- Wipe the enclosure with a dampened soft cloth.

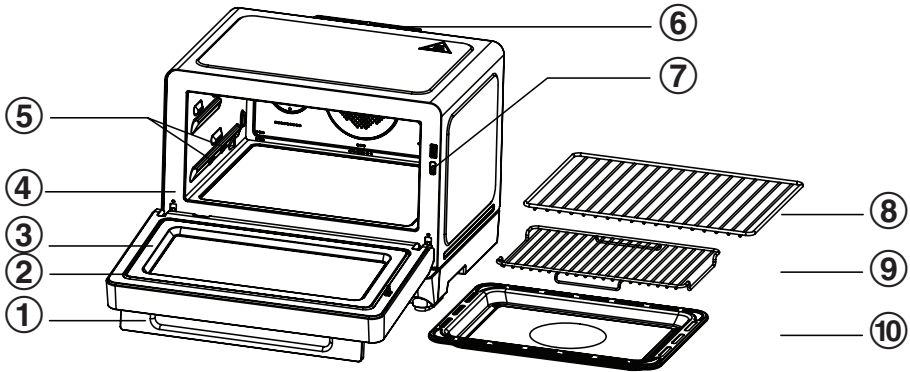
Door:

- Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window.
- Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter.
- Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth.

Interior walls:

- Wipe clean the interior surfaces with a dampened soft cloth.
- Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed.

Product Instruction



- | | |
|----------------|---------------------------|
| ① Handle | ⑥ Exhaust Vent |
| ② Sealing Ring | ⑦ Interlocking Components |
| ③ Metal Door | ⑧ Grill Rack |
| ④ Cavity | ⑨ Steaming Rack |
| ⑤ Steam Inlet | ⑩ Baking Tray |

Use of Accessories

- Microwave ovens equipped with browning or grilling functions are supplied with accessories such as microwave-safe grilling rack, steaming rack, and baking tray, which are designed for placement inside the cooking cavity during operation.
- For detailed instructions on operating the control panel, please refer to the following page.

Operation of Control Panel



Before Cooking

- The display lit up when plugged in power supply, then enter the standby state and display shows 0.

Microwave Function

- The microwave oven offers a total of ten microwave power levels: 100%, 90%, 80%, 70%, 60%, 50%, 40%, 30%, 20%, and 10%. The operating procedure is as follows.
- Press the “MICRO.” button to enter the microwave setting mode. The microwave power indicator will begin to flash, then, turn the knob to select the desired microwave power level. Press the knob button to confirm and enter the time setting interface. The time display will begin to flash, then, turn the knob to set the desired cooking time. The maximum allowable time is 60 minutes. After selecting the cooking time, press the knob button to initiate operation. An buzzing sound to notify completion of the operation.

HIGH	100% and 90% power output	(Applicable for quick and thorough cooking)
M.High	80% and 70% power output	(Applicable for medium express cooking)
Med	60% and 50% power output	(Applicable for steaming food)
M.Low	40% and 30% power output	(Applicable for defrosting food)
LOW	20% and 10% power output	(Applicable for keeping warm)

⚠ CAUTION

- The max time which can be set is 60 minutes
- Never use the grill rack during microwave cooking.
- Never operate the oven empty.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.
- If you turn the food during operation, press the **START/+30s** button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press **STOP/CANCEL** button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

Steam Function

- The default temperature is 100 °C, and the default cooking time is 15 minutes. The specific operating procedure is as follows.
- Press this button “**Steam**” to enter the fresh steaming setting interface. The temperature indicator will begin to flash. Turn the knob to set the desired temperature. The adjustable temperature range is 50 °C to 130 °C. Press the knob button to confirm and enter the time setting interface. The time display will begin to flash, then, turn the knob to set the desired cooking time. The maximum allowable time is 60 minutes. After selecting the cooking time, press the knob button to initiate operation. An buzzing sound to notify completion of the operation.

CAUTION

- Operate in pure steam mode.
- During the operation, the knob may be turned to extend the cooking time.
- Before commencing operation, please fill the water tank with purified water in advance, ensuring that the water level does not exceed the maximum limit.
- During operation, if the display screen shows a flashing “water shortage” prompt, this indicates that the water tank is empty and serves as a reminder to refill it. After refilling, press the knob button to resume operation.
- During operation, the presence of a small amount of steam and water droplets on the oven door and cavity bottom is normal.
- It is normal for residual water to remain inside the cavity after operation is completed. It is recommended to clean it promptly.
- The buzzer will provide an audible reminder. If the food is not removed promptly, the buzzer will sound three times. To deactivate the buzzer alert, open the oven door or press the **STOP/CANCEL** button.

Steam Roast Function

- The default temperature is 220 °C, and the default cooking time is 30 minutes. The specific operating procedure is as follows.
- Press this button “**Steam Roast**” to enter the healthy steaming and roasting setting interface. The temperature indicator will begin to flash. Turn the knob to set the desired temperature. The adjustable temperature range is 100 °C to 230 °C. Press the knob button to confirm and enter the time setting interface. The time display will begin to flash, then, turn the knob to set the desired cooking time. The maximum allowable time is 60 minutes. After selecting the cooking time, press the knob button to initiate operation. An buzzing sound to notify completion of the operation.

CAUTION

- The alternating use of air frying and steam cooking effectively reduces fat and sodium content, thereby supporting a healthier dietary pattern.
- During the operation, the knob may be turned to extend the cooking time.
- Before commencing operation, please pre-fill the water tank with purified water. The sound of water being pumped during operation is due to the intermittent functioning of the water pump and is considered a normal phenomenon.
- During operation, if the display screen shows a flashing “water shortage” prompt, this indicates that the water tank is empty and serves as a reminder to refill it. After refilling, press the knob button to resume operation.
- When using the preheating function, set the desired preheating temperature. Do not place food in the cavity during preheating. Open the door and load the food only after preheating is complete.
- During grilling, the food may be flipped to ensure more even grilling results.
- It is normal for residual water to remain inside the cavity after operation is completed. It is recommended to clean it promptly.

Grill Function

- The default temperature is 150 °C, and the default cooking time is 30 minutes. The specific operating procedure is as follows.
- Press this button “**Grill**” to enter the baking and grilling setting interface. The temperature indicator will begin to flash. Turn the knob to set the desired temperature. The adjustable temperature range is 100 °C to 230 °C. Press the knob button to confirm and enter the time setting interface. The time display will begin to flash, then, turn the knob to set the desired cooking time. The maximum allowable time is 60 minutes. After selecting the cooking time, press the knob button to initiate operation. An buzzing sound to notify completion of the operation.

CAUTION

- Using the upper and lower heating elements for baking is suitable for a variety of barbecue dishes and pastry items.
- During the operation, the knob may be turned to extend the cooking time.
- During grilling, the food may be turned over to ensure more even grilling results.
- When using the preheating function, set the desired preheating temperature. Do not place food in the cavity during preheating. Open the door and load the food only after preheating is complete.

Air Fry Function

- The default temperature is 180 °C, and the default cooking time is 30 minutes. The specific operating procedure is as follows.
- Press this button **“Air Fry”** to enter the air frying setting interface. The temperature indicator will begin to flash. Turn the knob to set the desired temperature. The adjustable temperature range is 100 °C to 230°C. Press the knob button to confirm and enter the time setting interface. The time display will begin to flash, then, turn the knob to set the desired cooking time. The maximum allowable time is 60 minutes. After selecting the cooking time, press the knob button to initiate operation. An buzzing sound to notify completion of the operation.

CAUTION

- Using hot air for baking is suitable for rapidly cooking a variety of foods typically prepared by frying.
- During the operation, the knob may be turned to extend the cooking time.
- When using the preheating function, set the desired preheating temperature. Do not place food in the cavity during preheating. Open the door and load the food only after preheating is complete.

Auto Menu

A total of 55 menus, numbered from 01 to 55, are available. The specific operating procedures are outlined as follows. Press the automatic menu button to access the automatic menu settings interface, then turn the knob to select the desired menu, the display screen will accordingly show the corresponding numbers ranging from 01 to 55. Press the knob button to confirm the selection of the automatic menu and enter the portion selection interface, where the display shows the food portion size and the corresponding cooking time. After selecting the cooking time, press the knob button to initiate operation. An buzzing sound to notify completion of the operation.

Automatic Cooking Program Menu

Display	Kinds	Method of use	Cooking vessels	Vessel placement position
01	Quick defrost	About 100g-1500g	Microwave-safe non-metallic containers	On the flatbed
02	Northeast soy sauce braised pork bones	About 1000g	Wide-mouth ceramic deep pot with perforated lid	On the flatbed
03	Stewed beef with tomato	About 300g		
04	Fish-flavored eggplant	About 350g		
05	Mapo tofu	About 350g		
06	Hawthorn apple tea	About 800g		
07	Snow pear with rock sugar	About 1000g		
08	Corn and pork rib stew	About 1200g		
09	Egg and Seaweed Soup	About 1000g		
10	Army stew	About 400g		
11	Sukiyaki	About 350g		
12	Crispy French Fries	About 250g	Baking tray	Upper layer
13	Crispy golden chicken nuggets	About 500g		
14	Cumin-spiced grilled shrimp	About 400g	Steaming rack + baking tray	Lower layer
15	Roasted sweet potato with oil	About 1000g	Baking tray	Lower layer
16	Golden crispy pork	About 350g		

17	Roasted pork ribs with garlic and pepper salt	About 900g	Baking tray	Lower layer
18	Fried peanuts	About 400g		
19	Grilled sausage	About 500g		
20	Roasted crispy pork belly	About 700g	Stage 1: Baking tray; Stage 2: Steaming rack + baking tray	Lower layer
21	Yakitori	About 400g	Baking tray	Lower layer
22	Juicy and crispy roasted chicken	About 1200g	Steaming rack + baking tray	Lower layer
23	Steamed sea bass	About 400g	Ceramic plate	Steaming rack + on the flatbed
24	Steamed shrimp with garlic and vermicelli	About 500g		
25	Mushroom Sauna Chicken	About 400g		
26	Steamed hairy crab	About 600g	Perforated ceramic dish	
27	Steamed egg custard	About 250g	Ceramic plate	
28	Steamed mixed grain rice	About 280g	Wide, flat ceramic dish	
29	Steamed Egg with Milk	About 440g	Pudding bowl	
30	(All) food crops	About 800g	Perforated ceramic dish	
31	Handmade Mantou	About 400g	Grill rack	
32	Steamed frozen bun	About 500g	Perforated ceramic dish	
33	Yogurt fermentation	The operating duration is 5 hours and 30 minutes.		Lower layer
34	Dough fermentation	The operating duration is 30 minutes.		Steaming rack + on the flatbed

35	Almond cookie	About 300g	Baking tray	On the flatbed
36	Portuguese egg tart	About 550g		On the flatbed
37	Hand-torn milk toast	About 450g	Toast tin	Lower layer
38	Chiffon cake	About 500g	8-inch cake tin	
39	Handmade pizza	About 500g	Baking tray	Lower layer
40	Baked cheese bread	About 350g		
41	Blueberry Muffin cake with bursting cream	About 800g		
42	Mochi	About 230g		
43	Walnut cake	About 230g		
44	Caramel Basque	About 500g	6-inch cake tin	On the flatbed
45	Original Madeleine	About 180g	Demalin mold (shell-shaped) + grill rack	Lower layer
46	Chicken legs with sweet honey sauce	About 500g	Baking tray	
47	Spicy grilled fish	About 1000g		
48	Orleans chicken wings	About 450g		
49	Garlic Roasted Oysters	About 1000g		
50	Grilled steak with seasonal vegetables	About 400g		Upper layer
51	French lamb chops	About 700g		
52	Cavity drying	The air frying mode operates for pproximately thirty minutes.		
53	Odor elimination	The cooling fan has been operating for 5 minutes.		

54	Cavity cleaning	Subject the oven chamber to steam treatment at 100 °C for 10 minutes to loosen accumulated soil, followed by gentle wiping with a soft cloth.		
55	Scale removal	Mix 600mL of purified water with 10g of food-grade citric acid descaler to prepare a descaling solution. Fill the water tank and initiate the process. After approximately 17 minutes of operation, the system will pause. When the display screen prompts "Water shortage", add half a container of purified water (approximately 300mL), press the button, and continue the operation until completion.		

Stop/Cancel

In the process of cooking settings, can press **"STOP/CANCEL"** button to cancel the settings and return to standby mode. During the operation of the microwave oven, can press **"STOP/CANCEL"** button to pause it. In the paused state, can press **"STOP/CANCEL"** button again to cancel the function and return to standby mode. In standby mode, pressing this button enables the system to enter power-saving mode. In power-saving mode, pressing any button or turning the knob restores the system to standby mode.

Knob Button

After setting the cooking time or food weight, press this button to initiate microwave oven operation. In working mode, pressing this button increases the time by 30 seconds per press, while turning the knob allows for manual time adjustment. However, time adjustment is not permitted in menu mode. In the paused state, pressing this button enables the microwave oven to resume the previously interrupted cooking process.

Express

In standby mode, after the food is put in and the door is closed, press the knob button (**START**) to quickly start the microwave. The default working time is 30 seconds. In the process of working, press the **"START"** button once for 30 seconds. An buzzing sound to notify completion of the operation.

Child Lock Function

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children cannot use the oven unsupervised. All the buttons (except the **"STOP/CANCEL"** button) are rendered inoperable in this mode.

- ① Set lock: In standby mode, press and hold down the **"STOP/CANCEL"** button for more than 3 seconds, the child lock function is activated, and all buttons of the microwave oven cannot be operated except the **"STOP/CANCEL"** button.
- ② Cancel lock: In the child lock state, press and hold down the **"STOP/CANCEL"** button for more than 3 seconds to cancel the child lock function. All the buttons on the microwave oven have been restored to normal functionality.



Utensils Guideline

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	Grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed. Recommend using ceramics, high-temperature resistant glass, and plastic containers that can withstand temperatures above 120°C.
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	

Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	No	The grill rack can only be used in steam, grill, steam roast and air fry mode.
Steaming rack	No	Yes	No	The steaming rack can only be used in steam, grill, steam roast and air fry mode.
Baking tray	No	Yes	No	The baking tray can only be used in steam, grill, steam roast and air fry mode.
Metal container	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
Iacquer	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking

Cooking Tips

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.

Cooking time length

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking.

Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking

Allow standing time

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner

Whether the food is done

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:

- Steam coming out from all parts of food, not just the edge
- Joints of poultry can be moved easily
- Pork or poultry shows no signs of blood
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

Browning dish

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.

Microwave safe plastic wrap

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt

Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded

Maintenance

Servicing

Please check the following before calling for services.

- ① Place one cup of water (approx.150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.
- ② Does the oven lamp light?
- ③ Does the cooling fan work?
(Put your hand over the rear ventilation openings.)
- ④ Is the water inside the oven hot?

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, **CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.**

Servicing Safeguards

Caution: MICROWAVE RADIATION

- ① The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
- ② During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.
 - Magnetron
 - High voltage transformer
 - High voltage capacitor
 - High voltage diode
 - High voltage fuse

The actual configuration in order to prevail in kind.
- ③ The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.
 - Improper fitting of magnetron;
 - Improper matching of door interlock, door hinge and door;
 - Improper fitting of switch support;
 - Door, door seal or enclosure has been damaged.

Disposal

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

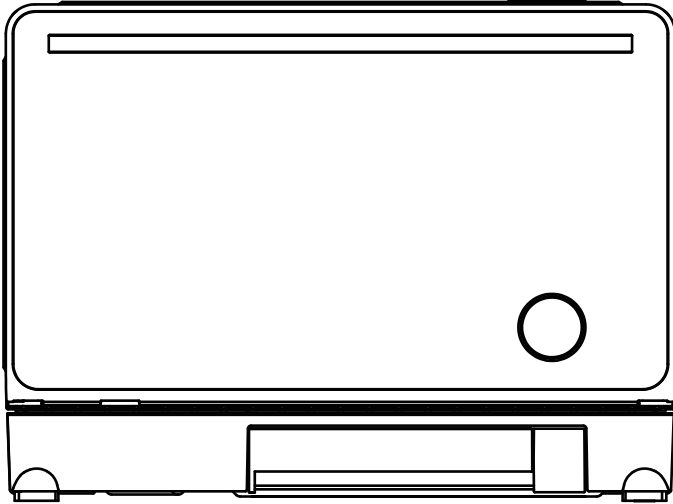
Vietnamese



Quét mã để đăng ký bảo hành &
Chính sách bảo hành

Tên sản phẩm: LÒ VI SÓNG KẾT HỢP HC-MW0231FW

Mã sản phẩm: 538.31.273



LÒ VI SÓNG KẾT HỢP

Model: HC-MWO231FW



LƯU Ý:

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN TRƯỚC KHI DÙNG VÀ
LƯU LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.
CHỈ SỬ DỤNG TRONG GIA ĐÌNH.

Thông tin an toàn

Đây là ký hiệu cảnh báo an toàn. Ký hiệu này cảnh báo về các nguy cơ tiềm ẩn có thể gây tử vong hoặc chấn thương cho bạn và người khác. Tất cả các thông điệp an toàn sẽ đi kèm ký hiệu cảnh báo và các từ “**NGUY HIỂM**”, “**CẢNH BÁO**” hoặc “**THẬN TRỌNG**”. Các từ này được định nghĩa như sau:

NGUY HIỂM: Chỉ tình huống nguy hiểm, nếu không phòng tránh sẽ dẫn đến tử vong hoặc chấn thương nghiêm trọng.

CẢNH BÁO: Chỉ tình huống nguy hiểm, nếu không phòng tránh có thể dẫn đến tử vong hoặc chấn thương nghiêm trọng.

THẬN TRỌNG: Chỉ tình huống nguy hiểm, nếu không tránh có thể dẫn đến chấn thương nhẹ hoặc trung bình.

Khi sử dụng thiết bị điện, cần tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản, bao gồm các nội dung sau:

CẢNH BÁO:

Để giảm nguy cơ bị bỏng, điện giật, cháy nổ, chấn thương hoặc tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức, hãy thực hiện các biện pháp và lưu ý sau:

- Đọc kỹ toàn bộ Hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.
- Lò vi sóng được thiết kế để sử dụng độc lập.
- Đọc và tuân thủ các lưu ý cụ thể trong mục “**BIỆN PHÁP PHÒNG TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC**”
- Chỉ sử dụng thiết bị cho mục đích được mô tả trong tài liệu Hướng dẫn này. Không sử dụng hóa chất ăn mòn hoặc hơi hóa chất trong thiết bị. Lò vi sóng này được thiết kế chuyên dụng để làm nóng, sấy khô hoặc nấu thực phẩm, không dùng cho mục đích phòng thí nghiệm hoặc công nghiệp.
- Lò vi sóng chỉ được bảo trì bởi nhân viên kỹ thuật có chuyên môn. Liên hệ trung tâm dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình và các ứng dụng tương tự như:
 - + Khu vực bếp cho nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - + Khách sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường lưu trú tương tự;
 - + Trong các hộ gia đình;
 - + Môi trường dạng nhà nghỉ có phục vụ sẵn bữa sáng.
- Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí để tránh quá nhiệt.
- Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người có khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm nếu được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng an toàn và hiểu rõ các nguy cơ liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo dưỡng không được thực hiện bởi trẻ em nếu không có sự giám sát, trừ khi trẻ từ 8 tuổi trở lên và có giám sát.

- Lò vi sóng dùng để làm nóng thực phẩm và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hoặc quần áo và làm nóng túi sưởi, giày dép, miếng bọt biển, khăn ẩm và các vật tương tự có thể gây nguy cơ chấn thương, cháy nổ hoặc hỏa hoạn.
- Không sử dụng vật chứa bằng kim loại để đựng thực phẩm hoặc đồ uống khi nấu bằng lò vi sóng.
- Bề mặt ngăn kéo lưu trữ có thể trở nên rất nóng.
- Đảm bảo thiết bị đã tắt trước khi thay bóng đèn để tránh nguy cơ điện giật.
- Các bộ phận có thể tiếp cận có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ cần được giữ tránh xa.
- Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng lên. Cần cẩn thận tránh chạm vào các bộ phận gia nhiệt bên trong lò.
- Các bộ phận có thể tiếp cận có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ cần được giữ tránh xa.

LẮP ĐẶT

- Sản phẩm phải được sử dụng ở vị trí cao hơn mặt sàn 3 feet.
- Thiết bị này phải được nối đất. Chỉ kết nối với ổ cắm đã được nối đất đúng cách. Xem mục **“HƯỚNG DẪN NỐI ĐẤT”**.
- Không vận hành thiết bị nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, nếu thiết bị không hoạt động bình thường hoặc đã bị rơi hoặc hư hỏng.
- Giữ dây nguồn tránh xa các bề mặt nóng, có nhiệt độ cao.
- Không để dây nguồn treo qua mép bàn hoặc mặt quầy.
- Không nhúng dây nguồn hoặc phích cắm vào nước.
- Không chặn hoặc che bất kỳ khe thông gió nào của thiết bị.
- Đảm bảo đặt mặt trước của cửa lò cách mép bàn ít nhất 3 inch để tránh bị lật trong quá trình sử dụng bình thường.
- Khoảng cách khuyến nghị: 3 inch mỗi bên, 3 inch phía trên và 1 inch phía sau.
- Không để thiết bị ngoài trời. Không sử dụng thiết bị gần môi trường nước, ví dụ: trong tầng hầm ẩm ướt, gần hồ bơi, gần bồn rửa hoặc khu vực tương tự..

LẮP ĐẶT ÂM TỬ (SỬ DỤNG BỘ DỤNG CỤ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT):

- Chỉ lắp đặt hoặc đặt thiết bị theo đúng hướng dẫn lắp đặt và dụng cụ đi kèm.
- Không lắp thiết bị phía trên bồn rửa.
- Bộ dụng cụ và lò vi sóng được phê duyệt để lắp đặt riêng lẻ hoặc phía trên lò nướng điện âm tường đơn. Không lắp đặt gần (trong phạm vi 2 feet) bất kỳ bếp, thiết bị nấu, lò gas hoặc lò vi sóng khác.

GIẢM NGUY CƠ CHÁY TRONG KHOANG LÒ

- Không nấu quá thời gian. Theo dõi thiết bị cẩn thận khi đặt giấy, nhựa hoặc vật liệu dễ cháy trong lò trong khi nấu.
- Tháo dây buộc kim loại và tay cầm kim loại khỏi hộp giấy hoặc nhựa trước khi đưa vào lò.
- Không lưu trữ bất kỳ vật liệu nào khác ngoài phụ kiện khuyến nghị trong lò khi không sử dụng. Không để các sản phẩm bằng giấy, dụng cụ nấu nướng hoặc thực phẩm trong khoang lò khi không sử dụng. Giá đỡ vi sóng nên được lấy ra khỏi lò khi không sử dụng.
- Nếu vật liệu bên trong lò bị cháy, hãy giữ cửa lò đóng, tắt lò và ngắt nguồn điện hoặc ngắt cầu chì/cầu dao.
- Không vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong.

GIẢM NGUY CƠ BỎNG

- Cẩn thận khi mở hộp chứa thực phẩm nóng. Sử dụng găng tay chịu nhiệt và tránh hướng hơi nước về phía mặt và tay.
- Mở lỗ thông, chọc thủng hoặc rách túi, bao bì hoặc túi nhựa để tránh tích tụ áp suất.
- Cẩn thận khi chạm vào đĩa quay, cửa hoặc thành lò vì có thể nóng trong quá trình sử dụng.
- Chất lỏng và một số thực phẩm khi được làm nóng trong lò vi sóng có thể gây nguy cơ bỏng khi lấy ra. Nguy cơ này cao hơn đối với trẻ nhỏ, không nên để trẻ lấy đồ nóng từ lò.
- Khi làm nóng thực phẩm trong hộp nhựa hoặc giấy, cần theo dõi vì có nguy cơ cháy;
- Chỉ sử dụng dụng cụ phù hợp với lò vi sóng;
- Nếu có khói, hãy tắt hoặc rút phích cắm thiết bị và giữ cửa đóng để dập tắt lửa;
- Không làm nóng chất lỏng hoặc thực phẩm trong hộp kín vì có thể gây nổ;
- Các chất trong bình sữa và lọ thức ăn trẻ em phải được khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bỏng;
- Không làm nóng trứng còn nguyên vỏ hoặc trứng luộc nguyên quả trong lò vi sóng vì có thể phát nổ, kể cả sau khi đã kết thúc quá trình làm nóng;
- Việc làm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể gây hiện tượng sôi trào dẫn đến trào bọt, do đó cần cẩn thận khi cầm nắm vật chứa.

Vận hành và vệ sinh

- Lò cần được vệ sinh thường xuyên và loại bỏ mọi cặn thực phẩm.
- Nếu không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể gây ra tình huống nguy hiểm; không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa lò vì có thể làm trầy xước bề mặt, dẫn đến nứt vỡ kính.
- Lau sạch khoang lò sau khi sử dụng bằng khăn ẩm nhẹ.
- **Mẹo vệ sinh:** Để làm sạch thành khoang lò dễ dàng hơn (nơi thực phẩm có thể tiếp xúc): đặt nửa quả chanh vào bát, thêm 300 ml (1/2 pint) nước và làm nóng ở mức công suất vi sóng 100% trong 10 phút. Sau đó lau sạch lò bằng khăn mềm, khô.
- Cũng như các thiết bị khác, cần giám sát chặt chẽ khi trẻ em sử dụng.
- Không đặt bất kỳ vật gì trực tiếp lên bề mặt lò vì sóng khi lò đang hoạt động.
- Không sử dụng thực phẩm hoặc dụng cụ nấu có kích thước quá lớn trong lò vi sóng/lò đối lưu vì có thể làm tăng nguy cơ điện giật và gây cháy.
- Không vệ sinh bằng miếng chà kim loại. Các mảnh vụn có thể bong ra, chạm vào bộ phận điện và gây nguy cơ điện giật.
- Không sử dụng sản phẩm giấy trong lò khi thiết bị hoạt động ở bất kỳ chế độ nấu nào ngoài chế độ vi sóng.
- Một số sản phẩm như trứng nguyên quả và hộp kín (ví dụ: lọ đóng nắp) có thể phát nổ và không được làm nóng trong lò vi sóng này.
- Không phủ giấy bạc kim loại lên giá đỡ vi sóng hoặc bất kỳ bộ phận nào của lò vì có thể gây quá nhiệt cho lò vi sóng/lò đối lưu.
- Nấu chín kỹ thịt và gia cầm - thịt phải đạt nhiệt độ bên trong ít nhất 160°F và gia cầm ít nhất 180°F. Nấu ở các mức nhiệt này thường giúp phòng tránh bệnh do thực phẩm gây ra.
- Đảm bảo tất cả dụng cụ nấu sử dụng trong lò vi sóng phù hợp với việc nấu bằng vi sóng. Hầu hết các loại khay thủy tinh chịu nhiệt, dụng cụ nấu, cốc đóng, cốc làm bánh custard, đồ gốm hoặc sứ không có viền kim loại hoặc lớp men ánh kim đều có thể sử dụng theo khuyến nghị của nhà sản xuất dụng cụ.
- Cần giữ sạch khu vực tiếp xúc giữa cửa lò và gioăng kín. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhẹ, không mài mòn với miếng bọt biển sạch hoặc khăn mềm. Rửa lại kỹ.

HIỆN TƯỢNG NƯỚC QUÁ NHIỆT

Các chất lỏng như nước, cà phê hoặc trà có thể bị làm nóng vượt quá điểm sôi mà không có dấu hiệu sôi. Khi lấy vật chứa ra khỏi lò, không phải lúc nào cũng thấy hiện tượng sủi bọt hoặc sôi rõ ràng. **ĐIỀU NÀY CÓ THỂ DẪN ĐẾN VIỆC CHẤT LỎNG RẤT NÓNG BẤT NGỜ SÔI TRÀO KHI BỊ TÁC ĐỘNG HOẶC KHI CHO MUỐI HOẶC DỤNG CỤ KHÁC VÀO.**

Để giảm nguy cơ chấn thương:

- Không làm quá nóng chất lỏng.
- Khuấy đều chất lỏng trước và giữa quá trình làm nóng.
- Không sử dụng vật chứa thành thẳng, cổ hẹp.
- Sau khi làm nóng, để vật chứa trong lò vi sóng một thời gian ngắn trước khi lấy ra.
- Hết sức cẩn thận khi cho muỗng hoặc dụng cụ khác vào vật chứa.

SỬ DỤNG PHỤ KIỆN GIÁ ĐỖ VI SÓNG

- Lấy giá đỡ vi sóng ra khỏi lò khi không sử dụng.
- Sử dụng găng tay chịu nhiệt khi cầm giá đỡ vi sóng và dụng cụ nấu vì chúng có thể nóng.
- Đảm bảo giá đỡ vi sóng được đặt đúng vị trí trong lò để tránh làm hỏng sản phẩm.
- Không sử dụng giá đỡ trong các mẫu lò chỉ có chức năng vi sóng.

HƯỚNG DẪN NỐI ĐẤT

CẢNH BÁO: Việc sử dụng không đúng phích cắm nối đất có thể gây nguy cơ điện giật.

- Để tránh nguy cơ điện giật, hãy tuân thủ các chỉ dẫn trong Hướng dẫn này. Tham khảo ý kiến của thợ điện hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn nếu bạn chưa hiểu đầy đủ các hướng dẫn về nối đất.
- Cắm lò vi sóng vào ổ cắm 3 chấu có nối đất. Nếu còn nghi ngờ về việc thiết bị đã được nối đất đúng cách hay chưa, hãy tham khảo ý kiến của các chuyên gia về điện.
- Không tháo bỏ chân nối đất hoặc sử dụng bộ chuyển đổi.
- Không sử dụng dây nối dài.
- Thiết bị này phải được nối đất. Trong trường hợp xảy ra đoản mạch điện, việc nối đất sẽ giúp giảm nguy cơ điện giật bằng cách cung cấp đường thoát cho dòng điện.
- Thiết bị này được trang bị dây nguồn có dây nối đất và phích cắm nối đất. Phích cắm phải được cắm vào ổ cắm được lắp đặt đúng cách và có nối đất.
- Tham khảo ý kiến của thợ điện hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn nếu bạn chưa hiểu đầy đủ các hướng dẫn về nối đất hoặc nếu còn nghi ngờ về việc thiết bị đã được nối đất đúng cách.
- Thiết bị được cung cấp dây nguồn ngắn nhằm giảm nguy cơ vướng hoặc vấp ngã do dây dài. Không sử dụng dây nối dài với thiết bị này. Nếu dây nguồn quá ngắn, hãy nhờ thợ điện hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn lắp đặt ổ cắm gần thiết bị.

Các biện pháp phòng tránh phơi nhiễm quá mức với năng lượng vi sóng

- Không cố vận hành lò khi cửa mở vì điều này có thể gây phơi nhiễm nguy hiểm với năng lượng vi sóng. Không được phá hỏng hoặc can thiệp vào các cơ cấu khóa an toàn của lò.
- Không đặt bất kỳ vật gì giữa mặt trước của lò và cửa lò, cũng như không để bụi bẩn hoặc cận chất tẩy rửa tích tụ trên bề mặt làm kín.
- Không vận hành lò nếu bị hư hỏng. Đặc biệt quan trọng là cửa lò phải đóng kín và không có hư hỏng ở các bộ phận sau:
 - ① Cửa lò (bị cong)
 - ② Bản lề và chốt khóa (bị gãy hoặc lỏng)
 - ③ Gioăng cửa và bề mặt làm kín
- Không để bất cứ ai điều chỉnh hoặc sửa chữa lò, ngoài nhân viên kỹ thuật có chuyên môn phù hợp. Liên hệ trung tâm dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.

ĐỌC KỸ VÀ TUÂN THỦ CÁC THÔNG TIN AN TOÀN NÀY. LƯU GIỮ HƯỚNG DẪN NÀY ĐỂ THAM KHẢO. THAM KHẢO CÁC TÀI LIỆU LIÊN QUAN CỦA ỦY BAN TRUYỀN THÔNG LIÊN BANG (HOA KỲ). TUYÊN BỐ VỀ NHIỀU TẦN SỐ VÔ TUYẾN.

Thiết bị này tạo ra và sử dụng năng lượng tần số ISM và nếu không được lắp đặt và sử dụng đúng cách, theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất, có thể gây nhiễu cho việc thu sóng radio và truyền hình. Thiết bị đã được kiểm tra và xác nhận đáp ứng các giới hạn đối với thiết bị ISM theo Phần 18 của Quy định FCC, nhằm cung cấp mức bảo vệ hợp lý chống lại nhiễu trong môi trường lắp đặt dân dụng. Tuy nhiên sẽ không có đảm bảo nào về việc nhiễu sẽ không xảy ra trong một trường hợp lắp đặt cụ thể. Nếu thiết bị này gây nhiễu cho việc thu sóng radio hoặc truyền hình, có thể xác định bằng cách tắt và bật thiết bị, người dùng được khuyến nghị thử khắc phục bằng một hoặc nhiều biện pháp sau:

- Xoay lại hướng ăng-ten thu của radio hoặc TV.
- Di chuyển lò vi sóng ra xa thiết bị thu.
- Tăng khoảng cách giữa lò vi sóng và thiết bị thu.
- Cắm lò vi sóng vào ổ cắm khác để lò và thiết bị thu nằm trên các mạch điện khác nhau.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ nhiễu radio hoặc TV nào do việc sửa đổi trái phép đối với lò vi sóng này. Người sử dụng có trách nhiệm khắc phục các sự cố nhiễu đó.
- **CẢNH BÁO:** Nếu cửa hoặc gioăng cửa bị hỏng, không được vận hành lò cho đến khi người có chuyên môn sửa chữa xong.

- **CẢNH BÁO:** Việc thực hiện bất kỳ công việc bảo trì hoặc sửa chữa nào liên quan đến tháo bỏ các bộ phận che chắn bảo vệ khỏi phơi nhiễm năng lượng vi sóng là nguy hiểm nếu không do người có chuyên môn thực hiện. **CẢNH BÁO:** Không được làm nóng chất lỏng hoặc thực phẩm trong các vật chứa kín vì có thể gây nổ.
- Nghiêm cấm làm nóng các vật liệu dễ cháy và dễ nổ, đặc biệt là các chất như đá khô.
- Không được làm nóng trực tiếp chất lỏng hoặc thực phẩm trong vật chứa kín do nguy cơ nổ.
- Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò vi sóng mà không cần giám sát khi đã được hướng dẫn đầy đủ, đảm bảo trẻ hiểu cách sử dụng an toàn và các nguy cơ khi sử dụng sai cách.
- Nguồn chiếu sáng bên trong sản phẩm là đèn LED < 60 lm.
- Sau 15 phút kể từ khi cắm điện mà không có thao tác hoặc sau khi kết thúc hoạt động, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ, và công suất tiêu thụ ở chế độ chờ không vượt quá 0,8W.

Lắp đặt

- ① Lấy toàn bộ bao bì hoặc vật liệu đóng gói ra. Nếu có lớp màng bảo vệ bên ngoài lò, hãy bóc ra trước khi sử dụng. Kiểm tra kỹ xem có hư hỏng hay không. Nếu có, thông báo ngay cho đại lý hoặc gửi đến trung tâm bảo hành của nhà sản xuất.
- ② Lò vi sóng phải được đặt trong môi trường khô ráo, không ăn mòn, tránh xa nguồn nhiệt và độ ẩm như bếp gas hoặc bồn nước.
- ③ Để đảm bảo thông gió đầy đủ, khoảng cách từ mặt sau lò đến tường tối thiểu 20 cm, khoảng cách hai bên đến tường tối thiểu 5 cm, khoảng trống phía trên tối thiểu 20 cm. Khoảng cách từ lò đến mặt sàn tối thiểu 85 cm.
- ④ Vị trí đặt lò phải cách xa TV, radio hoặc ăng-ten vì có thể gây nhiễu hình ảnh hoặc tiếng ồn. Khoảng cách nên lớn hơn 5 m.
- ⑤ Thiết bị phải được đặt sao cho dễ tiếp cận với phích cắm và đảm bảo nối đất tốt để phòng trường hợp rò điện, tạo mạch nối đất nhằm tránh điện giật.
- ⑥ Chỉ vận hành lò vi sóng khi cửa đã đóng.
- ⑦ Không đặt lò vi sóng trong tủ kín. Lò vi sóng được thiết kế để sử dụng đặt rời.
- ⑧ Do có thể còn tồn dư dầu hoặc tạp chất từ quá trình sản xuất trong khoang lò hoặc bộ phận gia nhiệt, nên khi sử dụng lần đầu có thể xuất hiện mùi hoặc khói nhẹ. Đây là hiện tượng bình thường và sẽ hết sau vài lần sử dụng. Hãy mở cửa hoặc cửa sổ để đảm bảo thông gió tốt. Nên đặt một cốc nước vào khoang lò, chọn mức công suất cao và vận hành vài lần để hết mùi.

** Vệ sinh lò vi sóng****Bảo dưỡng lò vi sóng**** THẬN TRỌNG**

Lò cần được vệ sinh thường xuyên và loại bỏ mọi cặn thực phẩm.

** CẢNH BÁO**

- Rút phích cắm khỏi ổ điện trước khi vệ sinh. Chỉ vệ sinh khi thiết bị đã nguội. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc các chất lỏng khác khi vệ sinh.
- Việc không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và có thể gây ra các tình huống nguy hiểm.
- Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa mạnh như xăng dầu, bột mài mòn hoặc bàn chải kim loại để làm sạch bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.
- Không được tháo nắp dẫn sóng.
- Sau khi sử dụng lò vi sóng trong thời gian dài, có thể xuất hiện mùi lạ trong lò; có thể khử mùi bằng các cách sau:
 - + Đặt vài lát chanh vào cốc, sau đó làm nóng ở công suất vi sóng cao trong 2-3 phút.
 - + Đặt một cốc trà đỏ vào lò, sau đó làm nóng ở công suất vi sóng cao.
 - + Đặt một ít vỏ cam vào lò và làm nóng ở công suất vi sóng cao trong 1 phút.
- Khi không sử dụng, nên đặt thiết bị ở nơi khô ráo và thông thoáng.

** CẢNH BÁO**

Chỉ tiết cách vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm như sau:

Sau khi sử dụng, hãy lau nắp dẫn sóng bằng khăn ẩm, sau đó lau lại bằng khăn khô để loại bỏ vết bẩn thực phẩm và dầu mỡ. Dầu mỡ tích tụ có thể bị quá nhiệt, gây khói hoặc cháy.

Hướng dẫn cách vệ sinh lò vi sóng

Chi tiết vệ sinh gioăng cửa, khoang lò và các bộ phận lân cận:

Bên ngoài:

- Lau vỏ ngoài bằng khăn mềm ẩm.

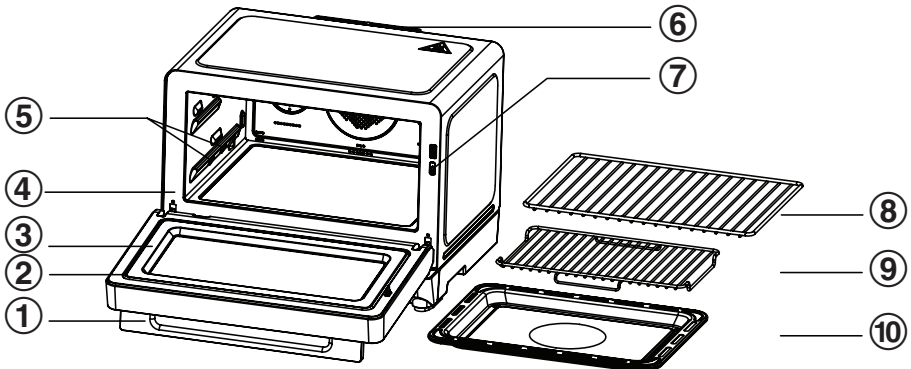
Cửa lò:

- Dùng khăn mềm ẩm lau sạch cửa và kính cửa.
- Lau gioăng cửa và các bộ phận xung quanh để loại bỏ vết tràn hoặc bẩn.
- Lau bảng điều khiển bằng khăn mềm hơi ẩm.

Bên trong:

- Lau sạch các bề mặt bên trong bằng khăn mềm ẩm.
- Lau sạch nắp dẫn sóng để loại bỏ các vết bẩn thực phẩm.

Cấu tạo sản phẩm



① Tay cầm

② Vòng đệm kín

③ Cửa kim loại

④ Khoang lò

⑤ Cửa vào hơi nước

⑥ Cửa thoát khí

⑦ Bộ phận khóa liên động

⑧ Giá nướng

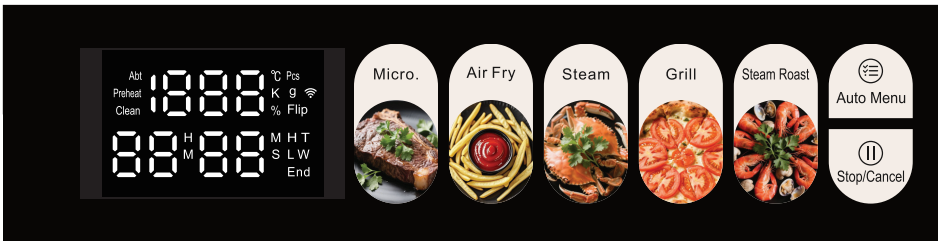
⑨ Giá hấp

⑩ Khay nướng

Sử dụng các phụ kiện

- Lò vi sóng có chức năng nướng hoặc làm vàng bề mặt được trang bị các phụ kiện như giá nướng dùng cho vi sóng, giá hấp và khay nướng, được thiết kế để đặt bên trong khoang lò trong quá trình vận hành.
- Để biết hướng dẫn chi tiết về cách vận hành bảng điều khiển, vui lòng tham khảo trang tiếp theo.

Cách sử dụng bảng điều khiển



Trước khi nấu

- Khi cắm điện, màn hình sẽ sáng và thiết bị chuyển sang chế độ chờ, hiển thị "0".

Chức năng vi sóng

- Lò vi sóng này có tổng cộng 10 mức công suất: 100%, 90%, 80%, 70%, 60%, 50%, 40%, 30%, 20% và 10%. Quy trình vận hành như sau:
- Nhấn nút **"MICRO."** để vào chế độ cài đặt vi sóng. Đèn báo công suất vi sóng sẽ nhấp nháy, sau đó xoay núm để chọn mức công suất mong muốn. Nhấn núm để xác nhận và chuyển sang giao diện cài đặt thời gian. Màn hình thời gian sẽ nhấp nháy, sau đó xoay núm để đặt thời gian nấu mong muốn. Thời gian tối đa là 60 phút. Sau khi chọn thời gian, nhấn núm để bắt đầu hoạt động. Khi hoàn tất, thiết bị sẽ phát âm báo.

Cao	Công suất 100% và 90%	(Phù hợp để nấu nhanh và chín kỹ)
Trung bình cao	Công suất 80% và 70%	(Phù hợp để nấu nhanh mức trung bình)
Trung bình	Công suất 60% và 50%	(Phù hợp để hấp thực phẩm)
Trung bình thấp	Công suất 40% và 30%	(Phù hợp để rã đông thực phẩm)
Thấp	Công suất 20% và 10%	(Phù hợp để giữ ấm)

⚠ THẬN TRỌNG

- Thời gian tối đa có thể cài đặt là 60 phút.
- Không sử dụng giá nướng khi nấu bằng chế độ vi sóng.
- Không vận hành lò khi không có thực phẩm bên trong.
- Ở mức công suất vi sóng tối đa, lò sẽ tự động giảm công suất sau một thời gian nhất định để kéo dài tuổi thọ thiết bị.
- Nếu cần đảo thực phẩm trong quá trình nấu, nhấn nút **START/+30s** một lần, chương trình nấu đã cài đặt sẽ tiếp tục.
- Nếu muốn lấy thực phẩm ra trước khi hết thời gian cài đặt, phải nhấn nút **STOP/CANCEL** một lần để hủy chương trình nhằm tránh vận hành ngoài ý muốn trong lần sử dụng tiếp theo.

Chức năng hấp

- Nhiệt độ mặc định là 100°C và thời gian mặc định là 15 phút. Quy trình vận hành như sau:
- Nhấn nút **"Steam"** để vào chế độ hấp. Đèn báo nhiệt độ sẽ nhấp nháy. Xoay núm để cài đặt nhiệt độ mong muốn (phạm vi điều chỉnh từ 50°C đến 130°C). Nhấn núm để xác nhận và chuyển sang cài đặt thời gian. Màn hình thời gian sẽ nhấp nháy, sau đó xoay núm để đặt thời gian nấu (tối đa 60 phút). Sau khi cài đặt xong, nhấn núm để bắt đầu vận hành. Khi hoàn tất, thiết bị sẽ phát âm báo.

⚠ THẬN TRỌNG

- Vận hành ở chế độ hấp thuần.
- Trong quá trình vận hành, có thể xoay núm để kéo dài thời gian nấu.
- Trước khi bắt đầu, cần đổ đầy nước sạch vào bình chứa nước, đảm bảo không vượt quá mức tối đa.
- Trong quá trình vận hành, nếu màn hình hiển thị nhấp nháy cảnh báo "thiếu nước", điều này cho biết bình nước đã cạn và cần được bổ sung. Sau khi châm nước, nhấn núm để tiếp tục hoạt động.
- Trong quá trình vận hành, việc xuất hiện một lượng nhỏ hơi nước và giọt nước trên cửa lò và đáy khoang là hiện tượng bình thường.
- Sau khi kết thúc, có thể còn nước đọng trong khoang lò, đây là hiện tượng bình thường. Nên vệ sinh ngay do thời điểm này việc vệ sinh sẽ rất dễ dàng.
- Thiết bị sẽ phát âm báo nhắc nhở. Nếu không lấy thực phẩm ra kịp thời, âm báo sẽ phát ba lần. Để tắt âm báo, mở cửa lò hoặc nhấn nút **STOP/CANCEL**.

Chức năng hấp - nướng kết hợp

Nhiệt độ mặc định là 220°C và thời gian mặc định là 30 phút. Quy trình vận hành như sau:

- Nhấn nút **“Steam Roast”** để vào chế độ hấp - nướng kết hợp. Đèn báo nhiệt độ sẽ nhấp nháy. Xoay núm để cài đặt nhiệt độ mong muốn (phạm vi từ 100°C đến 230°C). Nhấn núm để xác nhận và chuyển sang cài đặt thời gian. Màn hình thời gian sẽ nhấp nháy, sau đó xoay núm để đặt thời gian nấu. Thời gian nấu tối đa là 60 phút. Sau khi cài đặt xong, nhấn núm để bắt đầu vận hành. Khi hoàn tất, thiết bị sẽ phát âm báo.

THẬN TRỌNG

- Sự kết hợp luân phiên giữa chiên không dầu và hấp giúp giảm hàm lượng chất béo và natri, góp phần xây dựng chế độ ăn lành mạnh hơn.
- Trong quá trình vận hành, có thể xoay núm để kéo dài thời gian nấu.
- Trước khi vận hành, cần đổ sẵn nước sạch vào bình chứa. Âm thanh bơm nước trong quá trình hoạt động là do bơm hoạt động ngắt quãng và là hiện tượng bình thường.
- Trong quá trình vận hành, nếu màn hình hiển thị cảnh báo “thiếu nước” nhấp nháy, điều này cho biết bình nước đã cạn và cần được bổ sung. Sau khi châm nước, nhấn núm để tiếp tục hoạt động.
- Khi sử dụng chức năng làm nóng trước, hãy cài đặt nhiệt độ làm nóng trước. Không đặt thực phẩm vào khoang lò trong quá trình này. Chỉ mở cửa và cho thực phẩm vào sau khi quá trình làm nóng trước hoàn tất.
- Trong quá trình nướng, có thể lật thực phẩm để đảm bảo chín đều các mặt hơn.
- Sau khi kết thúc, có thể còn nước đọng trong khoang lò, đây là hiện tượng bình thường. Nên vệ sinh ngay do thời điểm này việc vệ sinh sẽ rất dễ dàng.

Chức năng nướng

Nhiệt độ mặc định là 150°C và thời gian mặc định là 30 phút. Quy trình vận hành như sau:

- Nhấn nút **“Grill”** để vào chế độ nướng. Đèn báo nhiệt độ sẽ nhấp nháy. Xoay núm để cài đặt nhiệt độ mong muốn (phạm vi từ 100°C đến 230°C). Nhấn núm để xác nhận và chuyển sang cài đặt thời gian. Màn hình thời gian sẽ nhấp nháy, sau đó xoay núm để đặt thời gian nấu. Thời gian nấu tối đa là 60 phút. Sau khi cài đặt xong, nhấn núm để bắt đầu vận hành. Khi hoàn tất, thiết bị sẽ phát âm báo.

THẬN TRỌNG

- Sử dụng thanh gia nhiệt trên và dưới phù hợp để nướng nhiều loại thực phẩm và bánh.
- Trong quá trình vận hành, có thể xoay núm để kéo dài thời gian nấu.
- Trong quá trình nướng, có thể lật thực phẩm để đảm bảo chín đều các mặt hơn.
- Khi sử dụng chức năng làm nóng trước, hãy cài đặt nhiệt độ làm nóng trước. Không đặt thực phẩm vào khoang lò trong quá trình này. Chỉ mở cửa và cho thực phẩm vào sau khi quá trình làm nóng trước hoàn tất.

Chức năng chiên không dầu

Nhiệt độ mặc định là 180°C và thời gian mặc định là 30 phút. Quy trình vận hành như sau:

- Nhấn nút **“Air Fry”** để vào chế độ chiên không dầu. Đèn báo nhiệt độ sẽ nhấp nháy. Xoay núm để cài đặt nhiệt độ mong muốn (phạm vi từ 100°C đến 230°C). Nhấn núm để xác nhận và chuyển sang cài đặt thời gian. Màn hình thời gian sẽ nhấp nháy, sau đó xoay núm để đặt thời gian nấu. Thời gian nấu tối đa là 60 phút. Sau khi cài đặt xong, nhấn núm để bắt đầu vận hành. Khi hoàn tất, thiết bị sẽ phát âm báo.

THẬN TRỌNG

- Sử dụng luồng không khí nóng để nấu phù hợp với nhiều loại thực phẩm thường được chế biến bằng phương pháp chiên.
- Trong quá trình vận hành, có thể xoay núm để kéo dài thời gian nấu.
- Khi sử dụng chức năng làm nóng trước, hãy cài đặt nhiệt độ làm nóng trước. Không đặt thực phẩm vào khoang lò trong quá trình này. Chỉ mở cửa và cho thực phẩm vào sau khi quá trình làm nóng trước hoàn tất.

Auto Menu

Có tổng cộng 55 chương trình menu, được đánh số từ 01 đến 55. Quy trình vận hành như sau:

- Nhấn nút **“Menu”** tự động để vào giao diện cài đặt menu. Sau đó xoay núm để chọn menu mong muốn, màn hình sẽ hiển thị số tương ứng từ 01 đến 55. Nhấn núm để xác nhận lựa chọn và chuyển sang giao diện chọn khẩu phần, tại đây màn hình sẽ hiển thị khối lượng thực phẩm và thời gian nấu tương ứng. Sau khi chọn xong, nhấn núm để bắt đầu vận hành. Khi hoàn tất, thiết bị sẽ phát âm báo.

Menu chương trình nấu tự động

STT	Món ăn	cách chế biến	Dụng cụ nấu	Vị trí đặt
01	Rã đông nhanh	Khoảng 100g-1500g	Dụng cụ chịu nhiệt dùng cho lò vi sóng (không kim loại)	Đặt trên đáy phẳng
02	Xương heo kho tương Đông Bắc	Khoảng 1000g	Nồi sứ miệng rộng, sâu, nắp có lỗ thoát hơi	Đặt trên đáy phẳng
03	Bò hầm cà chua	Khoảng 300g		
04	Cá sốt cà tím	Khoảng 350g		
05	Đậu phụ Mapo	Khoảng 350g		
06	Trà táo gai	Khoảng 800g		
07	Lê hấp đường phèn	Khoảng 1000g		
08	Canh sườn heo hầm ngô	Khoảng 1200g		
09	Canh trứng rong biển	Khoảng 1000g		
10	Lẩu kiểu quân đội	Khoảng 400g		
11	Sukiyaki	Khoảng 350g		
12	Khoai tây chiên giòn	Khoảng 250g	Khay nướng	Tầng trên
13	Gà viên chiên giòn	Khoảng 500g	Vi hấp + khay nướng	Tầng dưới
14	Tôm nướng thì là	Khoảng 400g		Tầng dưới
15	Khoai lang nướng	Khoảng 1000g	Khay nướng	Tầng dưới
16	Thịt heo chiên giòn	Khoảng 350g		
17	Sườn heo nướng muối tiêu tỏi	Khoảng 900g	Khay nướng	Tầng dưới
18	Đậu phộng rang	Khoảng 400g		
19	Xúc xích nướng	Khoảng 500g		
20	Ba chỉ heo quay giòn	Khoảng 700g	Giai đoạn 1: Khay nướng; Giai đoạn 2: Vi hấp + khay nướng	Tầng dưới
21	Yakitori (xiên gà Nhật)	Khoảng 400g	Khay nướng	Tầng dưới
22	Gà nướng giòn mọng nước	Khoảng 1200g	Vi hấp + khay nướng	Tầng dưới

23	Cá vược hấp	Khoảng 400g	Đĩa sứ	Vi hấp + đặt trên đáy
24	Tôm hấp tỏi miễn	Khoảng 500g		
25	Gà hấp nấm	Khoảng 400g		
26	Cua lông hấp	Khoảng 600g	Đĩa sứ có lỗ	
27	Trứng hấp	Khoảng 250g	Đĩa sứ	
28	Cơm ngũ cốc hấp	Khoảng 280g	Đĩa sứ rộng, nông	
29	Trứng sữa hấp	Khoảng 440g	Bát pudding	
30	Ngũ cốc (các loại)	Khoảng 800g	Đĩa sứ có lỗ	
31	Bánh bao thủ công (Mantou)	Khoảng 400g	Vi nướng	
32	Bánh bao đông lạnh hấp	Khoảng 500g	Đĩa sứ có lỗ thoát hơi	
33	Ủ sữa chua	Thời gian: 5 giờ 30 phút		Tầng dưới
34	Ủ bột	Thời gian: 30 phút		Vi hấp + đáy phẳng
35	Bánh quy hạnh nhân	Khoảng 300g	Khay nướng	Đặt trên đáy
36	Bánh Tart trứng Bồ Đào Nha	Khoảng 550g		Đặt trên đáy
37	Bánh mì sữa xé tay	Khoảng 450g	Khuôn bánh mì	Tầng dưới
38	Bánh chiffon	Khoảng 500g	Khuôn 8 inch	
39	Pizza thủ công	Khoảng 500g	Khay nướng	Tầng dưới
40	Bánh mì phô mai nướng	Khoảng 350g		
41	Muffin việt quất kem	Khoảng 800g		
42	Mochi	Khoảng 230g		
43	Bánh óc chó	Khoảng 230g		
44	Bánh Basque caramel	Khoảng 500g	Khuôn 6 inch	Đặt trên đáy
45	Bánh Madeleine	Khoảng 180g	Khuôn Demalin (vỏ sò) + vi nướng	Tầng dưới
46	Đùi gà sốt mật ong	Khoảng 500g	Khay nướng	Tầng dưới
47	Cá nướng cay	Khoảng 1000g		
48	Cánh gà Orleans	Khoảng 450g		
49	Hàu nướng tỏi	Khoảng 1000g		

50	Bit tết nướng rau củ	Khoảng 400g	Khay nướng	Tầng trên
51	Sườn cừu kiểu Pháp	Khoảng 700g		
52	Sấy khô khoang lò	Chế độ chiên không dầu ~30 phút		
53	Khử mùi	Quạt làm mát chạy 5 phút		
54	Làm sạch khoang lò	Hấp ở 100°C trong 10 phút, sau đó lau bằng khăn mềm		
55	Khử cặn	Pha 600mL nước sạch với 10g axit citric thực phẩm làm chất tẩy cặn để chuẩn bị dung dịch tẩy cặn. Đổ đầy bình chứa nước và bắt đầu quá trình. Sau khoảng 17 phút hoạt động, hệ thống sẽ tạm dừng. Khi màn hình hiển thị thông báo “Thiếu nước”, hãy thêm nước đến một nửa bình chứa (khoảng 300mL), nhấn nút và tiếp tục hoạt động cho đến khi hoàn tất.		

Nút stop/cancel (dừng/hủy)

Trong quá trình cài đặt chế độ nấu, nhấn nút **“STOP/CANCEL”** để hủy cài đặt và quay về chế độ chờ. Trong khi lò đang hoạt động, nhấn nút **“STOP/CANCEL”** để tạm dừng. Khi đang tạm dừng, nhấn lại nút **“STOP/CANCEL”** để hủy hoàn toàn và trở về chế độ chờ. Ở chế độ chờ, nhấn nút này để chuyển sang chế độ tiết kiệm điện. Trong chế độ tiết kiệm điện, nhấn bất kỳ nút nào hoặc xoay xoay núm để quay lại chế độ chờ.

Núm điều khiển

Sau khi cài đặt thời gian nấu hoặc xác định khối lượng thực phẩm, nhấn nút này để bắt đầu vận hành. Trong quá trình hoạt động, mỗi lần nhấn nút sẽ tăng thêm 30 giây; đồng thời có thể xoay núm để điều chỉnh thời gian thủ công. Tuy nhiên không thể điều chỉnh thời gian trong chế độ menu tự động. Khi đang tạm dừng, nhấn nút này để tiếp tục quá trình nấu trước đó.

Chức năng khởi động nhanh

Ở chế độ chờ, sau khi cho thực phẩm vào và đóng cửa lò, nhấn nút điều khiển **“START”** để khởi động nhanh. Thời gian mặc định là 30 giây. Trong quá trình hoạt động, mỗi lần nhấn nút **“START”** sẽ cộng thêm 30 giây. Khi hoàn tất, thiết bị sẽ phát âm báo.

Chức năng khóa trẻ em

Dùng để khóa bảng điều khiển khi vệ sinh hoặc tránh trẻ em sử dụng lò mà không có sự giám sát. Khi kích hoạt, tất cả các nút (trừ **“STOP/CANCEL”**) sẽ không hoạt động.

- ① Kích hoạt khóa: Ở chế độ chờ, nhấn và giữ nút **“STOP/CANCEL”** hơn 3 giây. Chức năng khóa trẻ em sẽ được bật, các nút sẽ bị vô hiệu hóa (trừ nút **“STOP/CANCEL”**).
- ② Hủy khóa: Khi đang ở chế độ khóa, nhấn và giữ nút **“STOP/CANCEL”** hơn 3 giây để hủy. Tất cả các nút trở của lò vi sóng hoặc chế độ kết hợp vi sẽ trở lại hoạt động bình thường.

Hướng dẫn sử dụng dụng cụ

Khuyến nghị sử dụng các loại dụng cụ phù hợp và an toàn cho lò vi sóng. Nói chung, các vật liệu như gốm chịu nhiệt, thủy tinh hoặc nhựa chịu nhiệt đều phù hợp. Không sử dụng dụng cụ kim loại trong lò vi sóng hoặc chế độ kết hợp vi vì có thể gây tia lửa điện.

Chất liệu dụng cụ	Lò vi sóng	Nướng	Kết hợp	Lưu ý
Gốm chịu nhiệt	Có	Có	Có	Không dùng loại có viền kim loại hoặc tráng men kim loại. Khuyến nghị dùng gốm, thủy tinh chịu nhiệt cao, nhựa chịu nhiệt >120C
Nhựa chịu nhiệt	Có	Không	Không	Không dùng trong thời gian dài
Thủy tinh chịu nhiệt	Có	Có	Có	
Màng bọc thực phẩm	Có	Không	Không	Không dùng khi nấu thịt vì nhiệt cao có thể làm hỏng màng
Ví nướng	Không	Có	Không	Chỉ dùng cho chế độ hấp, nướng, hấp-nướng, chiên không dầu
Ví hấp	Không	Có	Không	Chỉ dùng cho chế độ hấp, nướng, hấp-nướng, chiên không dầu
Khay nướng	Không	Có	Không	Chỉ dùng cho chế độ hấp, nướng, hấp-nướng, chiên không dầu

Dụng cụ kim loại	Không	Không	Không	Không dùng trong lò vi sóng vì sóng không xuyên qua kim loại
Sơn phủ	Không	Không	Không	Chịu nhiệt kém, không dùng ở nhiệt độ cao
Tre, gỗ, giấy	Không	Không	Không	Chịu nhiệt kém, không dùng ở nhiệt độ cao

Hướng dẫn nấu ăn

Các yếu tố sau có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu ăn:

Sắp xếp thực phẩm

Đặt phần dày ở phía ngoài, phần mỏng ở giữa và dàn đều thực phẩm. Nếu có thể, tránh để chồng chéo thực phẩm.

Thời gian nấu

Bắt đầu với thời gian ngắn, sau đó kiểm tra và điều chỉnh thêm nếu cần. Nấu quá lâu có thể gây cháy hoặc tạo khói.

Nấu chín đều

Các thực phẩm như gà, hamburger hoặc bit tết nên được lật một lần trong quá trình nấu.

Tùy vào từng loại thực phẩm, có thể khuấy từ ngoài vào trong 1-2 lần trong khi nấu.

Thời gian ủ (nghỉ sau khi nấu)

Sau khi hết thời gian, nên để thực phẩm trong lò thêm một khoảng thời gian thích hợp.

Điều này sẽ giúp thực phẩm chín hoàn toàn và nguội dần một cách tự nhiên.

Kiểm tra xem thực phẩm đã chín chưa

Dựa vào màu sắc và độ cứng của thực phẩm để xác định xem thực phẩm đã chín đều chưa, các bước này có thể bao gồm:

- Hơi nước thoát ra từ toàn bộ thực phẩm, không chỉ ở mép
- Khớp xương gia cầm dễ dàng di chuyển
- Thịt heo hoặc gia cầm không còn dấu vết máu
- Cá chuyển màu đục và dễ tách bằng nĩa

Dụng cụ làm vàng bề mặt

Khi sử dụng các dụng cụ làm vàng bề mặt hoặc dụng cụ chứa hỗ trợ, luôn đặt một lớp cách nhiệt như đĩa sứ bên dưới để tránh làm hỏng đĩa xoay và vòng quay.

Màng bọc nhựa dùng cho lò vi sóng

Khi nấu thực phẩm nhiều chất béo, không để màng bọc tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm vì có thể bị chảy.

Dụng cụ nhựa dùng cho lò vi sóng

Một số loại nhựa dùng được cho lò vi sóng nhưng không phù hợp với thực phẩm nhiều đường và chất béo. Ngoài ra không vượt quá thời gian làm nóng trước được khuyến nghị.

Bảo trì

Kiểm tra trước khi gọi dịch vụ bảo hành

Hãy kiểm tra các bước sau trước khi liên hệ dịch vụ:

- ① Đặt một cốc nước (~150 ml) vào lò, đóng kín cửa. Nếu cửa đóng đúng, đèn lò sẽ tắt.
Cho lò hoạt động trong 1 phút.
- ② Xem đèn lò có sáng không?
- ③ Quạt làm mát có hoạt động không?
(Đặt tay gần khe thông gió phía sau)
- ④ Nước trong lò có nóng không?

Nếu câu trả lời là “KHÔNG” cho bất kỳ câu hỏi nào, hãy kiểm tra ổ cắm điện và cầu chì.

Nếu ổ cắm điện và cầu chì vẫn hoạt động bình thường, hãy liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.

An toàn khi bảo trì

Cảnh báo: BỨC XẠ VI SÓNG

- ① Tụ điện cao áp vẫn còn điện sau khi ngắt nguồn. Cần xả điện bằng cách nối cực âm của tụ với vỏ lò (dùng tua vít) trước khi chạm vào.
- ② Khi bảo trì lò, các bộ phận sau có thể phải tháo ra và có thể mang điện áp trên 250V:
 - Magnetron (ống phát vi sóng)
 - Biến áp cao áp
 - Tụ điện cao áp
 - Đốt cao áp
 - Cầu chì cao áp

Cấu hình thực tế có thể tùy thuộc vào loại lò vi sóng cụ thể.

- ③ Các tình trạng sau có thể gây rò rỉ vi sóng nguy hiểm:
 - Lắp đặt magnetron không đúng cách
 - Cửa lò, bản lề hoặc khóa cửa không khớp
 - Giá đỡ công tắc lắp không đúng
 - Cửa, gioăng cửa hoặc khoang lò bị hư hỏng



Xử lý thải bỏ

Thải bỏ sản phẩm đúng cách



Ký hiệu này chỉ ra rằng sản phẩm không được xử lý cùng với rác thải sinh hoạt tại bất kỳ quốc gia nào trong Liên minh Châu Âu. Để giảm thiểu tác động tiêu cực đến môi trường và sức khỏe con người từ việc xử lý rác thải không đúng cách, hãy thực hiện việc tái chế sản phẩm một cách có trách nhiệm, góp phần thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn tài nguyên. Khi muốn trả lại thiết bị đã qua sử dụng, bạn có thể tìm đến các hệ thống thu gom hoặc liên hệ với nhà bán lẻ nơi bạn đã mua sản phẩm. Họ sẽ hỗ trợ tiếp nhận và đảm bảo tái chế sản phẩm theo cách thân thiện với môi trường.

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

