



Hướng dẫn sử dụng lò vi sóng

Đề nghị hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng.

Model:
MH6049F
MH6349H



MFL67081917

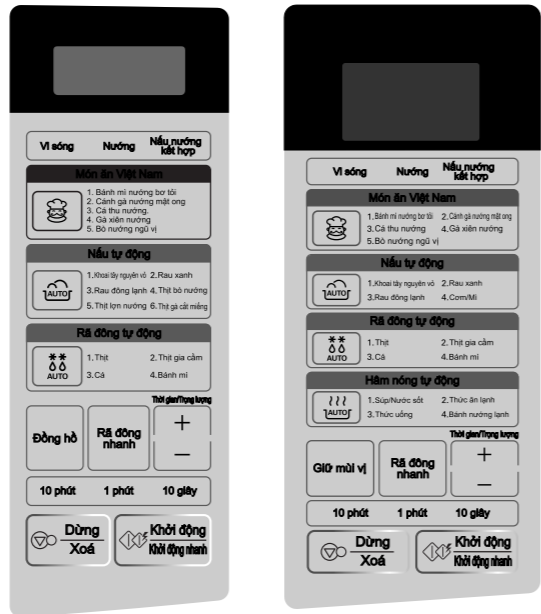
Nguyên lý hoạt động

Sóng viba là một dạng năng lượng tương tự như sóng radio, sóng TV hay ánh sáng. Thông thường sóng viba phát tán trong không gian và biến mất mà không để lại ảnh hưởng gì. Còn trong lò vi sóng người ta sử dụng ống magnetron, ống này sẽ sử dụng điện năng để tạo ra năng lượng vi sóng.

Sóng viba được phát ra bên trong lò vi sóng, nó không thể đi xuyên qua lớp vỏ kim loại của lò, nhưng nó có thể đi qua các chất liệu thủy tinh, sứ, giấy và những vật liệu đủ tiêu chuẩn sử dụng trong lò vi sóng. Với hệ thống khoá an toàn lắp chìm trong cửa, lò vi sóng sẽ không hoạt động một khi cửa lò chưa được đóng chặt. Khi đó lò sẽ tự động ngừng phát ra sóng viba.

Các đồ đựng thức ăn không bị đun nóng trực tiếp bởi sóng viba, chúng chỉ bị làm nóng bởi nhiệt độ do thức ăn truyền qua. Năng lượng sóng viba sẽ chuyển hoá hoàn toàn thành năng lượng nhiệt khi nó tiếp xúc với thức ăn, và không để lại bất cứ một dạng năng lượng nào có thể gây hại cho người dùng thức ăn nấu bằng lò vi sóng.

Các tính năng của màn hình điều khiển

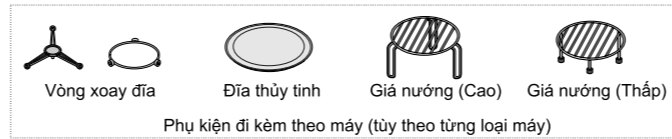
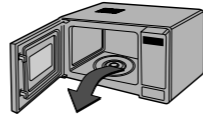


2

Hướng dẫn lắp đặt

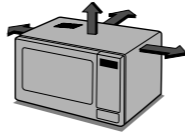
Khi làm theo các bước cơ bản trên hai trang hướng dẫn này bạn sẽ có thể kiểm tra nhanh được lò vi sóng của bạn có hoạt động tốt không. Bạn hãy chú ý nơi đặt lò vi sóng của bạn như hướng dẫn. Khi bạn dỡ máy ra khỏi thùng bạn hãy chắc chắn bỏ hết các phụ kiện ra khỏi lò và đảm bảo rằng lò vi sóng của bạn không bị hỏng khi vận chuyển.

- 1 Dỡ bỏ đóng gói và đặt lò vi sóng lên một bề mặt phẳng.



Phụ kiện đi kèm theo máy (tùy theo từng loại máy)

- 2 Đặt lò vi sóng tại nơi bạn đã chọn với độ cao từ 85cm trở lên và đảm bảo không gian phía trên lò ít nhất là 30cm và phía sau lò ít nhất là 10cm để việc lưu thông không khí là tốt nhất. Không gian xung quanh lò phải ít nhất là 8cm để tránh va chạm với các góc lò.



LÒ VI SÓNG NÀY KHÔNG SỬ DỤNG CHO CÁC MỤC ĐÍCH THƯƠNG MẠI.

- 3 Cắm điện cho lò vi sóng thông qua ổ cắm tiêu chuẩn. Đảm bảo chỉ có lò vi sóng của bạn được nối với ổ cắm và lò không hoạt động, rút phích cắm ra khỏi ổ điện rồi cắm lại.

- 4 Mở cửa lò bằng cách kéo tay cầm của cửa. Đặt vòng xoay đĩa vào trong lò và đặt đĩa thủy tinh lên trên

3

Hướng dẫn lắp đặt

- 5 Đặt lên đĩa thủy tinh trong lò một cốc nước khoảng 300ml và đóng cửa lò lại. Nếu bạn không biết nên sử dụng loại cốc nào cho phù hợp thì hãy tham khảo trang 19.



- 6 Ấn nút DỪNG/XÓA và ấn nút KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH một lần để đặt thời gian nấu 30 giây. Bạn sẽ nghe thấy tiếng BÍP khi ấn nút.



- 7 Màn hình sẽ hiển thị số đếm lùi từ 30 giây. Khi hiển thị số 0 sẽ có tiếng BÍP. Mở cửa lò và kiểm tra nhiệt độ của nước. Nếu lò vi sóng của bạn hoạt động thì nước sẽ ấm, hãy cẩn thận khi lấy cốc nước ra, nó có thể sẽ rất nóng.



4

Đặt đồng hồ (Tùy từng model)

Bạn có thể cài đặt đồng hồ trên lò vi sóng cả hai kiểu 12h hoặc 24h. Theo ví dụ dưới chúng tôi sẽ chỉ cho bạn cách đặt giờ 14:35 theo kiểu 24h. Đảm bảo bạn đã bỏ hết các phụ kiện bên trong lò ra ngoài.

Khi lò vi sóng được cấp điện lần đầu, hoặc khi lò được bật lại sau khi ngắt điện, màn hình sẽ hiển thị số "0", bạn sẽ phải cài đặt lại đồng hồ.

Nếu đồng hồ hay màn hình hiển thị những biểu tượng hoặc ký tự lạ, hãy rút điện nguồn sau đó cắm lại rồi đặt lại giờ cho đồng hồ.

Khi bạn đang cài đặt thời gian, dấu hai chấm ":" sẽ nháy liên tục cho đến khi bạn cài đặt xong.

Hãy chắc chắn bạn đã lắp đặt máy giống như hướng dẫn

- 1 Nhấn DỪNG/XÓA.

- 2 Nhấn ĐỒNG HỒ một lần cho kiểu 24h.

(Hãy ấn nút ĐỒNG HỒ thêm 1 lần nữa để chọn chế độ hiển thị giờ 12h. Nếu sau khi cài đặt xong, bạn lại muốn sửa đổi một số chức năng của đồng hồ, bạn phải rút điện rồi cắm lại, sau đó cài đặt lại từ đầu.)

- 3 Nhấn 10 phút 15 lần.

Nhấn 1 phút 3 lần.

Nhấn 10 giây 5 lần.

Nếu bạn nhấn và giữ phím này, tốc độ chọn sẽ nhanh hơn.

- 4 Nhấn nút ĐỒNG HỒ hoặc KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH để kết thúc cài đặt. Đồng hồ sẽ bắt đầu tính giờ.

5

Khởi động nhanh

Chức năng Khởi động nhanh cho phép bạn đặt 30 giây ở mức công suất cao với mỗi lần bấm nút KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH.

Ví dụ : Cách nấu ở mức công suất cao trong thời gian 2 phút.

- 1 Nhấn DỪNG/XÓA

- 2 Nhấn KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH 4 lần để chọn chương trình nấu 2 phút ở mức công suất cao. Lò vi sóng sẽ bắt đầu hoạt động trước khi bạn nhấn xong lần thứ 4.

- 3 Trong chương trình này, bạn có thể tăng thời gian nấu lên tối đa là 10 phút bằng cách nhấn nút KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH.

Khoá ngừa trẻ em (Tùy từng model)

Lò vi sóng của bạn có chức năng an toàn để ngăn chặn các sự cố do vô tình máy hoạt động. Khi chức năng này được thiết lập, bạn sẽ không thể kích hoạt một chức năng nào khác trên lò, nhưng vẫn có thể đóng mở cửa được.

- 1 Nhấn DỪNG/XÓA.
- 2 Nhấn và giữ nút DỪNG/XÓA cho đến khi màn hình hiển thị xuất hiện chữ "L" và có tiếng BÍP. Khi đó khoá ngừa trẻ em đã được thiết lập. Nếu bạn đã đặt đồng hồ thì thời gian đó sẽ không hiển thị nữa.
- 3 Màn hình sẽ tiếp tục hiển thị chữ "L" cho thấy khoá ngừa trẻ em đã được thiết lập.

- 4 Để huỷ bỏ thiết lập này, hãy nhấn và giữ nút DỪNG/XÓA cho đến khi chữ "L" trên màn hình biến mất đồng thời sẽ có tiếng BÍP.



6

Nấu theo công suất

Lò vi sóng LG có 5 mức công suất để cài đặt, mặc định bắt đầu từ mức công suất cao nhất, nhấn lặp lại nút VI SÓNG để lựa chọn các mức công suất khác.

Ví dụ : Cách đun nấu ở mức công suất 80% trong vòng 5 phút 30 giây.

- 1 Nhấn DỪNG/XÓA

- 2 Nhấn VI SÓNG 2 lần để chọn mức công suất 80%. Trên màn hình hiển thị sẽ xuất hiện công suất chọn (640).

- 3 - Nhấn 1 phút 5 lần.
- Nhấn 10 giây 3 lần.

- 4 Nhấn KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH.

Khi kết thúc nấu sẽ có tiếng kêu BÍP nhắc đã hoàn tất việc nấu. Tiếng BÍP sẽ kêu với mỗi phút trong vòng 5 phút cho đến khi cửa lò được mở.

Bảng công suất chọn cho chế độ nấu theo công suất

MỨC CÔNG SUẤT	CÔNG SUẤT	%	CHỨC NĂNG NẤU
CAO	MH-6049F: 800W MH-6349H: 800W	100	Đun nước, rán thịt băm Nấu chín gia cầm, cá, rau. Nấu chín thịt thái lát
TRUNG BÌNH CAO	MH-6049F: 640W MH-6349H: 640W	80	Hâm nóng các loại thức ăn Rán thịt và gia cầm Nấu các loại nấm và các loại sò Các món có phomat hoặc trứng
TRUNG BÌNH	MH-6049F: 480W MH-6349H: 480W	60	Nướng bánh Chế biến trứng Bánh kem trứng Cơm, canh, súp
RÃ ĐÔNG/ TRUNG BÌNH THẤP	MH-6049F: 320W MH-6349H: 320W	40	Làm tan băng các loại đồ đông lạnh Nấu chảy bơ, sôcôla Nấu thịt thái lát mỏng
THẤP	MH-6049F: 160W MH-6349H: 160W	20	Làm mềm bơ, phomat Làm mềm kem Ủ men, ủ bột.

7

Nấu 2 giai đoạn

Trong suốt chu trình nấu, bạn có thể mở cửa lò và kiểm tra thức ăn. Để tiếp tục, hãy đóng cửa lò lại và nhấn KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH. Cuối giai đoạn 1 lò sẽ phát tiếng "BÍP" và giai đoạn 2 bắt đầu. Nếu muốn huỷ chương trình này thì nhấn DỪNG/XÓA 2 lần.

Ví dụ : Cách nấu một số thức ăn theo hai giai đoạn. Giai đoạn 1 bạn nấu thức ăn trong 11 phút ở mức công suất cao; giai đoạn 2 sẽ là 35 phút ở mức công suất 40%

- 1 Nhấn nút DỪNG/XÓA.

- 2 Đặt công suất & thời gian nấu giai đoạn 1.
- Nhấn VI SÓNG 1 lần để chọn công suất cao.
- Nhấn 10 phút 1 lần.
- Nhấn 1 phút 1 lần.

- 3 Đặt công suất & thời gian nấu giai đoạn 2.
- Nhấn VI SÓNG 4 lần để chọn mức công suất 40%.
- Nhấn 10 phút 3 lần.
- Nhấn 1 phút 5 lần.

- 4 Nhấn KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH.

8

Nướng

Với chức năng này bạn có thể nướng giòn và rán vàng thực phẩm một cách nhanh chóng, bạn không cần làm nóng lò trước khi nướng.

Ví dụ : Cách nướng 1 số thực phẩm trong 12 phút và 30 giây.

- 1 Nhấn nút DỪNG/XÓA.

- 2 Nhấn nút NƯỚNG.

- 3 Đặt thời gian nướng bằng cách
- Nhấn 10 phút 1 lần.
- Nhấn 1 phút 2 lần.
- Nhấn 10 giây 3 lần.

- 4 Nhấn KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH.

Chức năng nấu kết hợp

Với chức năng này bạn có thể nướng và nấu bằng vi sóng cùng lúc (hoặc luân phiên). Khi đó thời gian nấu nướng sẽ ngắn hơn khi sử dụng hai chức năng riêng rẽ. Và bạn không cần làm nóng lò trước. Bộ phận nướng sẽ nướng bề mặt của thức ăn trong khi vi sóng nấu chín phần bên trong thức ăn.

Ví dụ : Cách lập chương trình nấu và nướng kết hợp để nấu trong thời gian 25 phút, kiểu Co-3

- 1 Nhấn DỪNG/XÓA.

- 2 Nhấn NẤU NƯỚNG KẾT HỢP 3 lần "Co-3" xuất hiện trên màn hình hiển thị.

- 3 Đặt thời gian nướng bằng cách
- Nhấn 10 phút 2 lần.
- Nhấn 1 phút 5 lần.

- 4 Nhấn KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH.

Hãy cẩn thận khi mang thức ăn ra, có thể đồ đựng thức ăn sẽ rất nóng. Bạn cũng có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu với phím + /-.

Các chế độ nấu kết hợp

Kiểu	Vi sóng (%)	Nướng (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

9

Nấu tự động

Với chức năng này, bạn có thể để dàn nấu hầu hết các loại món ăn ưa thích chỉ với động tác chọn loại món ăn và khối lượng thức ăn.

Ví dụ : Cách nấu 0,6 kg khoai tây nguyên vỏ

- 1 Nhấn DỪNG/XÓA.

- 2 Nhấn NẤU TỰ ĐỘNG 1 lần. "Ac-1" xuất hiện trên

màn hình hiển thị

- 3 Nhập trọng lượng khoai tây.
- Nhấn + 5 lần để nhập 0,6kg.

- 4 Nhấn KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH.

Chú ý: (Tùy theo từng model)

Nhấn + 1 lần. Mỗi lần nhấn nút này thời gian nấu sẽ tăng lên 10 giây.

Nhấn LESS - 1 lần. Mỗi lần nhấn nút này thời gian nấu sẽ giảm đi 10 giây.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu dài hơn hay ngắn hơn cho tất cả các chương trình NẤU TỰ ĐỘNG với nút + /-. Nếu không sử dụng chức năng AUTO thì bạn cũng có thể thay đổi thời gian nấu với nút +/- mà không cần phải ngừng chương trình nấu lại.

Nhấn nút NẤU TỰ ĐỘNG để chọn các chế độ nấu tự động.

Dưới đây là các chương trình nấu tự động

Loại thực phẩm (Tên tiếng Anh)	Loại thực phẩm (Tên tiếng Việt)
Jacket Potato	Khoai tây nguyên vỏ
Fresh Vegetable	Rau xanh
Frozen Vegetable	Rau đông lạnh
*Roast Beef (Rice/Pasta)	*Thịt bò nướng (Cơm/Mì)
*Roast Pork	*Thịt lợn nướng
*Chicken Portions	*Thịt gà cắt miếng

Ghi chú: (*) tùy từng model

10

Loại thực phẩm	Trọng lượng	Vật dụng	Nhiệt độ thực phẩm	Hướng dẫn
Khoai tây nguyên vỏ (Jacket potato)	0,1 –1,0kg	Trên khay thủy tinh	Trong phòng	Chọn củ loại vừa 170-200g. Rửa sạch, để ráo, dùng đĩa chấm vài lần lên vỏ. Đặt khay tây lên đĩa. Điều chỉnh trong lượng và nhấn Start . Nấu xong mang khoai ra khỏi lò, để nguyên nắp đây và đợi 5 phút.
Rau lười (Fresh vegetable)	0,2 – 0,8kg	Bát	Trong phòng	Cho rau vào bát, đổ nước, đẩy lại. Nấu xong khuấy đều và đợi 2 phút. Đổ nước theo số lượng sau: <p>0,2-0,4kg: 2 thìa súp đây ; 0,5-0,8kg: 4 thìa súp đây</p>
Rau đông lạnh (Frozen vegetable)	0,2 – 0,8kg	Bát	Đông lạnh	Cho rau vào bát, đổ nước, đẩy lại. Nấu xong khuấy đều và đợi 2 phút. Đổ nước theo số lượng như trên. <p>0,2-0,4kg: 2 thìa súp đây ; 0,5-0,8kg: 4 thìa súp đây</p>
Bánh Pizza đông lạnh (Chilled Pizza)	0,2 – 0,4kg	Giá	Ngăn mát	Chức năng này để hâm nóng các miếng bánh Pizza đông lạnh. Đặt bánh lên giá cao nằm bên trên khay thủy tinh. Sau khi hâm xong, hãy lấy bánh ra khỏi lò ngay và đợi khoảng 2 ~ 3 phút.
Khoai tây chiên (French Fries)	0,2 – 0,4kg	Giá	Đông lạnh	Trái các miếng khoai tây lên bản cách nhiệt đặt lên giá trên khay thủy tinh <p>Để đạt được hiệu quả nấu tối nhất, chỉ nên trải một lớp. Sau khi thực hiện xong, hãy lấy khoai tây chiên ra khỏi lò và đợi từ 1 – 2 phút.</p>
Thịt gà cắt miếng (Chicken Pieces)	0,2 – 0,8 kg	Giá	Ngăn mát	Rửa sạch, để ráo. Phết bơ hay bơ thực vật lên miếng thịt . Đặt lên giá cao trên khay thủy tinh. Đặt một chiếc đĩa ở dưới giá để hứng mỡ chảy ra. Khi nghe tiếng Bíp thì lật giở thịt và nhấn START để tiếp tục. Nấu xong để nguyên nắp đây và đợi 2~5 phút.

11

Hướng dẫn nấu tự động (cho các model có chế độ nấu tự động)

Rã đông tự động

- Nên kiểm tra nhiệt độ, độ đặc loãng và trọng lượng của thực phẩm trước khi sử dụng. Phải lưu ý đến các miếng thịt gia cầm lớn. Một số loại thực phẩm không cần xả đông hoàn toàn trước khi nấu.

- Nhờ tháo bỏ dây hay giấy gói kim loại, đặt thực phẩm vào trong lò và đóng chặt cửa.

Ví dụ : Cách xả đông 1,4 kg gia cầm đông lạnh.

- Nhấn **DỪNG/XÓA**
- Nhấn **RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG** 2 lần để chọn **THỊT GIA CÀM** và **“dEF2”** xuất hiện trên màn hình hiển thị. Chú ý : Nhấn nút **RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG** để chọn các chế độ xả đông. (Tham khảo bảng các chế độ xả đông tự động).
- Nhập trọng lượng thực phẩm bằng cách nhấn **(+)** 14 lần để nhập số **“1.4”**
- Nhấn **KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH**.

Lưu ý : Khi nghe thấy tiếng BÍP thì hãy xoay hoặc lật thực phẩm, lấy những miếng đã xả đông ra rồi tiếp tục xả đông với những miếng chưa xả đông hết còn lại. Nhấn **KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH** để tiếp tục. (Ngay cả khi nghe thấy tiếng Bíp, lò vì sóng vẫn không ngừng xả đông trừ khi cửa mở).

Không được đẩy nắp khi xả đông thực phẩm và phải đặt thực phẩm lên khay thủy tinh. Bạn nên dùng giấy nhôm phẳng đặt lên những phần thịt nhỏ để những phần này không nóng lên trong khi xả đông. Nhớ không để giấy nhôm chạm vào thành lò.

Loại	Trọng lượng	Vật dụng	Thực phẩm
Thịt (Meat)	0,1 - 4,0kg		-Thịt bò băm, bò file, bò thái miếng vuông hầm, thân bò, thịt om, thịt móng, bò băm viên, sườn lợn, sườn cừu, xúc xích, cốt lết (2cm) <p>-Lật thực phẩm khi nghe tiếng “Bíp” (Xả đông xong đợi 5-15 phút).</p>
Gia cầm (Poultry)	0,1 - 4,0kg	Đĩa phẳng	-Gà nguyên con, chân, ức, ức gà công nghiệp (dưới 2,0kg), <p>-Lật thực phẩm khi nghe tiếng “Bíp” (Xả đông xong đợi 20-30 phút).</p>
Cá (Fish)	0,1 - 4,0kg		-Cá cắt khúc, cắt miếng, cá nguyên con hoặc hải sản. <p>-Lật thực phẩm khi nghe tiếng “Bíp” (Xả đông xong đợi 10-20 phút).</p>
Bánh mì (Bread)	0,1 - 0,5kg	Khăn giấy hoặc đĩa phẳng	-Bánh mì lát, ổ bánh mì nhỏ, bánh mì que, ... <p>-Tách riêng từng lát nhỏ và đặt giữa khăn giấy.</p>

12

Giữ mùi vị (Tùy từng model)

Nếu bạn muốn làm nóng đồ ăn khi sử dụng các chương trình nấu tự động, bạn có thể chọn chế độ thích hợp. Khi không sử dụng các chương trình nấu tự động bạn có thể ấn nút nấu tùy ý.

Đối với chế độ **Giữ mùi vị** chỉ có một mức thời gian là 90 phút. Nhưng chức năng này sẽ kết thúc khi bạn mở cửa lò. Có 2 mức công suất cho chế độ này: 1. Mức công suất thấp (HO-L); 2. Mức công suất cao (HO-H) tương ứng với số lần ấn nút.

Dưới đây là một ví dụ khi sử dụng chức năng giữ mùi vị để làm nóng đồ ăn với mức công suất cao trong 90 phút.

- GIỮ MÙI VỊ**

Để đồ ăn vào lò vi sóng. Nhấn nút **GIỮ MÙI VỊ** hai lần trên màn hình sẽ hiển thị **HO-H**.

Nhấn nút **KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH**.

- GIỮ MÙI VỊ** sau khi thực hiện **NẤU TỰ ĐỘNG**

- Đặt chế độ **NẤU TỰ ĐỘNG** theo ý định của bạn. Ấn nút **KHỞI ĐỘNG/ KHỞI ĐỘNG NHANH**. Sau khi chương trình nấu tự động bắt đầu, chức năng **GIỮ MÙI VỊ** sẽ tự động kích hoạt ở 5 phút cuối sau khi chương trình nấu tự động kết thúc.

- Khi chương trình **NẤU TỰ ĐỘNG** kết thúc, bạn cũng có thể ấn nút **GIỮ MÙI VỊ** hai lần, trên đồng hồ sẽ hiển thị **HO-H**. Nhấn nút **KHỞI ĐỘNG/ KHỞI ĐỘNG NHANH**.

- Hiện thị thời gian

Khi chức năng **GIỮ MÙI VỊ** đang hoạt động, màn hình sẽ hiển thị _____

Khi bạn ấn nút **GIỮ MÙI VỊ** một lần nữa thời gian hoạt động của chức năng **GIỮ MÙI VỊ** sẽ hiển thị trên màn hình

Rã đông nhanh

Lò vi sóng của bạn có chức năng rã đông nhanh và có thể cài đặt được công suất nấu (Thịt).

Sử dụng chức năng này để làm tan giá 0.5kg thịt băm rất nhanh. Dưới đây sẽ hướng dẫn các bạn rã đông cho 0.5kg thịt băm đông lạnh.

- Nhấn nút **DỪNG/XÓA**.

Kiểm tra trọng lượng của thức ăn bạn muốn xả đông. Nhớ tháo bỏ dây hay giấy gói kim loại, đặt vào trong lò và đóng chặt cửa.
- Nhấn **RÃ ĐÔNG NHANH** để chọn chương trình xả đông thịt. Lò vi sóng sẽ tự động hoạt động.
- Trong suốt quá trình rã đông sẽ có một vài tiếng BÍP, ta có thể mở lò và lật đồ ăn hoặc tách chúng ra để đảm bảo rã đông tốt nhất. Loại bỏ các thành phần như vỏ bọc làm chậm quá trình rã đông. Sau khi kiểm tra xong ta đóng cửa lò và nhấn **KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH** để tiếp tục quá trình rã đông. Lò sẽ rã đông liên tục (ngay cả khi có tiếng BÍP) trừ khi bạn mở cửa lò.

Lợi ích khi sử dụng chức năng rã đông nhanh là máy sẽ tự động cài đặt và điều chỉnh để rã đông, nhưng như những máy khác bạn vẫn nên kiểm tra đồ ăn trong suốt thời gian rã đông.

Để có kết quả tốt nhất bạn nên bỏ hết các vỏ bọc, dây buộc đồ ăn. Đặt đồ ăn lên đĩa nóng để hứng nước.

Sau khi rã đông nên để đồ ăn trong lò khoảng 10 phút cho đồ ăn rã đông hoàn toàn.

Món ăn Việt Nam

Chức năng này giúp bạn nấu các món ăn ưa thích một cách dễ dàng qua việc lựa chọn loại món ăn và nhập trọng lượng.

Dưới đây là một ví dụ khi làm món “Cánh gà nướng mật ong” với 0,3kg trọng lượng.

- Nhấn **DỪNG/XÓA**
- Ấn nút **MÓN ĂN VIỆT NAM** hai lần
- Ấn nút **+** hai lần để nhập trọng lượng 0,3kg.
- Nhấn **KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH** để bắt đầu.

Trên bảng thực đơn các món ăn, số thứ tự từng món sẽ tương ứng với số lần ấn nút.

Hướng dẫn theo tác	Nhiệt độ đồ ăn	Dụng cụ	Số lượng	Món ăn	Hướng dẫn theo tác
1. Cài đặt bánh mì theo chiều ngang, dùng bàn chải quét bơ lỏng lên các mặt cắt của bánh. <p>2. Xát tì lên các mặt của miếng bánh rồi quét bơ lỏng lên lần nữa.</p> <p>3. Đặt một chút muối và hạt tiêu (tùy theo khẩu vị của bạn)</p> <p>4. Đặt miếng bánh lên giá nướng và để mặt cắt lên phía trên.</p> <p>5. Ấn chọn chế độ Bánh mì nướng bơ tỏi trên thực đơn và khởi động máy.</p>	Nhiệt độ phòng	Giá nướng cao	1 chiếc	Bánh mì nướng bơ tỏi	1. Trộn cánh gà với mật ong và các gia vị (tùy theo khẩu vị của bạn). <p>2. Bọc lại và ướp trong ngăn bảo quản ít nhất 1 tiếng.</p> <p>3. Đặt cánh gà lên khay thủy tinh và để lên giá nướng trong lò.</p> <p>4. Chọn chế độ Cánh gà nướng mật ong trên thực đơn và khởi động máy.</p> <p>5. Khi có tiếng Bíp, lật cánh gà.</p> <p>6. Ấn nút khởi động.</p>
1. Rửa sạch sẽ cả chu. <p>2. Đổ dầu ăn và rắc hạt tiêu lên cả (tùy theo khẩu vị của bạn)</p> <p>3. Đặt cả lên đĩa thủy tinh và để lên giá trong lò.</p> <p>4. Ấn chọn chế độ Cá thu nướng trên thực đơn và khởi động máy.</p> <p>5. Khi có tiếng Bíp, quét phomat và lật cá.</p> <p>6. Ấn nút khởi động.</p>	Ngăn bảo quản	Đĩa thủy tinh + Giá nướng cao	1 - 3 chiếc	Cánh gà nướng mật ong	1. Rửa sạch sẽ cá thu. <p>2. Bọc lại và ngâm trong ngăn bảo quản khoảng 1 tiếng.</p> <p>3. Xiền các miếng thịt gà vào xiên.</p> <p>4. Đặt các xiên thịt lên đĩa thủy tinh và để lên giá nướng trong lò.</p> <p>5. Ấn chọn chế độ Gà xiên nướng trong thực đơn và khởi động máy.</p> <p>6. Khi có tiếng Bíp, đảo mặt xiên nướng.</p> <p>7. Ấn nút khởi động.</p>
1. Rửa sạch sẽ cả chu. <p>2. Đổ dầu ăn và rắc hạt tiêu lên cả (tùy theo khẩu vị của bạn)</p> <p>3. Đặt cả lên đĩa thủy tinh và để lên giá trong lò.</p> <p>4. Ấn chọn chế độ Cá thu nướng trên thực đơn và khởi động máy.</p> <p>5. Khi có tiếng Bíp, lật cánh gà.</p> <p>6. Ấn nút khởi động.</p>	Ngăn bảo quản	Đĩa thủy tinh + Giá nướng cao	0,2 - 0,6 kg	Cá thu nướng	1. Rửa sạch sẽ cá thu. <p>2. Bọc lại và ngâm trong ngăn bảo quản khoảng 1 tiếng.</p> <p>3. Xiền các miếng thịt gà vào xiên.</p> <p>4. Đặt các xiên thịt lên đĩa thủy tinh và để lên giá nướng trong lò.</p> <p>5. Ấn chọn chế độ Bò xiên nướng trong thực đơn và khởi động máy.</p> <p>6. Khi có tiếng Bíp, đảo mặt xiên nướng.</p> <p>7. Ấn nút khởi động.</p>
1. Rửa sạch sẽ cả chu. <p>2. Đổ dầu ăn và rắc hạt tiêu lên cả (tùy theo khẩu vị của bạn)</p> <p>3. Đặt cả lên đĩa thủy tinh và để lên giá trong lò.</p> <p>4. Ấn chọn chế độ Cá thu nướng trên thực đơn và khởi động máy.</p> <p>5. Khi có tiếng Bíp, lật cánh gà.</p> <p>6. Ấn nút khởi động.</p>	Ngăn bảo quản	Đĩa thủy tinh + Giá nướng cao	0,3 - 0,5kg	Gà xiên nướng	1. Trộn các miếng thịt thăn bò với các gia vị (tùy theo khẩu vị của bạn). <p>2. Bọc lại và ngâm trong ngăn bảo quản khoảng 1 tiếng.</p> <p>3. Xiền các miếng thịt gà vào xiên.</p> <p>4. Đặt các xiên thịt lên đĩa thủy tinh và để lên giá nướng trong lò.</p> <p>5. Ấn chọn chế độ Bò xiên nướng trong thực đơn và khởi động máy.</p> <p>6. Khi có tiếng Bíp, đảo mặt xiên nướng.</p> <p>7. Ấn nút khởi động.</p>
1. Rửa sạch sẽ cả chu. <p>2. Đổ dầu ăn và rắc hạt tiêu lên cả (tùy theo khẩu vị của bạn)</p> <p>3. Đặt cả lên đĩa thủy tinh và để lên giá trong lò.</p> <p>4. Ấn chọn chế độ Cá thu nướng trên thực đơn và khởi động máy.</p> <p>5. Khi có tiếng Bíp, lật cánh gà.</p> <p>6. Ấn nút khởi động.</p>	Ngăn bảo quản	Đĩa thủy tinh + Giá nướng cao	0,3 - 0,5kg	Bò xiên nướng	1. Trộn các miếng thịt thăn bò với các gia vị (tùy theo khẩu vị của bạn). <p>2. Bọc lại và ngâm trong ngăn bảo quản khoảng 1 tiếng.</p> <p>3. Xiền các miếng thịt gà vào xiên.</p> <p>4. Đặt các xiên thịt lên đĩa thủy tinh và để lên giá nướng trong lò.</p> <p>5. Ấn chọn chế độ Bò xiên nướng trong thực đơn và khởi động máy.</p> <p>6. Khi có tiếng Bíp, đảo mặt xiên nướng.</p> <p>7. Ấn nút khởi động.</p>

14

Những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng

- Tuyệt đối không đặt vào trong lò các vật dụng bằng kim loại hay các vật có mạ, tráng, trang trí bằng kim loại. Sóng viba không thể đi xuyên qua kim loại, nó sẽ phản hồi ngược lại và gây ra hiện tượng phóng tia lửa điện rất nguy hiểm.

- Hầu hết các vật dụng chịu nhiệt phi kim đều có thể dùng được trong lò vi sóng. Tuy nhiên cũng có một số vật liệu có thành phần không thích hợp với sóng viba, để kiểm tra xem vật dụng đó có thích hợp không bạn hãy đặt một bát thủy tinh đầy nước bên cạnh. Bật chế độ nấu công suất cao (Max) trong vòng 1 phút. Nếu nước trong bát ấm lên trong khi đó vật dụng cần kiểm tra lại không thay đổi nhiệt độ thì vật dụng đó thích hợp với lò vi sóng. Nếu nước không thay đổi nhiệt độ mà vật cần kiểm tra lại ấm lên chứng tỏ vật dụng đó hấp thụ sóng viba và không thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Trong bếp của bạn có thể có rất nhiều vật dụng thích hợp với lò vi sóng, bạn hãy kiểm tra theo danh sách sau:

Đĩa ăn:

Hầu hết các đĩa ăn đều thích hợp, bạn hãy xem trong phần hướng dẫn của nhà sản xuất, hoặc hiện hành chính tra theo cách trên.

Đĩa thủy tinh:

Các loại thủy tinh chịu nhiệt đều thích hợp với lò vi sóng. Tuy nhiên không nên dùng các vật dụng làm bằng thủy tinh mỏng như ly, cốc uống rượu, chúng có thể vỡ nứt khi thức ăn được đun nóng.

Vật dụng bằng nhựa:

Bạn có thể dùng để hâm nóng thức ăn trong thời gian ngắn, không nên dùng để đun nấu thức ăn trong thời gian lâu hơn, thức ăn quá nóng có thể làm cong vênh hoặc làm nhựa nóng chảy.

Giấy:

Khay, đĩa làm bằng giấy rất tiện lợi với các loại thức ăn mau chín, có thời gian nấu nhanh nhưng thức ăn khó hoặc ít mỡ... Khăn giấy cũng có thể dùng để gói thức ăn hoặc để lót lên khay nướng khi bạn nấu những thức ăn có nhiều mỡ (như thịt lợn muối .v.v.). Không nên sử dụng giấy có in màu để tránh màu ngấm vào thức ăn. Một số loại giấy tái sử dụng có thể lẫn những tạp chất kim loại, không nên sử dụng các loại giấy này để tránh phát sinh tia lửa điện trong lò.

Túi nấu ăn bằng nhựa:

Chỉ dùng những túi nhựa được sản xuất chuyên dùng cho nấu ăn, tuy nhiên khi nấu trong lò vi sóng bạn phải rách một đường trên túi để hơi nước thoát ra ngoài. Không dùng những túi nylon hay túi nhựa thông thường bởi chúng rất dễ bị nóng chảy.

Vật dụng bằng nhựa chuyên dụng cho lò vi sóng:

Có rất nhiều loại và kích cỡ được sản xuất chuyên dụng cho lò vi sóng.

Đồ gốm sứ, đá tự nhiên:

Những chất liệu này có thể sử dụng với lò vi sóng một cách an toàn, tuy nhiên bạn cũng nên kiểm tra trước.

Chú ý :

Một số loại vật liệu có hàm lượng chì hoặc sắt cao sẽ không thích hợp cho lò vi sóng.

Tốt nhất nên kiểm tra vật dụng theo hướng dẫn trên đây để xem vật dụng đó có thích hợp hay không.

Tăng/Giảm thời gian nấu

Bạn sẽ rất hài lòng khi trong quá trình làm thức ăn bạn có thể thay đổi được thời gian nấu. Bạn hãy sử dụng các nút **+/-** với tất cả các chế độ nấu tự động. Bạn có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu của một chương trình nấu tự động bất kỳ.

Khi thực hiện nấu mà không sử dụng các chương trình nấu tự động bạn vẫn có thể sử dụng các nút này để thay đổi thời gian nấu của bạn mà không cần dừng quá trình nấu lại.

- Nhấn nút **DỪNG/XÓA**.
- Đặt một chương trình bất kỳ. Chọn trọng lượng thức ăn cần nấu. Ấn nút khởi động máy.
- Ấn nút **+** để tăng thời gian nấu thêm 10 giây cho mỗi lần bấm.

ẤN nút - để giảm thời gian nấu 10 giây cho mỗi lần bấm.

Hâm tự động (Tùy từng model)

Chức năng hâm tự động giúp cho việc hâm nóng lại thức ăn dễ dàng và thuận tiện. Lò vi sóng đã có sẵn chương trình để hâm tự động thức ăn.

Lò vi sóng của bạn có 4 chương trình hâm nóng tự động: 1. Súp/ Nước sốt, 2. Thức ăn lạnh, 3. Thức uống, 4. Bánh nướng lạnh.

Dưới đây là ví dụ hâm nóng 0,7kg Súp/nước sốt.

- Nhấn nút **DỪNG/XÓA**.
- Nhấn nút **HÂM TỰ ĐỘNG** một lần
- Nhấn nút **+** sáu lần để có 0,7kg.
- Nhấn nút **KHỞI ĐỘNG/KHỞI ĐỘNG NHANH**

Vệ sinh lò

1. Vệ sinh bên trong lò :

Vụn bánh và thức ăn trào ra ngoài sẽ hấp thụ năng lượng viba, làm cho thức ăn lâu chín hơn.

Dùng giẻ ẩm lau sạch thức ăn dính vào thành lò, cửa lò đặc biệt là phần gioăng cửa (có thể sử dụng nước xà phòng ấm để vệ sinh, lau những vết dầu mỡ) sau đó lau thật khô, không dùng những chất tẩy rửa mạnh, chất ăn mòn hoặc vật thô ráp. Có thể rửa khay thủy tinh trong lò bằng nước rửa chén.

2. Vệ sinh bên ngoài lò :

Dùng nước xà phòng lau sạch phía bên ngoài lò, sau đó lau khô bằng giẻ mềm hoặc khăn giấy. *(Chú ý không để nước lọt vào bên trong lò qua khe thông gió)*. Khi bạn lau bằng khăn giấy, nên để mở cửa lò để tránh trường hợp vô tình ăn vào nút khởi động. Bạn hãy lau khô lại ngay sau đó bằng khăn giấy. Ấn **STOP/CLEAR** sau khi lau.

3. Nếu lò đang hoạt động trong môi trường có độ ẩm cao, có thể sẽ có hơi nước đọng bên trong hoặc bên ngoài cửa lò, bạn chỉ cần lau khô bằng giẻ mềm.

Hỏi đáp
<p><i>Hỏi:</i> Tại sao đèn trong lò không sáng?</p> <p><i>Đáp:</i> Có thể bóng đèn bị cháy hoặc cửa lò chưa được đóng chặt.</p> <p><i>Hỏi:</i> Sóng vi ba có đi xuyên qua phần kính trước cửa lò không?</p> <p><i>Đáp:</i> Không, những khe hở trên cửa lò chỉ để cho ánh sáng lọt ra ngoài, sóng vi ba không đi qua đó.</p> <p><i>Hỏi:</i> Vì sao có tiếng “Bíp” khi bạn nút ở bảng điều khiển.</p> <p><i>Đáp:</i> Tiếng “Bíp” báo hiệu chức năng của nút đó đã có hiệu lực.</p> <p><i>Hỏi:</i> Nếu bật lò trong tình trạng trống không thì có gây ra hỏng hóc gì không?</p> <p><i>Đáp:</i> Có, không được bật lò khi lò đang trống không.</p> <p><i>Hỏi:</i> Tại sao đôi khi trứng lại nổ lụp bụp khi nấu?</p> <p><i>Đáp:</i> Khi bạn rán, ốp la, hoặc hấp trứng (mặc dù đã bỏ vỏ), nước có bên trong lòng đỏ sẽ bốc hơi và làm đục lớp màng bao bọc để tránh hiện tượng này bạn chỉ cần cho thủng lớp màng mỏng của lòng đỏ trước khi nấu. Không bao giờ nấu trứng khi còn nguyên vỏ.</p> <p><i>Hỏi:</i> Tại sao cần phải chờ (để) một lúc sau khi lấy thức ăn ra khỏi lò ?</p> <p><i>Đáp:</i> Sau khi lấy thức ăn ra khỏi lò, thức ăn sẽ tiếp tục chín trong thời gian chờ. Lúc này thức ăn sẽ chín đều và hoàn toàn. Thời gian chờ phụ thuộc vào độ đậm đặc của thức ăn.</p> <p><i>Hỏi:</i> Có thể nổ bóng nổ bằng lò vi sóng không?</p> <p><i>Đáp:</i> Có, bạn có thể dùng một trong hai cách sau:</p> <p>- Dùng dụng cụ nổ bóng nổ chuyên dùng cho lò vi sóng.</p> <p>- Dùng những túi bóng nổ đã được chuẩn bị sẵn cho lò vi sóng. Làm theo đúng chỉ dẫn về thời gian và công suất ghi trên hộp. Luôn theo dõi trong khi lo hoạt động. Nếu hết thời gian mà thức ăn vẫn còn bóng nổ vẫn chưa nổ, hãy tắt lò. Nếu để lâu bóng nổ sẽ cháy. (Chú ý: Không dùng túi giấy thường để nổ bóng nổ, không nổ những hạt ngô còn sọt lại của lần nổ trước).</p> <p><i>Hỏi:</i> Tại sao lò vi sóng của tôi nấu không nhanh như trong hướng dẫn ?</p> <p><i>Đáp:</i> Hãy đọc lại sách hướng dẫn sử dụng một lần nữa xem bạn đã theo đúng chỉ dẫn chưa. Đôi khi những chỉ dẫn trong sách chỉ là gợi ý, những gợi ý này chủ yếu để tránh nấu thức ăn quá chín.</p> <p>Với những thức ăn có trọng lượng, hình dáng, kích thước khác nhau đòi hỏi thời gian nấu khác nhau, bạn nên thường xuyên quan sát và nếm thử trong khi nấu và tự mình điều chỉnh như khi bạn nấu ăn thông thường.</p>

Để nấu và hâm nóng hiệu quả bằng lò vi sóng, hãy tuân thủ các chi dẫn sau:

- Xác định khối lượng của thực phẩm để lựa chọn thời gian nấu hoặc làm nóng.

- Xếp đặt thực phẩm. (Chú ý: Thực phẩm đông lạnh sẽ làm nóng chậm hơn. Thực phẩm đông hộp phải được hâm nóng phải được hâm nóng mềm hơn, thực phẩm đông được trước khi nấu. Khi nấu xong, gỡ vỏ bọc. Lưu ý: Thời gian nấu và hâm nóng để đạt được hàm lượng muối trong lò vi sóng và khẩu vị của bạn). Bật có thể tuân theo bảng thời gian dưới đây.

Loại thực phẩm	Thời gian nấu (ở mức công suất lớn nhất)	Hướng dẫn nấu và hâm nóng
Thịt lát mỏng 3 lát (0,3cm)	1-2 (phút)	Đặt những miếng thịt trên đĩa, phủ bằng màng bọc thực phẩm và làm lỗ thông hơi. Mục đích: Giữ cho miếng thịt mềm mại và ngọt
Thịt gia cầm: 1 thịt lườn 1 chân, đùi	2-3 (phút) 3~3,5 (phút)	Đặt những miếng thịt trên đĩa, phủ bằng màng bọc thực phẩm và làm lỗ thông hơi.
Khêuse cá to (170-230g)	1-2 (phút)	Đặt khúc cá lên đĩa, phủ bằng màng bọc thực phẩm và làm lỗ thông hơi.
Món làm bột 1 miếng (300g)	4-6 (phút)	Đặt miếng làm bột lên đĩa, phủ bằng màng bọc thực phẩm và làm lỗ thông hơi.
Món thịt hầm: 1 Nồi nhỏ 1 Nồi to	1,5-3 (phút) 4,5-7 (phút)	Đựng thịt hầm vào trong khay và đũa vào lò vi sóng. Khi nấu được: 1/2 thời gian thì đảo đều lại.
Cháo bột xay	1-3 (phút)	Đặt lên đĩa và đũa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.
Hầm đậu : Nồi nhỏ	1,5-3,5 (phút)	Đặt lên đĩa và đũa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.
Bánh Sandwich, bánh bao (1 6)	15-35 (giây)	Cuộn bánh bằng khăn giấy và đặt lên trên khay.
Bánh bao, mì, nước sốt 1 Nồi nhỏ 1 Nồi to	2,5-4,5 (phút) 7-11,5 (phút)	Đặt lên đĩa và đũa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.
Com : 1 nồi nhỏ 1 nồi to	1-2 (phút) 3,5-6 (phút)	Đặt lên đĩa và đũa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.
Nấu canh rau : 1 nồi nhỏ 1 nồi to	1,5-3 (phút) 3-6 (phút)	Đặt lên đĩa và đũa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.
Hầm súp : 1 nồi nhỏ	1,5-3 (phút)	Đặt lên đĩa và đũa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.

16

17

18

19

20
