



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG MWB 17AEGX/MWB 23AEGX



Exclusive
Marketing & Distribution

iCare 1900 55 88 85

www.fagor.com.vn

HANOI
Villa B24, Trung Hoa - Nhan Chinh, Thanh Xuan
District
ph : [84-4] 3726 0276 f: [84-4] 3846 5705

HCMC
307H Nguyen Van Troi Street, Ward 1, Tan Binh
District
ph : [84-8] 3844 9665 f: [84-8] 3997 6764

DA NANG
125 Dien Bien Phu Street, Chinh Gian Ward,
Thanh Khe District
ph : [84-511] 3645144 - 3645145 f: [84-511] 3645146

QUI CÁCH (17L)

Công suất tiêu thụ:	220 – 240V; 50 Hz; 1.080 W
Công suất vi sóng:	700 W
Công suất nướng:	1000 W
Tần số vận hành:	2.450 Hz
Kích thước bên ngoài:	592mm (R) X 350mm (S) X 390mm (C)
Kích thước khoang lò:	320mm (R) X 288mm (S) X 183mm (C)
Trọng lượng:	# 14.7 Kg

QUI CÁCH (23L)

Công suất tiêu thụ:	220 – 240V; 50 Hz; 1.280 W
Công suất vi sóng:	800 W
Công suất nướng:	1200 W
Tần số vận hành:	2.450 Hz
Kích thước bên ngoài:	592mm (R) X 400mm (S) X 390mm (C)
Kích thước khoang lò:	330mm (R) X 330mm (S) X 212mm (C)
Trọng lượng:	# 17.5 kg

TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ

1. Nếu lò không hoạt động, màn hình không hiển thị:
 - a/ Kiểm tra và bảo đảm rằng lò được kết nối với ổ cắm điện chắc chắn. Nếu có cắm, tháo phích cắm ra, đợi khoảng 10 giây rồi cắm lại chắc chắn.
 - b/ Kiểm tra vị trí cầu chì bị cháy hoặc ngắt điện, xem có hoạt động tốt không. Kiểm tra ổ điện với các thiết bị khác.
2. Nếu nguồn điện của lò không hoạt động:
 - a/ Kiểm tra xem đồng hồ có được cài đặt không.
 - b/ Kiểm tra và bảo đảm rằng cửa được đóng chắc chắn. Nếu không, năng lượng vi sóng không lưu thông trong lò.

NẾU KHÔNG VÌ MỘT TRONG CÁC VẤN ĐỀ NÊU TRÊN THAY ĐỔI TÌNH HÌNH, LIÊN LẠC ĐẠI LÝ DỊCH VỤ ĐƯỢC ỦY QUYỀN.

Lưu ý:

Thiết bị được sử dụng bởi mục đích gia dụng cho việc hâm nóng thực phẩm và thức uống bằng năng lượng điện từ và chỉ sử dụng trong nhà.

NHIỀU VÔ TUYẾN ĐIỆN

Lò vi sóng có thể làm nhiễu Radio, TV hoặc các thiết bị tương tự, Khi xảy ra nhiễu sóng, có thể loại bỏ hoặc giảm thiểu bằng một số cách thức sau:

- a. Vệ sinh cửa và gắn chặt bề mặt lò.
- b. Đặt Radio, TV, ... càng xa càng tốt với lò vi sóng.
- c. Lắp đặt ăng-ten hợp ký cho Radio, TV,... để tiếp nhận sóng mạnh.

BẢO TRÌ LÒ VI SÓNG.

1. Tắt lò và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm tường trước khi vệ sinh
2. Giữ cho khoang lò được sạch sẽ. Khi thực phẩm bắn ra hay dung dịch trào dính vào vách, lau với khăn ẩm. Không khuyến cáo sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn và vật dụng lau chùi thô ráp.
3. Các mặt ngoài của lò nên được vệ sinh sạch sẽ với khăn ẩm. Để tránh hư hỏng với các phụ kiện hoạt động trong lò, nước không được thấm vào các khe thông gió.
4. Không để Bảng điều khiển ẩm ướt. Vệ sinh bằng vải ẩm, mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất ăn mòn hay chất tẩy dạng xịt lên bảng điều khiển.
5. Khi hơi nước tích tụ bên trong và xung quanh bên ngoài cửa lò, lau bằng vải mềm. Điều này có thể xảy ra khi lò hoạt động trong điều kiện độ ẩm cao.
6. Thỉnh thoảng, cần thiết lấy khay thủy tinh ra để vệ sinh. Rửa khay bằng nước ấm hoặc trong máy rửa chén.
7. Vòng bánh lăn và sàn khoang lò nên thường xuyên sạch sẽ để tránh gây ồn thái quá. Đơn giản chỉ lau bề mặt đáy lò với nước và chất tẩy nhẹ rồi lau khô. Vòng bánh lăn có thể được rửa bằng nước hoặc máy rửa chén. Hơi nấu nướng tích tụ khi sử dụng đi sử dụng lại có thể ảnh hưởng đến bề mặt đáy hoặc bánh lăn.
8. Tẩy mùi trong lò bằng cách kết hợp một tách nước với nước và vỏ chanh đựng trong một cái chén sâu sử dụng được trong lò vi sóng. Sau 5 phút, lau khô bằng vải mềm.
9. Khi cần thiết thay đèn lò, tham khảo đại lý để thay.

Ví dụ: Nấu nướng sử dụng lựa chọn 2 trong 15 phút.

a/ Nhấn nút “Combi/kết hợp” và chọn “C-2”

b/ Cài đặt thời gian “15:00” bằng cách xoay nút vặn “Time setting.Weight” (Cài đặt thời gian. Trọng lượng)

c/ Nhấn nút “Start” (Khởi động)

7/ Chức năng lưu nấu:

Chức năng này có thể lưu một vài chương trình nấu hữu ích tránh cài đặt lại thời gian và công suất.

a. Nếu không cài đặt lưu nhớ, nhấn “memory/lưu nhớ”, “1” sẽ hiển thị, nhập liệu công suất nấu và thời gian, nhấn “memory” lần nữa, chương trình cài đặt được lưu. Nếu bạn nhấn “Start” thay vì nút “memory”, lò sẽ khởi động và chương trình cũng sẽ được lưu.

b. Nếu bất kỳ chương trình lưu nào đã được cài đặt, khi bạn nhấn nút “memory”, “1” sẽ hiển thị, lò sẽ hoạt động theo chương trình lưu nhớ sau khi bạn nhấn nút “Start”.

Chương trình sẽ không được lưu nếu mất điện.

8/ Khoá trẻ em

Nhấn nút “Pause/Cancel (Dừng/Hủy)” 3 lần để khoá lò.

Nhấn nút “Pause/Cancel (Dừng/Hủy)” 3 lần nữa để mở lại lò và khôi phục chức năng hoạt động.

9/ Pause/Cancel (Dừng/Hủy)

a. Trong quá trình thao tác, nhấn nút “Pause/Cancel” sẽ dừng hoạt động.

b. Nếu chương trình nào được cài đặt trước đó, nhấn khởi động, nhấn nút này sẽ huỷ tất cả các chương trình cài đặt.

LẮP ĐẶT

1. Bảo đảm tất cả vật liệu bao bì bên trong cửa được tháo ra.
2. Kiểm tra lò sau khi tháo bao bì phát hiện xem hư hỏng như sau:
 - Cửa lò không chuẩn
 - Cửa bị hỏng
 - Bị mẻ hoặc lõm trên cửa và màn hình
 - Lõm trong khoang lò
 - Nếu phát hiện các lỗi trên, KHÔNG sử dụng lò.
3. Trọng lượng lò 13,5 kg và phải được đặt nơi có bề mặt bằng phẳng và đủ ứng suất chịu được trọng lượng này
4. Lò phải được đặt xa nguồn có nhiệt độ cao và hơi nước.
5. KHÔNG đặt bất kỳ vật gì trên nóc lò.
6. KHÔNG tháo trực xoay lò.
7. Với bất kỳ thiết bị nào, giám sát chặt chẽ là cần thiết khi được sử dụng bởi trẻ em.

LƯU Ý – THIẾT BỊ PHẢI ĐƯỢC TIẾP ĐẤT

1. Ổ cắm phải có dây tiếp đất
2. Lò cần nguồn vào 1.1 KVA. Tham khảo với kỹ thuật chuyên môn khi lắp đặt.

LƯU Ý: Lò được tự bảo vệ bởi nguồn điện 250V, cầu chì 8 Amp.

LƯU Ý

Dây điện được xác định màu như sau:

Xanh lá và vàng:	tiếp đất
Xanh da trời:	trung tính
Nâu:	dây có điện

Màu dây điện của thiết bị có thể không tương ứng với đánh dấu màu trong ổ cắm, tiến hành như sau:

Dây có màu xanh lá và vàng phải được kết nối với ổ cắm nơi đánh dấu chữ E và ký hiệu tiếp đất \perp .

Dây có màu xanh da trời phải được kết nối với ổ cắm nơi đánh dấu chữ N hoặc màu đen.

Dây có màu nâu phải được kết nối với ổ cắm nơi đánh dấu chữ L hoặc màu đỏ.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN CẦN LƯU Ý LƯU Ý:

- Khi thiết bị hoạt động ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì sự phát sinh nhiệt (Chỉ với model có chức năng nướng)
- Nếu cửa hoặc ron cửa lò bị hỏng, không được thao tác lò cho đến khi được sửa chữa bởi kỹ thuật viên có chuyên môn
- Nguy hiểm cho bất kỳ ai nếu không phải là kỹ thuật viên có chuyên môn thực hiện bất kỳ dịch vụ nào hoặc các sửa chữa có liên quan đến việc tháo vỏ bảo vệ lộ ra năng lượng vi sóng.
- Chất lỏng và thực phẩm khác không được hâm nóng trong hộp kín vì có thể nổ.
- Chỉ cho phép trẻ em sử dụng dưới sự giám sát của người lớn có hướng dẫn tương thích một cách an toàn để tránh nguy hiểm khi sử dụng không đúng cách.
- Lò phải có đủ không gian cho sự lưu thông không khí. Khoảng cách 10 cm phía sau lò; 15 cm hai bên lò và 30 cm phía trên lò. Không tháo chân lò. Không chặn lưu thông không khí của lò.
- Chỉ sử dụng vật dụng nấu phù hợp với lò vi sóng.
- Khi hâm nóng thực phẩm trong hộp nhựa hoặc giấy, để mắt đến lò vì có thể bắt lửa.
- Nếu quan sát thất khói, tắt lò và rút phích cắm ra và giữ cửa đóng để dập lửa.
- Hâm nóng thức uống có thể gây ra sôi phun trào chậm, do vậy phải cẩn thận khi cầm nắm hộp đựng.
- Thực phẩm trong bình hoặc ca thức ăn trẻ em nên được khoáy và lắc và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để tránh bỏng.
- Trứng còn nguyên vỏ và trứng luộc rồi không được hâm nóng trong lò vi sóng vì có thể nổ, kể cả sau khi kết thúc hâm nóng.
- Khi vệ sinh bề mặt cửa, ron cửa, khoang lò, sử dụng xà phòng không ăn mòn hoặc chất tẩy rửa với mút hoặc vải.
- Lò phải được vệ sinh thường xuyên và làm sạch vết bám thực phẩm.
- Không bảo trì lò ở điều kiện sạch sẽ có thể làm hỏng bề mặt ảnh hưởng đến tuổi thọ thiết bị và có thể gây nguy hiểm.
- Nếu dây điện bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ đại lý hoặc người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN CHUNG CHO SỬ DỤNG

Liệt kê dưới đây đối với thiết bị những nguyên tắc phải thực hiện để bảo đảm hiệu quả cho việc sử dụng lò:

1. Luôn đặt khay thủy tinh, bánh lăn ở đúng vị trí khi thao tác lò.
2. Không sử dụng lò cho bất lý do nào ngoài chế biến thực phẩm, như làm khô quần áo, giấy hoặc bất kỳ vật phi thực phẩm nào hoặc với mục đích khử trùng.
3. Không hoạt động lò khi lò trống, có thể làm hỏng lò.
4. Không sử dụng khoang lò với mục đích cất giữ như giấy, sách hướng dẫn nấu ăn,...
5. Không nấu bất kỳ thực phẩm nào có màng bao xung quanh như long đở trứng, khoai tây, gan gà... mà không đâm thủng trước nhiều lần bằng nĩa.
6. Không chèn bất kỳ vật gì trong khoảng không gian bên ngoài lò.

5/ Nướng

Chức năng này có 2 hình thức, nhấn “grill/nướng” để chọn (thời gian nấu dài nhất là 60 phút)

Hình thức 1: 85% công suất nướng, hiển thị G-1

Hình thức 2: 50% công suất nướng, hiển thị G-2

Ví dụ: Nấu thực phẩm với chức năng nướng trong 20 phút.

A/ Nhấn “Grill/nướng” chọn G-1

B/ Cài đặt thời gian 20 phút bằng cách xoay nút vặn “Time setting. Weight/Cài đặt thời gian.Trọng lượng”

C/ Nhấn nút “Start/Khởi động”

Khi nướng, thực phẩm không được làm nóng bằng vi sóng, nhiệt phát ra từ thanh nhiệt trên nóc lò.

Khi chức năng nướng hoạt động, thời gian nấu trải qua 2 giai đoạn. Sau nửa giai đoạn nấu nướng đầu tiên, chương trình sẽ dừng tự động và 2 tiếng bíp vang lên, báo mở cửa lò và trở (lật) thực phẩm, sau khi trở xong, đóng cửa lại và nhấn nút “start/khởi động” nấu nướng sẽ tiếp tục ở giai đoạn một nữa còn lại. Nếu không muốn trở thực phẩm, nấu nướng sẽ tiếp tục sau khi dừng 1 phút.

6/ Nấu nướng kết hợp

Thiết bị cung cấp lựa chọn hai phương thức nấu nướng kết hợp.

Lựa chọn 1: Nấu nướng kết hợp (55% vi sóng +45% nướng)

Màn hình hiển thị “C-1”

Lựa chọn 2: Nấu nướng kết hợp (30% vi sóng + 70% nướng)

Màn hình hiển thị “C-2”

4/ Thực đơn tự động

Bạn chỉ cần chọn loại thực phẩm và trọng lượng, lò sẽ tự động điều chỉnh công suất và thời gian.

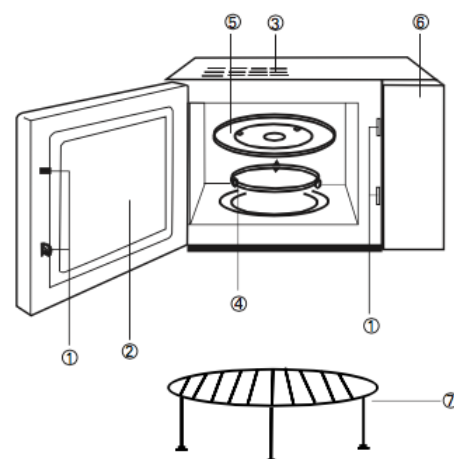
Ví dụ: Nấu tự động 0.4 Kg cá

- Nhấn nút “Auto menu/Thực đơn tự động” để chọn A-4
- Vặn nút “Time setting.Weight” (Cài đặt thời gian. Trọng lượng) để cài đặt trọng lượng 0.4 Kg.
- Nhấn nút “Start/Khởi động”

		Kg					
Trọng lượng, thực đơn Lần chạm	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	
	Tự động	Rau củ	Mì	Cá	Gà	Bò	
1	0.1	0.1	1 phần	0.2	0.2	0.2	
2	0.2	0.2	2 phần	0.3	0.4	0.3	
3	0.3	0.3		0.4	0.6	0.4	
4	0.4	0.4		0.5	0.8	0.5	
5	0.5	0.5		0.6	1.0	0.6	
6	0.6	0.6		0.8	1.2	0.8	
7				1.0	1.5	1.0	
8					1.8		

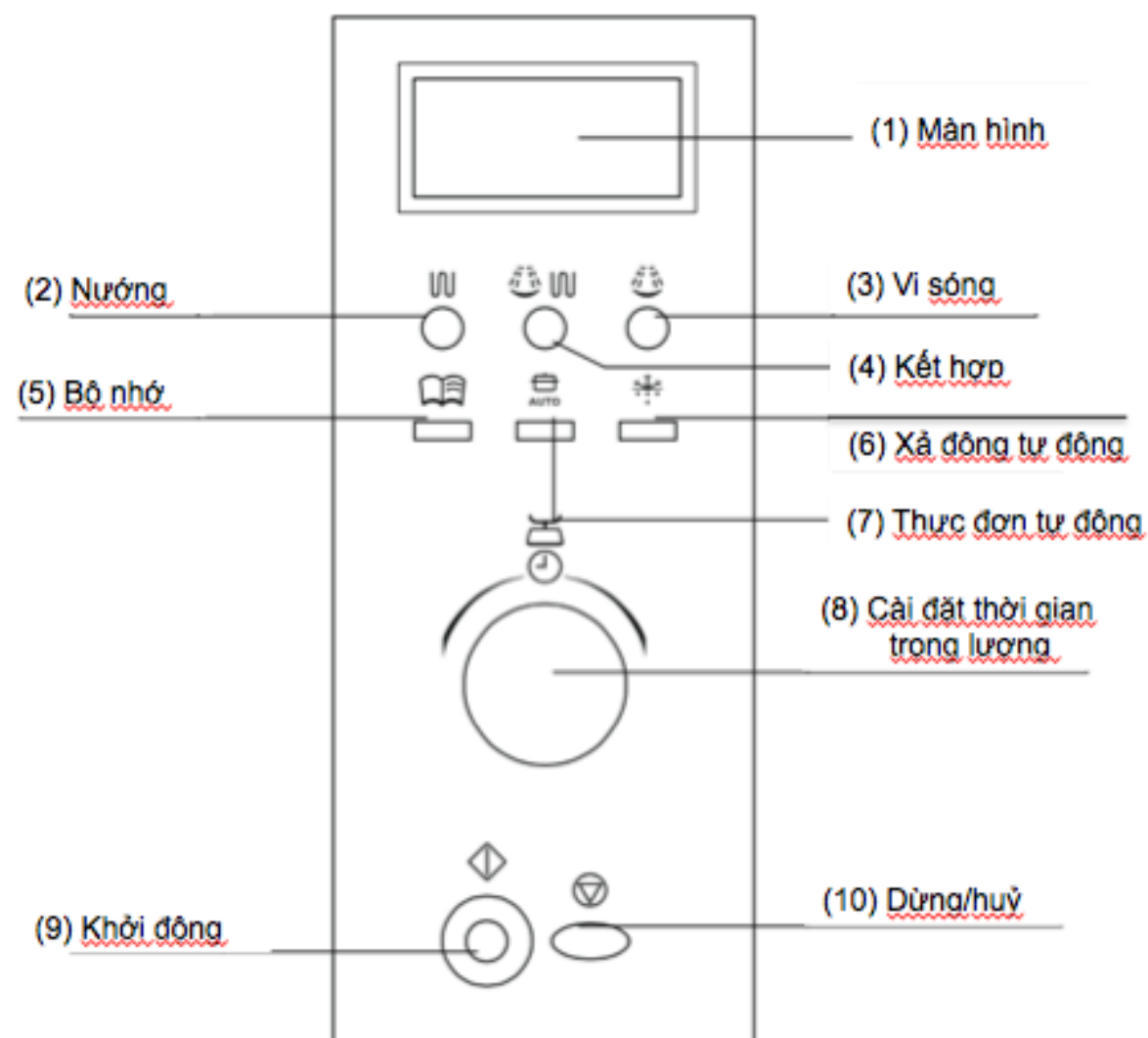
- Ở bất kỳ thời điểm nào cũng không tháo các bộ phận ra khỏi lò như chân, các kết nối, ốc vít, ...
- Không nấu thực phẩm trực tiếp trên khay thủy tinh. Đặt thực phẩm lên trên/trong vật dụng nấu hợp lý trước khi đặt vào lò.
- LƯU Ý – VẬT DỤNG NẤU KHÔNG ĐƯỢC SỬ DỤNG TRONG LÒ VI SÓNG**
 - Không sử dụng chảo, đĩa kim loại có tay cầm kim loại.
 - Không sử dụng bất kỳ vật dụng nào có khung kim loại.
 - Không sử dụng giấy được bọc lưới kim loại.
 - Không sử dụng đĩa melamin vì chúng chứa vật liệu hấp thụ năng lượng vi sóng, có thể làm nứt hoặc cháy và làm chậm quá trình nấu.
 - Không sử dụng bộ đồ ăn của Centura, Corelle vì nước men không phù hợp cho sử dụng vi sóng.
 - Không nấu trong hộp đựng đóng kín, như chai dầu ăn vì chúng có thể nổ nếu làm nóng trong lò vi sóng.
- Vật dụng cho lò vi sóng nên được sử dụng phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Không chiên rán thực phẩm trong lò.
- Lưu ý rằng lò vi sóng chỉ làm nóng thực phẩm dạng lỏng trong vật dụng hơn là chính hộp đựng nó. Do đó, kể cả nắp của hộp đựng không nóng khi chạm vào khi đem ra khỏi lò, nhưng thực phẩm dạng lỏng sẽ thoát ra một lượng hơi và/hoặc bắn tung toé khi mở nắp.
- Luôn tự kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm nấu đặc biệt khi bạn hâm nóng hay nấu thực phẩm dạng lỏng cho em bé. Chúng tôi khuyến cáo không bao giờ dùng thực phẩm dạng lỏng ngay sau khi ra khỏi lò, để ít phút và nên khuấy thực phẩm để nhiệt đồng đều.
- Thực phẩm chứa hỗn hợp mỡ và nước nên để khoảng 30 – 60 giây trong lò sau khi tắt lò. Như vậy để hỗn hợp bình ổn và tránh sôi bùng lên khi đặt xuống vào thực phẩm.
- Khi chuẩn bị/ nấu thực phẩm/ chất lỏng và nhớ rằng một số thực phẩm ví dụ như bánh pudding (Noel), mứt và thịt xay được làm nóng lên rất nhanh. Khi hâm hoặc nấu thực phẩm có nhiều chất béo hoặc đường, không sử dụng vật dụng bằng nhựa.
- Vật dụng nấu có thể nóng lên bởi vì nhiệt truyền qua từ thực phẩm nóng. Điều này đặc biệt thật nếu màn bọc che phía trên và tay cầm vật dụng. Sử dụng miếng gang nhấc nồi để cầm vật dụng.
- Để giảm rủi ro cháy trong khoang lò:
 - Không nấu quá lâu thực phẩm. Cần thận quan sát lò nếu giấy, nhựa hoặc các vật dụng dễ bắt lửa được đặt trong lò để thuận tiện cho nấu nướng.
 - Tháo lưới bọc khỏi bao bì trước khi đặt bao bì vào lò.
 - Nếu vật dụng trong lò có thể bắt lửa, đóng cửa lò, tắt lò, rút phích cắm hoặc ngắt điện ở cầu chì hoặc ngắt mạch (CB).

SƠ ĐỒ ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM



1. Hệ thống khoá an toàn cửa
2. Cửa lò
3. Khe thoát hơi
4. Vòng bánh lăn
5. Khay thủy tinh
6. Bảng điều khiển
7. Vỉ nướng

BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ



HƯỚNG DẪN THAO TÁC

1. Làm nóng với 1 nút nhấn

Chỉ với 1 nút nhấn, bạn có thể khởi động nấu nướng, rất thuận tiện và nhanh chóng để làm nóng 1 ly nước, ...

Ví dụ: Làm nóng 1 ly nước

- a. Đặt ly nước lên bàn xoay rồi đóng cửa
- b. Nhấn nút "Start/Khởi động", lò sẽ hoạt động 100% công suất trong 1 phút.
- c. Sẽ nghe 5 tiếng bíp khi kết thúc nấu.

2. Làm nóng bằng vi sóng

Chức năng này có 2 lựa chọn.

1/ Làm nóng bằng vi sóng nhanh (100% công suất)

Ví dụ: Làm nóng thực phẩm với 100% công suất trong 5 phút.

- a. Vận nút "Time setting.Weight" (Cài đặt thời gian. Trọng lượng) cho đến khi "5:00" hiển thị.
- b. Nhấn nút "Start/Khởi động"

2/ Làm nóng bằng vi sóng thao tác tay

Ví dụ: Làm nóng thực phẩm với 70% công suất trong 10 phút.

- a. Nhấn nút "Micro/Vi sóng", chọn công suất 70%.
- b. Vận nút "Time setting.Weight" (Cài đặt thời gian. Trọng lượng) cho đến khi "10:00" hiển thị
- c. Nhấn nút "Start/Khởi động"

Có 5 mức công suất và thời gian thời gian nấu bằng vi sóng dài nhất là 60 phút.

Lần nhấn	Công suất vi sóng	Hiển thị
1	100%	P100
2	70%	P70
3	50%	P50
4	30%	P30
5	10%	P10

3/ Xả đông tự động

Chọn loại thực phẩm và trọng lượng, tự động giúp bạn điều chỉnh mức công suất và thời gian.

Ví dụ: xả đông 0.5 Kg thịt đông lạnh.

- a. Nhấn nút "Auto defrost/Xả đông tự động" để chọn "d-1"
- b. Vận nút "Time setting.Weight" (Cài đặt thời gian. Trọng lượng) để chọn trọng lượng 0.5 Kg.
- c. Nhấn nút "Star/Khởi động"

Trọng lượng của thịt phải dưới 2 Kg

Trọng lượng hải sản phải dưới 1 Kg

Lưu ý: "d-1" nghĩa là xả đông thịt, "d-2" nghĩa là xả đông hải sản.