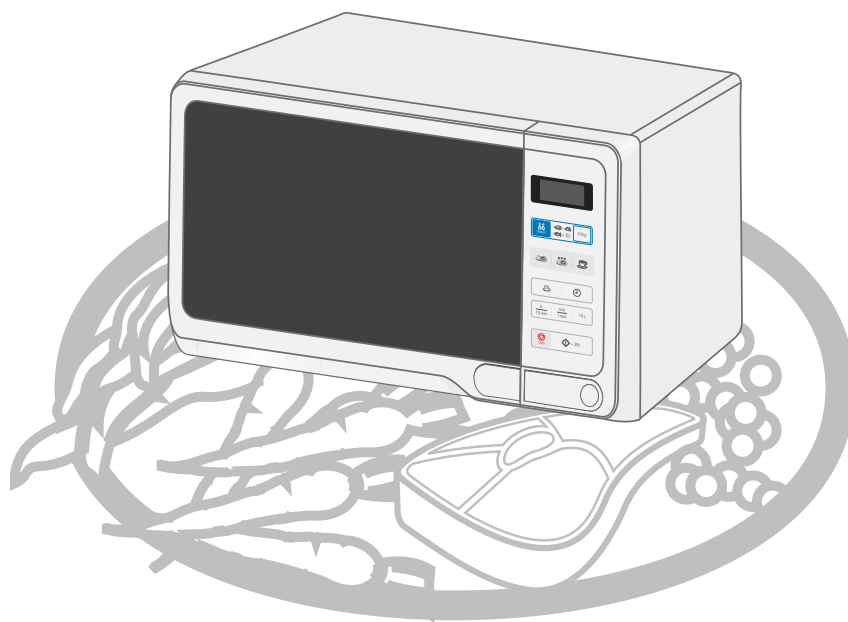


SAMSUNG

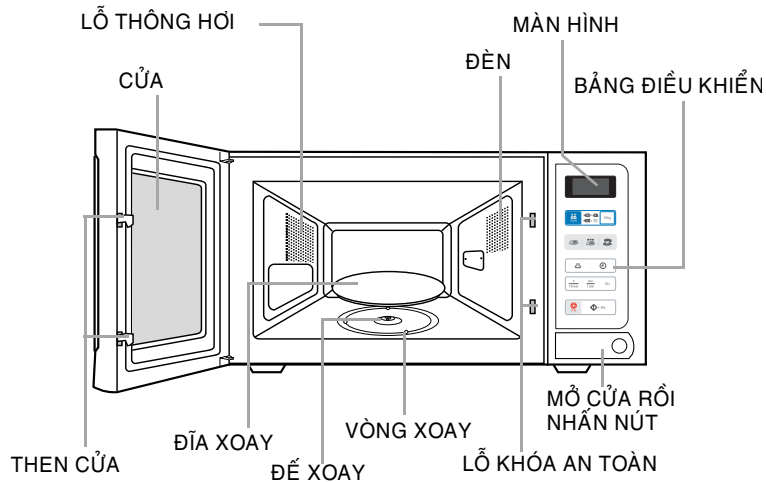
LÒ VI SÓNG

Hướng dẫn sử dụng

MW73E

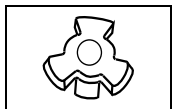


Lò.....	2
Phụ kiện	2
Bảng điều khiển.....	2
Sử dụng sách hướng dẫn này	3
Lưu ý an toàn.....	3
Lắp đặt lò vi sóng	4
Cài đặt thời gian	5
Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng ..	5
Nấu nướng / Hâm nóng	6
Các mức công suất	6
Ngừng quá trình nấu.....	6
Điều chỉnh thời gian nấu.....	7
Sử dụng chức năng hâm nóng nhanh	7
Cài đặt chức năng hâm nóng nhanh	7
Sử dụng chức năng rã đông nhanh tự động	8
Các cài đặt rã đông nhanh tự động.....	8
Nấu nhiều giai đoạn	9
Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu.....	10
Làm sạch lò vi sóng	11
Các thông số kỹ thuật	11

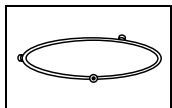


Phụ kiện

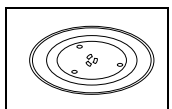
Tùy vào dòng máy mà bạn mua, bạn sẽ được cung cấp một số loại phụ kiện phù hợp sử dụng được theo nhiều cách khác nhau.



- Đế xoay**, đặt sẵn trên trục động cơ giữa lò.
Mục đích Đế xoay sẽ làm quay đĩa xoay.



- Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò.
Mục đích Vòng xoay sẽ đỡ đĩa xoay.

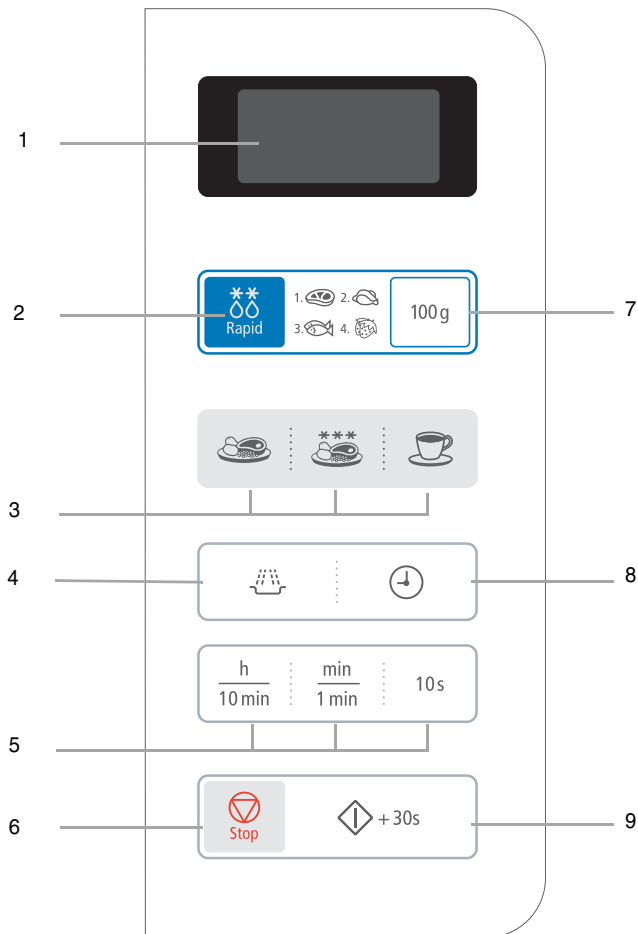


- Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.
Mục đích Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; dễ dàng lấy ra để lau chùi.



KHÔNG vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

Bảng điều khiển



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. MÀN HÌNH | 5. CÀI ĐẶT THỜI GIAN |
| 2. CHỌN CHỨC NĂNG RẼ ĐỒNG NHANH TỰ ĐỘNG | 6. NÚT DỪNG/HỦY BỎ (STOP/CANCEL) |
| 3. CHỌN HÂM NÓNG/NẤU NƯỚNG TỰ ĐỘNG | 7. CHỌN TRỌNG LƯỢNG |
| 4. CHỌN CHẾ ĐỘ VI SÓNG | 8. CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ |
| | 9. NÚT BẮT ĐẦU (START) |

Sử dụng sách hướng dẫn này

Nếu bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng này cung cấp nhiều thông tin hữu ích cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng của bạn:

- Lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Mẹo sử dụng lò

Ở đầu cuốn sách, bạn sẽ thấy hình vẽ minh họa lò vi sóng, quan trọng hơn là bảng điều khiển, nó giúp bạn tìm thấy các nút chức năng dễ dàng hơn.

Hướng dẫn từng bước sử dụng hai ký hiệu chức năng khác nhau.



Điểm quan trọng



Điểm ghi chú

CẨN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

Nếu không tuân thủ đúng các lưu ý an toàn sau đây có thể bạn sẽ phải tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức.

- (a) Trong mọi trường hợp, không được nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (then cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào lỗ khóa an toàn.
- (b) Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và cửa trước, không để cho thức ăn hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.
- (c) Không được sử dụng lò nếu có hư hỏng cho đến khi được nhân viên kỹ thuật có đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
 - (1) Cửa lò (vành)
 - (2) Bần lề cửa (gãy hoặc lỏng)
 - (3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc
- (d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hay điều chỉnh lò, ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Lưu ý an toàn

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG.

ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ XEM SAU NÀY.

Trước khi nấu thức ăn khô hoặc nước trong lò vi sóng, phải kiểm tra các lưu ý an toàn sau đây.

- Chỉ sử dụng với những đồ dùng thích hợp cho lò vi sóng; **KHÔNG ĐƯỢC** sử dụng bất kỳ đồ đựng kim loại nào, Bát đĩa được viền mạ vàng hay bạc, Xiên, nĩa v.v...
Tháo bỏ dây buộc bằng kim loại ra khỏi bao giấy hay bao nhựa.
Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.
- Khi làm nóng thức ăn trong bao giấy hoặc bao nhựa, phải lưu ý đến lò vì có thể gây cháy;
Không được sử dụng lò để sấy khô sách giấy hoặc quần áo.
- Khi lượng thức ăn ít thì thời gian nấu hoặc hâm sẽ ngắn hơn.
Thời gian nấu lâu sẽ gây khét và cháy.
- Nếu phát hiện khói, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm và giữ nắp ở trạng thái đóng để dập tắt lửa;
- Sử dụng vi sóng để làm nóng đồ uống có thể dẫn đến hiện tượng sôi tràn, vì vậy cần chú ý khi chạm vào lon đựng; Để phòng ngừa tình trạng này **LUÔN LUÔN** để thời gian chờ tối thiểu 20 giây sau khi tắt lò để nhiệt độ tự cân bằng.
Khuấy trong khi làm nóng, nếu cần, và **LUÔN LUÔN** khuấy sau khi làm nóng.
Trong trường hợp bị bỏng, hãy làm theo những hướng dẫn **SỐ CỨU** sau đây:
 - * Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
 - * Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
 - * Không xoa kem, dầu hoặc mỹ phẩm lỏng.
- **KHÔNG** để thức ăn đầy tràn và chỉ dùng các loại chén bát đựng có miệng rộng hơn đáy để tránh nước sôi tràn. Bình cổ hẹp có thể bị nổ nếu quá nóng.
KHÔNG làm nóng bình sữa trẻ em khi còn đầy nắp, vì có thể gây nổ nếu quá nóng.
- Sữa hoặc thức ăn trong bình trẻ em phải được khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để tránh bị bỏng;
- Trứng sống còn nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín không nên làm nóng trong lò vi sóng vì có thể bị nổ, ngay cả sau khi tắt lò;
Ngoài ra, không được làm nóng các loại chai lọ, bình chứa kín khí hoặc chân không, củ quả có vỏ cứng, cà chua v.v...
- Thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch mảng bám thức ăn bên trong lò;
- Không thường xuyên làm sạch lò có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có khả năng dẫn đến tình trạng nguy hiểm;
- **KHÔNG** bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể bị cháy do hơi nóng thoát ra từ trong lò.
Lò có thể quá nóng và tự động tắt. Lò sẽ ngừng hoạt động cho đến khi đủ nguội.
- **LUÔN LUÔN** sử dụng gang tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò để tránh bị bỏng.

Lưu ý an toàn (tiếp theo)

- **KHÔNG** chạm vào bộ phận phát nhiệt hoặc thành trong của lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.
- Không để ướt cáp điện hoặc phích cắm trong nước, giữ cho cáp điện cách xa bề mặt nóng.
- Không sử dụng lò khi cáp điện hoặc ổ cắm bị hư hỏng.
- Đứng cách xa lò với khoảng cách một cánh tay khi mở cửa lò.

Lý do: Khí nóng hoặc hơi nước trong lò có thể gây bỏng.

- Bạn có thể nghe thấy tiếng lách tách trong khi sử dụng lò (đặc biệt là khi rửa đông).

Lý do: Âm thanh này là bình thường khi công suất điện năng thay đổi.

- **KHÔNG** vận hành lò khi không có thức ăn bên trong. Điện có thể tự động ngắt để đảm bảo an toàn. Bạn có thể vận hành bình thường trở lại sau khi để yên trong 30 phút. Tốt nhất là luôn để một ly thủy tinh đầy nước bên trong lò. Nước sẽ hấp thụ năng lượng vi sóng nếu lò tự khởi động bất thường.
- Không đặt lò vào trong ngăn tủ.

QUAN TRỌNG

- Trẻ em **KHÔNG** được sử dụng hoặc chơi đùa với lò. Không được để trẻ đến gần lò khi đang sử dụng mà không chú ý đến chúng. Các vật phẩm hấp dẫn trẻ nhỏ không được cất trong lò hoặc để trên lò.
- Lò không thích hợp cho người (kể cả trẻ em) có dị tật, thiếu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi đùa với lò.

CẢNH BÁO:

Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng sử dụng lò cho đến khi lò được người có đủ chuyên môn sửa chữa.

CẢNH BÁO:

Rất nguy hiểm cho những ai không có chuyên môn sửa chữa hoặc tu sửa lò liên quan đến việc tháo vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

CẢNH BÁO:

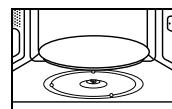
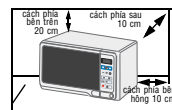
Không được làm nóng nước và các loại thức ăn khác trong bình đậy kín nút vì có thể gây nổ.

CẢNH BÁO:

Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không phải trông chừng khi đã chỉ dẫn đầy đủ để trẻ em có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được sự nguy hiểm nếu sử dụng sai.

Lắp đặt lò vi sóng

Đặt lò trên bề mặt bằng phẳng cách sàn nhà 85cm. Mặt bằng phải đủ cứng để chịu được trọng lượng của lò.



1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.
2. Tháo bỏ bao bì bên trong lò. Lắp đặt vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra đảm bảo đĩa xoay nhẹ nhàng.
3. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.



Nếu cáp nguồn bị hư hỏng, phải thay thế bằng loại cáp chuyên dụng hoặc hệ cáp của nhà sản xuất hoặc đại lý phân phối.

Để đảm bảo an toàn điện, sử dụng ổ cắm 3 chân, 230V, 50Hz, AC có nối đất. Nếu cáp dẫn của lò bị hư hỏng, phải thay thế bằng cáp chuyên dụng mới.



Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

Cài đặt thời gian

Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Khi được cấp điện, màn hình của lò vi sóng sẽ tự động hiển thị “:0”, “88:88” hoặc “12:00”. Vui lòng cài đặt theo thời gian hiện hành. Thời gian có thể hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Bạn phải cài đặt đồng hồ:

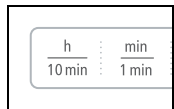
- Khi lắp đặt lò lần đầu
- Sau khi mất nguồn điện

✉ Không được quên cài đặt lại đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông.

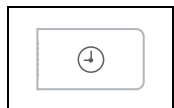


1. Để hiển thị thời gian ở... Nhấn nút **Đồng hồ (Clock)** (⌚) ...

chế độ 24 giờ Một lần
chế độ 12 giờ Hai lần



2. Dùng nút **giờ (h)** để cài đặt giờ và nút **phút (min)** để cài đặt phút.



3. Khi đã chọn đúng thời gian muốn cài đặt, nhấn nút **Đồng hồ (Clock)** (⌚) lần nữa để khởi động đồng hồ.
Kết quả: Thời gian hiển thị cả khi bạn không sử dụng lò.

Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng

Nếu bạn gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết để tiết kiệm được thời gian.



- ◆ Điều này là bình thường.
 - Ngừng tự hơi nước trong lò
 - Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò
 - Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò
 - Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lỗ thông hơi
- ◆ Nếu lò không khởi động khi bạn nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (▶).
 - Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?
- ◆ Thức ăn hoàn toàn không được nấu
 - Bạn đã cài đặt thời gian đúng và/hay đã nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (▶) chưa?
 - Cửa lò đã đóng chưa?
 - Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?
- ◆ Thức ăn được nấu quá chín hoặc quá sống
 - Bạn đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thức ăn đó hay chưa?
 - Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?
- ◆ Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)
 - Bạn có sử dụng đĩa có viền kim loại hay không?
 - Bạn để quên muỗng nĩa hoặc đồ dùng khác bằng kim loại trong lò hay không?
 - Mặt trong cửa lò có còn bọc giấy nhôm hay không?
- ◆ Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi
 - Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi và máy cát sét khi lò hoạt động. Điều này rất bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa tivi, máy cát sét hoặc ăng ten.
 - Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện được nhiễu sóng, màn hình hiển thị có thể được khởi động lại. Để khắc phục, tháo phích cắm điện ra và cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

✉ Nếu những hướng dẫn trên đây không giúp bạn khắc phục được hư hỏng, hãy liên hệ người bán hoặc dịch vụ hậu mãi SAMSUNG.

Nấu nướng / Hâm nóng

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thức ăn. **LUÔN LUÔN** kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu. Đầu tiên, hãy đặt thức ăn ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.




1. Nhấn nút .
Kết quả: Mức công suất 800W (công suất hoạt động tối đa) xuất hiện trên màn hình:
Chọn mức công suất bằng cách nhấn nút  nhiều lần cho đến khi mức phù hợp được hiển thị. Xem bảng mức công suất ở trang sau.



2. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút (10 min)**, **1 phút (1min)** và **10 giây (10 s)**.



3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ().
Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Bắt đầu nấu và sau khi kết thúc lò sẽ kêu bip 4 lần.



Không vận hành lò khi trong lò đang để trống.



Nếu bạn muốn hâm nóng một đĩa thức ăn trong thời gian ngắn với mức công suất tối đa (800W), bạn chỉ cần nhấn nút **+30 giây (+30s)** mỗi lần cho mỗi 30 giây thời gian nấu. Lò sẽ khởi động nấu ngay lập tức.

Các mức công suất

Bạn có thể chọn một trong các mức công suất sau.

Mức công suất	Công suất
CAO	800 W
CAO VỪA	600 W
VỪA	450 W
THẤP VỪA	300 W
RÃ ĐÔNG (**)	180 W
THẤP	100 W



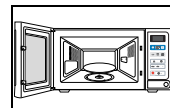
Nếu bạn chọn mức công suất cao, thời gian nấu sẽ giảm xuống.




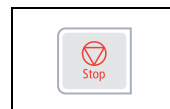
Nếu bạn chọn mức công suất thấp, thời gian nấu sẽ tăng lên.


Ngừng quá trình nấu

Bạn có thể dừng nấu bất kỳ lúc nào để kiểm tra thức ăn.




1. Để dừng nấu tạm thời;
Mở cửa lò.
Kết quả: Dừng nấu. Để nấu trở lại, bạn đóng cửa lò và nhấn nút **Bắt đầu (Start)** () lần nữa.



2. Để dừng nấu Hoàn toàn;
Nhấn nút **Dừng (Stop)** ().
Kết quả: Dừng nấu.
Nếu bạn muốn hủy các thông số cài đặt chức năng nấu, nhấn nút **Dừng (Stop)** lần nữa.



Nếu bạn muốn hủy các thông số cài đặt chức năng nấu, nhấn nút **Dừng (Stop)** ().

Điều chỉnh thời gian nấu

Tăng thời gian nấu bằng cách nhấn nút **+30 giây (+30s)** để kéo dài thêm 30 giây cho một lần nấu.

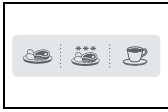


Nhấn nút **+30 giây (+30s)** một lần cho mỗi 30 giây cộng thêm.

Sử dụng chức năng hâm nóng nhanh

Với chức năng hâm nóng nhanh, thời gian nấu được cài đặt tự động và bạn không cần phải nhấn nút **Bắt đầu (Start)**. Bạn có thể điều chỉnh số lượng bằng cách nhấn nút **Hâm nóng nhanh (Instant Reheat)** tương ứng theo số lần yêu cầu.

Đầu tiên, hãy đặt thức ăn ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



Nhấn nút **Hâm nóng nhanh (Instant Reheat)** theo số lần bạn muốn.

Kết quả: Thức ăn sẽ được nấu sau đó khoảng 2 giây. Khi nấu xong:

- 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Ví dụ: Nhấn nút **Thức uống (Drinks)** một lần để làm nóng một tách cà phê. Xem bảng ở trang sau.

☒ Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Cài đặt chức năng hâm nóng nhanh

Bảng sau đưa ra nhiều **Chế độ hâm nóng nhanh**, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.

Nút	Thức ăn	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
	Thức ăn chín	300-350 g 400-450 g	3 phút	Đặt lên đĩa men và đặt bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chế độ này phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ: thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
	Thức ăn chín đông lạnh	300-350 g 400-450 g	4 phút	Lấy thức ăn chín đông lạnh ra và kiểm tra xem đĩa có thích hợp cho lò vi sóng hay không. Xé vỏ bọc thức ăn chín. Đặt thức ăn chín đông lạnh vào giữa đĩa. Chế độ này thích hợp cho các suất thức ăn chín đông lạnh gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
	Thức uống (cà phê, sữa, trà, nước uống ở nhiệt độ phòng)	150 ml (1 tách) 250 ml (1 ca)	1-2 phút	Rót thức uống vào một ly gốm nhưng không đặt nắp và hâm nóng. Đặt tách (150 ml) hoặc ca (250 ml) vào giữa đĩa xoay. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ.

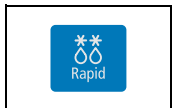
Sử dụng chức năng rã đông nhanh tự động

Chức năng rã đông nhanh tự động cho phép bạn rã đông thịt, thịt gia cầm, cá hoặc trái cây/Quả.

Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chương trình và cho biết trọng lượng.

Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

Đầu tiên, hãy đặt thức ăn đông lạnh ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Nhanh (Rapid)** (⚡⚡).
Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ được hiển thị:



Nhấn nút **Nhanh (Rapid)** (⚡⚡) một hoặc nhiều lần tùy theo loại thức ăn muốn rã đông. Xem thêm chi tiết trong bảng ở trang sau.



2. Chọn trọng lượng thức ăn bằng cách nhấn nút **100 g**. Có thể chọn mức khối lượng cao nhất là 2000 g.







3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇).
Kết quả:
 - ◆ Quá trình rã đông bắt đầu.
 - ◆ Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp giữa chừng để nhắc bạn trở thức ăn để trong lò.
 - ◆ Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** lần nữa để kết thúc rã đông.

Bạn có thể rã đông thực phẩm theo cách của mình. Để thực hiện, hãy chọn chức năng nấu/hâm nóng vi sóng với mức công suất là 180W. Tham khảo mục có tiêu đề "Nấu/Hâm nóng (Cooking/Reheating)" trang 6 để biết thêm chi tiết.

Các cài đặt rã đông nhanh tự động

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ rã đông nhanh, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.

Tháo bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm, cá và trái cây/Quả lên đĩa men.

Thức ăn	Khẩu phần	Thời gian Chờ	Khuyến cáo
1. Thịt 	100-2000 g	20-90 phút	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lát, miếng, hoặc thịt băm.
2. Thịt gia cầm 	100-2000 g	20-90 phút	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà miếng.
3. Cá 	100-2000 g	20-80 phút	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê.
4. Trái cây/Quả 	100-600 g	5-20 phút	Sắp đều trái cây vào một đĩa thủy tinh cạn. Chế độ này phù hợp cho tất cả loại trái cây.

Nấu nhiều giai đoạn

Lò vi sóng của bạn có thể được lập trình để nấu thức ăn qua ba bước. Ví dụ: Bạn muốn rã đông thức ăn và nấu mà không cần dừng lại để cài đặt sau mỗi bước. Do vậy bạn có thể rã đông và nấu 500 g cá theo ba bước:

- Rã đông
- Nấu I
- Nấu II

- ✉ Bạn có thể cài đặt từ hai đến ba bước khi nấu theo chế độ nấu theo nhiều bước.
- ✉ Nếu bạn cài đặt ba bước, bước đầu tiên sẽ là rã đông.
- ✉ Không nhấn nút **Bắt đầu (Start)** cho đến khi bạn cài đặt xong bước sau cùng.



1. Nhấn nút **Nhanh (Rapid)** (**) một hoặc nhiều lần.



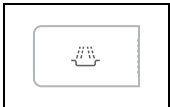
2. Chọn trọng lượng bằng cách nhấn nút **100 g** theo số lần tương ứng (ví dụ 500 g).



3. Nhấn nút .
Chế độ vi sóng (I):
 ; nếu cần thiết, đặt mức công suất bằng cách nhấn nút một hay nhiều lần, (ví dụ 600 W).



4. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút (10 min)**, **1 phút (1 min)** và **10 giây (10 s)** với số lần tương ứng (ví dụ 4 phút).



5. Nhấn nút .
Chế độ vi sóng (II):
 ; nếu cần thiết, đặt mức công suất bằng cách nhấn nút một hay nhiều lần, (ví dụ 450 W).



6. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút (10 min)**, **1 phút (1 min)** và **10 giây (10 s)** với số lần tương ứng (ví dụ 5 phút).



7. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇).

Kết quả: Ba chế độ [rã đông và nấu (I,II)] được chọn lần lượt kế tiếp nhau. Tùy theo chế độ rã đông bạn đã chọn, lò sẽ tự động kêu ở khoảng nửa chu trình để nhắc bạn trở chiếu thức ăn.

◆ Khi đã nấu xong, lò sẽ kêu bíp 4 lần.

Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu

Để nấu thức ăn trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thức ăn, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.

Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.

Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và chỉ ra khi nào và thế nào chúng được dùng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓ X	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thức ăn không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa nướng	✓	Không nên để nóng trước quá 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thức ăn đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thức ăn nhanh		
<ul style="list-style-type: none"> Ly đựng loại Polystyrene 	✓	Có thể được sử dụng để hâm thức ăn. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
<ul style="list-style-type: none"> Bao giấy hoặc báo Giấy tái chế hoặc đồ thủy tinh trang trí kim loại 	X X	Có thể bắt lửa. Có thể làm xệt lửa.
Đồ thủy tinh		
<ul style="list-style-type: none"> Đồ gốm chịu nhiệt Đồ thủy tinh tinh xảo Bình thủy tinh 	✓ ✓ ✓	Có thể được sử dụng, miễn là không có trang trí bằng hoa văn kim loại. Có thể được sử dụng để hâm thức ăn hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt hoặc bể khi làm nóng đột ngột. Phải gỡ bỏ nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
<ul style="list-style-type: none"> Đĩa Bao dùng cho tủ lạnh 	X X	Có thể làm xệt lửa hoặc cháy.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Giấy		
<ul style="list-style-type: none"> Khay, ly, khăn ăn và giấy thấm Giấy tái chế 	✓ X	Với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa. Có thể làm xệt lửa.
Nhựa		
<ul style="list-style-type: none"> Dụng cụ chứa Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm Bao dùng trong tủ lạnh 	✓ ✓ ✓ X	Đặc biệt nếu là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine. Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Đừng cho chạm vào thức ăn. Cẩn thận khi gỡ giấy trong khi hơi nóng thoát ra. Có thể gây bỏng hoặc cháy. Không nên che kín hơi. Chích với một chiếc nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : Khuyến cáo

✓ X: Sử dụng cẩn thận

X : Không an toàn

Làm sạch lò vi sóng

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thức ăn tích tụ lại:

- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và Vòng xoay



LUÔN LUÔN đảm bảo rằng đệm cửa lò luôn sạch và cửa luôn được đóng đúng cách.



Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có thể gây nguy hiểm.

1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm pha xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
2. Loại bỏ bất kỳ vết bẩn nào ở mặt trong lò hay trên vòng xoay bằng vải có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
3. Để loại bỏ các mẫu thức ăn đã hóa cứng và khử mùi cho thiết bị, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào đĩa xoay và nấu trong vòng 10 phút ở công suất tối đa.
4. Rửa đĩa an toàn với máy rửa chén mỗi khi cần thiết.



KHÔNG làm đổ nước vào các khe. **KHÔNG** sử dụng bất kỳ sản phẩm tẩy rửa hay dung môi hóa học nào. Hãy đặc biệt chú ý khi làm vệ sinh đệm cửa lò để đảm bảo không có các hạt:

- Tích tụ
- Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách

Các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến sản phẩm của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Dòng máy	MW73E
Nguồn điện	230V ~ 50 Hz
Mức tiêu thụ năng lượng Vi sóng	1150 W
Công suất ra	100 W / 800 W (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Phương pháp làm mát	Động cơ quạt làm mát
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài Khoang lò	489 x 275 x 365 mm 306 x 211 x 320 mm
Thể tích	20 lít
Trọng lượng Tĩnh	xấp xỉ 12,5 kg



ELECTRONICS

Nếu bạn có câu hỏi hay lời bình nào liên quan đến sản phẩm của Samsung, vui lòng liên hệ trung tâm hỗ trợ khách hàng của SAMSUNG

Tel : 1 800 588 889

www.samsung.com/vn