

# COOK 25

MWP 253 SBV

Hướng dẫn sử dụng



# Whirlpool

## CHỈ MỤC

### LẮP ĐẶT

Lắp đặt -----	29
---------------	----

### AN TOÀN

Hướng dẫn an toàn quan trọng -----	30
Hướng dẫn xử lý sự cố -----	31
Các biện pháp phòng ngừa khi sử dụng -----	32

### PHỤ KIỆN VÀ BẢO DƯỠNG

Phụ kiện -----	33
Bảo dưỡng & Vệ sinh -----	34

### BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Bảng điều khiển -----	35
Mô tả màn hình hiển thị -----	36

### SỬ DỤNG THÔNG THƯỜNG

Chế độ im lặng -----	37
Chế độ chờ -----	37
Bật chức năng Bảo vệ / Khóa trẻ em -----	37
Tạm dừng hoặc Dừng nấu -----	37
Thêm / Đảo / Lật thực phẩm -----	37
Đồng hồ -----	38

### CHỨC NĂNG NẤU

Chức năng Khởi động nhanh -----	39
Chức năng Vi sóng -----	40
Chức năng Rã đông -----	41
Chức năng Nướng -----	42
Chức năng Vi sóng + Nướng kết hợp -----	43
Menu nấu tự động -----	44
Chức năng làm sữa chua -----	46
Chức năng Làm mềm / tan chảy -----	47
Chức năng ủ bột -----	48
Chức năng Giữ ấm -----	49
Chức năng vệ sinh tự động -----	50
Chức năng làm sữa chua -----	51

## TRƯỚC KHI ĐÁU NÓI

Đặt lò vi sóng cách xa các nguồn nhiệt khác. Để có đủ thông gió, phải có khoảng trống phía trên lò vi sóng ít nhất 30 cm.

Không nên đặt lò vi sóng trong tủ. Lò vi sóng này không được thiết kế để đặt hoặc sử dụng trên bề mặt làm việc thấp hơn 850mm so với sàn nhà.

Lò vi sóng phải được đặt dựa vào tường

\* Kiểm tra xem điện áp trên bảng định mức có tương ứng với điện áp trong nhà của bạn không.

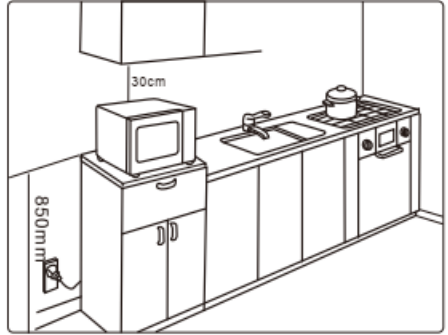
\* Đặt lò vi sóng trên một bề mặt ổn định và bằng phẳng, đủ chắc chắn để giữ lò vi sóng và các dụng cụ đựng thực phẩm bạn đặt trong lò. Sử dụng cẩn thận khi xử lý.

\* Đảm bảo rằng không gian bên dưới, bên trên và xung quanh lò vi sóng trống để cho phép luồng không khí lưu thông thích hợp.

\* Đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng. Kiểm tra để đảm bảo rằng cửa lò vi sóng được đóng chặt vào giá đỡ cửa và miếng đệm cửa bên trong không bị hỏng. Đổ hết nước trong lò vi sóng và lau sạch bên trong bằng khăn mềm và ẩm.

\* Không vận hành thiết bị này nếu nó có dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, nếu nó không hoạt động bình thường hoặc nếu nó bị hỏng hoặc bị rơi. Không nhúng dây nguồn hoặc phích cắm vào nước. Giữ dây tránh xa các bề mặt nóng. Có thể xảy ra điện giật, hỏa hoạn hoặc các nguy cơ khác.

\* Không nối dài dây điện: Nếu dây cáp điện quá ngắn, hãy nhờ thợ điện hoặc nhân viên bảo dưỡng có chuyên môn lắp đặt ổ cắm gần thiết bị.



## CẢNH BÁO

\* Sử dụng phích cắm tiếp đất không đúng cách có thể dẫn đến nguy cơ điện giật.

\* Tham khảo ý kiến của thợ điện hoặc nhân viên bảo dưỡng có chuyên môn nếu bạn chưa hiểu hết hướng dẫn nối đất hoặc nếu bạn nghi ngờ về việc liệu lò vi sóng có được nối đất đúng cách hay không.



## CHÚ Ý

Trước khi sử dụng lò vi sóng lần đầu tiên, nên tháo màng bảo vệ khỏi bảng điều khiển và dây buộc cáp khỏi dây nguồn.

## SAU KHI KẾT NỐI

\* Lò vi sóng chỉ có thể hoạt động nếu cửa lò vi sóng được đóng chặt.

\* Khả năng thu sóng truyền hình kém và nhiễu sóng vô tuyến có thể xảy ra nếu đặt lò vi sóng gần TV, đài hoặc máy bay.

\* Bắt buộc phải nối đất thiết bị này. Nhà sản xuất sẽ không chấp nhận khả năng chống thương tích cho người, động vật hoặc thiệt hại cho các đồ vật phát sinh do không tuân thủ yêu cầu này.

\* Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ sự cố nào do người dùng không tuân thủ các hướng dẫn này.

## AN TOÀN

### HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Đọc kỹ và lưu giữ để tham khảo trong tương lai

\* Nếu vật liệu bên trong / bên ngoài lò vi sóng bốc cháy hoặc bốc khói, hãy đóng cửa lò vi sóng và tắt lò vi sóng. Ngắt kết nối nguồn hoặc tắt nguồn ở bảng cầu chì hoặc cầu dao.

\* Không để lò vi sóng không có người trông coi, đặc biệt là khi sử dụng giấy, nhựa hoặc các vật liệu dễ cháy khác trong quá trình nấu nướng. Giấy có thể đóng cặn hoặc cháy và một số chất dẻo có thể bị chảy nếu được sử dụng khi hâm nóng thực phẩm.



#### CẢNH BÁO:

\* Nếu cửa hoặc đệm cửa bị hỏng, không được sử dụng lò cho đến khi người có thẩm quyền sửa chữa.



#### CẢNH BÁO:

\* Bất kỳ ai ngoài người có thẩm quyền thực hiện bất kỳ dịch vụ hoặc hoạt động sửa chữa nào có liên quan đến việc tháo nắp để bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng đều gây nguy hiểm.



#### CẢNH BÁO:

\* Không được đun nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp kín vì chúng có khả năng phát nổ.



#### CẢNH BÁO:

\* Khi thiết bị được vận hành ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do nhiệt độ sinh ra.



#### CẢNH BÁO:

\* Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận được của lò vi sóng trở nên nóng trong khi sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận phát nhiệt bên trong lò vi sóng.

\* Trẻ em dưới 8 tuổi phải được tránh xa trừ khi được giám sát liên tục.

\* Lò vi sóng dùng để hâm nóng thực phẩm và đồ uống. Làm khô thực phẩm hoặc quần áo và sưởi ấm miếng đệm ấm, dép, bọt biển, khăn ẩm và những thứ tương tự có thể dẫn đến nguy cơ bị thương, bắt lửa hoặc hỏa hoạn.

\* Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu các mối nguy liên quan.

\* Trẻ em không được vệ sinh và bảo dưỡng lò vi sóng phần dành cho người sử dụng trừ khi chúng từ 8 tuổi trở lên và có người giám sát. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị. Để thiết bị và dây của lò vi sóng phải để xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.

\* Không sử dụng lò vi sóng để nấu hoặc hâm nóng toàn bộ trứng có hoặc không có vỏ vì chúng có thể phát nổ ngay cả khi quá trình hâm nóng bằng lò vi sóng đã kết thúc.



## CHÚ Ý

**Các thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.**

- \* Phải luôn trông chừng lò vi sóng nếu bạn đang sử dụng nhiều chất béo hoặc dầu vì chúng có thể quá nóng và gây cháy!
- \* Không đun nóng, hoặc sử dụng các vật liệu dễ cháy trong hoặc gần lò vi sóng. Khói có thể tạo ra nguy cơ cháy hoặc nổ.
- \* Không sử dụng lò vi sóng để sấy vải, giấy, gia vị, thảo mộc, gỗ, hoa hoặc các vật liệu dễ cháy khác. Có thể xảy ra hỏa hoạn.
- \* Không sử dụng hóa chất hoặc hơi ăn mòn trong thiết bị này. Đây là loại lò vi sóng được thiết kế đặc biệt để hâm nóng hoặc nấu chín thực phẩm. Lò vi sóng này không được thiết kế để sử dụng trong công nghiệp hoặc phòng thí nghiệm.
- \* Không treo hoặc đặt các vật nặng lên cửa vì có thể làm hỏng bản lề và nắp lò vi sóng. Không nên treo đồ lên tay nắm cửa lò vi sóng.

---

## HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ

---



## CHÚ Ý

**Nếu lò vi sóng không hoạt động, không gọi dịch vụ cho đến khi bạn đã thực hiện các bước kiểm tra sau:**

- \* Phích cắm được cắm đúng vào ổ cắm trên tường.
- \* Cửa được đóng đúng cách.
- \* Kiểm tra cầu chì và đảm bảo rằng có nguồn điện.
- \* Kiểm tra xem lò vi sóng có đủ thông gió không.
- \* Chờ trong 10 phút, sau đó thử vận hành lò vi sóng một lần nữa.
- \* Mở và sau đó đóng cửa trước khi thử lại.

Điều này là để tránh các cuộc gọi không cần thiết mà bạn sẽ bị tính phí.

Khi gọi cho Dịch vụ, vui lòng cung cấp số sê-ri và số loại của lò vi sóng (xem nhãn Dịch vụ).

Tham khảo số bảo hành của bạn để được tư vấn thêm.

Nếu cần thay thế dây nguồn chính, bạn nên thay bằng dây chính ban đầu, có sẵn thông qua tổ chức dịch vụ của chúng tôi. Dây nguồn chỉ được thay thế bởi kỹ thuật viên bảo dưỡng đã qua đào tạo.



## CẢNH BÁO:

- \* **Dịch vụ chỉ được thực hiện bởi một kỹ thuật viên dịch vụ đã qua đào tạo.**
- \* **Không tháo bất kỳ nắp nào.**

## CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA KHI SỬ DỤNG

### CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA THÔNG THƯỜNG

**Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:**

- \* Khu vực bếp của nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
  - \* Nhà trang trại;
  - \* Bồi khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;
  - \* Môi trường loại hình dịch vụ lưu trú chỉ bao gồm giường ngủ và bữa sáng.
- Không được phép sử dụng vào mục đích khác (ví dụ: phòng sưởi).



### CHÚ Ý

- \* Không nên vận hành thiết bị mà không có thực phẩm trong lò vi sóng khi sử dụng lò vi sóng. Thao tác theo cách này có thể làm hỏng thiết bị.
- \* Không được che các lỗ thông gió trên lò vi sóng. Việc chặn lỗ hút gió hoặc lỗ thoát khí có thể gây hỏng lò vi sóng và nấu nướng kém.
- \* Khi vận hành lò vi sóng, hãy đặt một cốc nước vào bên trong. Nước sẽ hấp thụ năng lượng vi sóng và lò vi sóng sẽ không bị hỏng.
- \* Không cất giữ hoặc sử dụng thiết bị này ở ngoài trời.
- \* Không sử dụng sản phẩm này gần bồn rửa trong nhà bếp, trong tầng hầm ẩm ướt, hoặc gần hồ bơi, hoặc khu vực tương tự.
- \* Không sử dụng khoang cho bất kỳ mục đích lưu trữ nào.
- \* Tháo dây xoắn khỏi túi giấy hoặc túi nhựa trước khi đặt túi vào lò vi sóng.
- \* Không sử dụng lò vi sóng để chiên ngập dầu vì không thể kiểm soát được nhiệt độ dầu.
- \* Sử dụng miếng đệm chống nóng hoặc găng tay sử dụng trong lò vi sóng để tránh bị bỏng khi chạm vào dụng cụ đựng thực phẩm, các bộ phận của lò vi sóng và chảo sau khi nấu.

### CHẤT LỎNG

**ví dụ. đồ uống hoặc nước. Quá nhiệt chất lỏng vượt quá nhiệt độ sôi có thể xảy ra mà không có dấu hiệu sủi bọt. Điều này có thể dẫn đến sự sôi lên đột ngột của chất lỏng nóng.**

Để ngăn chặn khả năng này, cần thực hiện các bước sau:

- \* Tránh sử dụng dụng cụ đựng thực phẩm có mặt bên phẳng với cổ hẹp.
- \* Khuấy chất lỏng trước khi đặt dụng cụ đựng thực phẩm vào lò vi sóng.
- \* Sau khi đun, để yên trong một thời gian ngắn, khuấy lại trước khi cẩn thận lấy dụng cụ đựng thực phẩm ra khỏi lò vi sóng.

### CẨN THẬN

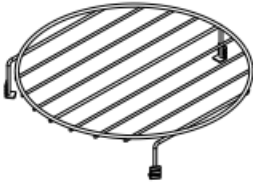
**Sau khi hâm nóng thực phẩm hoặc chất lỏng cho trẻ trong bình sữa trẻ em hoặc trong lọ đựng thực phẩm trẻ em, luôn khuấy và kiểm tra nhiệt độ trước khi cho trẻ ăn. Điều này sẽ đảm bảo rằng nhiệt được phân bố đều và có thể tránh được nguy cơ bỏng.**

## PHỤ KIỆN VÀ BẢO DƯỠNG

### PHỤ KIỆN

- \* Có một số phụ kiện có sẵn trên thị trường. Trước khi mua, bạn hãy đảm bảo rằng chúng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
- \* Đảm bảo rằng các dụng cụ bạn sử dụng là vật dụng dùng được trong lò vi sóng và cho phép vi sóng đi qua chúng trước khi nấu.
- \* Khi bạn đặt thực phẩm và phụ kiện vào lò vi sóng, hãy đảm bảo rằng chúng không tiếp xúc với mặt trong lò vi sóng.
- \* Điều này đặc biệt quan trọng với các phụ kiện làm bằng kim loại hoặc các bộ phận kim loại.
- \* Nếu các phụ kiện có chứa kim loại tiếp xúc với mặt trong lò vi sóng trong khi lò vi sóng đang hoạt động, có thể xảy ra tia lửa điện và lò vi sóng có thể bị hỏng.
- \* Không được phép sử dụng dụng cụ đựng thực phẩm và đồ uống bằng kim loại trong khi nấu bằng lò vi sóng.
- \* Để có hiệu suất nấu nướng tốt hơn, bạn nên đặt các phụ kiện vào giữa khoang phẳng bên trong.

### VỈ NƯỚNG



Sử dụng vỉ nướng có chức năng Grill và Combi (Vi sóng+Nướng).

### MÂM XOAY THỦY TINH



Sử dụng mâm xoay thủy tinh với tất cả các phương pháp nấu ăn. Nó thu thập nước trái cây nhỏ giọt và các mảnh thực phẩm mà nếu không sẽ làm bẩn và bắn bên trong lò.

- Đặt Mâm xoay thủy tinh trên Giá đỡ Mâm xoay.

### GIÁ ĐỠ MÂM XOAY



Sử dụng Giá đỡ mâm xoay bên dưới Mâm xoay Thủy tinh. Không bao giờ đặt bất kỳ dụng cụ nào khác lên Giá đỡ Mâm xoay.

- Lắp Giá đỡ Mâm xoay trong lò.

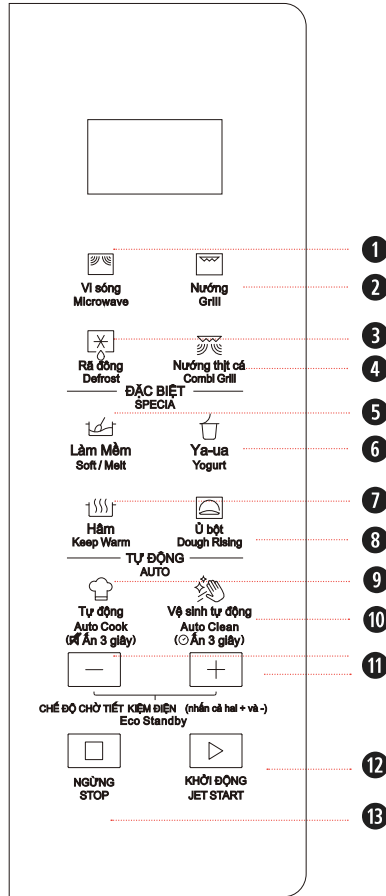
## BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH

---

- \* Việc không bảo dưỡng và vệ sinh lò vi sóng sạch sẽ có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt và làm ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.
- \* Không sử dụng miếng cọ rửa bằng kim loại, chất tẩy rửa có tính ăn mòn, miếng lót len thép, khăn vải thô, v.v. vì những vật dụng này có thể làm hỏng bảng điều khiển và bề mặt bên trong và bên ngoài lò vi sóng. Dùng khăn có chất tẩy rửa nhẹ hoặc khăn giấy có chất tẩy rửa kính dạng xịt. Thấm nước rửa kính dạng xịt vào khăn giấy.
- \* Sử dụng khăn mềm và ẩm với chất tẩy rửa nhẹ để lau bề mặt bên trong, phía trước và phía sau cửa và mép cửa.
- \* Không sử dụng các thiết bị làm sạch bằng hơi nước khi vệ sinh lò vi sóng.
- \* Nên vệ sinh lò vi sóng thường xuyên và loại bỏ cặn thực phẩm.
- \* Vệ sinh là chỉ là hình thức bảo dưỡng thông thường cần thiết. Chỉ vệ sinh khi đã ngắt kết nối lò vi sóng.
- \* Không xịt trực tiếp vào lò vi sóng.
- \* Lò vi sóng này được thiết kế để vận hành các chu trình nấu với một dụng cụ đựng thực phẩm thích hợp trong một khoang phẳng hoàn toàn trực tiếp.
- \* Không để dầu mỡ hoặc các mảnh thực phẩm tích tụ xung quanh cửa.
- \* Sản phẩm này có chức năng VỆ SINH TỰ ĐỘNG, cho phép dễ dàng làm sạch khoang lò vi sóng. Để biết thêm chi tiết, vui lòng tham khảo phần VỆ SINH TỰ ĐỘNG trên trang 22.
- \* Vi Nướng không cần làm sạch vì nhiệt độ cao sẽ làm cháy các chất bắn ra ngoài.
- \* Nếu Vi nướng không được sử dụng thường xuyên, nên cho vi nướng hoạt động 10 phút mỗi tháng để đốt cháy các chất bắn ra ngoài, nhằm giảm nguy cơ cháy nổ.

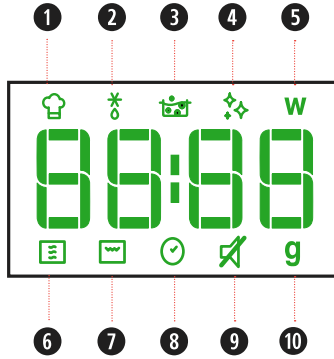


## MÔ TẢ BẢNG ĐIỀU KHIỂN



- ① Microwave - Sử dụng để đặt mức công suất
- ② Grill - Nhấn nút này để truy cập chế độ nướng.
- ③ Defrost - Để thiết lập các chương trình rã đông
- ④ Combi Grill - Nhấn nút này để truy cập một trong hai cài đặt nấu kết hợp.
- ⑤ Soft/Melt
- ⑥ Yogurt - Để đặt chức năng làm Sữa chua.
- ⑦ Keep Warm - Sử dụng để đặt chức năng Giữ ấm
- ⑧ Dough Rising - Sử dụng để đặt chức năng ủ bột
- ⑨ Auto Cook - Sử dụng để truy cập menu công thức nấu ăn tự động
- ⑩ Auto Clean - Sử dụng để làm sạch lò nướng  
Nhấn 3 giây - Sử dụng để đặt hẹn giờ
- ⑪ +/- Sử dụng để nhập mã menu món ăn, định giờ, thời gian nấu, khối lượng nấu.
- ⑫ JET START - Sử dụng để bắt đầu nấu ăn. Sử dụng để đặt chương trình khởi động nhanh
- ⑬ STOP - Sử dụng để dừng hoặc hủy chế độ nấu

## MÔ TẢ MÀN HÌNH HIỂN THỊ



- ❶ Biểu tượng nấu tự động
- ❷ Biểu tượng rã đông
- ❸ Biểu tượng Hấp / Đun sôi
- ❹ Biểu tượng tự động vệ sinh
- ❺ Biểu tượng công suất vi sóng (watt)
- ❻ Biểu tượng lò vi sóng
- ❼ Biểu tượng nướng
- ❽ Biểu tượng hẹn giờ Đồng hồ/ Chèn
- ❾ Biểu tượng chế độ Im lặng
- ❿ Biểu tượng Khối lượng (gram)



## CHẾ ĐỘ IM LẶNG

Chức năng này cho phép kích hoạt / tắt tất cả các âm thanh được phát bởi các thiết bị, bao gồm nhấn nút, cảnh báo, báo động, thậm chí cả phản hồi âm thanh kết thúc.

Nhấn nút Auto Cook trong 3 giây để chuyển sang chế độ tắt tiếng, nhấn lại nút Auto Cook trong 3 giây để bật âm thanh.



## CHẾ ĐỘ CHỜ

Lò ở chế độ Chờ khi đồng hồ hiển thị (hoặc nếu đồng hồ chưa được cài đặt, khi đồng hồ hiển thị ":").

ECO STANDBY: Chức năng được thiết lập để tiết kiệm điện. Trong chế độ Chờ, bạn có thể nhấn đồng thời nút "+" và "-" để vào chế độ ECO STANDBY. Sau khi kết thúc nấu, màn hình sẽ hiển thị thời gian hoặc ":" trong 10 giây sau đó chuyển sang chế độ ECO STANDBY. Nhấn lại hai nút để thoát khỏi chế độ.



## BẬT CHỨC NĂNG BẢO VỆ/KHÓA TRẺ EM

Chức năng an toàn tự động này được kích hoạt một phút sau khi lò trở về "Chế độ chờ"

Khi chức năng an toàn được kích hoạt, cửa phải được mở khi nấu, nếu không màn hình sẽ hiển thị "door" và phải đóng để bắt đầu nấu

door



## TẠM DỪNG HOẶC NGỪNG NẤU

### Để tạm dừng nấu:

Có thể tạm dừng nấu để kiểm tra, thêm hoặc đảo hoặc đảo thực phẩm bằng cách mở cửa. Chức năng sẽ bị dừng nếu nhấn nút STOP trong khi nấu.

Cài đặt sẽ được duy trì trong 5 phút.

### Để tiếp tục nấu:

Đóng cửa và nhấn nút Jet Start. Lò sẽ tiếp tục nấu từ điểm mà nó bị tạm dừng.

### Nếu bạn không muốn tiếp tục nấu, bạn có thể:

Lấy thực phẩm ra, đóng cửa và nhấn nút Stop.

### Khi nấu xong:

Màn hình sẽ hiển thị chữ "End" Một tiếng bíp âm thanh sẽ báo hiệu mỗi phút một lần trong 5 phút. Xin lưu ý rằng việc giảm hoặc dừng chu trình làm mát được lập trình này sẽ không có gây hại đến chức năng của sản phẩm.



## THÊM/ĐẢO/LẬT THỰC PHẨM

Tùy thuộc vào chức năng đã chọn, có thể cần thêm / đảo / lật thực phẩm trong khi nấu. Trong những trường hợp này, lò sẽ tạm dừng nấu và bạn cần thực hiện hành động cần thiết.

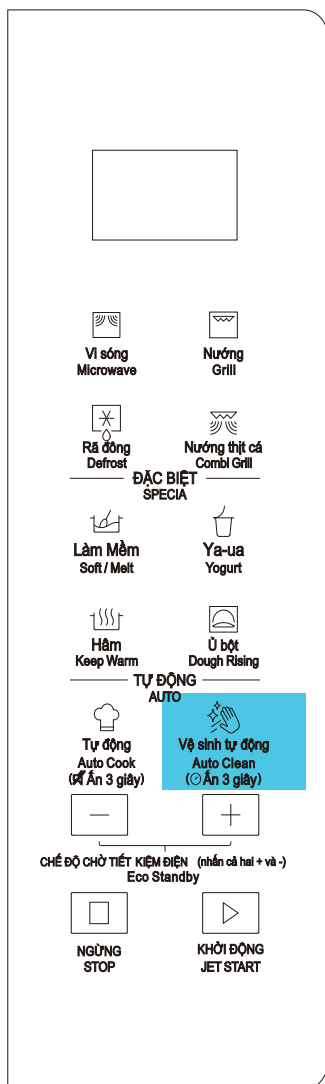
Khi cần thiết, bạn nên:

\* Mở cửa lò vi sóng.

\* Thêm hoặc Đảo hoặc Lật thực phẩm (tùy thuộc vào hành động được yêu cầu).

\* Đóng cửa lò vi sóng và khởi động lại bằng cách nhấn nút Jet Start.

Lưu ý: nếu cửa không được mở trong vòng 2 phút kể từ khi yêu cầu Thêm hoặc Đảo hoặc Lật thực phẩm, lò vi sóng sẽ tiếp tục quá trình nấu (trong trường hợp này, kết quả cuối cùng có thể không phải là kết quả tối ưu).



### ĐỂ ĐẶT ĐỒNG HỒ cho thiết bị của bạn:

- 1 Ở chế độ chờ, nhấn nút Auto Clean trong 3 giây. Màn hình hiển thị đồng hồ hiện tại.
- 2 Nhấn + / - để đặt giờ.
- 3 Nhấn nút JET START để xác nhận. Nhấn + / - để đặt phút.
- 4 Nhấn nút JET START để xác nhận cài đặt.
- 5 Mỗi lần sau khi hoàn tất quá trình nấu, màn hình hiển thị "End" và đưa ra lời nhắc cho đến khi cửa mở trở lại chế độ chờ (nếu không thực hiện trong 2 phút lò sẽ tự động trở lại chế độ chờ).

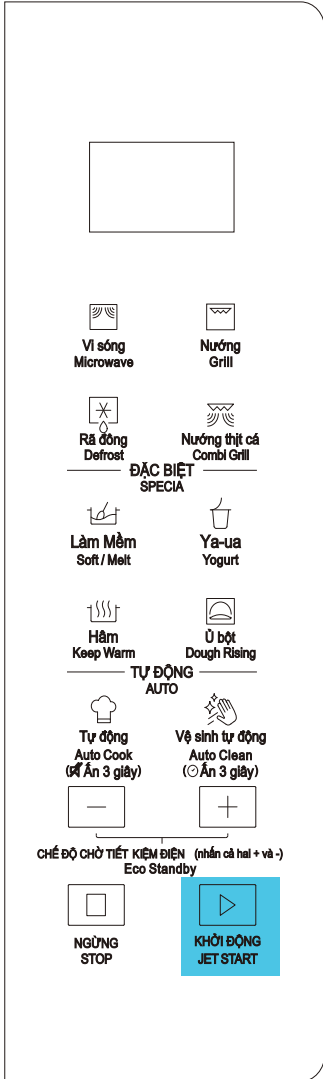


### Mẹo và đề xuất:

- Khi cắm điện, màn hình hiển thị "12:00" ("12" nhấp nháy), 1 phút sau quay lại chế độ chờ (trước khi bật lại chế độ chờ có thể trực tiếp đặt đồng hồ).
- Trong quá trình cài đặt nấu, nếu không thực hiện hành động nào thì hệ thống tự động trở về chế độ chờ trong 1 phút.



# CHỨC NĂNG KHỞI ĐỘNG NHANH



**CHỨC NĂNG NÀY CHO PHÉP BẠN** khởi động lò nhanh chóng. Nhấn nút JET START một lần, lò sẽ tự động bắt đầu hoạt động ở mức công suất tối đa. Trong khi nấu, nhấn JET START để thêm thời gian. Thời gian nấu lâu nhất là 90 phút.

1 Nhấn Nút JET START.



## CHÚ Ý:

Nhấn nút JET START, chức năng Vi sóng sẽ bắt đầu ở công suất vi sóng tối đa (900W) trong 30 giây.

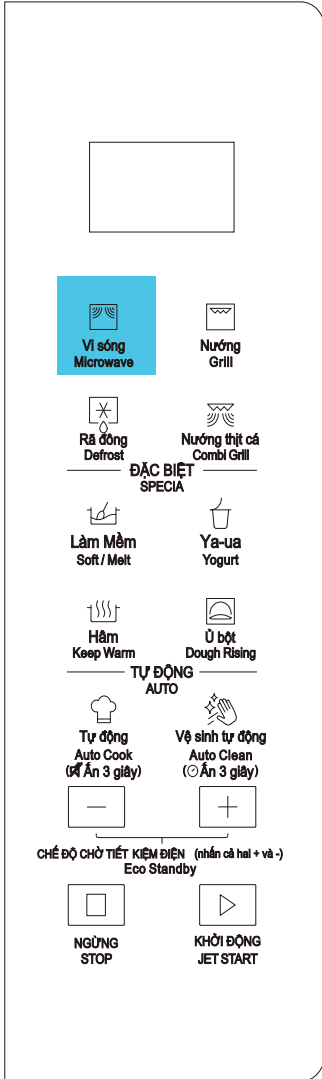


Mẹo và đề xuất:

Có thể thay đổi mức công suất và thời lượng ngay cả khi quá trình nấu đã bắt đầu. Để điều chỉnh mức công suất, bạn chỉ cần nhấn liên tục nút Microwave. Để thay đổi thời lượng, vui lòng nhấn nút +/- . Hoặc nhấn nút JET START một lần để tăng thời lượng thêm 30 giây.



## CHỨC NĂNG VI SÓNG



**ĐỂ NẤU BẰNG CÔNG SUẤT VI SÓNG,** nhấn nút Microwave lặp lại để chọn mức công suất nấu, sau đó nhấn nút +/- để đặt thời gian nấu mong muốn. Thời gian nấu lâu nhất là 90 phút.

Phụ kiện  
phù hợp:



Tấm che  
(bán riêng)

- 1 Nhấn nút Microwave. Mức công suất mặc định (750W) sẽ được hiển thị trên màn hình và biểu tượng watt bắt đầu nhấp nháy.
- 2 Nhấn lặp lại nút Microwave hoặc nhấn nút +/- để chọn công suất nấu phù hợp, sau đó nhấn nút JET START.
- 3 Nhấn + / - để cài đặt thời gian nấu, sau đó nhấn nút JET START để bắt đầu nấu.



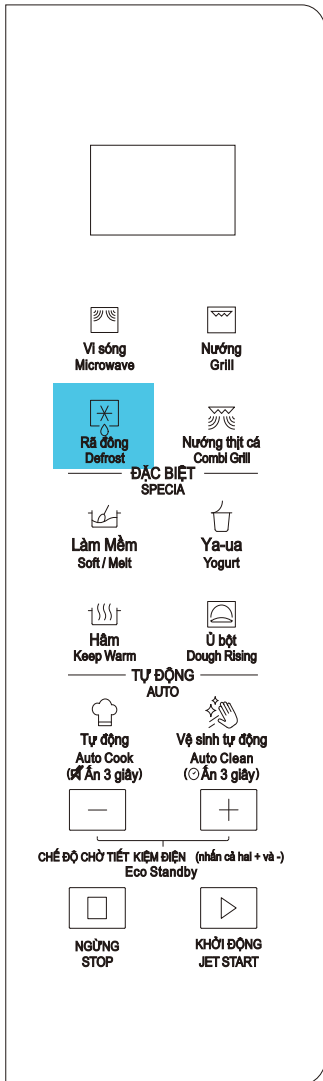
### CHÚ Ý:

Nếu cần thay đổi công suất, hãy nhấn lại nút Microwave, mức công suất mong muốn có thể được chọn như bảng dưới đây.

CÔNG SUẤT	SỬ DỤNG PHÙ HỢP CHO:
90 W	Làm mềm kem, bơ và pho mát, giữ ấm.
160 W	Rã đông.
350 W	Hâm sôi lẫn tăn, bơ tan chảy.
500 W	Nấu ăn cần thận hơn v.d. nước sốt giàu protein, pho mát và các món trứng và để nấu xong món thịt hầm.
650 W	Các món nấu, không thể xào.
750 W	Nấu cá, thịt, rau, v.v.
900 W	Các món nấu, không thể xào. Làm nóng đồ uống, nước, súp trong, cà phê, trà hoặc thực phẩm khác có hàm lượng nước cao. Nếu thức ăn có trứng hoặc kem, hãy chọn công suất thấp hơn.



## CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG



**SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NÀY** để rã đông Thịt, Gia cầm, Cá và rau quả.

- 1 Nhấn nút Defrost.
- 2 Nhấn lặp lại nút Defrost hoặc nút +/- để chọn danh mục thực phẩm trong bảng bên dưới và nhấn nút JET START để xác nhận.
- 3 Nhấn lặp lại nút +/- để đặt trọng lượng. Và nhấn nút JET START để bắt đầu.

LOẠI THỰC PHẨM	KHỐI LƯỢNG	SỬ DỤNG PHÙ HỢP CHO
P1  Thịt	100g - 2000g	Thịt băm, cốt lết, bít tết hoặc thịt quay. - Sau khi nấu chín, để thức ăn nghỉ ít nhất 5 phút để có kết quả tốt hơn.
P2  Rau, củ	100g - 1000g	Các loại rau lớn hơn, vừa và cắt nhỏ. - Sau khi nấu chín, để thức ăn nghỉ 3-5 phút để có kết quả tốt hơn.
P3  Cá	100g - 2000g	Toàn bộ bít tết hoặc phi lê cá. Để thức ăn nghỉ 5-10 phút để có kết quả tốt hơn.
P4  Thịt gia cầm	100g - 2000g	Gà nguyên con, miếng hoặc phi lê. - Sau khi nấu chín, để thức ăn nghỉ 5-10 phút để có kết quả tốt hơn.

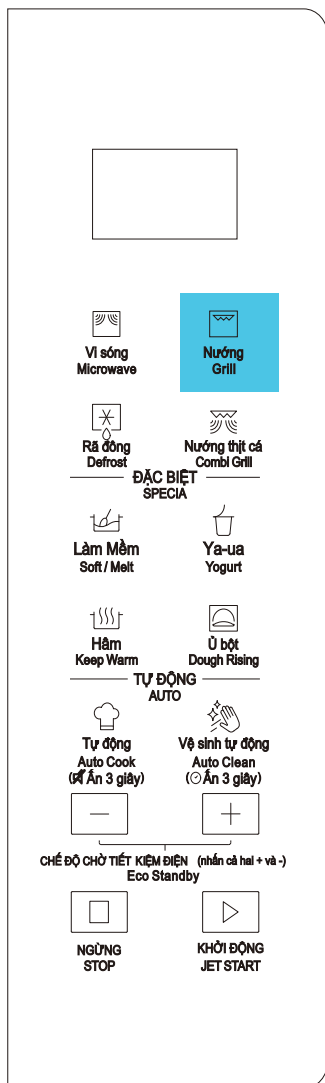


Mẹo và đề xuất:

- Để có kết quả tốt hơn, chúng tôi khuyên bạn nên rã đông trực tiếp trên đáy khoang.
- Nếu thực phẩm ấm hơn nhiệt độ đông lạnh (-18 °C), hãy chọn khối lượng thấp hơn khối lượng thực phẩm.
- Nếu thực phẩm lạnh hơn nhiệt độ đông lạnh (-18 °C), hãy chọn khối lượng lớn hơn khối lượng thực phẩm.
- Tách các phần khi chúng bắt đầu rã đông. Các lát riêng lẻ rã đông dễ dàng hơn.
- Thời gian chờ sau khi rã đông luôn cải thiện kết quả vì khi đó nhiệt độ sẽ được phân bổ đều khắp thực phẩm.



## CHỨC NĂNG NƯỚNG



**CHỨC NĂNG NÀY** sử dụng một chế độ nướng công suất mạnh để nướng chín thực phẩm, tạo ra hiệu ứng nướng hoặc nướng bề mặt.

Chức năng Nướng cho phép thực phẩm có màu nâu như bánh mì nướng phô mai, bánh mì kẹp nóng, bánh mì khoai tây, xúc xích và rau củ.

Phụ kiện chuyên dụng:		Vi nướng
-----------------------	--	----------

- 1 Nhấn nút Grill.
- 2 Nhấn +/- để đặt thời gian nướng.
- 3 Nhấn nút JET START để bắt đầu nướng.

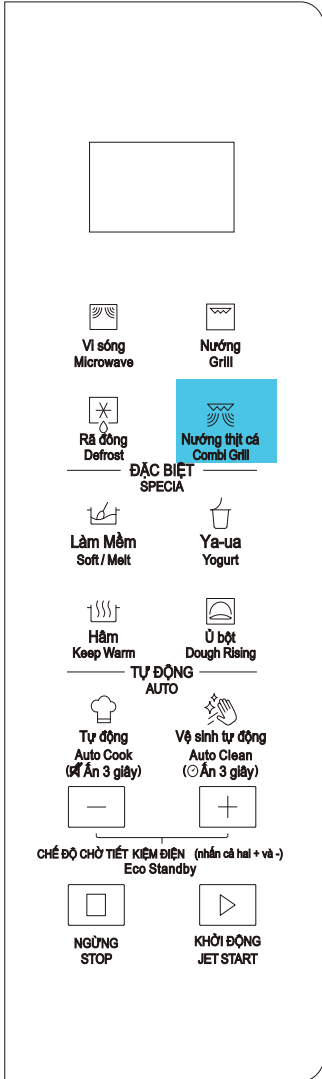
Mẹo và đề xuất:

- Đối với thực phẩm như phô mát, bánh mì nướng, bít tết và xúc xích, hãy đặt thực phẩm trên Vi nướng.
- Đảm bảo rằng các dụng cụ có khả năng chịu nhiệt khi bạn sử dụng chức năng này.
- Không sử dụng dụng cụ bằng nhựa khi nướng vì chúng sẽ tan chảy. Các dụng cụ bằng gỗ hoặc giấy cũng không phù hợp.
- Cần thận, không chạm vào bộ phận nướng.
- Có thể thay đổi khoảng thời gian ngay cả khi quá trình nấu đã được bắt đầu.
- Để thay đổi thời lượng, vui lòng nhấn nút +/- . Hoặc nhấn nút JET START một lần để tăng thời lượng thêm 30 giây.





## CHỨC NĂNG VI SÓNG + NƯỚNG KẾT HỢP



**CHỨC NĂNG CHỨC NĂNG VI SÓNG + NƯỚNG KẾT HỢP NÀY** cho phép bạn nấu món gratin trong thời gian ngắn hơn.

Phụ kiện chuyên dụng:		Vi nướng
-----------------------	--	----------

- 1 Nhấn nút Combi Grill.
- 2 Nhấn lặp lại nút Combi Grill hoặc nhấn nút +/- để chọn kiểu nấu, nhấn JET START để xác nhận.
- 3 Nhấn nút +/- để cài đặt thời gian nấu, sau đó nhấn nút JET START để bắt đầu nấu.

Loại thực phẩm	SỬ DỤNG PHÙ HỢP CHO:
<b>CO_1</b>	Hải sản, Pudding. Sau khi nấu chín, nên để thức ăn nghỉ ít nhất 5 phút để có kết quả tốt hơn..
<b>CO_2</b>	Thịt, gà nguyên con, miếng hoặc phi lê. Sau khi nấu chín, nên để thức ăn nghỉ từ 5 - 10 phút..



### CHÚ Ý

Khi quá trình nấu đã được bắt đầu, nhấn nút +/- hoặc nhấn nút JET START nhiều lần để tăng hoặc giảm thời gian nấu.



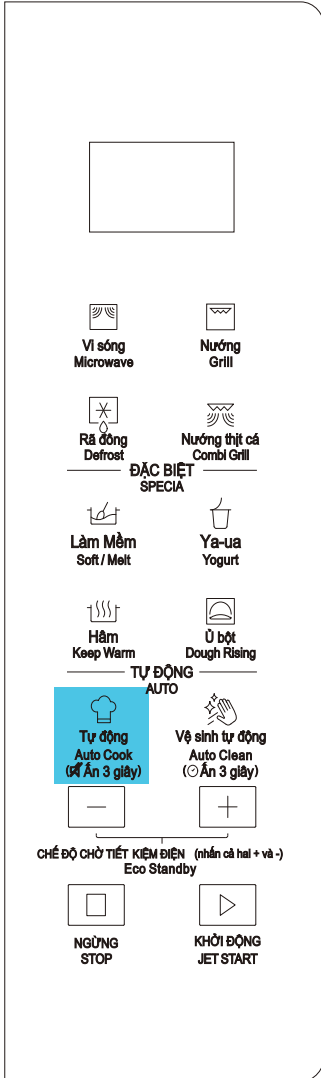
### Mẹo và đề xuất:

Mẹo và đề xuất:

- Đảm bảo rằng dụng cụ được sử dụng an toàn với lò vi sóng và chịu nhiệt khi bạn sử dụng chức năng này.
- Không sử dụng dụng cụ bằng nhựa khi nướng. Chúng sẽ tan chảy. Các dụng cụ bằng gỗ hoặc giấy cũng không phù hợp.
- Cẩn thận, không chạm vào bộ phận nướng.
- Có thể thay đổi khoảng thời gian ngay cả khi quá trình nấu đã được bắt đầu.
- Để thay đổi thời lượng, vui lòng nhấn nút +/- . Hoặc nhấn nút JET START một lần để tăng thời lượng thêm 30 giây.



## MENU NẤU TỰ ĐỘNG



**LỰA CHỌN CÁC CÔNG THỨC TỰ ĐỘNG** với các giá trị đặt trước để mang lại kết quả nấu nướng tối ưu.

- 1 Nhấn nút Auto Cook.
- 2 Lắp lại nút Auto Cook hoặc nhấn nút +/- để chọn công thức mong muốn (xem bảng sau)
- 3 Nhấn nút JET START để xác nhận công thức và nhấn nút +/- để chọn khối lượng khi có phạm vi khối lượng trong bảng.
- 4 Nhấn nút JET START, chức năng sẽ bắt đầu.











### CHÚ Ý



Theo công thức đã chọn, sau một thời gian nhất định, màn hình sẽ yêu cầu bạn thêm hoặc đảo hoặc lật thức ăn. Xem chương "Thêm / đảo / lật thức ăn" trên trang 11.



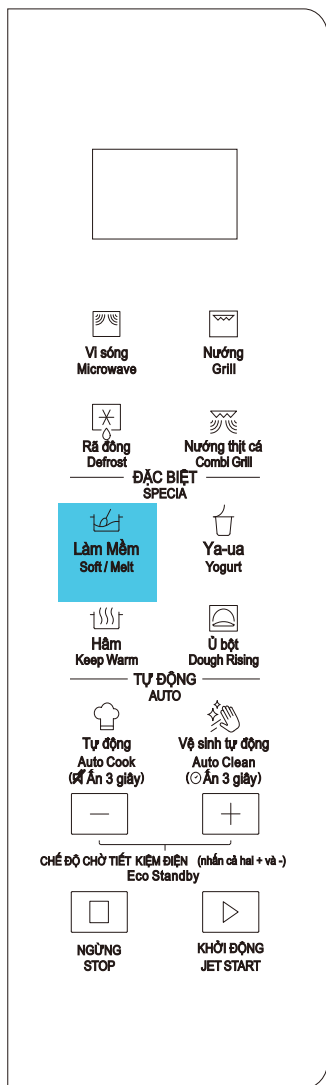
### CHÚ Ý

Công thức nấu ăn sẽ được xác nhận sau khi bạn nhấn nút chức năng trong 3 Giây, nhấn lại phím chức năng để thay đổi loại công thức.

<b>CÔNG THỨC</b>	<b>TRẠNG THÁI BAN ĐẦU</b>	<b>KHỐI LƯỢNG</b>	<b>THỜI LƯỢNG</b>	<b>CHẾ BIẾN</b>
 Bánh nướng nhỏ	Nhiệt độ phòng	300g	8 phút	Cho 125g trứng và 170g đường vào dụng cụ đựng thực phẩm, khuấy đều khoảng 2-3 phút, cho 170g bột mì, 10g bột nở, 100g nước, 50g bơ vào trộn đều, cho thực phẩm vào cốc. Đặt các cốc xung quanh bàn xoay để đảm bảo nhiệt đồng đều.
 Rau củ	Nhiệt độ phòng	200-500g /50g	3-6 phút	Cắt rau thành từng miếng, thêm 2 muỗng canh nước.
 Soup	Nhiệt độ tủ lạnh	300-1200g /300g	2-7 phút	Đậy đĩa, để nơi thoáng khí.
 Đậu xanh	Nhiệt độ phòng	200-500g /50g	4-7 phút	Thêm 2 muỗng canh nước và đậy nắp đĩa.
 Phi lê cá	Nhiệt độ tủ lạnh	200-500g /50g	3-6 phút	Đậy đĩa và để nơi thoáng khí
 Hamburger	Nhiệt độ phòng	100-400g /100g	11-17 phút	Đặt bánh hamburger (100g / cái) lên vỉ nướng. Trở thức ăn khi lò nướng nhắc.
 Ổ mì thịt	Nhiệt độ phòng	400-900g /100g	15-25 phút	Trộn 800g thịt băm, 2 quả trứng và 1,5g muối. Dùng màng bọc đậy lại
 Lasagna nhà làm	Nhiệt độ phòng	250-1000g /50g	18-33 phút	Chế biến công thức lasagna yêu thích của bạn

CÔNG THỨC	TRẠNG THÁI BAN ĐẦU	KHỐI LƯỢNG	THỜI LƯỢNG	CHẾ BIẾN
 <p>Khoai tây gratin</p>	Nhiệt độ phòng	750-1200g /50g	36 phút	<p>Thành phần: 750g khoai tây gọt vỏ, 100g phô mai bào sợi, hàm lượng chất béo 25-30% mỗi chất khô 50g trứng, lòng trắng và lòng đỏ trộn 200g sữa và kem (hàm lượng chất béo 15-20%); 5g muối 5 cách xử lý như sau: Cắt khoai tây thành từng lát dày khoảng 4 mm bằng máy xay thực phẩm.</p> <p>Đổ khoảng một nửa số khoai tây cắt lát vào hộp đựng và phủ một nửa số phô mai bào sợi lên trên. Thêm phần khoai tây còn lại. Dùng máy trộn điện trộn đều trứng, kem sữa và muối rồi đổ lên khoai tây. Cuối cùng rải đều phần phô mai còn lại lên trên món gratin.</p>
 <p>Trứng chung</p>	Nhiệt độ phòng	1-4 trứng	2-6 phút	<p>Đánh đều trứng và nước, dùng màng bọc thực phẩm đập cốc đông lại.</p>

# CHỨC NĂNG LÀM MỀM/TAN CHẢY



**LỰA CHỌN CÁC CÔNG THỨC TỰ ĐỘNG** với các giá trị đặt trước để mang lại kết quả nấu nướng tối ưu.

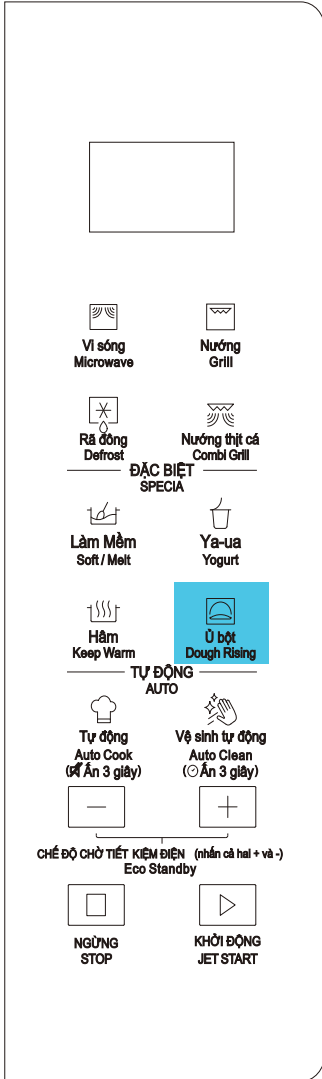
- 1 Nhấn nút Soft / Melt.
- 2 Nhấn lặp lại nút Soft / Melt hoặc nhấn nút +/- để chọn công thức mong muốn (xem bảng bên dưới)
- 3 Nhấn nút JET START để xác nhận công thức và nhấn nút +/- để chọn khối lượng khi có phạm vi khối lượng trong bảng.

Nhấn nút JET START. Chức năng sẽ bắt đầu.

253	LOẠI THỨC ĂN		KHỐI LƯỢNG	CHỈ DẪN
P1	Làm mềm	Bơ	100g - 1000g/50g	Từ trạng thái tủ lạnh, mở gói và đặt trong đĩa an toàn cho lò vi sóng
P2	Làm mềm	Kem	100g - 1000g/50g	Từ trạng thái đông lạnh, đặt hộp đựng kem trên bàn xoay.
P3	Làm mềm	Kem phô mai	50g - 500g/50g	Từ trạng thái tủ lạnh, mở gói và đặt trong đĩa an toàn cho lò vi sóng
P4	Làm mềm	Nước trái cây đông lạnh	250g - 1000g/250g	Từ trạng thái đông lạnh, tháo nắp khỏi dụng cụ đựng thực phẩm.
P5	Tan chảy	Bơ	50g - 500g/50g	Từ trạng thái tủ lạnh, mở gói và đặt trong đĩa an toàn cho lò vi sóng
P6	Tan chảy	Sô cô la	100g - 500g/50g	Từ nhiệt độ phòng, cho vào đĩa an toàn trong lò vi sóng.
P7	Tan chảy	Phô mai	50g - 500g/50g	Từ trạng thái tủ lạnh, đặt trong đĩa an toàn cho lò vi sóng.
P8	Tan chảy	Kẹo dẻo	100g - 500g/50g	Từ nhiệt độ phòng, đặt vào đĩa an toàn cho lò vi sóng có thể tích ít nhất gấp đôi với kẹo dẻo vì chúng nở ra trong quá trình nấu.

## CHÚ Ý

Công thức nấu sẽ được xác nhận nếu nút chức năng không hoạt động trong 3 Giây, hãy nhấn lại phím chức năng để thay đổi loại công thức.



**CHỨC NĂNG NÀY CHO PHÉP BẠN ủ bột để làm bánh mì**

- 1 Nhấn nút Rising.
- 2 Cho 200ml nước vào dụng cụ đựng thực phẩm.
- 3 Đặt dụng cụ đựng thực phẩm trực tiếp vào giữa khoang.
- 4 Nhấn nút JET START, chức năng sẽ bắt đầu.

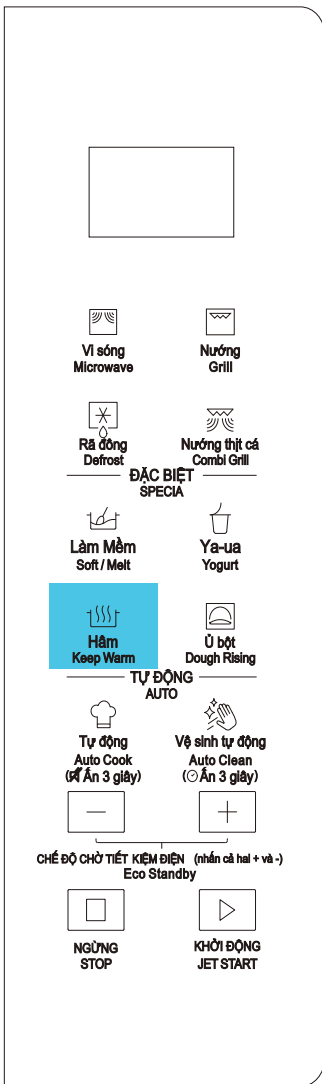
Khi đồng hồ đếm ngược đến 60 phút, màn hình hiển thị "Add" (trong 5 phút, nếu bạn không thao tác gì thì lò sẽ tự động trở về chế độ chờ).

- 1 Mở cửa lò, lấy dụng cụ đựng thực phẩm, cho bột lên bàn xoay.
- 2 Đóng cửa lò, nhấn nút JET START để khởi động.



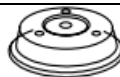
**CHÚ Ý**

Không mở cửa lò khi chưa hết thời gian hẹn giờ. Dung tích của dụng cụ đựng thực phẩm ít nhất phải lớn hơn gấp 3 lần thể tích bột.



**CHỨC NĂNG NÀY CHO PHÉP BẠN** tự động giữ ấm các món ăn.

Phụ kiện phù hợp:



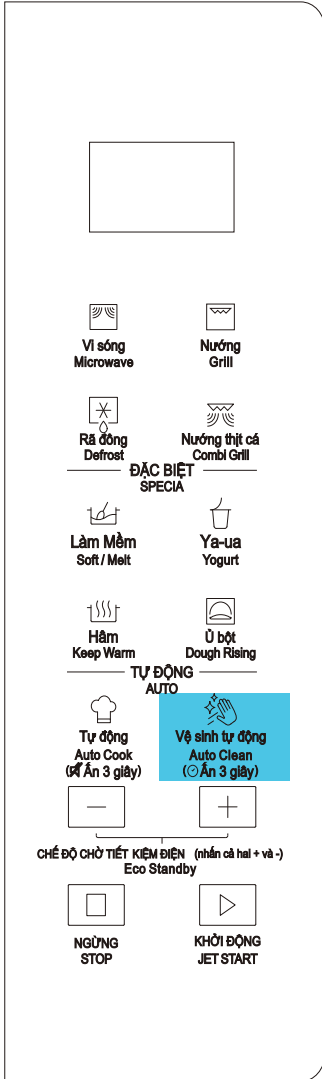
Tấm che (bán riêng)

- 1 Nhấn nút Keep Warm.
- 2 Nhấn nút +/- để chọn thời gian phù hợp, sau đó nhấn nút JET START.



**CHÚ Ý**

Chu trình giữ ấm là 15 phút, để đảm bảo giữ ấm hiệu quả, vui lòng chọn thời gian hơn 15 phút.



**CHU TRÌNH VỆ SINH TỰ ĐỘNG NÀY** sẽ giúp bạn làm sạch khoang lò vi sóng và đánh bay mùi hôi khó chịu.

**Trước khi bắt đầu chu trình:**

- 1 Cho 300ml nước vào dụng cụ đựng thực phẩm (xem các khuyến nghị của chúng tôi trong phần "Mẹo và đề xuất" bên dưới).
- 2 Đặt hộp chứa trực tiếp vào giữa khoang.

**Để bắt đầu chu trình:**

- 1 Nhấn nút Auto Clean, thời lượng chu trình vệ sinh sẽ hiển thị trên màn hình.
- 2 Nhấn nút Jet Start để bắt đầu chức năng.

**Khi chu trình kết thúc:**

- 1 Nhấn nút Stop.
- 2 Tháo dụng cụ đựng thực phẩm.
- 3 Dùng khăn mềm hoặc khăn giấy có chất tẩy rửa nhẹ để lau bề mặt bên trong.



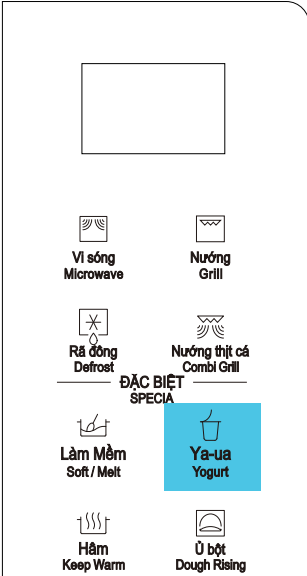
**Mẹo và đề xuất:**

- Để có kết quả làm sạch tốt hơn, nên sử dụng dụng cụ đựng thực phẩm có đường kính 17-20 cm và chiều cao thấp hơn 6,5 cm.
- Nên sử dụng dụng cụ đựng thực phẩm bằng chất liệu nhựa nhẹ, phù hợp với lò vi sóng.
- Vi dụng cụ đựng thực phẩm sẽ nóng sau khi hoàn thành chu trình vệ sinh, nên sử dụng găng tay chịu nhiệt khi lấy dụng cụ đựng thực phẩm ra khỏi lò vi sóng.
- Để vệ sinh hiệu quả hơn và loại bỏ được mùi khó chịu, hãy thêm một ít nước cốt chanh hoặc giấm vào nước.
- Bộ phận Nướng không cần làm sạch vì nhiệt độ cao sẽ làm cháy mọi chất bắn ra ngoài, nhưng không gian xung quanh có thể cần được làm sạch thường xuyên. Điều này nên được thực hiện bằng một miếng vải mềm và ẩm với chất tẩy rửa nhẹ.
- Nếu vi nướng không được sử dụng thường xuyên, nên để vi nướng chạy trong 10 phút mỗi tháng để đốt cháy các chất bắn ra ngoài, nhằm giảm nguy cơ cháy nổ.





## CHỨC NĂNG LÀM SỮA CHUA



CHỨC NĂNG NÀY cho phép bạn có được sữa chua tự nhiên và tốt cho sức khỏe.

- 1 Nhấn nút Yogurt.
- 2 Cho 1000g sữa và 1g men sữa chua (loại men chịu nhiệt) hoặc 15g sữa chua vào hộp, sau đó cho 50g đường vào, trộn đều. Và đưa vào giữa khoang.
- 3 Nhấn nút JET START để bắt đầu.



### CHÚ Ý:

Ủ trong 5 giờ 20 phút đối với công thức này. Vui lòng không mở cửa khi chưa hết thời gian hẹn giờ

## CÁC CHỈ DẪN VỀ MÔI TRƯỜNG

\* Hộp đóng gói có thể được tái chế hoàn toàn như đã được xác nhận bởi biểu tượng tái chế. Tuân theo các quy định xử lý của địa phương. Để các bao bì có nguy cơ độc hại (túi nhựa, polystyrene, v.v.) ngoài tầm tay của trẻ em.

\* Thiết bị này được đánh dấu theo chỉ thị Châu Âu 2012/19 / EU về Rác thải Thiết bị Điện và Điện tử (WEEE). Việc đảm bảo xử lý các sản phẩm này phù hợp, bạn sẽ giúp ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe con người, nếu không có thể dẫn đến việc xử lý chất thải không phù hợp đối với sản phẩm này.

\* Biểu tượng trên sản phẩm hoặc trên các tài liệu kèm theo sản phẩm cho biết rằng thiết bị này có thể không được coi là rác thải sinh hoạt. Thay vào đó, nó sẽ được giao cho điểm thu gom thích hợp để tái chế thiết bị điện và điện tử.

\* Việc thải bỏ chất thải phải được thực hiện theo các quy định về môi trường của địa phương.

\* Để biết thêm thông tin chi tiết về xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

\* Trước khi thải bỏ, hãy cắt dây nguồn để không thể kết nối thiết bị với nguồn điện.



## Tuân thủ tiêu chuẩn IEC 60705: 2010-04 và IEC 60350-1: 2011-12

Ủy ban Kỹ thuật Điện Quốc tế đã xây dựng một bộ tiêu chuẩn để kiểm tra so sánh hiệu suất gia nhiệt của các lò vi sóng khác nhau. Chúng tôi có đưa ra những đề xuất sau cho lò vi sóng này:

Thử nghiệm	Khối lượng	Mức công suất	Thời lượng (khoảng)
Bánh trứng (12.3.1)	1000g	900W	16 phút
Bánh xốp (12.3.2)	475 g	900W	7-8 phút
Ô mì thịt (12.3.3)	900 g	900W	15-16 phút
Rã đông thịt băm (13.3)	500 g	160W	17 phút
Khoai tây gratin (12.3.4)	1100 g	Grill Combi	26-30 phút

Thử nghiệm	Nhiệt độ đặt trước	Chức năng	Thời lượng (khoảng)
Bánh mì nướng (9.2)	-	Nướng	6-7 phút
Hamburger (9.3)	-	Nướng	60 phút

### Thông số kỹ thuật

Mô tả dữ liệu	MWP 253 SBV
Điện áp nguồn	230-240V~50 Hz
Công suất đầu vào định mức	1400 W
Nướng	1000 W
Kích thước bên ngoài (HxWxD)	281 x 483 x 419
Kích thước bên trong (HxWxD)	220 x 340 x 344



## Contact us

We're here to help, before and after your purchase. Please reach out to us for

- Registration of a product
- Repair and warranty
- Customer feedback
- Spare parts and accessories

Customer Care Hotline : 1900 63 38 39

Website : [www.whirlpool.com.vn](http://www.whirlpool.com.vn)

Customer Care Centre's :

- **HCM City** - No.6 Tan Thoi Nhat 8 Street, Tan Thoi Nhat Ward, District 12, HCM City
- **Hanoi City** - 146 Thai Ha Street, Trung Liet Ward, Dong Da District, Ha Noi City
- **Danang City** - 36 Ha Huy Tap Street, Xuan Ha Ward, Thanh Khe District, Da Nang City

Business hours\* : Monday to Friday (8:30 - 12:00 hours and 13:30 - 17:30 hours)

\* Closed on Saturday, Sunday and Public holidays

### Liên Hệ Với Chúng Tôi

Chúng tôi ở đây để hỗ trợ bạn, trước và sau khi mua sản phẩm của chúng tôi. Vui lòng liên hệ với chúng tôi để:

- Đăng ký cho sản phẩm
- Sửa chữa và bảo hành
- Phản hồi của khách hàng
- Linh kiện và phụ kiện

Hotline chăm sóc khách hàng: 1900 63 38 39

Website : [www.whirlpool.com.vn](http://www.whirlpool.com.vn)

Danh sách trung tâm bảo hành:

- **Thành phố HCM:** Số 6 đường số 8, phường Tân Thới Nhất, quận 12, tp. HCM
- **Thành phố Hà Nội:** 146 đường Thái Hà, phường Trung Liệt, quận Đống Đa, tp. Hà Nội
- **Thành phố Đà Nẵng:** 36 Hà Huy Tập, phường Xuân Hà, Quận Thanh Khê, tp. Đà Nẵng

Thời gian làm việc \*: Từ thứ hai đến thứ sáu (8:30 -12:00 và 13:30 - 17:30)

\* Không làm việc vào ngày thứ bảy, chủ nhật và ngày lễ