

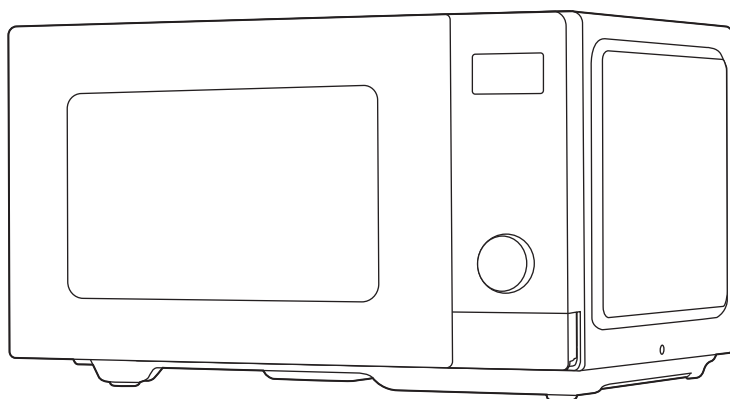


Hướng Dẫn Sử Dụng (Bản dịch các hướng dẫn ban đầu)
Operating Instructions (Original instructions)

Lò vi sóng / Có nướng
Microwave Oven / Grill

Chỉ Sử dụng trong Gia đình
Household Use Only

Model No. **NN-GD35QB**



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG
ĐỌC KỸ VÀ CẤT GIỮ ĐỂ THAM KHẢO LẠI SAU NÀY
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Tiếng Việt

English

Hướng dẫn sử dụng nhanh	2-3
Hướng dẫn sử dụng an toàn	4-5
Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung	6-7
Sơ đồ chi tiết	8
Bảng Điều Khiển	9
Chế độ nấu	10
Bảng dụng cụ nấu ăn	11
Cài đặt thời gian	12
Cài Đặt Khoá An Toàn Trẻ Em	12
Cài đặt chế độ vi sóng	13
Chức năng Khởi động nhanh	13
Cài đặt Tự động rã đông	14
Cài đặt chức năng Nướng	15
Cài đặt chức năng Nấu kết hợp	16-17
Nấu bằng chức năng Thêm thời gian	17
Cài đặt Nấu tự động	18-20
Cài đặt hẹn giờ (Bộ hẹn giờ nấu/Thời gian chờ/Hẹn giờ khởi động)	21
Nấu nhiều giai đoạn	22
Trước khi yêu cầu bảo hành	23
Giữ gìn lò vi sóng	24
Sử dụng Chương trình Khử mùi	25
Các Tính Năng Kỹ Thuật	25
Vi sóng và Cách hoạt động	26
Đặc tính của thực phẩm	26
Cách thức nấu	27-29
Bảng rã đông	30
Bảng hâm nóng	31
Bảng nấu ăn	32
Công thức	33-35

Xin cảm ơn bạn đã mua sản phẩm Panasonic này.

Hướng dẫn sử dụng an toàn:

Trước khi vận hành lò vi sóng này, xin vui lòng đọc cẩn thận các hướng dẫn cũng như biện pháp phòng ngừa này và giữ lại để tham khảo sau này.

Hướng dẫn sử dụng nhanh

Tiếng Việt

Tính năng	Làm thế nào để Vận hành		
Đề cài đặt Đồng hồ (☞ trang 12)	 Bấm hai lần Khởi động nhanh / Thêm thời gian  Đặt phút	 Đặt giờ Khởi động nhanh / Thêm thời gian  Nhấn một lần	 Nhấn một lần Khởi động/Cài đặt 
Đề Đặt/Hủy Khóa An Toàn Trẻ Em (☞ trang 12)	Đề cài đặt:  Bấm 3 lần	Đề hủy:  Bấm 3 lần	
Đề Nấu/Hâm nóng/Rã đông bằng chế độ Vi sóng theo cài đặt thời gian (☞ trang 13)	 Nhấn một lần Khởi động nhanh / Thêm thời gian  Cài đặt thời gian nấu	 Chọn mức công suất Khởi động nhanh / Thêm thời gian  Nhấn một lần	 Nhấn một lần Khởi động/Cài đặt 
Đề sử dụng chức năng KHỞI ĐỘNG NHANH (☞ trang 13)	 Cài đặt thời gian nấu	 Nhấn một lần	
Đề sử dụng phím “Rã đông” (☞ trang 14)	 Nhấn một lần	 Chọn trọng lượng mong muốn	 Nhấn một lần Khởi động/Cài đặt 
Đề nấu bằng phím “Nướng” (☞ trang 15)	 Nhấn một lần Khởi động nhanh / Thêm thời gian  Cài đặt thời gian nấu	 Chọn mức công suất Khởi động nhanh / Thêm thời gian  Nhấn một lần	 Nhấn một lần Khởi động/Cài đặt 

Đề nấu bằng phím “Nấu kết hợp” (☰ trang 16)	 Nấu kết hợp → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    →  Khởi động/Cài đặt → Nhấn một lần Chọn mức công suất Nhấn một lần
Đề sử dụng chức năng THÊM THỜI GIAN (☰ trang 17)	Khởi động nhanh / Thêm thời gian    →  Khởi động/Cài đặt Sau khi nấu, vặn núm xoay để chọn chức năng THÊM THỜI GIAN Nhấn một lần
Đề sử dụng phím “Nấu tự động” (☰ trang 18)	 Nấu tự động → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    →  Khởi động/Cài đặt → Nhấn một lần Chọn số thực đơn mong muốn Nhấn một lần
Đề cài đặt Bộ hẹn giờ nấu (☰ trang 21)	 Hẹn giờ/Đồng hồ → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    →  Khởi động/Cài đặt Nhấn một lần Đặt thời gian nấu bếp Nhấn một lần
Đề đặt Thời Gian Chờ (☰ trang 21)	Cài đặt chương trình nấu mong muốn →  Hẹn giờ/Đồng hồ → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    → Nhấn một lần Cài đặt thời gian chờ
Đề cài đặt Hẹn giờ khởi động (☰ trang 21)	 Hẹn giờ/Đồng hồ → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    → Cài đặt chương trình nấu mong muốn → Nhấn một lần Cài đặt thời gian trễ Nhấn một lần

ĐỌC KỸ VÀ LƯU GIỮ ĐỂ SAU NÀY THAM KHẢO

Thận trọng khi sử dụng lò vi sóng để Làm nóng Đồ ăn

Kiểm tra Hồng hóc:

Chỉ được sử dụng lò vi sóng khi đã kiểm tra kỹ và đảm bảo tất cả các yêu cầu sau:

1. Vỉ lò không bị xây xát hoặc nứt gãy.
2. Cửa lò đóng kín và chắc chắn, đóng mở dễ dàng.
3. Bản lề cửa ở tình trạng tốt.
4. Tấm kim loại của phần vành cửa không bị cong hay biến dạng.
5. Vành cửa không bị lắp đầy đồ ăn và có dấu hiệu cháy.

Thận trọng:

Bức xạ từ lò vi sóng có thể tạo ra những tác hại nếu không thực hiện các biện pháp phòng ngừa sau:

1. Không bao giờ can thiệp hoặc làm hỏng các bộ phận liên khóa trên cửa lò.
2. Không bao giờ chọc đồ vật, đặc biệt là vật kim loại, qua vỉ lưới hoặc chọc vào giữa cửa lò và lò khi lò đang hoạt động.
3. Không đặt xoong, hộp kín hoặc các vật kim loại trong lò.
4. Không để các vật kim loại khác, như hộp đựng đồ ăn nhanh bằng thiếc chạm vào thành lò.
5. Thường xuyên làm sạch khoang lò, cửa và các vành cửa bằng nước và chất tẩy rửa nhẹ. Không được dùng bất kỳ vật cọ rửa thô ráp nào có thể làm xây xát hoặc mài mòn bề mặt quanh cửa.
6. Luôn sử dụng lò vi sóng với các khay và dụng cụ nấu ăn do nhà sản xuất khuyến cáo.
7. Không để lò hoạt động mà không có đồ chứa thực phẩm (ví dụ: đồ ăn hoặc nước) trong khoang lò, trừ khi nhà sản xuất cho phép.
8. Khi không sử dụng lò, đừng để bất cứ vật gì khác ngoài các phụ kiện của lò bên trong lò nếu như vô tình bật thiết bị.
9. Không đặt những hộp kín trong lò vi sóng. Bình sữa của trẻ em được đậy bằng nắp vận hoặc nút vú cao su được coi là hộp kín.
10. Thiết bị này không dùng cho những người (gồm cả trẻ em) bị suy giảm về thể chất, cảm giác, thiếu năng trí tuệ, hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết, trừ khi được người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.
11. Phải giám sát trẻ em đảm bảo rằng chúng không đùa nghịch với thiết bị này.
12. Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai khác ngoài người có thẩm quyền để thực hiện bất kì dịch vụ hoặc hoạt động sửa chữa nào liên quan tới việc tháo lớp vỏ dùng để chống cháy nổ đối với năng lượng vi sóng.
13. Bề mặt có thể hấp thụ nhiệt khi dùng.

Hướng dẫn Nối đất

Lò vi sóng này phải được nối đất. Trong trường hợp bị đoản mạch điện, nối đất làm giảm nguy cơ bị điện giật bằng cách cung cấp một dây thoát cho dòng điện. Lò vi sóng này được trang bị phích cắm nối đất. Phích cắm phải được cắm vào ổ đã lắp đặt chính xác và được tiếp đất.

CẢNH BÁO—Sử dụng phích cắm nối đất không đúng có thể gây ra điện giật.

Vận hành mô tơ quạt sau khi nấu

Sau khi sử dụng lò, quạt có thể quay để làm mát các bộ phận điện. Điều này là hoàn toàn bình thường, bạn có thể lấy đồ ăn trong lò ra trong khi quạt đang hoạt động.

Hướng dẫn Quan trọng

CẢNH BÁO—Để giảm nguy cơ bị bỏng, điện giật, hỏa hoạn, thương tích cho người hoặc dư thừa năng lượng vi sóng:

1. Đọc mọi hướng dẫn sử dụng trước khi dùng lò vi sóng.
2. Một số sản phẩm như trứng nguyên quả và các hộp đóng kín - (ví dụ: hũ mứt thủy tinh đậy nắp và bình sữa trẻ em có núm ti) có thể nổ và không nên hâm nóng bằng lò vi sóng.
3. Sử dụng lò vi sóng này chỉ với những cách sử dụng đã được chỉ định trong bản hướng dẫn này.
4. Cũng như bất cứ thiết bị nào khác, cần phải giám sát chặt chẽ khi cho trẻ em sử dụng.
5. Không vận hành lò vi sóng này, nếu nó không hoạt động chính xác, hoặc nếu nó đã bị hỏng hoặc rơi.
6. Không để hoặc sử dụng thiết bị này ngoài trời.
7. Không nhúng dây hoặc phích cắm vào nước.
8. Giữ dây tránh xa bề mặt nóng.
9. Không để dây vắt ngang mép bàn hoặc bệ bếp.
10. Để giảm nguy cơ cháy bên trong lò:
 - (a) Không nấu đồ ăn quá lâu. Chú ý cẩn thận đến lò vi sóng nếu đặt giấy, nhựa hoặc các vật liệu dễ cháy khác trong lò khi nấu.
 - (b) Khuyến cáo không nên dùng để làm nóng túi chườm trị liệu. Nếu làm nóng, không được bỏ mặc và hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất một cách cẩn thận.
 - (c) Bỏ dây buộc ra trước khi đặt túi vào trong lò.
 - (d) Nếu thực phẩm trong lò bốc cháy, giữ cửa lò đóng kín, tắt lò vi sóng bằng công tắc trên tường, hoặc tắt nguồn điện ở cầu chì hoặc bảng điều khiển ngắt điện.
 - (e) Không được để lò vi sóng ngoài tầm quan sát khi nấu ăn hoặc hâm nóng.
11. Không tháo nắp che phía ngoài ra khỏi lò.
12. Các thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
13. Nên thường xuyên lau lò và lau sạch bất kỳ thực phẩm nào dính trên lò.
14. Nếu không giữ lò sạch sẽ có thể làm xuống cấp bề mặt bên ngoài, gây ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến những trường hợp nguy hiểm.

15. Không sử dụng chất tẩy rửa dạng phun xịt để làm sạch.
16. Đèn trong lò phải được thay thế bởi một kỹ thuật viên bảo trì được nhà sản xuất đào tạo. Không được cố tháo vỏ bên ngoài ra khỏi lò.

Mạch điện:

Nên vận hành lò vi sóng trên một mạch điện tách biệt với các thiết bị khác. Điện áp sử dụng phải giống với điện áp đã được ghi rõ trên lò. Nếu không, cầu chì trên bảng điện có thể nổ, và/hoặc đồ ăn nấu chậm hơn. Không được đặt cầu chì có trị số cao hơn vào bảng điện.

Gợi ý hữu ích:

1. Nếu có khói trắng trong lần sử dụng đầu tiên các chức năng NƯỚNG và NẤU KẾT HỢP, thì đây không phải là dấu hiệu hỏng hóc.
2. Có 2 thanh nhiệt trên nóc lò. Sau khi sử dụng các chức năng NƯỚNG và NẤU KẾT HỢP, nóc lò sẽ rất nóng.
3. Các bộ phận tiếp cận được có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần giữ trẻ em nên tránh xa thiết bị.

4. Trước khi sử dụng các chức năng NƯỚNG và NẤU KẾT HỢP lần đầu tiên, hãy vận hành lò mà không có đồ ăn và khay thủy tinh ở chế độ Nướng 3 trong 5 phút. Làm vậy giúp đốt cháy hết dầu chống gỉ. Đây là lần duy nhất lò hoạt động mà không có gì bên trong.
Chú ý : Toàn bộ bề mặt bên trong lò sẽ nóng lên.
5. Các bề mặt lò bên ngoài, gồm các lỗ thông khí trên khoang lò và cửa lò sẽ nóng lên ở các chế độ nấu KẾT HỢP và NƯỚNG. Hãy cẩn thận và dùng găng tay dành riêng cho lò khi mở hoặc đóng cửa cũng như khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm và các phụ kiện.



THẬN TRỌNG! Bề mặt nóng

CẢNH BÁO

- (a) Nên lau vành cửa lò và các vùng quanh vành cửa bằng giẻ ẩm. Nên kiểm tra các hư hỏng ở vành cửa lò và các vùng quanh vành cửa của sản phẩm nếu các vùng này bị hỏng, không nên sử dụng sản phẩm cho đến khi đã được các kỹ thuật viên có trình độ của nhà sản xuất sửa chữa.
- (b) Nếu cửa lò hoặc vành cửa lò bị hỏng, chỉ vận hành lò khi đã được nhân viên có trình độ sửa chữa.
- (c) Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai khác ngoài người có thẩm quyền để thực hiện bất kì dịch vụ hoặc hoạt động sửa chữa nào liên quan tới việc tháo lớp vỏ dùng để chống cháy nổ đối với năng lượng vi sóng.
- (d) Nếu dây điện nguồn của thiết bị này hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý ủy quyền hoặc những người có khả năng tương đương để tránh nguy hiểm.
- (e) Trước khi sử dụng, người dùng nên kiểm tra xem bát hay đĩa đựng có phải là loại phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay không.
- (f) Không được chứa chất lỏng và các loại thực phẩm khác trong hộp kín khi hâm nóng bởi chúng có thể dễ dàng phát nổ.
- (g) Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần giám sát khi đã hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu được mối nguy hiểm của việc sử dụng không đúng cách.
- (h) Khi sản phẩm vận hành ở các chế độ NƯỚNG hoặc NẤU KẾT HỢP tỏa ra nguồn nhiệt, trẻ em chỉ nên sử dụng lò vi sóng dưới sự giám sát của người lớn.

Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung

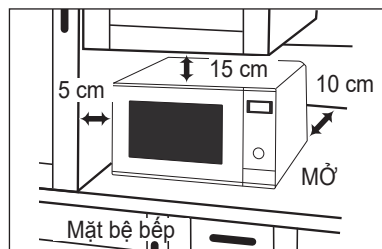
Sử dụng chung

- Để duy trì chất lượng tốt, không vận hành lò khi lò trống. Năng lượng vi sóng sẽ phản xạ liên tục qua lò nếu không có đồ ăn hoặc nước để hấp thụ năng lượng. Điều này có thể dẫn tới làm hư hại lò vi sóng bao gồm cả tạo việc hồ quang trong khoang lò.
- Nếu xuất hiện khói, hãy nhấn phím **Dừng/Cài đặt lại** và vặn để cửa đóng để dập tắt bất cứ ngọn lửa nào. Rút dây điện, hoặc ngắt nguồn điện ở cầu chì hoặc bảng điều khiển ngắt điện.
- Lò vi sóng là để làm nóng thức ăn và đồ uống. Sấy thức ăn hoặc sấy quần áo hoặc làm nóng hoặc làm ẩm gối đệm, dép lê, miếng bọt biển, vải ẩm và những đồ vật tương tự có thể dẫn tới nguy cơ bị thương, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.
- Không sử dụng các sản phẩm giấy tái chế vì chúng có thể chứa tạp chất gây ra tia lửa và/hoặc cháy khi sử dụng.
- Không sử dụng báo hoặc túi giấy để nấu ăn.
- Không đập hoặc đánh vào bảng điều khiển. Có thể gây hư hỏng bảng điều khiển.
- Có thể cần đến **TẮM ĐỆM NỒI** do hơi nóng từ thực phẩm truyền vào hộp đựng đồ nấu ăn và từ hộp đựng truyền xuống khay thủy tinh. Khay thủy tinh có thể rất nóng sau khi lấy hộp đựng đồ nấu ăn ra khỏi lò.
- Không để vật liệu dễ cháy bên cạnh, ở phía trên, hoặc bên trong lò. Đó có thể là nguy cơ gây hỏa hoạn.
- Không nấu thực phẩm trực tiếp bằng khay thủy tinh trừ trường hợp được nêu trong công thức nấu ăn. (Thực phẩm cần phải được đặt trong dụng cụ nấu ăn thích hợp.)
- KHÔNG** sử dụng lò vi sóng để làm nóng hoá chất hoặc các sản phẩm không phải thực phẩm khác. **KHÔNG** rửa lò vi sóng với bất cứ sản phẩm nào dán nhãn có chứa hoá chất ăn mòn. Việc làm nóng hoá chất ăn mòn trong lò vi sóng có thể gây rò rỉ bức xạ.
- Nếu khay thủy tinh nóng, phải làm nguội trước khi rửa hoặc cho vào nước.
- Khi sử dụng chế độ **KẾT HỢP**, không bao giờ đặt bất cứ hộp chứa nào bằng nhôm hoặc kim loại trực tiếp trên giá đỡ thép này. Luôn chèn một tấm kính hoặc đĩa thủy tinh chịu nhiệt giữa giá đỡ thép và hộp chứa nhôm đó. Điều này sẽ ngăn chặn các tia lửa điện có thể làm hỏng lò.
- Trong quá trình nấu, sẽ có một chút hơi nước tích tụ ở phía trong và/hoặc trên cửa lò. Điều này là bình thường và an toàn. Hơi nước sẽ biến mất sau khi lò nguội đi.
- Không dùng đồ chứa bằng kim loại để đựng thức ăn và đồ uống khi nấu bằng lò vi sóng.
- Không nên sử dụng vì lò chỉ nấu ăn ở chế độ **VI SÓNG**.
- Chỉ dùng loại bát hoặc đĩa phù hợp để dùng trong lò vi sóng.

Vị trí đặt lò vi sóng

Lò được sản xuất chỉ để sử dụng trên mặt bàn bếp. Lò không được thiết kế để tích hợp hoặc sử dụng bên trong tủ bếp.

- Phải đặt lò ở trên một bề mặt bằng phẳng và vững chắc, cao hơn 85 cm so với mặt sàn. Không đặt trong thùng. Để lò hoạt động tốt, cần có đủ lượng không khí lưu chuyển. Chừa lại một khoảng 15 cm phía trên lò, 10 cm phía sau và 5 cm về hai bên. Nếu một bên của lò đặt sát vào tường, bên còn lại hoặc phía trên phải không bị bít kín. Không được bỏ đi chân đỡ phía dưới.



- Không được chặn lỗ thông gió. Nếu lỗ thông gió bị chặn trong lúc vận hành, lò sẽ bị quá nhiệt. Nếu lò bị quá nhiệt, thiết bị nhiệt an toàn sẽ ngắt lò. Lò sẽ không vận hành cho đến khi nguội.
 - Không đặt lò gần bề mặt nóng và ẩm như bếp ga, bếp điện hoặc bồn rửa bát, v.v...
 - Không vận hành lò khi độ ẩm trong phòng quá cao.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và các ứng dụng tương tự như:
 - khu vực bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - nhà ở trang trại;
 - bởi khách hàng ở các khách sạn, nhà nghỉ và nơi cư trú khác;
 - những nơi bố trí chỗ ngủ và ăn sáng chung.
 - Khi lắp đặt lò này, sẽ dễ dàng cô lập thiết bị khỏi nguồn cấp điện bằng cách rút phích cắm điện hoặc dùng bộ ngắt mạch.
 - Lò được sản xuất chỉ để sử dụng tại gia đình.

Các phụ kiện

Lò vi sóng này được trang bị nhiều phụ kiện. Luôn làm theo hướng dẫn sử dụng đi kèm các phụ kiện.

Vòng xoay

- Không tháo vòng xoay khỏi đáy khoang.
- Vòng xoay và đáy khoang lò cần được vệ sinh thường xuyên để ngăn phát tiếng ồn và vụn thức ăn thừa tích tụ.
- Phải luôn sử dụng vòng xoay để nấu nướng cùng với đĩa thủy tinh.
- Nếu bạn vô tình tháo vòng xoay, hãy đặt nhẹ vòng xoay vào lỗ ở giữa lò và định vị nó trên trục chính bên dưới. Xử lý phẳng được áp dụng trên trục chính để giữ chặt vòng xoay trong quá trình vận hành.

Giá đỡ thép

1. Giá đỡ thép được sử dụng nhằm dễ dàng tạo màu nâu cho các món ăn nhỏ và giúp lưu thông nhiệt tốt hơn.
2. Giá đỡ kim loại CHỈ được sử dụng như hướng dẫn cho chế độ nấu NƯỚNG và KẾT HỢP. Tuyệt đối không sử dụng phụ kiện này chỉ ở chế độ VI SÓNG. Không sử dụng nếu vận hành lò với ít hơn 200 g (7 oz.) thực phẩm ở chương trình KẾT HỢP thủ công. KHÔNG SỬ DỤNG ĐÚNG CÁCH CÁC PHỤ KIỆN CÓ THỂ LÀM HƯ HỎNG LÒ.
3. Khi sử dụng chế độ KẾT HỢP, không bao giờ đặt bất cứ hộp chứa nào bằng nhôm hoặc kim loại trực tiếp trên giá đỡ thép này. Luôn chèn một tấm kính hoặc đĩa thủy tinh chịu nhiệt giữa giá đỡ thép và hộp chứa nhôm đó. Điều này sẽ ngăn chặn các tia lửa điện có thể làm hỏng lò.

Đĩa thủy tinh

1. Luôn vận hành lò với vòng xoay và đĩa thủy tinh được đặt đúng vị trí. Chúng là những phụ kiện chỉ được sử dụng để nấu VI SÓNG.
2. Chỉ sử dụng đĩa thủy tinh được thiết kế đặc biệt cho lò này. Không thay thế bằng bất cứ đĩa thủy tinh nào khác.
3. Nếu Đĩa Thủy Tinh còn nóng thì nên để nguội trước khi cọ rửa hoặc nhúng vào nước.
4. Đĩa thủy tinh có thể xoay theo cả hai hướng.
5. Nếu thức ăn hoặc dụng cụ nấu ăn trên đĩa thủy tinh chạm phải vách lò và dừng xoay đĩa, đĩa sẽ tự động xoay theo hướng ngược lại. Điều này là bình thường. Mở cửa lò, đặt lại vị trí thực phẩm và khởi động lại.
6. Dừng nấu thực phẩm trực tiếp trên đĩa thủy tinh. Luôn đặt thực phẩm trong đĩa an toàn với lò vi sóng.
7. Trong khi nấu ở chế độ VI SÓNG hoặc KẾT HỢP đĩa thủy tinh có thể rung nhẹ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.

Phím Danh mục Thực phẩm

1. Không sử dụng lò để đóng hộp hoặc làm nóng lọ đóng kín. Điều này sẽ tạo ra áp lực và làm nổ lọ. Ngoài ra, lò vi sóng không thể duy trì thực phẩm ở nhiệt độ đóng hộp thích hợp. Thực phẩm đóng hộp không đúng cách có thể hỏng và gây nguy hiểm khi sử dụng.
2. Không rán ngập dầu mỡ trong lò vi sóng.
3. Không nên hâm nóng trứng còn nguyên vỏ và trứng đã luộc còn nguyên quả trong lò vi sóng vì có thể gây nổ, ngay cả khi lò đã ngừng làm nóng.
4. Khoai tây, táo, lòng đỏ trứng, bí nguyên quả và xúc xích là những ví dụ về thực phẩm có bề mặt kín. Phải chọc lỗ các loại đồ ăn này trước khi nấu, để tránh gây nổ.

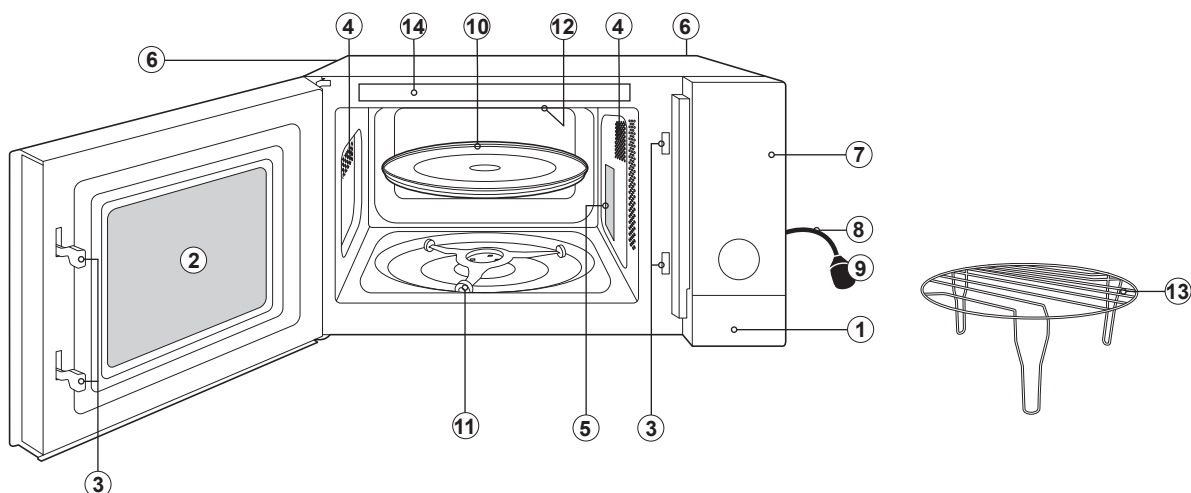
5. Khi làm nóng chất lỏng, ví dụ như súp, nước sốt và đồ uống trong lò vi sóng, có thể xảy ra hiện tượng quá nhiệt độ sôi mà không có dấu hiệu sôi bong bóng. Điều này có thể dẫn đến chất lỏng nóng sôi bất ngờ. Để tránh điều này cần làm theo các bước sau:
 - (a) Tránh sử dụng hộp đựng có mặt bên thẳng với cổ hẹp.
 - (b) Không nấu quá nhiệt.
 - (c) Khuấy chất lỏng trước khi đặt vào hộp đựng trong lò và khuấy giữa chừng trong thời gian nấu.
 - (d) Sau khi làm nóng, giữ trong lò trong một khoảng thời gian ngắn, khuấy lại lần nữa trước khi lấy cẩn thận ra khỏi hộp đựng.
 - (e) Làm nóng các loại đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn đến phun trào chậm, vì vậy nên cẩn thận khi cầm hộp đựng.
6. **KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT KẾ THÔNG THƯỜNG TRONG LÒ VI SÓNG. Dùng NHIỆT KẾ VI SÓNG để kiểm tra nhiệt độ của thịt nướng và thịt gia cầm.** Hoặc sử dụng nhiệt kế thông thường khi đồ ăn đã được lấy ra khỏi lò. Nếu chưa nấu chín, đưa thịt hoặc gia cầm trở lại lò và nấu thêm vài phút nữa ở mức công suất được khuyến dùng. Đảm bảo rằng thịt và gia cầm được nấu chín là rất quan trọng.
7. **THỜI GIAN NẤU đưa ra ở trong Hướng Dẫn Sử Dụng là XẤP XỈ.** Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu ăn là hàm lượng độ ẩm, nhiệt độ bắt đầu, độ cao, dung tích, kích cỡ, hình dạng của đồ ăn và thiết bị sử dụng. Khi bạn đã quen với lò, bạn có thể điều chỉnh những yếu tố này.
8. **Đồ ăn NẤU CHƯA CHÍN TỐT HƠN NẤU QUÁ CHÍN.** Nếu đồ ăn nấu chưa chín, có thể để lại vào lò để nấu thêm. Nếu đồ ăn bị nấu quá chín, không thể làm gì khác. Luôn luôn bắt đầu với thời gian nấu tối thiểu được khuyến dùng.
9. Cần chú ý đặc biệt khi nổ bỏng ngô trong lò vi sóng. Nổ bỏng trong thời gian tối thiểu được nhà sản xuất khuyến dùng. Sử dụng hướng dẫn thích hợp với công suất lò vi sóng. **KHÔNG BAO GIỜ** sao nhãng lò khi nổ bỏng ngô.
10. Khi làm nóng đồ ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy kiểm tra lò thường xuyên vì có khả năng cháy.
11. Phải khuấy hoặc lắc bình sữa và lọ đồ ăn của trẻ em và phải kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng, để tránh bị bỏng.

Quan trọng

Nếu vượt quá thời gian nấu được khuyến cáo thực phẩm sẽ bị hỏng và ở một số tình huống quá lâu có thể bắt lửa và làm hỏng bên trong lò.

Sơ đồ chi tiết

Tiếng Việt



① Nút mở cửa lò

Đẩy để mở cửa. Mở cửa trong lúc đang nấu sẽ dừng lại quá trình nấu mà không hủy bỏ chương trình. Lò sẽ tiếp tục nấu sau khi đóng cửa lại và nhấn phím **Khởi động/Cài đặt**. Sẽ khá an toàn khi mở cửa bất cứ lúc nào trong một chương trình nấu và sẽ không có nguy cơ tiếp xúc với vi sóng.

② Cửa sổ

③ Hệ thống khóa an toàn cửa lò

④ Lỗ thông hơi

⑤ Ống dẫn nạp vi sóng (Không được tháo)

⑥ Lỗ thông khí bên ngoài lò

⑦ Bảng Điều Khiển

⑧ Dây điện nguồn

⑨ Phích cắm

⑩ Đĩa thủy tinh

⑪ Vòng xoay

⑫ Bộ phận nướng

⑬ Giá đỡ thép

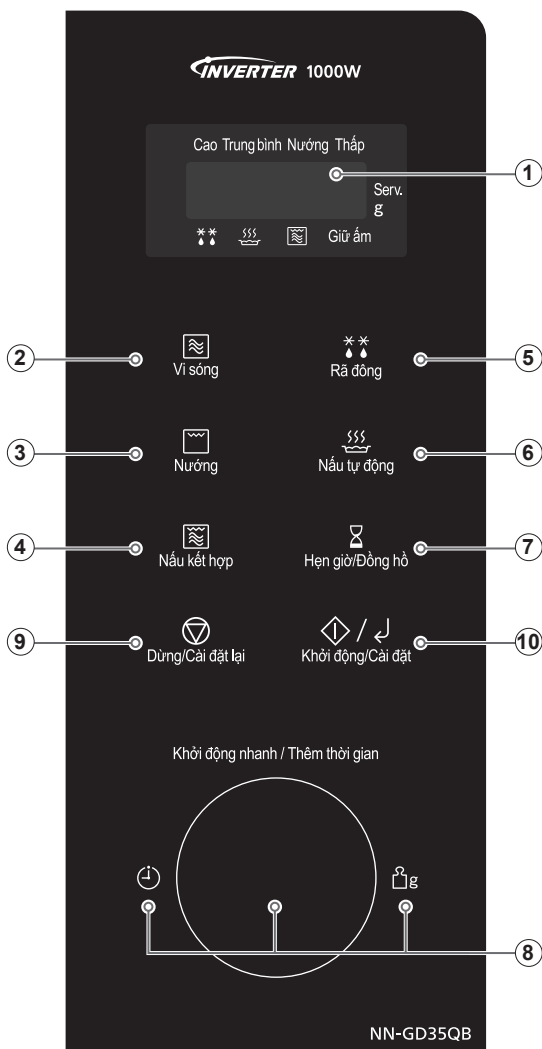
⑭ Nhấn menu

Các nhãn nhận diện và cảnh báo được dán trên lò vi sóng.

■ Lưu ý

1. Hình minh họa trên chỉ mang tính chất tham khảo.
2. Lò vi sóng này chỉ kèm theo phụ kiện đĩa thủy tinh và vỉ lò. Toàn bộ các dụng cụ nấu bếp khác nêu trong hướng dẫn này phải mua riêng.

Bảng Điều Khiển



1. Màn hình Hiển Thị
2. Phím Vi sóng (trang 13)
3. Phím Nướng (trang 15)
4. Phím Nấu kết hợp (trang 16)
5. Phím Rã đông (trang 14)
6. Phím Nấu tự động (trang 18)
7. Phím Hẹn giờ/Đồng hồ (trang 12, 21)

8. Nút xoay

Nhập thời gian hoặc trọng lượng thực phẩm bằng cách xoay nút. Dùng nút xoay để thực hiện chức năng **THÊM THỜI GIAN** và **KHOẢNG ĐỘNG NHANH**. (trang 13, 17)

9. Phím Dừng/Cài đặt lại:

Trước khi nấu: Nhấn một lần để tắt toàn bộ chỉ dẫn.

Trong khi nấu: Nhấn lần thứ nhất sẽ tạm thời dừng quá trình nấu. Chạm nhẹ lần nữa là hủy toàn bộ hướng dẫn và dấu chấm hoặc giờ trong ngày xuất hiện trên màn hình hiển thị.

10. Phím Khởi động/Cài đặt

Sau khi cài đặt chương trình nấu, nhấn một lần để lò bắt đầu hoạt động. Nếu cửa mở hoặc nhấn một lần phím **Dừng/Cài đặt lại** trong khi vận hành lò, phải nhấn lại phím **Khởi động/Cài đặt** để khởi động lại lò.

Nhấn để xác nhận cài đặt sau khi bạn chọn mức VI SÓNG, mức NƯỚNG, mức NẤU KẾT HỢP, hoặc trọng lượng của chương trình RÃ ĐÔNG hoặc số hiệu chương trình NẤU TỰ ĐỘNG.

■ Lưu ý

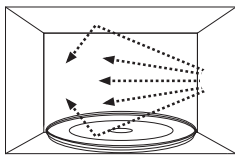
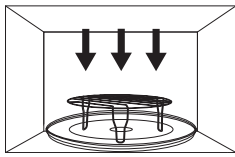
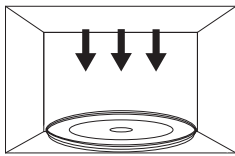
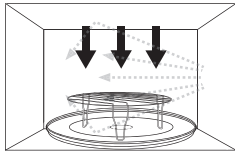
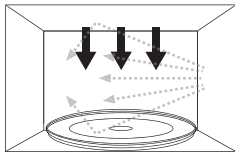
1. Nếu cài đặt vận hành và không nhấn phím **Khởi động/Cài đặt**, sau 6 phút, lò sẽ tự động hủy bỏ vận hành. Đồng hồ hoặc dấu chấm sẽ lại hiển thị trên màn hình.
2. Đặt lò ở vị trí sao cho màn hình hiển thị không cao hơn tầm mắt để giúp khả năng quan sát được tối ưu.

■ Tiếng Bíp

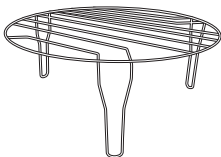
Khi nhấn phím chính xác sẽ nghe thấy một tiếng bíp. Nếu nhấn phím và không nghe thấy tiếng bíp, thiết bị đã hoặc không chấp nhận lệnh đó. Lò sẽ kêu bíp hai lần giữa các giai đoạn lập trình. Vào cuối bất cứ chương trình nào đã hoàn thành, lò sẽ kêu bíp 5 lần.

Chế độ nấu

Hình minh họa bên dưới là ví dụ về phụ kiện. Phụ kiện sử dụng cho các chế độ nấu là khác nhau tùy theo thực đơn/ món ăn.

Chế độ nấu	Sử dụng	Phụ kiện sử dụng	Hộp đựng
VI SÓNG 	- Rã đông. - Hâm nóng. - Nóng chảy: Bơ, sô-cô-la, phô mai. - Nấu cá, rau, trái cây, trứng. - Chuẩn bị: nước hoa quả ngâm, mứt, nước sốt, sữa trứng, bánh nướng, caramen, thịt lợn, cá. - Nướng bánh không bị màu nâu.	—	Dụng cụ dùng cho lò vi sóng (ví dụ: bát thủy tinh chịu nhiệt, đĩa hoặc tô) trực tiếp lên khay thủy tinh. Không dùng kim loại.
NƯỚNG 	- Nướng lát thịt hoặc cá. - Nướng cháy cạnh.	Giá đỡ thép	—
hoặc 	Tạo màu nâu cho các món nướng giòn vỏ hoặc bánh kem trứng.	—	Kim loại hoặc vật liệu chịu nhiệt đặt trực tiếp lên khay thủy tinh.
KẾT HỢP 	Quay bít tết và miếng gà.	Giá đỡ thép	Không dùng kim loại.
hoặc 	- Nấu món lasagne, thịt, khoai tây hoặc món gratin rau củ. - Nướng bánh và bánh pudding có màu nâu.	—	Dụng cụ dùng cho lò vi sóng hoặc vật liệu chịu nhiệt đặt trực tiếp lên khay thủy tinh. Không dùng kim loại.

Bảng dụng cụ nấu ăn

	VI SÓNG	NƯỚNG	KẾT HỢP
Giá đỡ thép (phụ kiện lò) 	không	có	có
Giấy nhôm	không	có	không
Đĩa sứ	có	có	có
Đĩa nướng	có	không	không
Túi giấy	không	không	không
Dụng cụ bằng đất nung an toàn với lò vi sóng	có	có	có
không an toàn với lò vi sóng	không	không	không
Đồ chứa làm bằng bìa cứng dùng một lần	có*	có*	có*
Đồ thủy tinh đồ sứ và thủy tinh dùng trong lò vi sóng	có	có	có
không chịu nhiệt	không	không	không
Dụng cụ nấu ăn bằng kim loại	không	có	không
Dây buộc bằng kim loại	không	có	không
Túi đựng thức ăn trong lò	có	có*	có
Khăn giấy và giấy ăn	có	không	không
Vỉ rửa đông bằng nhựa	có	không	không
Bát nhựa an toàn với lò vi sóng	có	không	không
không an toàn với lò vi sóng	không	không	không
Giấy bọc bằng nhựa an toàn với lò vi sóng	có	không	không
Vật dụng bằng rơm, mây, gỗ	có	không	không
Nhiệt kế an toàn với lò vi sóng	có	không	không
thông thường	không	có	không
Giấy nến	có	có	có
Khuôn nướng bánh silicon	có*	có*	có*

* Kiểm tra khuyến cáo của nhà sản xuất, phải có khả năng chịu nhiệt hoặc theo hướng dẫn trong công thức nấu ăn.

Cài đặt thời gian

Khi lần đầu tiên cắm điện vào lò, “88•88” sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Hẹn giờ/Đồng hồ



Khởi động/Cài đặt



Bấm Hẹn giờ/Đồng hồ hai lần.

Giờ bắt đầu nhấp nháy.

Vặn núm xoay để đặt số giờ.

Bấm Khởi động/Cài đặt.

Số phút bắt đầu nhấp nháy.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Khởi động/Cài đặt

Vặn núm xoay để đặt số phút.

Bấm Khởi động/Cài đặt.

Giờ của ngày lúc này sẽ bị khóa lại vào màn hình.

■ Lưu ý

1. Để đặt lại đồng hồ, hãy lặp lại toàn bộ bước như trên.
2. Đồng hồ sẽ hiển thị thời gian trong ngày miễn là lò được cắm điện nguồn.
3. Đồng hồ hiển thị ở chế độ 12 giờ.

Cài Đặt Khóa An Toàn Trẻ Em

Tính năng này ngăn không cho trẻ nhỏ vận hành lò; tuy nhiên, vẫn có thể để cửa lò mở.

Có thể cài đặt chức năng này khi dấu chấm hoặc thời gian trong ngày đang hiển thị.

Để cài đặt:



Khởi động/Cài đặt

Bấm Khởi động/Cài đặt ba lần.

Dấu chấm hoặc thời gian trong ngày sẽ biến mất. Thời gian thực tế sẽ không mất đi. Dòng chữ “Child (Trẻ)” sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Để hủy:



Dừng/Cài đặt lại

Bấm Dừng/Cài đặt lại ba lần.

Dấu chấm hoặc giờ trong ngày sẽ xuất hiện lại trên màn hình hiển thị.

Để cài đặt hoặc hủy bỏ khóa an toàn trẻ em, phải bấm phím **Khởi động/Cài đặt** hoặc phím **Dừng/Cài đặt lại** 3 lần trong vòng 10 giây.

Cài đặt chế độ vi sóng

Đĩa thủy tinh phải luôn đặt ở vị trí khi sử dụng lò.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Bấm Vi sóng.

Xoay nút xoay để chọn mức công suất mong muốn.
(Bạn cũng có thể bấm Vi sóng nhiều lần để chọn mức công suất.)

Bấm Khởi động/Cài đặt để xác nhận cài đặt.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Quay số để đặt thời gian nấu.

Bấm Khởi động/Cài đặt.
Thời gian trên màn hình sẽ đếm ngược.

Mức Công Suất	Thời gian tối đa	Ví dụ về cách sử dụng
Cao (1000 W)	30 phút	Đun nước. Nấu các loại củ quả tươi, rau, gạo, mì ống, mì sợi, trái cây đã bảo quản và kẹo. Đun nóng sữa.
Trung bình-Cao (800 W)	95 phút	Nấu các loại cá và hải sản, thịt gia súc, gia cầm và trứng.
Trung bình (600 W)		Nấu các loại bánh, hầm đồ ăn.
Trung bình-Thấp (440 W)		Nấu thịt dai, hầm canh.
Thấp (300 W)		Đun sôi, hầm. Làm tan chảy bơ và sô-cô-la. Làm mềm bơ.
Rã đông (160 W)		Rã đông thịt gia súc, gia cầm hoặc hải sản.
Làm ấm (100 W)		Giữ ấm thức ăn và làm mềm kem.

■ Lưu ý

1. Sau khi vận hành kết thúc, trên màn hình sẽ xuất hiện “Add (Thêm)” trong khoảng 1 phút. Trong khi hiển thị, bạn có thể sử dụng chức năng THÊM THỜI GIAN, tham khảo trang 17. Để hủy chức năng THÊM THỜI GIAN, hãy nhấn phím bất kỳ khi màn hình xuất hiện “Add (Thêm)”.
2. Đối với chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN hãy tham khảo 22.
3. Nếu cần, có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu. Vận nút xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng mỗi lần 10 giây, tối đa 10 phút.
4. Không dùng hộp kim loại cho chế độ VI SÓNG.
5. Có thể lập trình thời gian chờ sau khi cài đặt thời gian và công suất vi sóng. Tham khảo cách sử dụng chức năng hẹn giờ trang 21.
6. Khi lò vi sóng hoạt động ở công suất VI SÓNG cao (1000 W) trong thời gian dài, lò vi sóng sẽ tự động điều chỉnh công suất để bảo vệ các bộ phận của lò vi sóng.

Chức năng Khởi động nhanh

Chức năng này cho phép bạn khởi động nhanh chương trình VI SÓNG công suất cao (1000 W).

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Quay số để đặt thời gian nấu.

Mức công suất VI SÓNG được tự động cài đặt ở mức Cao (1000 W).

Bấm Khởi động/Cài đặt.

Chương trình công suất VI SÓNG Cao (1000 W) sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ đếm ngược.

■ Lưu ý

1. Thời gian nấu tối đa cho chức năng KHỞI ĐỘNG NHANH là 30 phút.
2. Bạn có thể sử dụng chức năng KHỞI ĐỘNG NHANH để cài đặt giai đoạn đầu tiên của quá trình NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN. Cài đặt giai đoạn thứ hai hoặc thứ ba sau khi xoay nút. Xem trang 22 để biết cách NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN.

Cài đặt Tự động rã đông

Tính năng này giúp rã đông thịt lợn, thịt gia cầm và hải sản tự động bằng cách cài đặt trọng lượng thực phẩm. Phần ăn/trọng lượng là 0,1 kg tới 2,0 kg.

Tiếng Việt

Phím Danh mục Thực phẩm	Trọng Lượng Tối Đa
Thịt băm nhỏ, miếng gà, sườn	2 kg
Thịt bò quay, thịt cừu, gà nguyên con	2 kg
Cá nguyên con, sò, tôm, thân cá	1 kg



Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Bấm Rã đông.

Chọn trọng lượng thực phẩm bằng cách xoay núm xoay.

Bấm Khởi động/Cài đặt.

Thời gian rã đông sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

- Bạn cũng có thể bấm Rã đông nhiều lần để chọn trọng lượng thức ăn.

Mẹo sử dụng chức năng RÃ ĐÔNG

Khi rã đông thịt có xương, hãy trừ trọng lượng của xương khỏi tổng trọng lượng.

Đối với 2 kg thịt có xương, hãy trừ đi 0,5 kg. Đối với thịt có xương có trọng lượng dưới 2 kg, hãy trừ 0,25 kg.

Hai tiếng bip

Lật thịt, gà, cá và sò. Tách riêng thịt đã được hầm, gà miếng và cuộn thịt.

Nguyên tắc rã đông

Đề rã đông đều, lật chuyển vị trí của thực phẩm trong hộp đựng khi đang rã đông.



Bỏ bao bì của thịt sống và đặt thịt lên đĩa.



Bỏ bao bì của miếng phi lê cá và đặt lên đĩa.

Cài đặt chức năng Nướng

Có ba mức công suất để NƯỚNG. Nhiệt sẽ phát ra từ hai bộ gia nhiệt trong khi nướng. Chức năng NƯỚNG rất phù hợp cho việc nướng thịt lát mỏng, hải sản cũng như bánh mì và bột thô.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Bấm Nướng.

Mức độ NƯỚNG (3, 2 hoặc 1) sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Xoay nút xoay để chọn mức công suất mong muốn.

(Bạn cũng có thể bấm Nướng nhiều lần để chọn mức công suất.)

Bấm Khởi động/Cài đặt để xác nhận cài đặt.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Quay số để đặt thời gian nấu.

Bấm Khởi động/Cài đặt.

Thời gian trên màn hình sẽ đếm ngược.

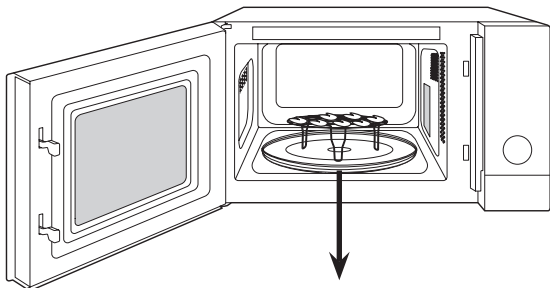
Mức Công Suất	Thời gian tối đa	Ví dụ về cách Sử dụng
Nướng 3 (Cao)	1000 W	Thịt gia súc, gia cầm (miếng), bánh mì nướng Hải sản, bánh mỳ nướng tỏi Thịt thái lát, hải sản thái mỏng, bánh mì hâm nóng
Nướng 2 (Trung bình)	850 W	
Nướng 1 (Thấp)	700 W	

Nguyên tắc

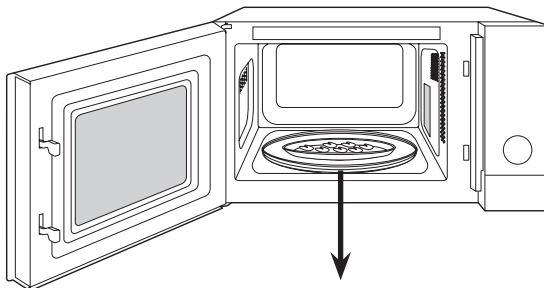
1. Sau khi vận hành kết thúc, trên màn hình sẽ xuất hiện "Add (Thêm)" trong khoảng 1 phút. Trong khi hiển thị, bạn có thể sử dụng chức năng THÊM THỜI GIAN, tham khảo trang 17. Để hủy chức năng THÊM THỜI GIAN, hãy nhấn phím bất kỳ khi màn hình xuất hiện "Add (Thêm)".
2. Dùng vỉ lò kèm theo.
3. Không làm nóng chức năng NƯỚNG trước.
4. Chức năng NƯỚNG sẽ chỉ hoạt động khi cửa lò đã đóng. Không thể sử dụng chức năng NƯỚNG khi cửa đang mở.
5. Thiết bị sẽ không sử dụng công suất VI SÓNG nào ở chế độ nấu NƯỚNG.
6. Hầu hết các loại thực phẩm đòi hỏi phải đảo nửa chừng trong khi nấu. Khi đảo thực phẩm, hãy mở cửa lò và CẨN THẬN lấy giá đỡ thép ra bằng gang tay dùng cho lò.
7. Sau khi đảo, hãy đưa thực phẩm trở về trong lò và đóng cửa lại, rồi sau đó nhấn Khởi động/Cài đặt. Màn hình của lò sẽ tiếp tục đếm ngược thời gian NƯỚNG còn lại.
8. Bộ phận nướng sẽ phát sáng và tắt trong khi nấu - điều này là bình thường.
9. KHÔNG chạm vào thiết bị gia nhiệt trên đỉnh của khoang bên khi khoang đang nóng. Thiết bị gia nhiệt có thể vẫn còn nóng.
10. Sau khi sử dụng chế độ NƯỚNG, máy có thể không hoạt động trong một thời gian để tránh bị quá nóng.
11. Nếu cần, có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu. Vận nút xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng mỗi lần 10 giây, tối đa 10 phút.

Phụ kiện sử dụng

Khi NƯỚNG, có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên giá đỡ thép và đặt một đĩa chịu nhiệt bên dưới. Hoặc có thể đặt thực phẩm trực tiếp vào hộp kim loại hoặc hộp chịu nhiệt, sau đó đặt lên đĩa thủy tinh.



vỉ lò có đĩa chịu nhiệt bên dưới



hộp đựng bằng kim loại hoặc hộp chịu nhiệt

Cài đặt chức năng Nấu kết hợp

Có ba mức công suất cho tính năng này. Kết hợp hiệu quả chế độ VI SÓNG và NƯỞNG là cách tốt nhất để quay thức ăn. Phù hợp để quay gia cầm, thịt và hải sản. Chức năng này có thể đảm bảo thức ăn khi nấu vẫn giữ được độ giòn của một số loại thực phẩm. Vui lòng mở cửa lò và lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian rồi nấu tiếp.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Bấm Nấu kết hợp.

Mức độ NẤU KẾT HỢP (3, 2 hoặc 1) sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Xoay núm để chọn mức NẤU KẾT HỢP mong muốn.

(Bạn cũng có thể bấm Nấu kết hợp nhiều lần để chọn mức NẤU KẾT HỢP.)

Bấm Khởi động/Cài đặt để xác nhận cài đặt.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Quay số để đặt thời gian nấu.

Bấm Khởi động/Cài đặt.

Thời gian trên màn hình sẽ đếm ngược.

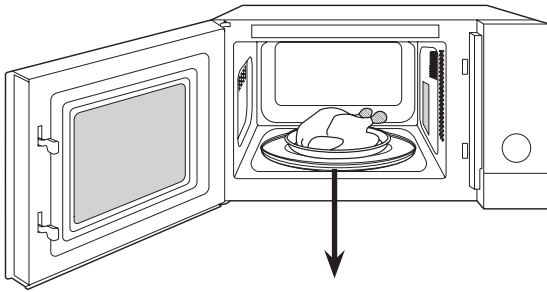
Mức độ	VI SÓNG	NƯỞNG	Thời gian tối đa	Ví dụ về cách Sử dụng
Kết hợp 3	Trung bình-Thấp (440 W)	Cao (1000 W)	95 phút	Khoai tây nướng, gà nguyên con
Kết hợp 2	Thấp (300 W)	Cao (1000 W)		Thịt bò, thịt cừu
Kết hợp 1	Thấp (300 W)	Trung bình (850 W)		Hải sản, bánh pudding

Nguyên tắc

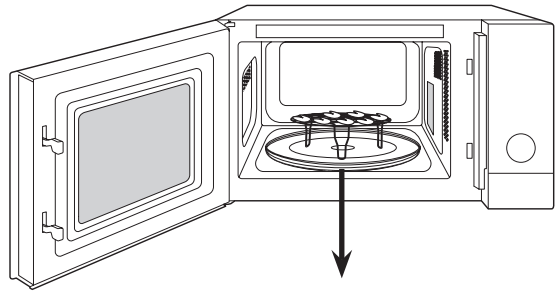
1. Sau khi vận hành kết thúc, trên màn hình sẽ xuất hiện "Add (Thêm)" trong khoảng 1 phút. Trong khi hiển thị, bạn có thể sử dụng chức năng THÊM THỜI GIAN, tham khảo trang 17. Để hủy chức năng THÊM THỜI GIAN, hãy nhấn phím bất kỳ khi màn hình xuất hiện "Add (Thêm)".
2. Giá đỡ thép được thiết kế để sử dụng cho chế độ KẾT HỢP và NƯỞNG. Tuyệt đối không cố gắng sử dụng bất cứ phụ kiện kim loại nào khác, trừ loại đi kèm với lò. Đặt một đĩa chịu nhiệt dùng cho lò vi sóng bên dưới để thu gom mọi dầu mỡ hoặc nhỏ giọt chảy xuống.
3. Chỉ sử dụng giá đỡ như mô tả.
4. KHÔNG sử dụng chế độ NẤU KẾT HỢP nếu vận hành lò với ít hơn 200 g thực phẩm. Đối với số lượng nhỏ, đừng nấu bằng chế độ KẾT HỢP, nhưng hãy nấu bằng chế độ NƯỞNG hoặc VI SÓNG để có kết quả tốt nhất.
5. Tuyệt đối không che phủ các loại thực phẩm khi nấu ở chế độ KẾT HỢP.
6. KHÔNG gia nhiệt trước cho lò ở chế độ KẾT HỢP.
7. Có thể vô tình xảy ra hiện tượng phóng hồ quang điện nếu sử dụng trọng lượng thực phẩm không chính xác, giá đỡ thép đã bị hư hỏng, hoặc dùng dụng cụ chứa bằng kim loại. Phóng hồ quang sẽ nhấp nháy tia sáng xanh dương thấy được trong lò vi sóng. Nếu điều này xảy ra, hãy dừng vận hành lò ngay lập tức.
8. Một số loại thực phẩm cần được nấu ở chế độ KẾT HỢP mà không dùng giá đỡ ví dụ như thịt nướng, các món gratin tạo lớp da nóng giòn, bánh nướng và bánh pudding. Thực phẩm phải được đặt trong đĩa phi kim loại chịu nhiệt và đặt trực tiếp lên đĩa thủy tinh.
9. KHÔNG dùng các dụng cụ chứa chịu vi sóng bằng nhựa với các chương trình KẾT HỢP (trừ phi thích hợp cho việc nấu KẾT HỢP). Đĩa phải có khả năng chịu được sức nóng của bộ phận nướng trên đỉnh lò - kính chịu nhiệt hoặc gốm là các vật liệu lý tưởng.
10. KHÔNG dùng các đĩa bằng kim loại hoặc hộp thiếc, bởi vi sóng sẽ không xuyên qua thực phẩm đồng đều.
11. Nếu cần, có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu. Vận núm xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng mỗi lần 10 giây, tối đa 10 phút.

Phụ kiện sử dụng

Khi nấu, cho thức ăn lên đĩa chịu nhiệt có thể dùng trong lò vi sóng rồi đặt đĩa trực tiếp lên đáy lò. Hoặc có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên vỉ lò với đĩa chịu nhiệt dùng trong lò vi sóng ở phía dưới.



đĩa chịu nhiệt và đĩa dùng
cho lò vi sóng



vỉ lò có đĩa chịu nhiệt và dùng cho lò vi
sóng bên dưới

Nấu bằng chức năng Thêm thời gian

Tính năng này cho phép thêm thời gian nấu khi kết thúc lần nấu trước đó.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Khởi động/Cài đặt

Sau khi nấu, vặn núm xoay để chọn chức năng **THÊM THỜI GIAN**.

Thời gian nấu tối đa:

VI SÓNG: mức Cao (1000 W) tối đa 30 phút;
mức công suất khác tối đa 95 phút; NƯỚNG,
NẤU KẾT HỢP: 95 phút.

Bấm Khởi động/Cài đặt.

Thời gian sẽ được thêm vào.

Thời gian trên màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

■ Lưu ý

1. Chức năng này chỉ khả dụng với chế độ VI SÓNG, NƯỚNG và NẤU KẾT HỢP và không khả dụng đối với các chương trình RẼ ĐÔNG và NẤU TỰ ĐỘNG.
2. Sau khi vận hành kết thúc, trên màn hình sẽ xuất hiện "Add (Thêm)" trong khoảng 1 phút. Trong khi hiển thị, bạn có thể sử dụng lại chức năng **THÊM THỜI GIAN**.
3. Chức năng **THÊM THỜI GIAN** sẽ bị hủy nếu không thực hiện bất cứ thao tác nào trong 1 phút sau khi nấu, hoặc nếu nhấn bất kỳ phím nào khi "Add (Thêm)" đang hiển thị.
4. Chức năng **THÊM THỜI GIAN** có thể sử dụng sau khi **NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN**.
Mức công suất giống với giai đoạn cuối cùng. Chức năng này sẽ không hoạt động nếu giai đoạn cuối đang là thời gian chờ.

Cài đặt Nấu tự động

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Bấm Nấu tự động.
Số hiệu chương trình NẤU TỰ ĐỘNG sẽ xuất hiện trên màn hình thị.

Chọn Chương trình NẤU TỰ ĐỘNG mong muốn bằng cách xoay núm.
(Bạn cũng có thể bấm Nấu tự động nhiều lần để chọn Chương trình NẤU TỰ ĐỘNG.)

Bấm Khởi động/Cài đặt để xác nhận cài đặt.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Chọn trọng lượng thực phẩm bằng cách xoay núm xoay.
(xem bảng bên dưới)

Bấm Khởi động/Cài đặt.
Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng				Hộp hoặc phụ kiện khuyến nghị
1	Hâm nóng thức ăn	200 g	400 g	600 g	800 g	nồi hâm có nắp
2	Hâm nóng pizza	200 g	300 g	400 g	-	vi lò
3	Hâm nóng súp	1 cốc	2 cốc	3 cốc	4 cốc	cốc an toàn với lò vi sóng
4	Hâm nóng thực phẩm đông lạnh/Dim sum	50 g	100 g	150 g	200 g	đĩa an toàn cho lò vi sóng có nắp đậy hoặc tấm bọc nylon
5	Cháo	50 g	100 g	150 g	-	nồi hâm có nắp
6	Mỳ ăn liền	1 người ăn	2 người ăn	-	-	nồi hâm có nắp
7	Rau	100 g	200 g	300 g	400 g	nồi hâm có nắp
8	Soup	4-6 người ăn	1-3 người ăn	-	-	nồi hâm có nắp
9	Cơm trộn	100 g	200 g	300 g	-	nồi hâm có nắp
10	Cá hấp	100 g	200 g	300 g	400 g	đĩa an toàn với lò vi sóng và có bọc giấy nylon
11	Gà hấp	200 g	400 g	600 g	800 g	
12	Gà quay (Cả con)	600 g	900 g	1200 g	-	đĩa an toàn với lò vi sóng
13	Thịt bò/Thịt cừu quay	200 g	400 g	600 g	-	vi lò đặt trên đĩa
14	Sườn BBQ	200 g	400 g	600 g	-	vi lò đặt trên đĩa
15	Hâm nóng cơm chiên	50 g	150 g	350 g	-	vi lò đặt trên đĩa
16	Khử mùi	-				-

■ Lưu ý

- Khi chọn chương trình NẤU TỰ ĐỘNG, các đèn báo chức năng NẤU TỰ ĐỘNG sẽ sáng và số thực đơn sẽ xuất hiện trên màn hình.
- Chỉ nấu thực phẩm trong phạm vi trọng lượng quy định.
- Luôn cân thực phẩm chứ không phải dựa trên các thông tin trên bao bì.
- Nhờ có thời gian chờ sau khi vận hành chương trình Thực đơn tự động, hầu hết thức ăn đều được truyền nhiệt vào giữa.

1. Hâm nóng thức ăn

Cài đặt trọng lượng thực phẩm để lò tự động hâm nóng thực phẩm đã nấu. Không cần chọn mức công suất hoặc thời gian hâm nóng. Nên để thực phẩm ở nhiệt độ tủ lạnh (5-7 °C). Dùng nồi hâm có kích thước phù hợp và an toàn cho lò vi sóng, thêm 3-5 thìa cà phê nước nếu muốn, và đậy nắp lại. Khuấy khi nghe thấy tiếng bip.

2. Hâm nóng pizza

Phù hợp để hâm nóng pizza ở nhiệt độ tủ lạnh (5-7 °C). Đặt pizza lên vỉ lò trên khay thủy tinh. Nấu không cần đậy nắp.

3. Hâm nóng súp

Phù hợp để hâm nóng súp ở nhiệt độ tủ lạnh (5-7 °C). Sử dụng cốc an toàn với lò vi sóng. Nấu không cần đậy nắp. Đảo trước khi ăn.

Lưu ý: 1 cốc = 180 ml

4. Hâm nóng thực phẩm đông lạnh/Dim sum

Phù hợp để hâm nóng thực phẩm đông lạnh/Dim Sum như bánh bao hấp, xiu mại, v.v. Đặt thực phẩm đông lạnh lên đĩa an toàn với lò vi sóng, rắc một chút nước. Đậy nắp hoặc bọc giấy nilon.

5. Cháo

Phù hợp để nấu cháo/ cháo yến mạch. Cho gạo/yến mạch vào nồi có kích thước phù hợp dùng cho lò vi sóng. Thêm nước vào như gợi ý bên dưới. Chờ tối thiểu ½ thể tích nồi để tránh trào nước khi sôi. Đậy nắp vào. Khuấy khi nghe thấy tiếng bip đầu tiên, và đậy một phần nắp vào, sau đó tiếp tục nấu, khuấy khi nghe thấy tiếng bip tiếp theo. Để nắp đậy 5-10 phút sau khi nấu.

Cơm/Cháo	Nước Khuyến Nghị	Lượng cơm casserole khuyến nghị
50 g	250 ml	1,5 Lít
100 g	650 ml	2 Lít
150 g	850 ml	3 Lít

6. Mì ăn liền

Phù hợp để nấu mì ăn liền. Cho mì ăn liền vào nồi có kích thước phù hợp và an toàn cho lò vi sóng. Cho thêm nước sôi vào như gợi ý bên dưới. Để tối thiểu ½ thể tích nồi để tránh trào nước khi sôi. Đậy nắp vào. Khuấy khi nghe thấy tiếng bip. Để 1-2 phút sau khi nấu.

Số người ăn	Nước nóng khuyến nghị
1 người ăn	450 ml
2 người ăn	800 ml

7. Rau

Phù hợp để nấu toàn bộ các loại rau lá, xanh và mềm, bao gồm bông cải xanh, bí nguyên quả, súp lơ, cải bắp, măng tây, đậu xanh, cần tây, bí xanh, rau cải bó xôi, ớt hoặc hỗn hợp các loại này. Thái toàn bộ rau thành từng phần bằng nhau. Cho rau vào nồi có kích thước phù hợp và an toàn cho lò vi sóng. Thêm nước nếu thích món ăn nấu mềm hơn. Có thể cho thêm bơ, các loại thảo mộc, v.v trước khi làm nóng, không thêm muối cho tới lúc ăn. Đậy nắp vào. Khuấy khi nghe thấy tiếng bip.

Rau	Nước hoặc nguyên liệu khuyến nghị
100 g	3 thìa cà phê nước hoặc nguyên liệu
200 g	4 thìa cà phê nước hoặc nguyên liệu
300 g	5 thìa cà phê nước hoặc nguyên liệu
400 g	7 thìa cà phê nước hoặc nguyên liệu

8. Soup

Phù hợp để nấu các món súp truyền thống; súp thảo mộc, súp yến sào, v.v các món cần đun sôi chậm hoặc “đun sôi 2 lần”. Phương pháp này đảm bảo thực phẩm mềm mà không bị biến dạng. Đồng thời chiết xuất và giữ lại hương vị thơm ngon của món ăn. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong nồi sử dụng cho lò vi sóng. Thêm nguyên liệu vào như gợi ý bên dưới. Để tối thiểu ½ thể tích nồi để tránh trào nước khi sôi. Đậy nắp vào. Khuấy khi nghe thấy tiếng bip đầu tiên, và đậy một phần nắp vào, sau đó tiếp tục nấu, khuấy khi nghe thấy tiếng bip tiếp theo.

Số người ăn	Thịt	Rau	Nước Khuyến Nghị
4-6 người ăn	400 g	300 g	800 ml
1-3 người ăn	200 g	150 g	600 ml

9. Cơm trộn

Phù hợp để nấu cơm bao gồm cơm gạo hạt ngắn, hạt dài, gạo hoa nhài và gạo basmati. Cho gạo vào nồi có kích thước phù hợp sử dụng cho lò vi sóng. Thêm nước vào như gợi ý bên dưới. Chờ tối thiểu ½ thể tích nồi để tránh trào nước khi sôi. Đậy một phần nắp vào. Để nắp đậy 5 phút sau khi nấu.

Gạo	Nước Khuyến Nghị	Lượng cơm casserole khuyến nghị
100 g	180 ml	1,5 Lít
200 g	300 ml	2 Lít
300 g	450 ml	3 Lít

Gạo sẽ bị trào nếu nồi quá nhỏ. Cài đặt này không phù hợp để nấu gạo lứt.

10. Cá hấp

Phù hợp để nấu cá nguyên con và cá đã lọc xương. Cho cá đã chế biến vào đĩa dùng cho lò vi sóng. Thêm nước sốt và nước như đề nghị được liệt kê bên dưới. Đậy chặt đĩa bằng tấm bọc nylon.

Cá	Nước hoặc nguyên liệu khuyến nghị
100 g	2 thìa cà phê nước hoặc nguyên liệu
200 g	3 thìa cà phê nước hoặc nguyên liệu
300 g	4 thìa cà phê nước hoặc nguyên liệu
400 g	5 thìa cà phê nước hoặc nguyên liệu

(Có thể điều chỉnh lượng nước hoặc nước sốt tùy theo sở thích của cá nhân.)

Với lượng cá nhiều hãy để trong lò 3 đến 5 phút sau khi nấu rồi mới dọn lên dùng.

Lưu ý: Độ dày của cá tối đa là 3 cm.

11. Gà hấp

Phù hợp để nấu miếng gà, như cánh, đùi, bắp đùi, nửa ức, v.v. Cần phải tan đông hoàn toàn các miếng gà trước khi nấu. Chọc lỗ các miếng gà và ướp muối, cho thêm nước sốt hoặc rau nếu cần. Cho miếng gà đã chế biến vào đĩa dùng cho lò vi sóng. Thêm dầu nếu thích món ăn nấu mềm hơn. Đậy chặt đĩa bằng tấm bọc nylon. Đảo thức ăn khi nghe thấy tiếng bíp.

Gà nướng miếng	Dầu khuyến nghị
200 g	3 thìa cà phê dầu
400 g	4 thìa cà phê dầu
600 g	5 thìa cà phê dầu
800 g	6 thìa cà phê dầu

12. Gà quay (Cả con)

Phù hợp cho việc quay gà nguyên con. Chọc lỗ gà trước khi quay. Đặt gà đã chế biến lên đĩa an toàn với lò vi sóng sao cho ức gà hướng xuống. Lật ngược khi nghe thấy tiếng bíp.

13. Thịt bò/Thịt cừu quay



Phù hợp để nấu thịt bò và thịt cừu. Có thể nấu thịt với nước sốt hoặc rau. Đặt thịt bò/thịt cừu đã chế biến lên vỉ lò có đặt đĩa bên dưới. Lật ngược khi nghe thấy tiếng bíp.

Lưu ý: Nên làm tan đông thịt hoàn toàn trước khi nấu. Độ dày của thịt tối đa là 2 cm.

14. Sườn BBQ



Phù hợp để nấu miếng thịt. Thái thịt thành các miếng mỏng. Chọc lỗ các miếng thịt và ướp muối, cho thêm nước sốt hoặc rau nếu cần. Đặt thịt đã chế biến lên vỉ lò có đặt đĩa bên dưới. Lật ngược khi nghe thấy tiếng bíp.

15. Hầm nóng cơm chiên



Phù hợp để hầm nóng hầu hết các loại thức ăn chiên, như gà chiên, bánh gối kiểu Ấn, nem rán, v.v. Xếp thức ăn chiên lên vỉ lò có đặt đĩa bên dưới. Lật ngược khi nghe thấy tiếng bíp.

16. Khử mùi

Chương trình làm sạch. Tham khảo trang 25.

■ Lưu ý

Biểu tượng , ,  ở trang 19-20 dùng để nhắc bạn sử dụng tính năng nào trong quá trình nấu.

, ,  sẽ không hiện trên màn hình hiển thị.

: KẾT HỢP : NƯỚNG : VI SÓNG

Cài đặt hẹn giờ (Bộ hẹn giờ nấu/Thời gian chờ/Hẹn giờ khởi động)

Để cài đặt Bộ hẹn giờ nấu

Bấm Hẹn giờ/Đồng hồ.



Dùng núm xoay để cài đặt thời gian mong muốn.
(tối đa 95 phút)

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Đếm lùi thời gian mà không vận hành lò.



Tiếng Việt

Để đặt Thời Gian Chờ

Bấm Hẹn giờ/Đồng hồ.



Dùng núm xoay để cài đặt thời gian chờ mong muốn.
(tối đa 95 phút)

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Bắt đầu nấu. Sau khi nấu, thời gian chờ sẽ được đếm lùi mà không vận hành lò.



Để cài đặt Hẹn giờ khởi động

Bấm Hẹn giờ/Đồng hồ.



Dùng núm xoay để cài đặt thời gian trễ mong muốn.
(tối đa 95 phút)

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Cài đặt chương trình nấu mong muốn.



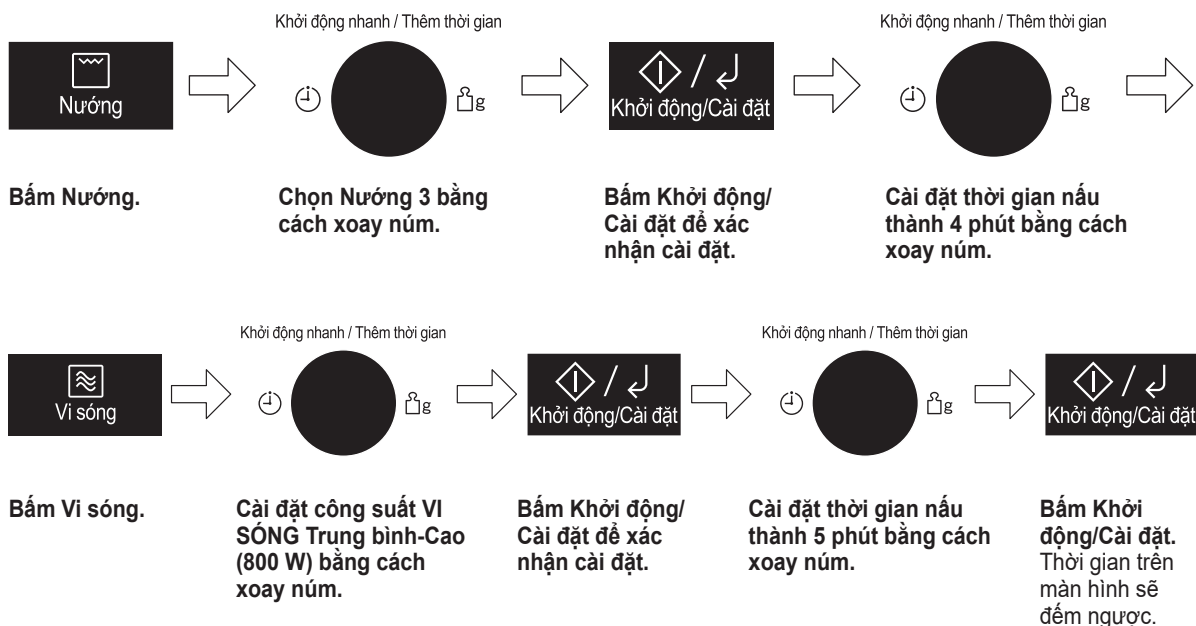
■ Lưu ý

1. Nếu cửa lò mở khi đang đặt Thời gian chờ, Hẹn giờ khởi động hoặc Bộ hẹn giờ nấu, thời gian trên màn hình hiển thị sẽ tiếp tục đếm ngược.
2. Không thể lập trình Hẹn giờ khởi động và Thời gian chờ cùng với chế độ RÃ ĐỒNG và NẤU TỰ ĐỘNG. Điều này để tránh nhiệt độ thực phẩm tăng lên trước khi rã đông hoặc bắt đầu nấu. Việc thay đổi nhiệt độ bắt đầu có thể mang lại kết quả không chính xác.
3. Có thể lập trình NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN bao gồm thời gian chờ hoặc Hẹn giờ khởi động.

Nấu nhiều giai đoạn

Ví dụ: **ĐỂ NƯỚNG** ở chế độ **Nướng 3** trong 4 phút và nấu thức ăn ở mức công suất **VI SÓNG** Trung bình-Cao (800 W) trong 5 phút.

Tiếng Việt



■ Lưu ý

1. Đối với nấu 3 giai đoạn, hãy nhập một chương trình nấu khác trước khi bấm Khởi động/Cài đặt.
2. Trong quá trình vận hành, bấm Dừng/Cài đặt lại một lần sẽ dừng quá trình vận hành đó. Bấm Khởi động/Cài đặt sẽ khởi động lại quá trình vận hành đã lập trình đó. Bấm Dừng/Cài đặt lại hai lần sẽ dừng và xóa quá trình vận hành đã lập trình đó.
3. Không thể sử dụng RÃ ĐÔNG và NẤU TỰ ĐỘNG khi NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN.
4. Khi vận hành, máy sẽ phát 2 tiếng bíp giữa mỗi giai đoạn, và sẽ phát ra 5 tiếng bíp sau khi hoàn thành tất cả các giai đoạn.
5. Chỉ có thể cài đặt công suất VI SÓNG cao (1000 W) một lần khi NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN.

Trước khi yêu cầu bảo hành

TẤT CẢ NHỮNG HIỆN TƯỢNG SAU ĐÂY ĐỀU LÀ BÌNH THƯỜNG:

Lò vi sóng có thể gây nhiễu TV.	Một số radio, TV, Wi-Fi, điện thoại không dây, thiết bị theo dõi em bé, Bluetooth hoặc các thiết bị không dây khác có thể bị nhiễu khi vận hành lò vi sóng. Hiện tượng nhiễu tương tự như các vật dụng nhỏ gây ra như máy xay, máy hút bụi, máy sấy tóc, v.v. Đây không phải là do lò bị lỗi.
Hơi nước tích lại trên cửa lò và không khí ẩm bay ra từ lỗ thông hơi.	Trong thời gian nấu, hơi nước và không khí ẩm bay ra từ thức ăn. Hầu hết hơi nước và không khí ẩm bị loại bỏ bởi gió luân chuyển trong khoang lò. Tuy nhiên, một ít hơi nước sẽ tích tụ trên mặt ngoài như cửa lò. Điều này là bình thường và an toàn. Hơi nước sẽ biến mất sau khi lò nguội đi.
Tôi vô tình khởi động lò vi sóng mà không có thức ăn trong đó.	Vận hành lò trống trong một thời gian ngắn sẽ không gây sự cố. Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến khích điều này.
Xuất hiện tiếng ù nhẹ và tiếng lách cách từ lò vi sóng khi nấu bằng chế độ NẤU KẾT HỢP.	Tiếng ồn xảy ra khi lò tự động chuyển sang chế độ NƯỚNG. Điều này là bình thường.
Lò có mùi và nhà khói khi sử dụng chức năng NẤU KẾT HỢP và NƯỚNG.	Bạn cần lau lò vi sóng đặc biệt thường xuyên sau khi nấu bằng chức năng NẤU KẾT HỢP và NƯỚNG. Dầu mỡ và chất béo hình thành trên mặt lò và mặt bên của lò sẽ bắt đầu thành khói nếu không được làm sạch.
Khoang lò xuất hiện một ít khói khi vận hành lần đầu chế độ NẤU KẾT HỢP và NƯỚNG.	Do dầu dư thừa ở khoang lò và dầu chống han gỉ.

VẤN ĐỀ	CÁC NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	SỬA CHỮA
Lò không bật.	Lò chưa được cắm điện một cách chắc chắn. Bộ ngắt điện hay cầu chì bị ngắt hay nổ. Vấn đề với ổ cắm điện.	Tháo phích cắm khỏi ổ cắm điện, chờ 10 giây rồi cắm lại vào. Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền. Cắm thiết bị khác vào ổ cắm điện để kiểm tra xem ổ cắm có hoạt động không.
Lò không bắt đầu nấu nướng.	Cánh cửa không đóng hoàn toàn. Chưa nhấn nút Khởi động/Cài đặt sau khi lập trình. Chương trình khác đã được nhập vào lò. Chương trình không được nhập đúng. Phím Dừng/Cài đặt lại bị vô tình nhấn phải.	Đóng cửa lò chắc chắn. Bấm phím Khởi động/Cài đặt. Nhấn phím Dừng/Cài đặt lại để hủy bỏ chương trình trước đó và lập trình lại. Cài đặt lại chương trình tùy theo Hướng Dẫn Sử Dụng. Lập trình lại cho lò.
Khi đang bật lò, sẽ nghe thấy tiếng ồn phát ra từ khay thủy tinh.	Vòng lăn và đáy lò bẩn.	Lau những phần này theo phần giữ gìn lò vi sóng (Xem trang tiếp theo).
Dòng chữ "Child (Trẻ)" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.	Khóa An Toàn Trẻ Em đã được kích hoạt bằng cách nhấn phím Khởi động/Cài đặt 3 lần.	Tắt Khóa bằng cách bấm phím Dừng/Cài đặt lại 3 lần.
Chữ "H00" hoặc "H97" hoặc "H98" xuất hiện trên màn hình hiển thị.	Hiện thị cho biết đang có vấn đề với hệ thống phát ra vi sóng.	Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền.

Nếu vấn đề là do lò, liên hệ trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

1. Tắt lò và rút phích cắm điện khỏi ổ cắm trên tường trước khi làm sạch.
2. Giữ sạch khoang lò. Khi có tiếng lộp bộp của thức ăn hay chất lỏng tràn ra dính vào bên cạnh lò, lau sạch với khăn ướt. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Xà phòng thô hay chất mài mòn không được khuyến dùng.
3. Nên làm sạch bề mặt bên ngoài lò bằng khăn ẩm. Để tránh làm hư hỏng các bộ phận vận hành trong lò vi sóng, không để nước thấm vào lỗ thông gió.
4. Không để Bảng điều khiển bị ướt. Làm sạch bằng khăn ướt mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất mài mòn hay chai chất tẩy dạng phun để làm sạch Bảng điều khiển. Khi làm sạch Bảng điều khiển, hãy mở cửa lò để tránh lò vô tình tự bật. Sau khi làm sạch, nhấn phím **Dừng/Cài đặt lại** để xóa màn hình hiển thị.
5. Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh bên ngoài của cửa lò, hãy lau sạch bằng một miếng vải mềm. Tình trạng này có thể xảy ra khi vận hành lò vi sóng ở điều kiện độ ẩm cao và không có cách nào chỉ báo sự cố của lò.
6. Thỉnh thoảng tháo khay thủy tinh để làm sạch. Rửa khay bằng nước xà phòng ấm hoặc nước rửa chén.
7. Vòng xoay và sàn khoang lò cần phải được làm sạch thường xuyên để tránh gây ồn quá mức. Đơn giản chỉ cần lau vòng xoay và đáy khoang lò bằng chất tẩy nhẹ và nước nóng rồi sau đó lau khô bằng vải sạch. Hơi ẩm khi nấu sẽ tích tụ trong quá trình sử dụng lặp đi lặp lại nhưng không có cách nào ảnh hưởng đến bề mặt đáy hoặc bánh xe vòng xoay. Không tháo vòng xoay khỏi đáy khoang lò để làm sạch.
8. Khi sử dụng chế độ KẾT HỢP hoặc NƯỞNG, một số loại thực phẩm có thể bắn văng dầu mỡ trên vách lò. Nếu lò không được làm sạch, thỉnh thoảng lò có thể bắt đầu "tỏa khói" trong quá trình sử dụng. Những vết đó sẽ khó làm sạch hơn sau này.
9. Sau khi NƯỞNG hoặc NẤU KẾT HỢP, trần và tường của lò vi sóng cần phải được vệ sinh bằng vải mềm đã vắt kiệt nước xà phòng. Đặc biệt chú ý tới việc vệ sinh bộ phận cửa sổ, nhất là sau khi vận hành chế độ NƯỞNG hoặc NẤU KẾT HỢP. Có thể dùng nước tẩy rửa dành do lò vi sóng xịt vào miếng vải mềm để tẩy các vết bẩn cứng đầu bên trong lò. Lau lên vết bẩn, để trong khoảng thời gian để nghỉ và sau đó lau sạch. Tránh lau cửa lò và khu vực hướng tiếp vi sóng phía bên tay phải thành khoang lò.
KHÔNG XỊT TRỰC TIẾP VÀO BÊN TRONG LÒ.
Không sử dụng chất tẩy rửa dạng phun xịt để làm sạch.
10. Khi cần phải thay đèn lò vi sóng, hãy liên hệ đại lý ủy quyền.
11. Lò này chỉ được bảo trì bởi nhân viên có trình độ. Để bảo dưỡng và sửa chữa lò, hãy liên hệ với đại lý ủy quyền gần nhất.
12. Không giữ gìn lò sạch sẽ có thể làm xuống cấp bề mặt bên ngoài, gây ảnh hưởng bất lợi đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến những tình huống nguy hiểm.
13. Giữ các lỗ thông khí luôn sạch sẽ. Kiểm tra để bảo đảm không có bụi hoặc vật liệu nào khác đang chặn lỗ thông hơi bất kỳ. Nếu lỗ thông hơi bị chặn bít, điều này có thể gây ra hiện tượng quá nhiệt, ảnh hưởng đến hoạt động của lò và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

Sử dụng Chương trình Khử mùi

Chương trình này nhằm làm sạch khoang lò và loại bỏ mùi thức ăn khỏi lò vi sóng.

Cho 200 ml nước máy với 1 muỗng canh nước cốt chanh vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng (ví dụ: bình hoặc bát Pyrex®). Dùng bình hoặc bát có thể tích ít nhất 500 ml.



Khởi động nhanh / Thêm thời gian



g



Bấm Nấu tự động.

Chọn NẤU TỰ ĐỘNG Chương trình 16 bằng cách xoay núm.

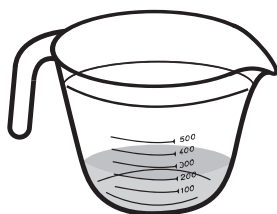
(Bạn cũng có thể bấm Nấu tự động nhiều lần để chọn Chương trình 16.)



Vào cuối chương trình sẽ có năm tiếng bip vang lên. Mở cửa lò rồi lau sạch khoang lò và vùng cửa bằng một miếng vải mềm.

Bấm Khởi động/Cài đặt.

Chương trình này sẽ chạy trong 20 phút.



Hoặc



■ Lưu ý

1. Không tháo đĩa thủy tinh và vòng xoay trong chương trình này.
2. Để làm sạch đĩa thủy tinh và vòng xoay, hãy tham khảo trang 24.
3. Lặp lại quy trình trên nếu cần.

Các Tính Năng Kỹ Thuật

Nguồn điện:		220 V 50 Hz
Mức Tiêu Hao Điện:	Vi sóng	1550 W
	Nướng	1000 W
	Kết hợp	1550 W
Công suất đầu ra:	Vi sóng	1000 W (IEC-60705)
	Nướng	1000 W
Kích thước ngoài:		495 mm (Rộng) × 378 mm (Sâu) × 292 mm (Cao)
Kích thước khoang lò:		330 mm (Rộng) × 347 mm (Sâu) × 251 mm (Cao)
Dung tích Khoang Lò:		29 L
Đường kính khay thủy tinh:		288 mm
Tần Số Hoạt Động:		2450 MHz
Trọng lượng tịnh:		11 kg

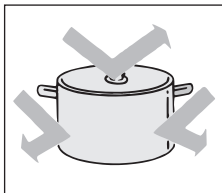
- Trọng lượng và Kích thước được trình bày gần đúng.
- Đặc điểm kỹ thuật có thể thay đổi mà không báo trước.
- Theo yêu cầu điện áp, tháng sản xuất, mã quốc gia và số sê-ri, hãy tham khảo biển hiệu trên lò vi sóng.

Vi sóng và Cách hoạt động

Vi sóng là một dạng sóng điện từ tần số cao (sóng xấp xỉ 12 cm) tương tự sóng của radio. Điện được chuyển đổi thành năng lượng vi sóng nhờ ống magnetron. Vi sóng di chuyển từ ống magnetron tới khoang lò và phản xạ, truyền hoặc hấp thụ ở đó.

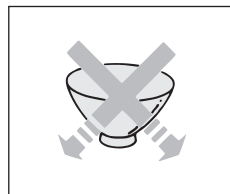
Phản xạ

Nhờ kim loại, vi sóng phản xạ như một quả bóng bật lên tường. Sự kết hợp giữa phần tĩnh (thành bên trong) và phần kim loại quay (khay thủy tinh hoặc quạt bộ khuấy) giúp đảm bảo phân bố đều vi sóng trong khoang lò để có thể nấu chín đều.



Truyền dẫn

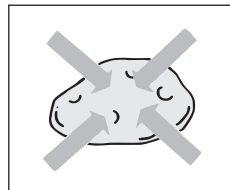
Vi sóng xuyên qua một số vật liệu như giấy, thủy tinh và nhựa giống như ánh nắng mặt trời chiếu qua cửa sổ. Bởi vì các chất này không hấp thụ hoặc phản xạ năng lượng vi sóng nên là vật liệu lý tưởng để làm hộp chứa khi nấu trong lò vi sóng.



Hấp thụ

Vi sóng bị hấp thụ bởi thực phẩm. Chúng thâm nhập vào độ sâu khoảng 2-4 cm. Năng lượng vi sóng kích thích các phân tử trong thực phẩm (đặc biệt là phân tử nước, chất béo và đường), và khiến chúng bị rung rất nhanh.

Rung động gây ma sát và sản sinh ra nhiệt. Ở những thực phẩm lớn, nhiệt sản sinh ra do ma sát sẽ tác động vào trung tâm và làm chín thực phẩm.



Đặc tính của thực phẩm

ĐẶC TÍNH CỦA THỰC PHẨM

Các đặc tính của thực phẩm ảnh hưởng tới quá trình nấu ăn thông thường sẽ thể hiện rõ hơn khi làm nóng bằng vi sóng.

Kích thước — Các phần nhỏ sẽ nhanh chín hơn phần to.

Hình dạng — Thực phẩm có hình dạng giống nhau sẽ chín đều hơn. Để bù lại hình dáng không đều, đặt các lát mỏng về phía giữa đĩa và lát mỏng hơn về phía cạnh đĩa.



Nhiệt độ bắt đầu — Thực phẩm ở nhiệt độ phòng sẽ tốn ít thời gian làm nóng hơn so với thực phẩm đông lạnh.

Xương và Chất béo — Điều ảnh hưởng tới quá trình làm nóng. Xương có thể khiến lò làm nóng không đều. Lượng chất béo lớn hấp thụ năng lượng vi sóng và thịt ở cạnh đó có thể bị chín quá mức.



Tỷ trọng — Thực phẩm xốp, thoáng sẽ mất ít thời gian làm nóng hơn thực phẩm nặng và đặc.



Cách thức nấu

Tính thời gian

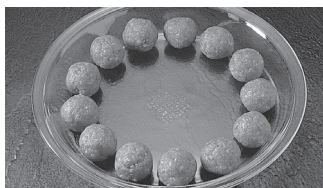
Khoảng thời gian làm nóng được đưa ra trong mỗi công thức. Khoảng thời gian tùy theo sự khác biệt trong hình dạng thực phẩm, nhiệt độ khởi động và ưu tiên theo vùng miền. Luôn nấu thực phẩm trong thời gian nấu tối thiểu đưa ra cho mỗi công thức và kiểm tra mức độ chín. Nếu thực phẩm chưa chín, tiếp tục nấu. Để dành thêm thời gian để nấu thực phẩm chưa chín. Khi đồ ăn bị nấu quá chín, không thể làm gì khác.

Không gian

Các thực phẩm riêng lẻ như khoai tây nướng, bánh và món khai vị sẽ được làm nóng đều hơn nếu đặt đều trong lò. Nếu có thể, hãy xếp thực phẩm thành vòng tròn.



Tương tự như vậy, khi đặt thực phẩm trong đĩa nướng, hãy xếp xung quanh vành ngoài đĩa, không xếp thành hàng cạnh nhau. KHÔNG chồng thực phẩm lên nhau.



Chọc lỗ

Lớp da hoặc màng trên một số thực phẩm sẽ tích tụ hơi nước khi nấu bằng lò vi sóng. Phải chọc lỗ, khía hoặc tước lớp da thực phẩm ra trước khi nấu giúp thoát hơi nước.

Trứng

Dùng tăm chọc lòng đỏ trứng hai lần và lòng trắng trứng vài lần.



Nghêu và Trai:

Dùng tăm chọc vài lần.

Khoai tây và Rau củ: Dùng nĩa chọc.

Xúc xích: Khía xúc xích xông khói. Dùng nĩa chọc xúc xích tươi.

Tạo màu nâu

Thực phẩm sẽ không có màu nâu như thực phẩm được nấu thông thường hoặc những thực phẩm được nấu chín bằng tính năng tạo màu nâu. Thịt và gia cầm sẽ được phủ lớp sốt nâu, Sốt Worcestershire, nước sốt thịt nướng hoặc nước sốt rữ lên. Để sử dụng, kết hợp sốt nâu với bơ hoặc bơ thực vật tan; phết lên trên trước khi nấu.

Để làm bánh mì hoặc bánh muffin nhanh, có thể dùng đường nâu thay cho đường cát trong công thức, hoặc có thể rắc các gia vị sẫm màu lên mặt trước khi nướng.

Bọc

Giống như cách nấu thông thường, hơi nước cũng sẽ bốc ra khi nấu bằng lò vi sóng. Bởi vì nấu bằng lò vi sóng thực hiện theo thời gian và không có nhiệt trực tiếp nên không dễ để kiểm soát tỉ lệ hơi nước. Tuy nhiên, có thể dễ dàng điều chỉnh bằng cách dùng nhiều loại vật liệu khác nhau để bọc thức ăn. Tuy nhiên, trừ khi có yêu cầu khác, có công thức sẽ không cần bọc thực phẩm khi làm nóng. Nắp nồi hoặc lớp màng bọc thực phẩm được dùng để bọc kín thực phẩm. Có thể duy trì mức độ ẩm khác nhau bằng giấy bọc hoặc khăn giấy.

Khuấy

Thường phải khuấy khi nấu bằng lò vi sóng. Chúng tôi đã lưu ý khi nào cần khuấy, dùng từ một lần, hai lần, thường xuyên hoặc thỉnh thoảng để mô tả số lần cần khuấy. Luôn để cạnh ngoài đã chín vào giữa và phần giữa chưa chín ra phía ngoài.

Lật và xếp lại

Một số loại thực phẩm không thể khuấy để phân bổ lại nhiệt. Đôi khi, năng lượng vi sóng sẽ tập trung ở một vùng thực phẩm. Để giúp nấu đều, cần phải lật hoặc xếp lại một số loại thực phẩm. Lật thực phẩm lớn như gà quay hoặc gà tây. Thông thường, cần lật các thực phẩm này ở giữa chu trình hâm nóng.

Xếp lại các phần nhỏ như miếng thịt gà, tôm hoặc bánh hamburger. Xếp lại các miếng từ cạnh vào giữa và các miếng từ giữa ra cạnh đĩa.

Thời gian chờ

Do đặc tính dẫn nhiệt, hầu hết thực phẩm sẽ tiếp tục nấu sau khi lò vi sóng đã tắt. Khi nấu thịt, nhiệt độ bên trong sẽ tăng 5 °C nếu để chờ, bọc lại trong 10-20 phút. Thịt hầm và rau củ cần ít thời gian chờ hơn, nhưng cần phải có khoảng thời gian chờ này để thực phẩm có thể nấu chín hoàn toàn mà không bị cháy cạnh.

Nêm thử

Có thể nêm thử xem thức ăn nấu bằng lò vi sóng chín chưa như khi nấu bình thường.

Bánh chín khi cắm đũa vào không dính và bánh tràn ra ngoài mép chảo.

Gà chín khi nước có màu vàng tươi và có thể xé đùi dễ dàng.

Thịt chín khi chọc nĩa thấy mềm hoặc xé ra thành thớ được.

Cá chín khi thịt chuyển sang màu đục.

Chuyển đổi các công thức yêu thích

Chọn công thức có thể dễ dàng chuyển đổi sang nấu trong lò vi sóng như thịt hầm, món hầm, gà nướng, món cá và rau củ. Thành phẩm từ các món như trứng rán phồng (souffle) hoặc bánh hai lớp có thể sẽ không được như mong đợi. Không rán ngập dầu mỡ trong lò vi sóng. Một nguyên tắc cơ bản khi chuyển đổi công thức truyền thống sang công thức nấu cho lò vi sóng đó là giảm thời gian nấu đi ¼. Đồng thời, tìm công thức cho lò vi sóng tương tự và điều chỉnh thời gian cũng như cài đặt công suất phù hợp. Nêm thảo mộc và gia vị (nửa phần muối) vào thịt trước khi nấu; phần muối còn lại cho vào sau khi nấu xong.

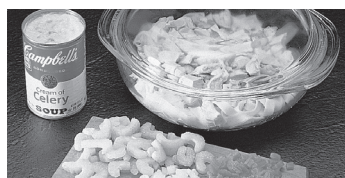


Món hầm không có màu nâu trước khi nấu. Loại bỏ dầu hoặc chất béo dùng để tạo màu nâu. Thái thịt hầm thành các miếng mỏng 2,5 cm. Thái cà rốt, khoai tây và các loại rau củ cứng thành miếng nhỏ. Thái cà rốt thành từng lát và thái hạt lựu khoai tây.

Đậy nắp thủy tinh và nấu ở mức công suất Cao (1000 W) để đun sôi chất lỏng, rồi nấu ở mức Làm ấm (100 W) cho tới khi chín mềm. Thỉnh thoảng khuấy. Lưu ý: Đặt 1 chiếc đĩa nhỏ lên trên thịt và rau củ sẽ khiến cho thịt không bị chín quá.



Thịt hầm vi sóng rất ngon. Thái thực phẩm thành các miếng bằng nhau. Súp đặc tạo lớp nền thịt hầm ngon hơn. Chọn đĩa to để có thể khuấy dễ dàng. Đậy nắp thủy tinh hoặc màng bọc thực phẩm khi nấu giúp giảm bớt thời gian nấu. Thỉnh thoảng khuấy trong quá trình nấu. Rắc vụn bánh lên bề mặt trước thời gian chờ.



Hâm nóng thực phẩm đông lạnh

Hầu hết thực phẩm đông lạnh có chỉ dẫn hâm nóng bằng vi sóng ở mặt sau bao bì. Tham khảo những chỉ dẫn này để biết mức công suất, thời gian hâm nóng và hướng dẫn chung.

Hướng dẫn chung khi hâm nóng thực phẩm đông lạnh tiện lợi

Dùng nĩa hoặc dao chọc lỗ rau đóng gói hoặc món khai vị. Đặt cả gói vào đĩa trước khi hâm nóng.

Đối với thực phẩm đông lạnh trong **hộp kim loại sâu hơn 2 cm** như lasagna hoặc khoai tây nướng nhồi, phải bỏ ra ngoài và đặt vào hộp khác có kích thước phù hợp và an toàn với lò vi sóng. Đậy nắp hoặc bọc giấy ni lông dùng trong lò vi sóng khi hâm nóng.

LƯU Ý: Nếu khó lấy thực phẩm ra khỏi hộp, ngâm đáy hộp vào nước nóng.

Để hâm nóng thức ăn đông lạnh trong hộp nhôm lá, lấy thực phẩm ra khỏi hộp, bỏ nắp ra nếu có. Một số thực phẩm như bánh mì, khoai tây chiên hoặc bánh ngọt trắng mềm như bánh brownies không nên nấu bằng lò vi sóng. Lấy những loại thực phẩm này ra khỏi khay. Ngoại trừ món trắng mềm, dùng màng bọc bọc khay lại. Hâm nóng theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.

RÃ ĐÔNG

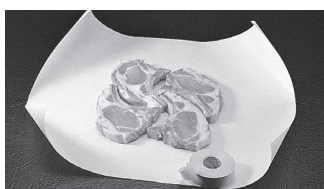
Chuẩn bị thực phẩm để làm đông

Chất lượng của thực phẩm chế biến phụ thuộc vào chất lượng ban đầu trước khi làm đông, giữ gìn thực phẩm khi làm đông, và kỹ thuật, thời gian rã đông. Chọn thực phẩm tươi ngon và làm đông ngay khi mua về càng sớm càng tốt.

Túi và giấy bọc nylon, giấy bọc đông lạnh phù hợp để sử dụng trong tủ lạnh. Thịt để trong bao bì đóng gói từ cửa hàng cũng có thể đông trong thời gian ngắn.

Lưu ý: Nếu dùng nhôm lá để bọc, phải bỏ toàn bộ lá nhôm ra trước khi rã đông để tránh hiện tượng hồ quang.

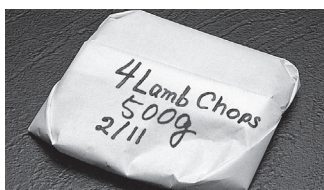
Khi BỌC THỰC PHẨM ĐỂ LÀM ĐÔNG, xếp thịt, gia cầm, cá và hải sản thành các lớp mỏng như nhau. Gói thịt bằm nhỏ thành hình chữ nhật, hình vuông hoặc hình tròn dày khoảng 2,5-5 cm.



Loại bỏ gia vị trong gà tươi nguyên con. (Nếu muốn có thể làm đông gia vị riêng) Rửa và làm khô gia cầm. Dùng dây buộc chân và cánh.



Loại bỏ không khí trước khi dán túi nhựa. DÁN NHÃN túi theo loại và miếng thịt, ngày và trọng lượng.



LÀM ĐÔNG thực phẩm trong tủ lạnh ở nhiệt độ -18 °C hoặc thấp hơn. Thời gian rã đông nêu trong bảng ở trang 30 áp dụng cho thực phẩm đông hoàn toàn. (ví dụ: thực phẩm được làm đông trong ít nhất 24 tiếng trước khi rã đông)

RÃ ĐÔNG

Để sử dụng chức năng này, chọn Rã đông (160 W) và lập trình thời gian rã đông. Thực hiện theo thời gian và hướng dẫn rã đông trong phần này và trang 30.

Cách thức rã đông

- 1) Thực phẩm nên được làm đông trong môi trường ẩm và gói bằng vật liệu kín hơi. Nên làm đông những phần nhỏ như sườn, bánh hamburger, cá lọc xương, miếng thịt gia cầm, v.v thành 1 hoặc 2 lớp.



- 2) Bỏ lớp bọc ban đầu ra. Cho thịt lên vỉ quay vì quay vì sóng đặt trong đĩa. Chọn Rã đông (160 W) và làm nóng trong thời gian khuyến nghị trong bảng ở trang 30.
- 3) Lật thịt hoặc thịt gia cầm hai hoặc ba lần trong khi rã đông.
- 4) Giữa chu trình rã đông, gỡ thịt bò, tôm, sò điệp hoặc thịt cua. Tách sườn hoặc miếng thịt gia cầm và bỏ thịt rã đông ra.



- 5) Gà quay hoặc gà nguyên con to có thể vẫn còn đóng đông ở giữa. Chờ.



Bảng rã đông

Thời gian nêu dưới đây chỉ mang tính tham khảo. Luôn kiểm tra tiến trình nấu thực phẩm bằng cách mở cửa lò và sau đó khởi động lại. Đối với lượng thực phẩm lớn, hãy điều chỉnh thời gian phù hợp. Không nên bọc thực phẩm khi rã đông.

Tiếng Việt

Phím Danh mục Thực phẩm	Trọng lượng/ Số lượng	Thời gian & Chế độ	Cách làm
Thịt bò/Thịt cừu/thịt gia súc (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-11 phút	chờ 30 phút
Bít tết (1) (3)	2 chiếc 250 g	160 W 4 phút 30 giây-5 phút 30 giây	chờ 3 phút
Thịt bò băm nhỏ (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-10 phút	chờ 5 phút
Hầm bít tết (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-11 phút	chờ 10 phút
Gà nguyên con (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 8-10 phút	chờ 10 phút
Đùi gà (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-11 phút	chờ 5 phút
Cá nguyên con (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-11 phút	chờ 5 phút
Cá lọc xương (2) (3)	450 g (1 lb)	160 W 8-10 phút	chờ 5 phút
Tôm (2) (3)	450 g (1 lb)	160 W 7-9 phút	chờ 5 phút
Hoa quả mềm (1)	250 g	160 W 5-6 phút	chờ 2 phút
Bơ thực vật (3)	250 g	160 W 1-2 phút	chờ 2 phút
Phô mai (3)	450 g (1 lb)	160 W 5-6 phút	chờ 2 phút
Thức ăn đĩa tự làm tại nhà khẩu phần người lớn (2)	350 g	160 W 7-8 phút	chờ 3-5 phút
Hoa quả đã nấu (2)	540 g	160 W 7-8 phút	chờ 3-5 phút
Thịt đã nấu (2)	520 g	160 W 9-11 phút	chờ 3-5 phút
Bánh quiche (3)	1 chiếc 65 g	160 W 4-5 phút	chờ 2 phút
Thịt hầm (1)	750 g	1000 W 6-7 phút	chờ 3-5 phút
Bánh mì ổ (1)	1 chiếc 85 g	1000 W 20-30 giây	chờ 5 phút
Bánh mì hoa cúc (1) (3) (4)	1 chiếc 400 g	Nấu kết hợp 2; 3 phút 30 giây	chờ 5 phút
Bánh sừng bò (1) (4)	2 chiếc 100 g	Nấu kết hợp 2; 1 phút-1 phút 30 giây	Thêm 1 phút Nướng 3 để giúp bánh giòn hơn
Bánh ngàn lớp (1) (3)	1 chiếc 375 g	160 W 5 phút-5 phút 30 giây	Thời gian chờ 20 phút trong tủ lạnh
Bánh mì ngọt (1) (3)	1 chiếc 500 g	160 W 7-8 phút	Thời gian chờ 20 phút trong tủ lạnh
Đế pizza (1) (3)	1 chiếc 240 g	160 W 4 phút 30 giây - 5 phút	chờ 10 phút
Bánh doughnut (1) (4)	2 chiếc 100 g	Nấu kết hợp 2; 1 phút-1 phút 30 giây	Thời gian chờ 3 phút trong lò
Bánh quế (1) (4)	2 chiếc 40 g	Nấu kết hợp 2; 1 phút-1 phút 30 giây	Thêm 1 phút Nướng 3 để giúp bánh giòn hơn
Bánh tarte hoa quả (3)	470 g	160 W 6-7 phút	chờ 5 phút

1000 W: Cao, 800 W: Trung bình-Cao, 600 W: Trung bình, 440 W: Trung bình-Thấp, 300 W: Thấp, 160 W: Rã đông, 100 W: Làm ấm

(1) Lật hoặc khuấy khi được nửa thời gian.

(2) Để riêng và lật vài lần.

(3) Bỏ bao bì và đặt lên đĩa chịu nhiệt.

(4) Đặt lên vỉ lò, nếu cần đặt lên đĩa chịu nhiệt.

Bảng hâm nóng

Thời gian đưa ra trong bảng dưới chỉ mang tính tham khảo và có thể thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ bắt đầu, số lượng và kích thước của món ăn.

Phím Danh mục Thực phẩm	Trọng lượng/ Số lượng	Thời gian & Chế độ	Cách làm
Đồ uống-Cà phê-Sữa			
Cà phê	1 cốc 250 ml	1000 W 1 phút 30 giây	Khuấy trước và sau khi hâm nóng.
Cà phê	2 cốc 500 ml	1000 W 2 phút 30 giây - 3 phút	
Sữa	1 cốc 250 ml	1000 W 1 phút 20 giây-1 phút 30 giây	
Bánh mì			
Bánh sừng bò	2 chiếc 200 g	1000 W 10-20 giây hoặc Nướng 3; 3 phút -3 phút 30 giây	Đặt vào đĩa dùng cho lò vi sóng trên khay thủy tinh. Không bọc. Nếu dùng chế độ NẤU SỐNG, sử dụng vỉ lò hoặc đĩa chịu nhiệt. Lật khi được nửa thời gian.
	4 chiếc 400 g	1000 W 30-40 giây hoặc Nướng 3; 4 phút	
Bánh cuốn	1 chiếc	1000 W 10-20 giây hoặc Nướng 3; 3 phút -3 phút 30 giây	
	4 chiếc	1000 W 30-40 giây hoặc Nướng 3; 4-5 phút	
Bánh mì Naan	225 g	1000 W 30-40 giây	Không bọc. Lật khi được nửa thời gian.
Bánh mì Pitta	2 chiếc	1000 W 20-30 giây	
Thức ăn đĩa- Tự làm tại nhà			
Rau củ (nấu)	300 g	1000 W 2 phút	Bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
	700 g	1000 W 5 phút-5 phút 30 giây	
Khoai tây nghiền	500 g	1000 W 3-4 phút	
Cơm, quinoa, couscous	300 g	1000 W 2 phút-2 phút 20 giây	
Đồ ăn cho trẻ em	120 g	600 W 30-40 giây	
Thực phẩm đóng hộp			
Đậu nướng	225 g	1000 W 1 phút 30 giây- 2 phút	Đặt vào bát dùng cho lò vi sóng trên khay thủy tinh. Bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
Mì spaghetti với nước sốt cà chua	200 g	1000 W 1 phút 30 giây	
Kem sốt cà chua	400 g	1000 W 2 phút 30 giây	
Súp gà	425 g	1000 W 3 phút 30 giây	
Các sản phẩm pastry			
Bánh quiche	400 g	1000 W 2-3 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 4-6 phút	Đặt vào đĩa dùng cho lò vi sóng trên khay thủy tinh. Không bọc. Nếu dùng chế độ NẤU KẾT HỢP, sử dụng đĩa chịu nhiệt.
Samosas / nem	4 chiếc 240 g	1000 W 1-1 phút 30 giây hoặc Nấu kết hợp 2; 5-6 phút	
Thực phẩm tiện lợi			
Bánh cottage pie (ướp lạnh)	450 g	1000 W 5-6 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 12-15 phút	Đặt vào đĩa dùng cho lò vi sóng trên khay thủy tinh. Không bọc. Nếu dùng chế độ NẤU KẾT HỢP, sử dụng đĩa chịu nhiệt.
Món lasagne (ướp lạnh)	400 g	1000 W 7-8 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 10-12 phút	
Bánh Shepherd's pie (Đông lạnh)	450 g	1000 W 3-4 phút sau đó Nấu kết hợp 2; 22-25 phút	

1000 W: Cao, 800 W: Trung bình-Cao, 600 W: Trung bình, 440 W: Trung bình-Thấp, 300 W: Thấp, 160 W: Rã đông, 100 W: Làm ấm

Bảng nấu ăn

Tiếng Việt

Phím Danh mục Thực phẩm	Trọng lượng/ Số lượng	Thời gian & Chế độ	Cách làm
Nên ngâm trước đậu & đậu Hà Lan (ngoại trừ đậu lăng)			
Đậu xanh	225 g	1000 W 8 phút sau đó 440 W 35-45 phút	Cho 600 ml (1 pt) nước sôi vào một bát lớn. Bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
Đậu lăng	225 g	440 W 35-40 phút	
Đậu đỏ	225 g	1000 W 15 phút sau đó 440 W 35-45 phút	
Rau củ tươi, thái lát, bỏ ra thành miếng có kích thước bằng nhau.			
Măng tây	200 g	1000 W 4-5 phút	Thêm 30 ml (2 thìa súp) nước, bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
Súp lơ	250 g	1000 W 3-4 phút	
Khoai tây	250 g	1000 W 4-5 phút	
Thịt cừu/Thịt bò sống-Chú ý: Mỡ nóng! Cần thận khi bỏ đĩa ra.			
Sườn	450 g (1 lb)	Nấu kết hợp 2: 10 phút	Đặt lên vỉ lò với đĩa chịu nhiệt bên dưới. Đảo giữa chừng.
Thịt lồi	450 g (1 lb)	600 W 10-13 phút sau đó Nấu kết hợp 3; 6-10 phút	Đặt lên đĩa nông của đĩa sử dụng cho lò vi sóng hoặc vỉ trên khay thủy tinh. Bọc lại và lật sục thịt khi được nửa thời gian. Bỏ mỡ ra khi nấu. Không bọc khi dùng chế độ NẤU KẾT HỢP.
Mì ống - Đặt trong nồi an toàn với lò vi sóng có dung tích 3 lít (6 pint)			
Mì ống	225 g	1000 W 13-15 phút	Dùng 1 lít (1¾ pint) nước sôi. Bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
Mì spaghetti, Tagliatellie	225 g	1000 W 11-12 phút	
Pizza- Tươi ướp lạnh- N.B. Bỏ bao bì. Để pizza sẽ mềm hơn.			
Mỏng & Giòn	300 g	1000 W 2-3 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 10-12 phút	Đặt vào đĩa chịu nhiệt trên khay thủy tinh. Không bọc. Nếu dùng chế độ NẤU KẾT HỢP, hãy sử dụng vỉ lò.
Chảo sâu	400 g	1000 W 4-6 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 10-12 phút	
Một phần các sản phẩm khoai tây đã nấu-đông lạnh			
Khoai tây croquettes	300 g	Nấu kết hợp 2; 12-13 phút	Đặt lên vỉ lò trên khay thủy tinh. Đảo giữa chừng.
Bánh quế	2 chiếc 120 g	Nướng 3; 16-17 phút	
Xúc xích - từ nguyên liệu sống-Lưu ý: Mỡ nóng! Cần thận khi bỏ đĩa ra.			
Dày	4 chiếc 240 g	1000 W 2-3 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 8-10 phút	Đặt vào đĩa dùng cho lò vi sóng trên khay thủy tinh Bọc lại. Nếu dùng chế độ NẤU KẾT HỢP/NUỐNG, hãy sử dụng vỉ lò. Không bọc. Đảo giữa chừng.
Mỏng	4 chiếc 120 g	1000 W 1 phút 30 giây-2 phút 30 giây hoặc Nướng 3; 16-17 phút	

1000 W: Cao, 800 W: Trung bình-Cao, 600 W: Trung bình, 440 W: Trung bình-Thấp, 300 W: Thấp, 160 W: Rã đông, 100 W: Làm ấm

■ Lưu ý

Luôn kiểm tra xem thực phẩm có nóng sau khi hâm nóng trong lò vi sóng không. Nếu không chắc chắn, hãy cho lại vào lò. Thực phẩm sẽ vẫn cần thời gian chờ, đặc biệt nếu không được khuấy. Thực phẩm càng chặt, thời gian chờ càng lâu.

LƯU Ý:

Công suất nấu và thời gian trong công thức chỉ mang tính tham khảo.



GÀ XÀO DỨA

Nguyên liệu:

600 g	thịt gà	
1 thìa súp	bột ngô	] hỗn hợp
2 thìa súp	nước	
5 g	hành lá dùng để trang trí (thái đều)	
	hạt tiêu	
A: 1 thìa cà phê		
10 g	gừng non (băm nhỏ)	
2 thìa súp	nước sốt cà chua	
2 thìa súp	nước sốt hào	
2 thìa súp	nước mắm	
B: 200 g	dứa (lát dày ½ cm)	
5 g	ớt tươi (phơi và thái lát mỏng)	
½ thìa súp	muối	

Cách làm:

1. Dùng nguyên liệu A tẩm ướp miếng gà để trong nồi hầm trong 1 tiếng.
2. Thêm nguyên liệu B.
3. Bọc và nấu ở công suất Trung bình-Cao (800 W) trong 13-15 phút.
4. Cho hỗn hợp bột ngô vào khuấy 5 phút trước khi nấu xong.
5. Ăn nóng với cơm.

Khẩu phần: 4-6 người ăn



GÀ QUAY GIÒN

600 g	đùi gà, chặt thành từng miếng
-------	-------------------------------

Gia vị:

½ thìa súp	dầu ăn
½ thìa súp	mật ong
A: 2 thìa súp	sốt nấm sò
1 thìa súp	mật ong
1 thìa súp	dầu ăn
¼ thìa súp	sốt nấm đen

Cách làm:

1. Rửa sạch gà, dùng nĩa chọc vào phần thịt và dùng giấy ăn lau khô.
2. Tẩm ướp gà với hỗn hợp A và để qua đêm hoặc ít nhất ½ tiếng trong tủ lạnh.
3. Đặt gà đã tẩm ướp lên vỉ lò có đĩa dùng cho lò vi sóng bên dưới.
4. Rưới dầu lên gà trước khi quay.
5. Nấu ở chế độ Nấu kết hợp 3 trong 14-15 phút, lật ngược lại khi được nửa thời gian nấu.
6. Rưới mật ong lên gà 5-10 phút trước khi nấu xong.
7. Chặt gà quay thành các phần vừa ăn và xếp lên đĩa. Ăn lúc nóng.

Khẩu phần: 4-6 người ăn



TÔM HẤP

Nguyên liệu:

300 g	tôm to nguyên vỏ
100 g	cà chua (thái lát)
A: ½ cốc	nước
¼ thìa	muối
cà phê	
¼ thìa	đường
cà phê	
10 g	gừng (thái nhỏ)
1 thìa	nước cốt chanh
cà phê	

Cách làm:

1. Cắt râu tôm và xiên từ đuôi lên đầu bằng tăm dài.
2. Xếp cà chua lát và tôm thành vòng tròn trên đĩa. Trộn các nguyên liệu A và đổ lên tôm.
3. Bọc bằng tấm bọc nylon và nấu ở công suất Trung bình-Cao (800 W) trong 5-6 phút.
4. Ăn lúc nóng.

Khẩu phần: 4-6 người ăn



CÁ TẮM MASALA

Nguyên liệu:

1	cá chim đen (350 g cắt thành 4 khúc)
⅓ cốc	sữa chua
⅓ cốc	nước
¼ thìa cà phê	muối
A: 1 thìa	bơ ghee
súp	
10 g	lá rau mùi (cắt thành khúc dài 4 cm)
10 g	gừng (thái nhỏ)
50 g	hành tây to (thái lát)
5 g	lá cà ri
1 cm	thanh quế
2	nhánh đinh lăng
B: (trộn với ¼ cốc dầu)	
1 thìa	hạt thì là
súp	
20 g	ớt khô (ngâm vào)
10 g	tỏi
50 g	hành tây nhỏ

Cách làm:

1. Trộn nguyên liệu A và rán trong nồi ở công suất Cao (1000 W) và không đậy nắp trong 2-3 phút.
2. Khuấy trong hỗn hợp B và thêm hương vị nấu ở công suất Cao (1000 W) trong 3-4 phút.
3. Thêm sữa chua, nước và muối vào cá.
4. Bọc và nấu ở công suất Trung bình (600 W) trong 7-8 phút. Lật cá khi nấu được nửa thời gian.
5. Ăn nóng với cơm.

Khẩu phần: 4-6 người ăn



CƠM RANG

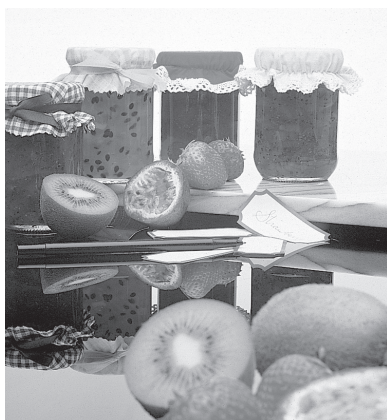
Nguyên liệu:

400 g	cơm đã nấu
150 g	rau các loại
2 thìa súp	xì dầu lỏng
2 thìa súp	dầu mè
A: 150 g	tôm nhỏ (lột vỏ)
50 g	thịt cua
1 thìa	xì dầu lỏng
cà phê	
½ thìa	đường
cà phê	
B: 10 g	tỏi (băm)
20 g	củ hành (băm)
3 thìa	dầu
súp	

Cách làm:

1. Trộn nguyên liệu A và để sang một bên.
2. Chiên với nguyên liệu B trong nồi đường kính 22 cm ở công suất Cao (1000 W) không đậy nắp trong 1 phút 30 giây tới 2 phút.
3. Khuấy trong hỗn hợp A đã tẩm gia vị và nấu thêm ở công suất Trung bình (600 W), không đậy nắp trong 2-3 phút.
4. Cho số nguyên liệu còn lại vào và nấu ở công suất Cao (1000 W) không đậy nắp trong 9-10 phút. 3 phút khuấy một lần.
5. Không để thời gian chờ.

Khẩu phần: 3-4 người ăn



MỨT HOA QUẢ

Nguyên liệu:

200 g	hoa quả (ví dụ: dâu tây, táo, nho, kiwi bé, v.v)
100 g	đường bột
2 thìa cà phê	nước cốt chanh

Cách làm:

1. Bóc vỏ và thái hoa quả thành miếng vừa ăn (1-2 cm) và đặt vào đĩa dung tích 2 lít. Thêm đường bột và nước cốt chanh vào. Trộn đều.
2. Nấu ở công suất Trung bình (600 W) trong 13-14 phút. 3 phút khuấy một lần. Sau khi nấu, khuấy lại và để nguội.

LƯU Ý: Không thể làm mứt cam. Bảo quản trong tủ lạnh. Có thể điều chỉnh lượng đường theo sở thích. Cho ít đường thì thời gian bảo quản sẽ ngắn hơn.

LƯU Ý: Cho gấp đôi nguyên liệu nếu làm 2 cốc mứt hoa quả.

Khẩu phần: khoảng 1 cốc

Table of Contents

Quick Guide.....	2-3
Important Safety Instructions.....	4-5
Installation and General Instructions	6-7
Feature Diagram.....	8
Control Panel.....	9
Cooking Modes.....	10
Cookware and Utensil Chart.....	11
Clock Setting	12
Child Safety Lock Setting	12
Micro Power Setting	13
Quick Start Function	13
Auto Defrost Setting	14
Grill Setting	15
Combination Setting	16-17
Using the Add Time Function.....	17
Auto Menu Setting	18-20
Timer Setting (Kitchen Timer/Standing Time/Delay Start)	21
Multi-stage Cooking.....	22
Before Requesting Service.....	23
Care of your Microwave Oven	24
Using the Aqua Clean Programme	25
Technical Specifications	25
Microwaves and How They Work	26
Food Characteristics.....	26
Cooking Techniques	27-29
Defrosting Chart	30
Reheating Chart	31
Cooking Chart.....	32
Recipes.....	33-35

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

Important Safety Instructions:

Before operating this oven, please read these instructions and precautions carefully and keep for future reference.

Quick Guide

English

Feature	How to Operate		
To Set Clock  page 12)			
	Press twice 	Set hours 	Press once 
To Set/Cancel Child Safety Lock  page 12)	To set: 		To cancel: 
	Press 3 times		Press 3 times
To Cook/Reheat/Defrost on Micro Power by Time Setting  page 13)			
	Press once 	Select power level 	Press once 
To Use the QUICK START Function  page 13)			
	Set cooking time	Press once	
To Use "Auto Defrost" Pad  page 14)			
	Press once	Select desired weight	Press once
To Cook using "Grill" Pad  page 15)			
	Press once 	Select power level 	Press once

To Cook using "Combination" Pad (page 16)	 Nấu kết hợp → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    →  Khởi động/Cài đặt → Press once Select power level Press once
To Use the ADD TIME Function (page 17)	Khởi động nhanh / Thêm thời gian    →  Khởi động/Cài đặt After cooking, turn dial to select ADD TIME Function Press once
To Use "Auto Menu" Pad (page 18)	 Nấu tự động → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    →  Khởi động/Cài đặt → Press once Select desired menu number Press once
To Use as a Kitchen Timer (page 21)	 Hẹn giờ/Đồng hồ → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    →  Khởi động/Cài đặt Press once Set the kitchen time Press once
To Set Standing Time (page 21)	Set the desired cooking programme  Khởi động/Cài đặt →  Hẹn giờ/Đồng hồ → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    → Press once Set the standing time
To Set Delay Start (page 21)	 Hẹn giờ/Đồng hồ → Khởi động nhanh / Thêm thời gian    → Set the desired cooking programme  Khởi động/Cài đặt Press once Set the delay time Press once

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Precautions to be taken when using Microwave Ovens for Heating Foodstuffs

Inspection for Damage:

A microwave oven should only be used if an inspection confirms all of the following conditions:

1. The grille is not damaged or broken.
2. The door fits squarely and securely and opens and closes smoothly.
3. The door hinges are in good condition.
4. The metal plates of a metal seal on the door are neither buckled nor deformed.
5. The door seals are neither covered with food nor have light burn marks.

Precautions:

Microwave radiation from microwave ovens can cause harmful effects if the following precautions are not taken:

1. Never tamper with or deactivate the interlocking devices on the door.
2. Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
3. Never place saucepans, unopened cans or other heavy metal objects in the oven.
4. Do not let other metallic articles, e.g. fast food foil containers, touch the side of the oven.
5. Clean the oven cavity, the door and the seals with water and a mild detergent at regular intervals. Never use any form of abrasive cleaner that may scratch or scour surfaces around the door.
6. Always use the oven with the trays or cookware recommended by the manufacturer.
7. Never operate the oven without a load (i.e. an absorbing material such as food or water) in the oven cavity unless specifically allowed in the manufacturer's literature.
8. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
9. Do not place sealed containers in the microwave oven. Baby bottles fitted with a screw cap or a teat are considered to be sealed containers.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
13. The surfaces are liable to get hot during use.

Earthing Instructions

This microwave oven must be earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This microwave oven is equipped with an earthing plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and earthed.

WARNING—Improper use of the earthing plug can result in electric shock.

Fan Motor Operation after Cooking

After using this oven the fan may rotate to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan operates.

Important Instructions

WARNING—To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using microwave oven.
2. Some products such as whole eggs and sealed containers - (for example, closed glass jars and sealed baby bottles with teat) may explode and should not be heated in microwave oven.
3. Use this microwave oven only for its intended use as described in this manual.
4. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
5. Do not operate this microwave oven, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
6. Do not store or use this appliance outdoors.
7. Do not immerse cord or plug in water.
8. Keep cord away from heated surfaces.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - (a) Do not overcook food. Carefully attend microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - (b) Heating therapeutic wheat bags is not recommended. If heating, do not leave unattended and follow manufacturers' instructions carefully.
 - (c) Remove wire twist-ties from bags before placing bag in oven.
 - (d) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off at the wall switch, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - (e) Never leave microwave unattended while cooking or reheating.
11. Do not remove outer panel from oven.
12. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
13. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
14. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

15. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
16. The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.

Circuits:

Your microwave ovens should be operated on a separate circuit from other appliances. The voltage used must be the same as specified on this microwave oven. Failure to do this may cause the power board fuse to blow, and/or food to cook slower. Do not insert higher value fuse in the power board.

Practical Hints:

1. For initial use of GRILL and COMBINATION, if you see white smoke arise, it is not malfunction.
2. The oven has two grill heaters situated in the top of the oven. After using the GRILL and COMBINATION functions, the ceiling will be very hot.
3. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

4. Before using GRILL and COMBINATION functions for the first time operate the oven without food and glass tray on **Grill 3** for 5 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time that the oven is operated empty.

Caution: All inside surfaces of the oven will be hot.

5. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING. Take care and use oven gloves when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.



Caution! Hot surfaces

WARNING

- (a) The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
- (b) If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- (c) It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- (d) If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- (e) Before use, the user should check that whether the utensils are suitable for use in microwave ovens.
- (f) Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode, at the same time it should avoid the boiling liquids splash.
- (g) Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- (h) When the appliance is operated in the GRILL or COMBINATION modes, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

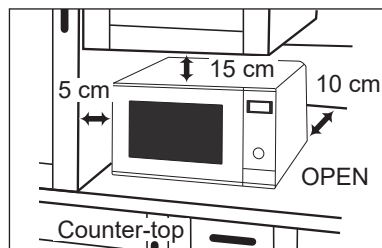
General Use

1. In order to maintain high quality, do not operate the oven when empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven if no food or water is present to absorb energy. This can lead to damage to the microwave oven including arcing within the oven cavity.
2. If smoke is observed, press the **Stop/Cancel** Pad and leave door closed order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
3. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
4. Do not use recycled paper products, as they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.
5. Do not use newspapers or paper bags for cooking.
6. Do not hit or strike control panel. Damage to controls may occur.
7. POT HOLDERS may be needed as heat from food is transferred to the cooking container and from the container to the glass tray. The glass tray can be very hot after removing the cooking container from the oven.
8. Do not store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.
9. Do not cook food directly on glass tray unless indicated in recipes. (Food should be placed in a suitable cooking utensil.)
10. DO NOT use this oven to heat chemicals or other non-food products. DO NOT clean this oven with any product that is labeled as containing corrosive chemicals. The heating of corrosive chemicals in this oven may cause microwave radiation leaks.
11. If glass tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
12. When using the COMBINATION mode, never place any aluminium or metallic container directly on the wire rack. Always insert a heat-proof, glass plate or dish between the wire rack and the aluminium container. This will prevent sparking that may damage the oven.
13. During cooking, some steam will condense inside and/or on the oven door. This is normal and safe. Steam will disappear after the oven is cool down.
14. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
15. It is recommended not to use the wire rack when cooking in the MICROWAVE mode only.
16. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Placement of Oven

This oven is intended for Counter-top use only. It is not intended for built-in use or use inside a cupboard.

1. The oven must be placed on a flat, stable surface, more than 85 cm above the floor. It shall not be placed in a cabinet. For correct operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at back and 5 cm on both sides. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Do not remove feet.



- (a) Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
 - (b) Do not place oven near a hot or damp surface such as a gas stove, electric range or sink etc.
 - (c) Do not operate oven when room humidity is too high.
2. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
 3. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
 4. This oven was manufactured for household use only.

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

Roller ring

1. Do not remove the roller ring from the cavity floor.
2. The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
3. The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.
4. If you accidentally remove the roller ring, place the roller ring gently into the hole in the centre of the oven and locate it on the spindle beneath. Flat processing is applied on the spindle to firmly hold the roller ring during operation.

Wire rack

1. The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. The metal wire rack must **ONLY** be used as directed for GRILLING and COMBINATION cooking. Never use this on MICROWAVE only. Do not use if operating the oven with less than 200 g (7 oz.) of food on a manual COMBINATION programme. **FAILURE TO USE ACCESSORIES CORRECTLY COULD DAMAGE YOUR OVEN.**
3. When using the COMBINATION mode, never place any aluminium or metallic container directly on wire rack. Always insert a heat-proof, glass plate or dish between wire rack and the aluminium container. This will prevent sparking that may damage the oven.

Glass tray

1. Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place. They are the only accessories used for MICROWAVE cooking.
2. Only use the glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass tray.
3. If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
4. The glass tray can turn in either direction.
5. If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
6. Do not cook foods directly on the glass tray. Always place food in a microwave safe dish.
7. While cooking by MICROWAVE or COMBINATION the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.

Food

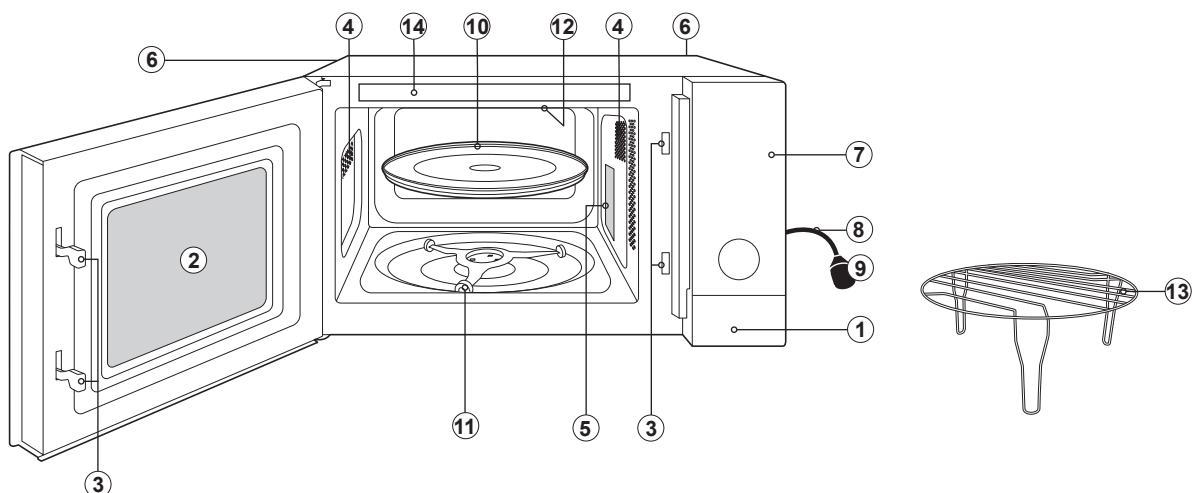
1. Do not use your oven for home canning or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the microwave oven cannot maintain the food at the correct canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
2. Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.
3. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
4. Potatoes, apples, egg yolks, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent bursting.

5. When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken.
 - (a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
 - (b) Do not overheat.
 - (c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
 - (d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
 - (e) Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
6. **DO NOT USE A CONVENTIONAL MEAT THERMOMETER IN THE MICROWAVE OVEN. To check the degree of cooking of roasts and poultry use a MICROWAVE THERMOMETER.** Alternatively, a conventional meat thermometer may be used after the food is removed from the oven. If undercooked, return meat or poultry to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. It is important to ensure that meat and poultry are thoroughly cooked.
7. **COOKING TIMES given in the Operating Instructions are APPROXIMATE.** Factors that may affect cooking time are preferred degree of moisture content, starting temperature, altitude, volume, size, shape of food and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust for these factors.
8. It is better to **UNDERCOOK RATHER THAN OVERCOOK** foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking times recommended.
9. Extreme care should be taken when cooking popcorn in a microwave oven. Cook for minimum time as recommended by manufacturer. Use the directions suitable for the wattage of your microwave oven. **NEVER** leave oven unattended when popping popcorn.
10. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
11. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Important

If the recommended cooking time is exceeded, the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

Feature Diagram



① Door Release Button

Push to open the door. Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the programme. Cook resumes as soon as the door is closed and **Start/Set** Pad is pressed. It is quite safe to open the door at any time during a cooking programme and there is no risk of microwave exposure.

② Oven Window

③ Door Safety Lock System

④ Oven Air Vent

⑤ Microwave Feed Guide (do not remove)

⑥ External Oven Air Vents

⑦ Control Panel

⑧ Power Supply Cord

⑨ Plug

⑩ Glass Tray

⑪ Roller Ring

⑫ Grill Elements

⑬ Wire rack

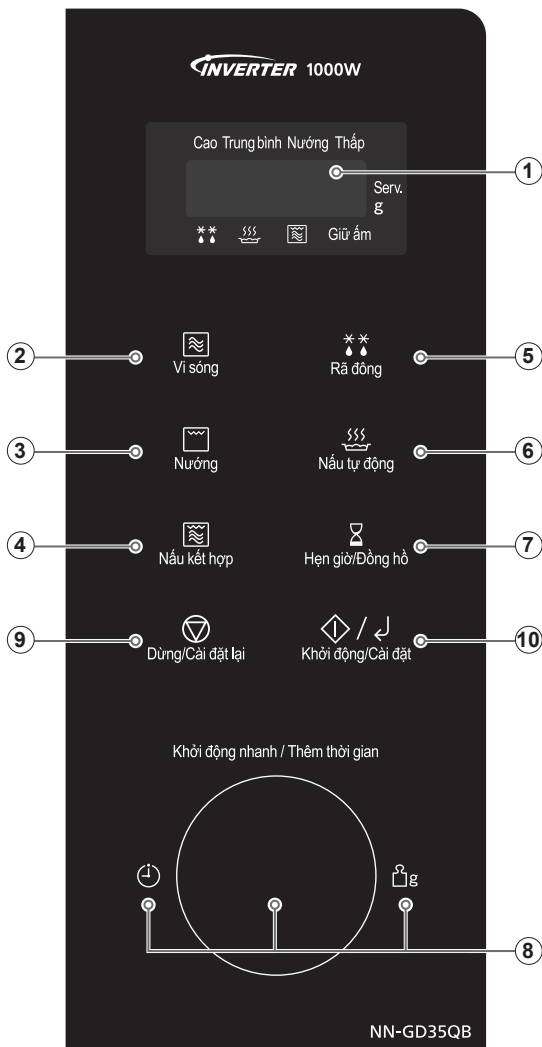
⑭ Menu Label

Identification and warning labels are attached on the oven.

■ Notes

1. The above illustration is for reference only.
2. The glass tray and wire rack are the only accessories with this oven. All other cooking utensils mentioned in this manual must be purchased separately.

Control Panel



1. **Display Window**
2. **Micro Power pad (page 13)**
3. **Grill pad (page 15)**
4. **Combination pad (page 16)**
5. **Auto Defrost pad (page 14)**
6. **Auto Menu pad (page 18)**
7. **Timer/Clock pad (page 12, 21)**
8. **Dial**
Enter time or weight of food by turning the dial. Use the dial for the QUICK START and ADD TIME function. (page 13, 17)
9. **Stop/Cancel pad:**
Before cooking: One tap clears all your instructions.
During cooking: One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions and dot or time of day appears in the display window.
10. **Start/Set Pad**
After cooking programme setting, one tap allows oven to begin functioning. If door is opened or **Stop/Cancel Pad** is pressed once during oven operation, **Start/Set Pad** must be pressed again to restart oven.
Press to confirm setting after you select the MICROWAVE level, GRILL level, COMBINATION level, or AUTO DEFROST weight or AUTO MENU number.

Notes

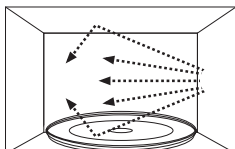
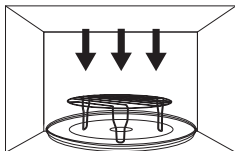
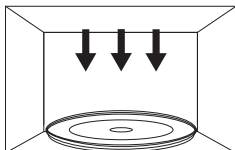
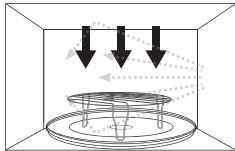
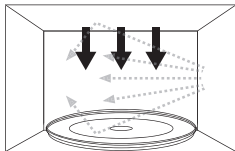
1. If an operation is set and **Start/Set Pad** is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock or dot mode.
2. Place the oven with the display window no higher than eye level for optimal viewing experience.

Beep Sound

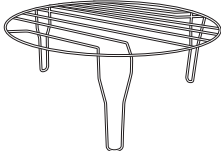
When a pad is pressed correctly, a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete programme, the oven will beep 5 times.

Cooking Modes

The diagrams shown below are examples of the accessories. It may vary depending on the recipe/dish used.

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
MICROWAVE 	- Defrosting. - Reheating. - Melting: butter, chocolate, cheese. - Cooking fish, vegetables, fruits, eggs. - Preparing: stewed fruits, jam, sauces, custards, pastry, caramel, meat, fish. - Baking cakes without browning.	—	Microwaveable (e.g. Pyrex® dishes, plates or bowls) directly on the glass tray. No metal.
GRILL  or 	- Grilling thin pieces of meat or fish. - Grilling toast	Wire rack	—
COMBINATION  or 	Roasting meat steaks and chicken pieces.	Wire rack	No metal.
	- Cooking lasagne, meat, potato, or vegetable gratins. - Baking cakes and puddings with browning.	—	Microwaveable and heatproof, directly on the glass tray. No metal.

Cookware and Utensil Chart

	MICROWAVE	GRILL	COMBINATION
Wire rack (oven accessories) 	no	yes	yes
Aluminium foil	no	yes	no
Ceramic plate	yes	yes	yes
Browning dish	yes	no	no
Brown paper bags	no	no	no
Dinnerware oven/microwave safe	yes	yes	yes
non-oven/microwave safe	no	no	no
Disposable paperboard containers	yes*	yes*	yes*
Glassware oven glassware & ceramic	yes	yes	yes
non-heat resistant	no	no	no
Metallic cookware	no	yes	no
Metallic twist-ties	no	yes	no
Oven cooking bag	yes	yes*	yes
Paper towels and napkins	yes	no	no
Plastic defrosting rack	yes	no	no
Plastic dishes microwave safe	yes	no	no
non microwave safe	no	no	no
Microwave safe plastic wrap	yes	no	no
Straw, wicker, wood	yes	no	no
Thermometers microwave safe	yes	no	no
conventional	no	yes	no
Waxed paper	yes	yes	yes
Silicon bakeware	yes*	yes*	yes*

* Check manufacturers' recommendation, must withstand heat or follow the recipe instructions.

Clock Setting

When the oven is first plugged in "88•88" appears in the display window.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Press Timer/Clock twice.

Hours starts to blink.

Turn the dial to set hours.

Press Start/Set.

Minutes start to blink.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Turn the dial to set minutes.

Press Start/Set.

Time of day is now locked into the display.

English

■ Notes

1. To reset the clock, repeat the whole step above.
2. The clock will keep the time of day as long as oven is plugged in and electricity is supplied.
3. Clock is a 12-hour display.

Child Safety Lock Setting

This feature allows you to prevent operation of the oven by a young child; however, the door can still open.
This feature can be set when dot or time of day is displayed.

To set:



Press Start/Set three times.

Dot or time of day will disappear. Actual time will not be lost.

"Child" appears in the display window.

To cancel:



Press Stop/Cancel three times.

Dot or time of day will reappear in the display window.

To set or cancel child safety lock, **Start/Set** Pad or **Stop/Cancel** Pad must be pressed 3 times within 10 seconds.

Micro Power Setting

The glass tray must always be in position when using the oven.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Press Micro Power.

Turn the dial to select the desired power level.
(You can also press Micro Power repeatedly to select the power level.)

Press Start/Set to confirm the setting.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Turn the dial to set the cooking time.

Press Start/Set.
The time in the display will count down.

Power Level	Maximum Time	Example Of Use
High (1000 W)	30 minutes	Boil water. Cook fresh fruits, vegetables, rice, pasta, noodles preserved fruit and candies. Heat milk.
Med-High (800 W)	95 minutes	Cook fish and seafood, meat, poultry, and eggs.
Medium (600 W)		Cook cakes, stew food.
Med-Low (440 W)		Cook tough meat, stew soup.
Low (300 W)		Simmer, stew. Melt butter and chocolate. Soften butter.
Defrost (160 W)		Defrost meat, poultry or seafood.
Warm (100 W)		Keep food warm and soften ice cream.

■ Notes

1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME function, refer to page 17. To cancel ADD TIME function, press any pad when "Add" is displayed.
2. For MULTI-STAGE COOKING refer to page 22.
3. You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.
4. Do not use metallic containers on MICROWAVE mode.
5. Stand time can be programmed after micro power and time setting. Refer to using the timer page 21.
6. When the microwave oven is operated at High (1000 W) MICROWAVE power for long time, the microwave oven automatically adjust the power to protect the components of the microwave oven.

Quick Start Function

This function allows you to quickly start the High (1000 W) MICROWAVE programme.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Turn the dial to set the cooking time.
MICROWAVE power level is automatically set to High (1000 W).

Press Start/Set.
The High (1000 W) MICROWAVE power programme will start and the time in the display will count down.

■ Notes

1. Maximum cooking time for the QUICK START function is 30 minutes.
2. You can use the QUICK START function to set the first stage of MULTI-STAGE COOKING. Set the second or third stage after turning the dial. See page 22 for the MULTI-STAGE COOKING.

Auto Defrost Setting

This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood automatically by setting the weight. The serving/weight is 0.1 kg to 2.0 kg.

Food	Maximum Weight
Minced meat, Chicken Pieces, Chops	2 kg
Beef roast, lamb, whole chickens	2 kg
Whole fish, scallops, prawns, fish fillets	1 kg



Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Press Auto Defrost.

Select the Weight of food by turning the dial.

Press Start/Set.

Defrosting time appears in the display window and begins to count down.

- You can also press Auto Defrost repeatedly to select the weight of food.

Tips for AUTO DEFROST

When thawing meat with bones, subtract the weight of the bones from the total weight.

For 2 kg of meat with bones, subtract 0.5 kg. For meat with bones weighing less than 2 kg, subtract 0.25 kg.

Two buzz beeps

Turn over the meat, chicken, fish and shellfish. Separate the stewed meat, chicken pieces and meat loaf.

Key to defrosting

For evenly defrosting, turn over the foods or move the position of the foods in the containers during the progress of defrosting.



Remove the package of the raw meat and place it on the plate.



Remove the package of the fish fillet and place it on the plate.

Grill Setting

There are three power levels for GRILL. When grilling, heat is radiated from the two heater. The GRILL is especially suitable for thin slices of meat and seafood as well as bread and meals.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Press Grill.
GRILL level (3, 2 or 1) appears in the display.

Turn the dial to select the desired power level.
(You can also press Grill repeatedly to select the power level.)

Press Start/Set to confirm the setting.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Turn the dial to set the cooking time.

Press Start/Set.
The time in the display will count down.

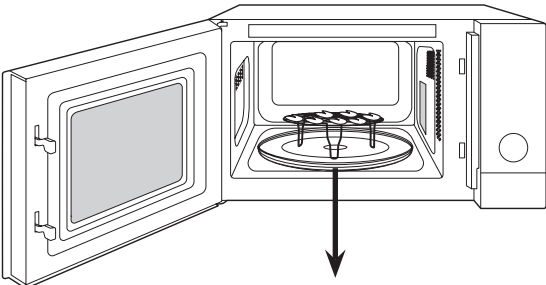
Power Level		Maximum Time	Example of Use
Grill 3 (High)	1000 W	95 minutes	Meat, poultry (pieces), toast
Grill 2 (Medium)	850 W		Seafood, garlic bread
Grill 1 (Low)	700 W		Slice meat, Thin seafood, Reheat bread

Guidelines

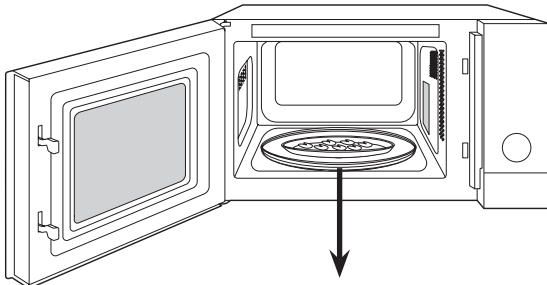
- After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME function, refer to page 17. To cancel ADD TIME function, press any pad when "Add" is displayed.
- Use the wire rack provided.
- Do not attempt to preheat the GRILL.
- The GRILL will only operate with the oven door closed. It is not possible to use the GRILL function with the door open.
- There is no MICROWAVE power used in GRILL cooking.
- Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
- After turning, return food to the oven and close door, and then press Start/Set. The oven display will continue to count down the remaining GRILLING time.
- The grill elements will glow on and off during cooking - this is normal.
- DO NOT touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
- After GRILL use, the product may not operate for some time to prevent overheating.
- You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.

Accessories to use

When GRILLING, you can place foods directly on wire rack with a heatproof dish underneath. Or you can place food directly onto a metallic or heatproof container, then placed on the glass tray.



wire rack with a heatproof dish underneath



metallic or heatproof container

Combination Setting

There are three power levels for this feature. It's a good way for roasting foods by combining MICROWAVE and GRILL effectively.

It's suitable for roasting poultry, meat and seafood. This function can ensure the foods even cooking and keep the crispness of certain foods. Please open the door and turn over the foods when half of the cooking time, then continue cooking.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Press Combination.
COMBINATION level (3, 2 or 1) appears in the display.

Turn the dial to select the desired COMBINATION level.
(You can also press Combination repeatedly to select the COMBINATION level.)

Press Start/Set to confirm the setting.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Turn the dial to set the cooking time.

Press Start/Set.
The time in the display will count down.

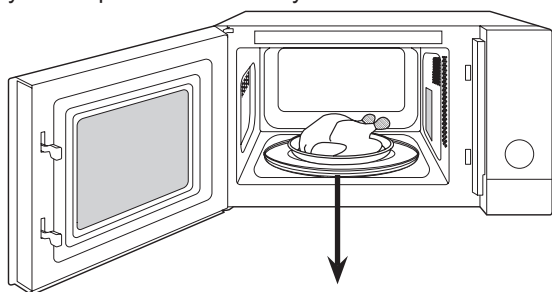
Level	MICROWAVE	GRILL	Maximum Time	Example of Use
Combination 3	Med-Low (440 W)	High (1000 W)	95 minutes	Baked potatoes, Whole poultry
Combination 2	Low (300 W)	High (1000 W)		Beef, Lamb
Combination 1	Low (300 W)	Medium (850 W)		Sea food, Puddings

Guidelines

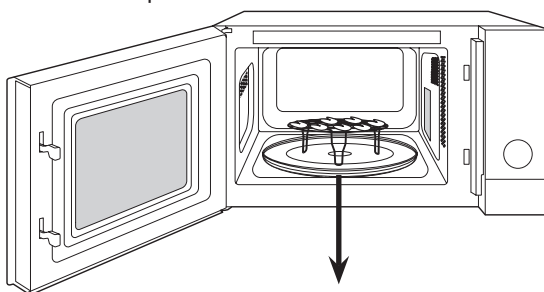
- After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME function, refer to page 17. To cancel ADD TIME function, press any pad when "Add" is displayed.
- The wire rack is designed to be used for COMBINATION and GRILLING. Never use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a microwaveable and heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
- Use the wire rack only as described.
- DO NOT use COMBINATION if operating the oven with less than 200 g of food. For small quantities, do not cook by COMBINATION, but cook by GRILL or MICROWAVE ONLY for best results.
- Never cover foods when cooking on COMBINATION.
- DO NOT preheat the oven on COMBINATION.
- Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metallic container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
- Some foods should be cooked on COMBINATION without using the wire rack i.e. roasts, gratins, pies and puddings. The food should be placed in a heatproof non-metallic dish and placed directly onto the glass tray.
- DO NOT use plastic microwave containers on COMBINATION programmes (unless suitable for COMBINATION cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass or ceramic is ideal.
- DO NOT use your own metallic dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.
- You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.

Accessories to use

When cooking, you can place foods directly on the base of the oven in a microwaveable and heatproof dish. Or you can place foods directly on wire rack with a microwaveable and heatproof dish underneath.



microwaveable and
heatproof dish



wire rack with a microwaveable
and heatproof dish underneath

Using the Add Time Function

This feature allows you to add cooking time at the end of previous cooking.

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



After cooking, turn the dial to select ADD TIME function.

Maximum cooking time:
MICROWAVE: High (1000 W) up to 30 minutes; other powers up to 95 minutes;
GRILL, COMBINATION: 95 minutes.

Press Start/Set.

Time will be added.
The time in the display window will count down.

Notes

1. This function is only available for MICROWAVE, GRILL and COMBINATION function and it is not available for AUTO DEFROST and AUTO MENU.
2. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME function again.
3. ADD TIME function will be cancelled, if you do not perform any operation for 1 minute after cooking, or if you press any pad when "Add" is displayed.
4. The ADD TIME function can be used after the MULTI-STAGE COOKING.
The power level is the same as the last stage. This function will not operate if the last stage was standing time.

Auto Menu Setting



Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Press Auto Menu.
AUTO MENU number
appears in the display.

**Select the desired AUTO MENU Programme
by turning the dial.**
(You can also press Auto Menu repeatedly to
select the AUTO MENU Programme.)

**Press Start/Set to
confirm the setting.**

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



**Select the Weight of food
by turning the Dial.**
(see chart below)

Press Start/Set.
The cooking time appears in the display
window and begins to count down.

English

Menu No.	Menu Category	Weight				Recommended containers or accessory
1	Reheat Meal	200 g	400 g	600 g	800 g	casserole with lid
2	Reheat Pizza	200 g	300 g	400 g	-	wire rack
3	Reheat Soup	1 cup	2 cups	3 cups	4 cups	microwave safe cup
4	Reheat Frozen Food/ Dim Sum	50 g	100 g	150 g	200 g	microwave safe dish with lid or plastic wrap
5	Congee/Porridge	50 g	100 g	150 g	-	casserole with lid
6	Instant Noodles	1 serv.	2 servs.	-	-	casserole with lid
7	Vegetables	100 g	200 g	300 g	400 g	casserole with lid
8	Double Boil	4-6 servs.	1-3 servs.	-	-	casserole with lid
9	Casserole Rice	100 g	200 g	300 g	-	casserole with lid
10	Steam Fish	100 g	200 g	300 g	400 g	microwave safe dish with plastic wrap
11	Steam Chicken	200 g	400 g	600 g	800 g	
12	Roast (Whole) Chicken	600 g	900 g	1200 g	-	microwave safe dish
13	Roast Beef/Lamb	200 g	400 g	600 g	-	wire rack with dish underneath
14	BBQ Meat Pieces	200 g	400 g	600 g	-	wire rack with dish underneath
15	Reheat Fried Food	50 g	150 g	350 g	-	wire rack with dish underneath
16	Aqua Clean	-				-

■ Notes

1. When you select an AUTO MENU programme, the AUTO MENU indicators light and menu number appear in the display.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package information.
4. Most foods benefit from a standing time, after cooking with an AUTO MENU Programme, to allow heat to continue conducting to the centre.

1. Reheat Meal

Pre-cooked foods are reheated automatically by setting the food's weight. You need not select power level or reheating time. The foods should be at refrigerator temperature (5-7 °C). Use suitable size microwave safe casserole, add 3-5 tbsp of water if desired, and cover with lid. Stir when beep sounds.

2. Reheat Pizza



It is suitable for reheating pizza at refrigerator temperature (5-7 °C). Put the pizza on wire rack on the glass tray. Cook without cover.

3. Reheat Soup

It is suitable for reheating soup at refrigerator temperature (5-7 °C). Use microwave safe cup. Cook without cover. Stir before serving.

Note: 1 cup = 180 ml

4. Reheat Frozen Food/Dim Sum

It is suitable for reheating frozen foods/Dim Sum, like Steamed bun, shumai, etc. Put frozen foods on a suitable microwave safe dish, sprinkle with some water. Cover with lid or plastic wrap.

5. Congee/Porridge

It is suitable for cooking congee/porridge. Place the rice/ porridge in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended water listed below. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cover with lid. Stir when first beep sounds, and partially cover with lid, then go on cooking, stir when another beep sounds. Stand 5-10 minutes covered after cooking.

Rice/Porridge	Recommended Water	Recommended casserole volume
50 g	250 ml	1.5 L
100 g	650 ml	2 L
150 g	850 ml	3 L

6. Instant Noodles

It is suitable for cooking instant noodles. Place the instant noodles and seasonings in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended hot tap water listed below. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cover with lid. Stir when beep sounds. Stand 1-2 minutes after cooking.

Serving	Recommended hot tap water
1 Serv.	450 ml
2 Servs.	800 ml

7. Vegetables

It is suitable for cooking all types of leaf, green and soft varieties, including broccoli, squash, cauliflower, cabbage, asparagus, beans, celery, zucchini, spinach, capsicum or a mixture of these. Cut all vegetables into the same size pieces. Place vegetables in a suitable size microwave safe casserole. Add water if you prefer a softer cooked texture. Butter, herbs etc. may be added before heating, but do not add salt until serving. Cover with lid. Stir when beep sounds.

Vegetables	Recommended Water or Stock
100 g	3 tsp. water or stock
200 g	4 tsp. water or stock
300 g	5 tsp. water or stock
400 g	7 tsp. water or stock

8. Double Boil

It is suitable for cooking traditional soups; herbal soup, birdnest soup, etc., that requires slow simmer or "double boil". This method ensures food remains tender without losing its shape. It also extracts and retains the aromatic flavour of the food. Place all ingredients in a microwave safe casserole. Add recommended ingredients listed below. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cover with lid. Stir when first beep sounds, and partially cover with lid, then go on cooking, stir when another beep sounds.

Serving	Meat	Vegetables	Recommended Water
4-6 servs.	400 g	300 g	800 ml
1-3 servs.	200 g	150 g	600 ml

9. Casserole Rice

It is suitable for cooking white rice including short, long grain, jasmine and basmati. Place rice in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended water listed below. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Partially cover with lid. Stand 5 minutes covered after cooking.

Rice	Recommended Water	Recommended casserole volume
100 g	180 ml	1.5 L
200 g	300 ml	2 L
300 g	450 ml	3 L

Rice will boil over if the casserole is too small. This setting is not suitable for cooking brown rice.

10. Steam Fish

It is suitable for cooking whole fish and fish fillets. Put the prepared fish in a microwave safe dish. Add recommended sauce and water listed below. Cover dish with plastic wrap.

Fish	Recommended Water or Stock
100 g	2 tsp. water or stock
200 g	3 tsp. water or stock
300 g	4 tsp. water or stock
400 g	5 tsp. water or stock

(It may be necessary to adjust the amount of water or sauce to your personal preference.)

Allow large amounts of fish to stand for 3 to 5 minutes after cooking before serving.

Note: Thickness of fish should not be more than 3 cm.

11. Steam Chicken

It is suitable for cooking chicken pieces, such as wings, drumsticks, thighs, half breasts etc. Chicken pieces should be thawed completely before cooking. Pierce the chicken pieces and marinate with gravy or vegetables if needed. Put the prepared chicken pieces onto a microwave safe dish. Add oil if you prefer a softer cooked texture. Cover dish with plastic wrap. Turn over when beep sounds.

Chicken Pieces	Recommended Oil
200 g	3 tsp. oil
400 g	4 tsp. oil
600 g	5 tsp. oil
800 g	6 tsp. oil

12. Roast (Whole) Chicken

It is suitable for roasting whole chicken. Pierce the chicken before roasting. Put the prepared chicken onto a microwave safe dish with chicken breast side down. Turn over when beep sounds.

13. Roast Beef/Lamb



It is suitable for cooking beef and lamb. Meat may be cooked marinated with gravy or vegetables. Place prepared beef/lamb on a wire rack with dish underneath. Turn over when beep sounds.

Note: Meat should be thawed completely. Thickness of meat should not be more than 2 cm.

14. BBQ Meat Pieces



It is suitable for cooking meat pieces. Cut the meat into thin pieces. Pierce the meat pieces and marinate with gravy or vegetables if needed. Place prepared meat pieces on a wire rack with dish underneath. Turn over when beep sounds.

15. Reheat Fried Food



It is suitable for reheating most kinds of fried foods, like fried chicken, curry puffs, fried spring rolls and etc. Arrange fried foods on a wire rack with dish underneath. Turn over when beep sounds.

16. Aqua Clean

Cleaning programme. Refer to page 25.

■ Note

The Symbols "", "", " on pages 19-20 are intended to prompt you which features are used during cooking. "", "", " will not display on the display window.

: COMBINATION : GRILL : MICROWAVE

Timer Setting (Kitchen Timer/Standing Time/Delay Start)

To Use as a Kitchen Timer

Press Timer/Clock.



Select desired time by turning the dial.
(up to 95 minutes)

Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Press Start/Set.

Time will count down without oven operating.



To Set Standing Time

Press Timer/Clock.

Select desired standing time by turning the dial.
(up to 95 minutes)

Press Start/Set.

Cooking will start. After cooking, standing time will count down without oven operating.

Set the desired cooking programme.



Khởi động nhanh / Thêm thời gian



To Set Delay Start

Press Timer/Clock.

Select desired delay time by turning the dial.
(up to 95 minutes)

Press Start/Set.

Delayed time will count down. Then cooking will start.



Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Set the desired cooking programme.

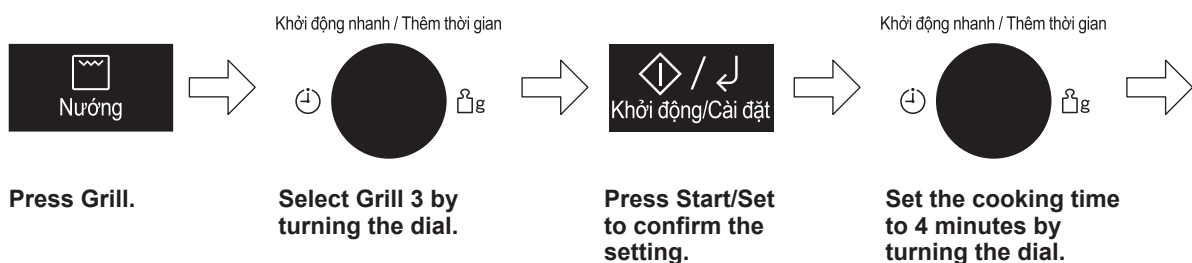


■ Notes

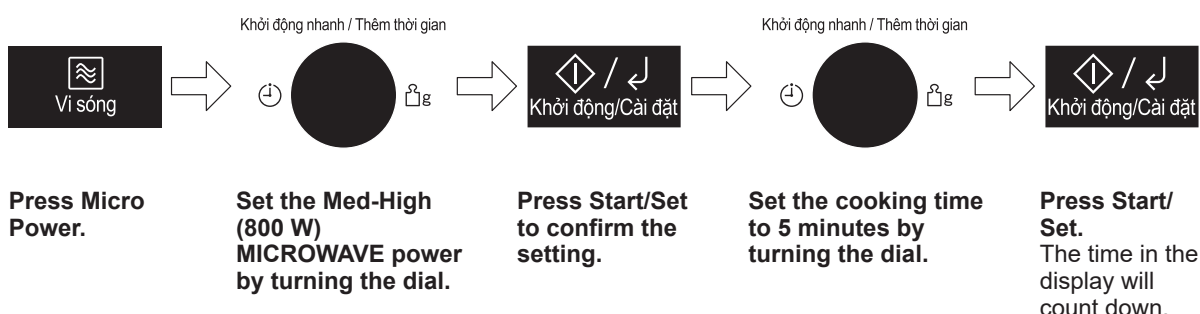
1. If oven door is opened while Standing Time, Delay Start or Kitchen Timer has been set, the time in the display window will continue to count down.
2. Delay Start and Standing Time can not be programmed together with AUTO DEFROST and AUTO MENUS. This is to prevent the standing temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins. A change in the starting temperature could cause inaccurate results.
3. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including standing time or delay start.

Multi-stage Cooking

Example: To GRILL at Grill 3 for 4 minutes and cook food on Med-High (800 W) MICROWAVE power for 5 minutes.



English



Notes

1. For 3 stage cooking, enter another cooking programme before pressing Start/Set.
2. During operation, pressing Stop/Cancel once will stop the operation. Pressing Start/Set will re-start the programmed operation. Pressing Stop/Cancel twice will stop and clear the programmed operation.
3. AUTO DEFROST and AUTO MENUS cannot be used with MULTI-STAGE COOKING.
4. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
5. High (1000 W) MICROWAVE power can be set only once in MULTI-STAGE COOKING.

Before Requesting Service

ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

The oven causes interference with my TV.	Some radio, TV, Wi-Fi, cordless telephone, baby monitor, blue tooth or other wireless equipment interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, hair dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal and safe. Steam will disappear after the oven is cool down.
I accidentally operate my microwave oven without any food in it.	Operating the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend this to be done.
There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION.	These noise occur as the oven automatically switch the GRILL. This is normal.
The oven has an odor and generates smoke when using COMBINATION and GRILL function.	It is essential that your oven is wiped out regularly particularly after cooking by COMBINATION or GRILL. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.
Some smoke will be given off from the cavity when using GRILL, COMBINATION, for the first time.	It caused by the excessive oil in the cavity and oil used for rust protection volatilizing.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	The oven is not plugged firmly.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.
	Circuit breaker or fuse is tripped or blown.	Contact the specified service center.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if the outlet is working.
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.
	Start/Set Pad was not pressed after programming.	Press Start/Set Pad.
	Another programme has already been entered into the oven.	Press Stop/Cancel Pad to cancel the previous programme and programme again.
	The programme has not been entered correctly.	Programme again according to the Operating Instructions.
When the oven is turning on, there is noise coming from Glass Tray.	Stop/Cancel Pad has been pressed accidentally.	Programme oven again.
	The roller ring and oven bottom are dirty.	Clean these parts according to care of your oven (See next page).
The "Child" appears in the display window.	The Child Safety Lock was activated by pressing Start/Set Pad 3 times.	Deactivate Lock by pressing Stop/Cancel Pad 3 times.
"H00", "H97" or "H98" appears in the display window.	The display indicates a problem with microwave generation system.	Contact the specified service centre.

If it seems there is a problem with the oven, contact an authorized Service Center.

Care of your Microwave Oven

1. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning, if possible.
2. Keep the oven cavity clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
3. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Do not allow the Control Panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press **Stop/Cancel** pad to clear display window.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the oven.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the roller ring and the oven cavity floor with mild detergent, and hot water then dry with a clean cloth. Cooking vapors collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. Do not remove the roller ring from the oven cavity floor for cleaning.
8. When using the GRILL or the COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned, occasionally it may start to "smoke" during use. These marks will be more difficult to clean later.
9. After GRILL or COMBINATION cooking the ceiling and walls of the oven should be cleaned with a soft cloth squeezed in soapy water. Particular care should be taken to keep the window area clean particularly after cooking by GRILL or COMBINATION. Stubborn spots inside the oven can be removed by using a small amount of microwave oven cleaner sprayed onto a soft damp cloth. Wipe onto problem spots, leave for recommended time and then wipe off. Avoid cleaning oven door and the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall.
DO NOT SPRAY DIRECTLY INSIDE THE OVEN.
A steam cleaner is not to be used for cleaning.
10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
12. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
13. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Using the Aqua Clean Programme

This programme is to clean the cavity and remove any food odour from the microwave oven.

Place 200 ml tap water with 1 tbsp lemon juice in a microwaveable container (e.g. Pyrex® jug or bowl). Use a jug or bowl of at least 500 ml volume.



Khởi động nhanh / Thêm thời gian



Press Auto Menu.

Select the AUTO MENU Programme 16 by turning the dial.

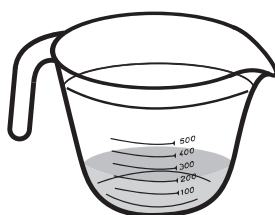
(You can also press Auto Menu repeatedly to select Programme 16.)



Five beeps sound at the completion of the programme. Open the oven door and wipe the cavity and door area with a soft cloth.

Press Start/Set.

The programme runs for 20 minutes.



Or



■ Notes

1. Do not remove the glass tray and roller ring during this programme.
2. To clean the glass tray and roller ring, refer to page 24.
3. Repeat the above procedure as required.

Technical Specifications

Power Supply:		220 V 50 Hz
Power Consumption:	Microwave	1550 W
	Grill	1000 W
	Combination	1550 W
Output Power:	Microwave	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Outside Dimensions:		495 mm (W) × 378 mm (D) × 292 mm (H)
Oven Cavity Dimensions:		330 mm (W) × 347 mm (D) × 251 mm (H)
Overall Cavity Volume:		29 L
Glass Tray Diameter:		288 mm
Operating Frequency:		2450 MHz
Net Weight:		11 kg

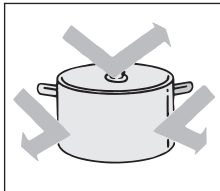
- Weight and Dimensions shown are approximate.
- Specifications subject to change without notice.
- As for the voltage requirement, the production month, country and serial number, please refer to the identification plate on the microwave oven.

Microwaves and How They Work

Microwaves are a form of high frequency electromagnetic waves (app. 12 cm wave length) similar to those used by a radio. Electricity is converted into microwave energy by the magnetron tube. The microwaves travel from the magnetron tube to the oven cavity where they are reflected, transmitted or absorbed.

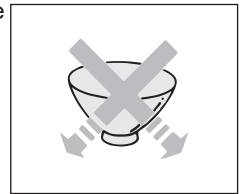
Reflection

Microwaves are reflected by metal just as a ball is bounced off a wall. A combination of stationary (interior walls) and rotating metal (glass tray or stirrer fan) helps assure that the microwaves are well distributed within the oven cavity produce even cooking.



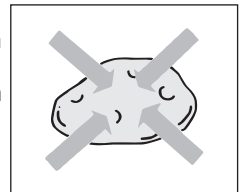
Transmission

Microwaves pass through some materials such as paper, glass and plastic much like sunlight shining through a window. Because these substances do not absorb or reflect the microwave energy, they are ideal materials for microwave oven cooking containers.



Absorption

Microwaves are absorbed by food. They penetrate to a depth of about 2-4 cm. Microwave energy excites the molecules in the food (especially water, fat and sugar molecules), and causes them to vibrate very quickly.



The vibration causes friction and heat is produced. In large foods, the heat which is produced by friction is conducted to the center to finish cooking the food.

Food Characteristics

FOOD CHARACTERISTICS

Food characteristics which affect conventional cooking are more pronounced with microwave heating.

Size — Small portions cook faster than large ones.

Shape — Uniform sizes heat more evenly. To compensate for irregular shapes, place thin pieces toward the centre of the dish and thicker pieces toward the edge of dish.



Starting Temperatures — Room temperature foods take less time to heat up than refrigerator frozen foods.

Bone and Fat — Both affect heating. Bones may cause irregular heating. Large amounts of fat absorb microwave energy and meat next to these areas may overcook.



Density — Porous, airy foods take less time to heat than heavy, compact foods.



Cooking Techniques

Timing

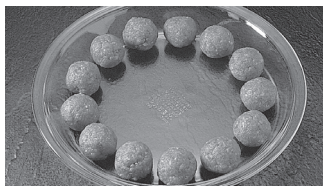
A range in heating time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, starting temperature and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in the recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue cooking. It is easy to add time to an undercooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done!

Spacing

Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and hors d'oeuvres, will heat more evenly if placed in the oven equal distance apart. When possible, arrange foods in a circular pattern.



Similarly, when placing foods in a baking dish, arrange around the outside of dish, not lined up next to each other. Food should NOT be stacked on top of each other.



Piercing

The skin or membranes on some foods will cause steam to build up during microwave cooking. Foods must be pierced, scored or have a strip of skin peeled off before cooking to allow steam to escape.

Eggs

Pierce egg yolk twice and egg white several times with a toothpick.



Whole Clams and Oyster:

Pierce several times with a toothpick.

Whole Potatoes and Vegetables: Pierce with a fork.

Frankfurters and Sausages: Score smoked polish sausage and frankfurters. Pierce fresh sausage with a fork.

Browning

Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or those foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine; brush on before cooking.

For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.

Covering

As with conventional cooking moisture evaporates during microwave cooking. Because microwave cooking is done by time and not direct heat, the rate of evaporation cannot be easily controlled. This, however, can be easily corrected by using different materials to cover dishes. However, unless specified, a recipe is heated uncovered. Casserole lids or cling film are used for a tighter seal. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or paper towels.

Stirring

Stirring is usually necessary during microwave cooking. We have noted when stirring is helpful, using the words once, twice, frequently or occasionally to describe the amount of stirring required. Always bring the cooked outside edges toward the centre and the less cooked centre portions toward the outside.

Turning and Rearranging

It is not possible to stir some foods to redistribute the heat. At times, microwave energy will concentrate in one area of a food. To help ensure even cooking, some foods need to be turned or rearranged. Turn over large foods such as roasts or turkeys. Generally, they are turned over once halfway through heating.

Rearrange small items such as chicken pieces, shrimp or hamburger patties. Rearrange pieces from the edge to the centre and pieces from the center to the edge of the dish.

Standing Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. In meat cookery, the internal temperature will rise 5 °C if allowed to stand, covered, for 10-20 minutes.

Casseroles and vegetables need a shorter amount of standing time, but this standing time is necessary to allow foods to complete cooking in the center without overcooking on the edges.

Testing for Results

The same test for doneness used in conventional cooking may be used for microwave cooking.

Cakes are done when a wooden stick comes out clean and cake pulls away from side of the pan.

Chicken is done when juices are clear yellow and drumstick moves freely.

Meat is done when fork tender or splits at fibres.

Fish is done when it flakes and is opaque.

Converting Favorite Recipes

Select recipes that convert easily to microwave cooking such as casseroles, stews, baked chicken, fish and vegetable dishes. The results from foods such as cooked souffles or two-crust pies would be less than satisfactory. Never attempt to deep fat fry in your microwave oven. A basic rule, when converting conventional recipes to microwave recipes, is to cut the suggested cooking time to a quarter. Also, find a similar microwave recipe and adapt that time and power setting. Season meats with herbs and spices (and half the salt) before cooking; the rest of the salt after cooking.



Stews are not browned before cooking. Omit any oil or fat that would be used for browning. Cut stew meat into 2.5 cm pieces. Cut carrots, potatoes and other firm vegetables into small pieces. Carrots should be thinly sliced and potatoes cut into dice.

Cover with glass lid and cook at High (1000 W) to bring liquid to a boil and cook at Warm (100 W) until tender. Stir occasionally. Note: A small plate placed on top of the meat and vegetables will help stop the meat overcooking.



Casseroles microwave cook well. Cut foods into uniform pieces. Condensed soup makes a good base for casseroles.

Select a dish that is large enough to allow for stirring. Cooking covered with a glass lid or cling film reduces cooking time. Stir occasionally during cooking. To keep crumb topping crisp sprinkle on before stand time.



Heating Frozen Foods

Most frozen convenience foods have microwave heating directions on the back of the package. Refer to these directions for recommended power levels, heating times and general instructions.

General Directions for Heating Frozen Convenience Foods

Pierce pouch vegetables or entrees with a fork or knife. Place pouch in a dish before heating.

Frozen foods in **metallic containers deeper than 2 cm** such as lasagna or baked stuffed potatoes, must be removed from the foil container and placed in an appropriately sized microwave-safe container. Heat covered with a lid or plastic wrap.

NOTE: If food is difficult to be removed from container, rinse the bottom of the container with hot water.

To heat frozen dinner in foil containers, remove dinner from box, if there is a foil cover, remove it. Some foods, such as bread, French fries or batter type desserts such as brownies, do not microwave well. Remove these types of food from tray. Cover tray except desserts with plastic wrap. Heat according to manufacturers' directions.

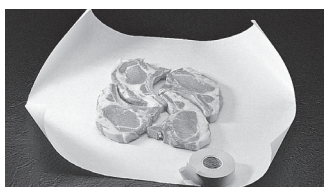
DEFROST

Preparing Foods for Freezing

The finished quality of the prepared food will depend on the original quality before freezing, the care the food receives during freezing, and the techniques and times used for defrosting. Select fresh, good quality food and freeze as soon as possible after purchasing. Heavy-duty plastic wraps and bags, and freezer wrap are suitable for use in the freezer. Meats may also be frozen in their store packaging for short periods of time.

Notes: If aluminium foil is used for wrapping, all pieces of foil must be removed before defrosting prevent arcing.

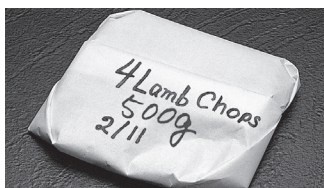
When WRAPPING FOR FREEZING, arrange meat, poultry, fish and seafood in thin uniform layers. Package minced meat in 2.5-5 cm thick rectangular, square or round shapes.



Remove giblets from fresh whole poultry. (The giblets may be frozen separately, if desired.) Clean and dry poultry. Tie legs and wings with string.



Remove all air before sealing plastic bags. LABEL package with type and cut of meat, date and weight.



FREEZE foods in a freezer which is maintained at -18 °C or lower. Defrosting time given in the charts on page 30 are for thoroughly frozen foods. (i.e. foods should be frozen at least 24 hours before defrosting)

DEFROST

To use, select Defrost (160 W) and programme the defrosting time. Follow defrosting times and directions given in this section and page 30.

Techniques for Defrosting

- 1) Foods should be frozen in moisture and vapor proof wrapping materials. Small items such as chops, hamburger patties, fish fillets, poultry pieces etc. should be frozen in 1 or 2 pieces layers.



- 2) Remove original wrapper. Set meat on a microwave roasting rack placed in a dish. Select Defrost (160 W) and heat for the time recommended in the chart on page 30.
- 3) Turn over meat or poultry two or three times during defrost.
- 4) Halfway through the defrost cycle, break apart ground beef, shrimp, scallops or crab meat. Separate chops or poultry pieces and remove meat that is defrosted.



- 5) Large roast, or whole poultry may still be icy in center. Allow to stand.



Defrosting Chart

The times given below are a guideline only. Always check the progress of the food by opening the oven door and then re-starting. For larger quantities adjust times accordingly. Food should not be covered during defrosting.

Food	Weight/Quantity	Time & Mode	Method
Beef/Lamb/Joint (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-11 min.	standing 30 min.
Steaks (1) (3)	2 pcs 250 g	160 W 4 min. 30 sec. - 5 min. 30 sec.	standing 3 min.
Minced beef (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-10 min.	standing 5 min.
Stewing steak (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-11 min.	standing 10 min.
Whole chicken (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 8-10 min.	standing 10 min.
Chicken portions (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-11 min.	standing 5 min.
Whole Fish (1) (3)	450 g (1 lb)	160 W 9-11 min.	standing 5 min.
Fish Fillets (2) (3)	450 g (1 lb)	160 W 8-10 min.	standing 5 min.
Prawns (2) (3)	450 g (1 lb)	160 W 7-9 min.	standing 5 min.
Fruits, Soft (1)	250 g	160 W 5-6 min.	standing 2 min.
Margarine (3)	250 g	160 W 1-2 min.	standing 2 min.
Cheese (3)	450 g (1 lb)	160 W 5-6 min.	standing 2 min.
Plated Meals Homemade Adult Size (2)	350 g	160 W 7-8 min.	standing 3-5 min.
Cooked Fruit (2)	540 g	160 W 7-8 min.	standing 3-5 min.
Cooked Meat (2)	520 g	160 W 9-11 min.	standing 3-5 min.
Quiche (3)	1 pc 65 g	160 W 4-5 min.	standing 2 min.
Casseroles (1)	750 g	1000 W 6-7 min.	standing 3-5 min.
Bread rolls (1)	1 pc 85 g	1000 W 20-30 sec.	standing 5 min.
Brioche large (1) (3) (4)	1 pc 400 g	Combination 2; 3 min. 30 sec.	standing 5 min.
Croissants (1) (4)	2 pcs 100 g	Combination 2; 1 min-1 min 30 sec.	Add 1 min Grill 3 for more crispness
Pastry puff (1) (3)	1 roll 375 g	160 W 5 min. - 5 min. 30 sec.	Stand time 20 min. in refrigerator
Pastry shortcrust (1) (3)	1 roll 500 g	160 W 7-8 min.	Stand time 20 min. in refrigerator
Pizza dough (1) (3)	1 ball 240 g	160 W 4 min. 30 sec. - 5 min.	standing 10 min.
Doughnuts (1) (4)	2 pcs 100 g	Combination 2; 1 min-1 min 30 sec.	Stand 3 min. in oven
Waffles (1) (4)	2 pcs 40 g	Combination 2; 1 min-1 min 30 sec.	Add 1 min Grill 3 for more crispness
Fruit tarte (3)	470 g	160 W 6-7 min.	standing 5 min.

1000 W: High, 800 W: Med-High, 600 W: Medium, 440 W: Med-Low, 300 W: Low, 160 W: Defrost, 100 W: Warm

(1) Turn or stir at half time.

(2) Separate and turn several times.

(3) Remove packaging and place on a heat resistant plate.

(4) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.

Reheating Chart

The times given in the charts below are a guideline only, and will vary depending on starting temperature, dish size etc.

Food	Weight/Quantity	Time & Mode	Method
Drinks-Coffee-Milk			
Coffee	1 mug 250 ml	1000 W 1 min 30 sec.	Stir before, and after reheating.
Coffee	2 mugs 500 ml	1000 W 2 min. 30 sec.-3 min.	
Milk	1 mug 250 ml	1000 W 1 min 20 sec.-1 min 30 sec.	
Breads			
Croissants	2 pcs 200 g	1000 W 10-20 sec. or Grill 3; 3 min.-3 min. 30 sec.	Place on microwave safe plate on glass tray. Do not cover. If using GRILL mode, use wire rack or heatproof plate. Turn at half time.
	4 pcs 400 g	1000 W 30-40 sec. or Grill 3; 4 min.	
Rolls	1 pc	1000 W 10-20 sec. or Grill 3; 3 min.-3 min. 30 sec.	
	4 pcs	1000 W 30-40 sec. or Grill 3; 4-5 min.	
Naan Bread	225 g	1000 W 30-40 sec.	Do not cover. Turn at half time.
Pitta Bread	2 pcs	1000 W 20-30 sec.	
Plated meals-Homemade			
Vegetables (cooked)	300 g	1000 W 2 min.	Cover. Stir at half time.
	700 g	1000 W 5 min-5 min. 30 sec.	
Potato puree	500 g	1000 W 3-4 min.	
Rice, quinoa, couscous	300 g	1000 W 2 min.-2 min. 20 sec.	
Babyfood	120 g	600 W 30-40 sec.	
Canned Food			
Baked Beans	225 g	1000 W 1 min 30 sec.-2 min	Place in a microwave safe bowl on glass tray. Cover. Stir halfway.
Spaghetti in tomato sauce	200 g	1000 W 1 min 30 sec.	
Cream of tomato soup	400 g	1000 W 2 min. 30 sec.	
Chicken soup	425 g	1000 W 3 min. 30 sec.	
Pastry Products			
Quiche	400 g	1000 W 2-3 min. or Combination 2; 4-6 min.	Place on microwave safe plate on glass tray. Do not cover. If using COMBINATION mode, use heatproof plate.
Samosas/spring rolls	4 pcs 240 g	1000 W 1-1 min 30 sec. or Combination 2; 5-6 min.	
Purchased Convenience Foods			
Cottage pie (chilled)	450 g	1000 W 5-6 min. or Combination 2; 12-15 min.	Place on microwave safe plate on glass tray. Do not cover. If using COMBINATION mode, use heatproof plate.
Lasagne (chilled)	400 g	1000 W 7-8 min. or Combination 2; 10-12 min.	
Shepherd's pie (Frozen)	450 g	1000 W 3-4 min. then Combination 2; 22-25 min.	

1000 W: High, 800 W: Med-High, 600 W: Medium, 440 W: Med-Low, 300 W: Low, 160 W: Defrost, 100 W: Warm

Cooking Chart

Food	Weight/Quantity	Time & Mode	Method
Beans & Pulses-should be pre-soaked (except lentils)			
Chick peas	225 g	1000 W 8 min. then 440 W 35-45 min.	Use 600 ml (1 pt) boiling water in a large bowl. Cover. Stir halfway.
Lentils	225 g	440 W 35-40 min.	
Red kidney beans	225 g	1000 W 15 min. then 440 W 35-45 min.	
Fresh vegetable, slice, chop into even sized pieces.			
Asparagus	200 g	1000 W 4-5 min.	Add 30 ml (2 tbsp) of water, cover. Stir halfway.
Broccoli	250 g	1000 W 3-4 min.	
Potatoes	250 g	1000 W 4-5 min.	
Lamb/Beef-from raw-Caution: Hot Fat! Remove dish with care.			
Chops	450 g (1 lb)	Combination 2; 10 min.	Place on wire rack with heatproof plate underneath. Turn halfway.
Joint	450 g (1 lb)	600 W 10-13 min. then Combination 3; 6-10 min.	Place on upturned saucer in microwave safe dish or rack on glass tray. Cover and turn joint over halfway. Drain off fat during cooking. Uncover when using COMBINATION mode.
Pasta-Place in a large 3 litre (6 pints) microwave safe casserole			
Macaroni	225 g	1000 W 13-15 min.	Use 1 litre (1¾ pints) boiling water. Cover. Stir halfway.
Spaghetti, Tagliatellie	225 g	1000 W 11-12 min.	
Pizza-Fresh chilled- N.B. Remove all packaging. Pizza will have a soft base.			
Thin & Crispy	300 g	1000 W 2-3 min. or Combination 2; 10-12 min.	Place on heatproof plate on glass tray. Do not cover. If using COMBINATION mode, please use wire rack.
Deep Pan	400 g	1000 W 4-6 min. or Combination 2; 10-12 min.	
Potato Products Part Cooked-Frozen			
Croquettes	300 g	Combination 2; 12-13 min.	Place on wire rack on glass tray. Turn halfway.
Waffles	2 pcs 120 g	Grill 3; 16-17 min.	
Sausages-from raw-Caution: Hot Fat! Remove dish with care.			
Thick	4 pcs 240 g	1000 W 2-3 min. or Combination 2; 8-10 min.	Place on microwave safe plate on glass tray. Cover. If using COMBINATION/GRILL mode, use wire rack. Do not cover. Turn halfway.
Thin	4 pcs 120 g	1000 W 1 min 30 sec.-2 min. 30 sec. or Grill 3; 16-17 min.	

1000 W: High, 800 W: Med-High, 600 W: Medium, 440 W: Med-Low, 300 W: Low, 160 W: Defrost, 100 W: Warm

■ Note

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure, return to oven. Foods will still require a stand time, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

NOTES:

The cooking power and time in the recipes are only for your reference.



CHICKEN WITH PINEAPPLE

Ingredients:

600 g	chicken pieces
1 tbsp.	corn flour
2 tbsp.	water
5 g	spring onions for garnishing (finely sliced)
A: 1 tsp.	ground pepper
10 g	young ginger (finely chopped)
2 tbsp.	tomato sauce
2 tbsp.	oyster sauce
2 tbsp.	fish sauce
B: 200 g	pineapple (½ cm thick dges)
5 g	fresh chilli (deseeded and finely sliced)
½ tbsp.	salt

Method:

1. Marinate chicken pieces with combined ingredients A in a casserole for 1 hour.
2. Add in ingredients B.
3. Cover and cook on power Med-High (800 W) for 13-15 minutes.
4. Stir in cornflour mixture towards last 5 minutes of cooking time.
5. Serve hot with rice.

Makes: 4-6 servings



CRISPY ROAST CHICKEN

600 g	chicken portions, cut into pieces
-------	-----------------------------------

Marinade:

½ tbsp.	cooking oil
½ tbsp.	honey
A: 2 tbsp.	oyster mushroom sauce
1 tbsp.	honey
1 tbsp.	cooking oil
¼ tbsp.	dark mushroom sauce

Method:

1. Clean and wash chicken, prick meat with a fork and pat dry with kitchen paper.
2. Marinate chicken with A overnight or at least ½ hour in the fridge.
3. Place marinated chicken on wire rack with a microwave safe plate underneath.
4. Baste chicken with oil before roasting.
5. Cook on Combination 3 for 14-15 minutes, turn over halfway through cooking.
6. Baste chicken with honey at the last 5-10 minutes of cooking process.
7. Cut roasted chicken into serving pieces and arrange on an attractive platter. Serve hot.

Makes: 4-6 servings



STEAM PRAWNS

Ingredients:

300 g	big prawns with shell
100 g	tomato (sliced)
A: 1/3 cup	water
1/4 tsp.	salt
1/4 tsp.	sugar
10 g	ginger(shredded)
1 tsp.	lemon juice

Method:

1. Trim prawn whiskers and skewer prawns from tail to head with cocktail stick.
2. Arrange sliced tomato and prawns in a circle on a dinner plate. Combine ingredients A and pour over prawns.
3. Cover with plastic wrap and cook on power Med-High (800 W) for 5-6 minutes.
4. Serve hot.

Makes: 4-6 servings



FISH MASALA

Ingredients:

1	black pomfret (350 g cut into 4 pcs)
1/3 cup	yoghurt
1/3 cup	water
1/4 tsp.	salt
A: 1 tbsp.	ghee
10 g	coriander leaves (cut into 4 cm lengths)
10 g	ginger (shredded)
50 g	big onion (sliced)
5 g	curry leaves
1 cm	cinnamon stick
2	cloves
B: (to be blended with 1/4 cup oil)	
1 tbsp.	cumin seed
20 g	dried chilli (soaked)
10 g	garlic
50 g	small onion

Method:

1. Combine ingredients A and fry in a casserole on power High (1000 W), uncovered for 2-3 minutes.
2. Stir in ingredients B and further fragrant on power High (1000 W) for 3-4 minutes.
3. Add in fish, yoghurt, water and salt.
4. Cover and cook on power Medium (600 W) for 7-8 minutes. Turn the fish halfway through cooking.
5. Serve hot with rice.

Makes: 4-6 servings



FRIED RICE

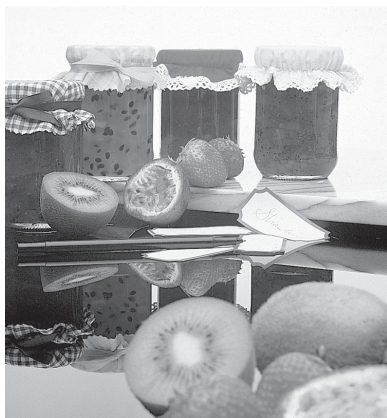
Ingredients:

400 g	cooked rice
150 g	mix vegetables
2 tbsp.	thin soya sauce
2 tbsp.	sesame oil
A: 150 g	small prawns (shelled and deveined)
50 g	crab meat
1 tsp	thin soya sauce
½ tsp.	sugar
B: 10 g	garlic (chopped)
20 g	shallot (chopped)
3 tbsp.	oil

Method:

1. Combine ingredients A and leave aside.
2. Fry combined ingredients B in 22 cm casserole on power High (1000 W), uncovered for 1 minute 30 seconds to 2 minutes.
3. Stir in seasoned ingredients A and further cook on power Medium (600 W), uncovered for 2-3 minutes.
4. Add in remaining ingredients and cook on power High (1000 W), uncovered for 9-10 minutes. Stir every 3 minutes.
5. No standing time.

Makes: 3-4 servings



FRUIT JAM

Ingredients:

200 g	fruit (such as strawberry, apple, grape, kiwi berry, etc.)
100 g	castor sugar
2 tsp.	lemon juice

Method:

1. Peel and cut fruits into bite-size (1-2 cm) pieces and place in 2-litre casserole dish. Add castor sugar and lemon juice. Mix well.
2. Cook on power Medium (600 W) for 13-14 minutes. Stir every 3 minutes. After cooking, stir and cool.

NOTE: You cannot cook orange jam. Preserve in the fridge. You can adjust the level of the sugar content if you like. Less sugar makes preservation term shorter.

NOTE: Double ingredients for 2 cups fruits jam.

Makes: approximately 1 cup

