Panasonic®

Hướng Dẫn Sử Dụng
Operating Instructions

Lò Vi Sóng Đối Lưu/Nướng
Convection/Grill Microwave Oven

Chỉ Sử dụng trong Gia đình
Household Use Only

Model No. NN-CT36HB

Tiếng Việt
English

Mục lục

Hướng dẫn sử dụng an toàn 2
Hướng dẫn chung 8
Dụng cụ chứa để sử dụng.....10
Các bộ phận của lò.....12
Bảng điều khiển.....13
Cài đặt đồng hồ 14
Khóa an toàn trẻ em 14
Nấu và rã đông bằng lò vi sóng.....15
Nướng 16
Nấu kết hợp.....17
Nấu nướng đối lưu 18
Nấu nhiều giai đoạn.....19
Sử dụng hẹn giờ.....20
Chương trình tự động.....22
Tự động rã đông.....22
Tự động hâm nóng.....23
Tự động nấu.....24
Hướng dẫn nấu và hâm nóng 29
Thắc mắc và câu trả lời 30
Bảo quản lò vi sóng của bạn 31
Đặc điểm kỹ thuật.....32

Tiếng Việt

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 an toàn

CẢNH BÁO

1. Các miếng đệm cửa và khu vực miếng đệm cần được làm sạch bằng vải lau ẩm.
   Cần phải kiểm tra thiết bị xem có hư hỏng các miếng đệm cửa và khu vực miếng đệm cửa hay không và nếu những chỗ này bị hư hỏng thì không được vận hành thiết bị cho đến khi đã được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên bảo trì do nhà sản xuất đào tạo.
2. Các loại chất lỏng và thực phẩm khác không được làm nóng trong đồ chứa bịt kín bởi chúng sẽ phát nổ.
3. KHI LÒ CẦN BẢO TRÌ, hãy gọi kỹ sư của Panasonic tại địa phương của bạn (bộ phận Hỗ trợ Khách hàng). Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai không phải là người có đủ năng lực thực hiện bất cứ công tác bảo trì hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo nắp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
4. Các bộ phận tiếp cận được có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần giữ trẻ em nên tránh xa thiết bị.
5. Khi vận hành thiết bị ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng lò vi sóng dưới sự giám sát của người lớn bởi có nhiệt độ phát ra.
6. Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay đèn để tránh bị điện giật.

THẬN TRỌNG

1. Đừng cố gắng can thiệp hoặc thực hiện bất cứ điều chỉnh hoặc sửa chữa nào đối với cửa, vỏ bảng điều khiển, công tắc khóa an toàn liên động hoặc bất cứ bộ phận nào khác của lò. Không tháo khỏi lò panel bên ngoài giúp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng. Chỉ được tiến hành sửa chữa bởi nhân viên bảo trì có đủ trình độ.
2. Không vận hành thiết bị này nếu nó có DÂY CẮM HOẶC PHÍCH CẮM ĐIỆN bị hư hỏng, hoặc nếu thiết bị không hoạt động bình thường, hoặc nếu nó đã bị hư hỏng hoặc rơi. Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai không phải là kỹ thuật viên bảo trì do nhà sản xuất đào tạo khi thực hiện việc sửa chữa thiết bị.
3. Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, các đại lý bảo trì của hãng hoặc một người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
4. Thiết bị này không dùng cho những người (gồm cả trẻ em) bị suy giảm về thể chất, cảm giác, thiểu 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.
   Phải giám sát trẻ em đảm bảo rằng chúng không đùa nghịch với thiết bị này.

5. Lò vi sóng này được thiết kế để làm nóng thức ăn và đồ uống. Dùng thiết bị sấy thực phẩm, báo hoặc quần áo và làm nóng các tấm đệm sưởi ấm, giày dép, miếng xốp, khăn ướt và vật dụng tương tự có thể dẫn đến nguy cơ gây thương tích, bắt lửa hoặc hỏa hoạn.
6. Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra các đồ dùng/dụng cụ chứa phải phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
7. Lò sẽ chỉ hoạt động khi đã đóng cửa lại.
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 được vận hành thiết bị ở chế độ VI SÓNG hoặc KẾT HỢP MÀ KHÔNG CÓ THỰC PHẨM TRONG LÒ.
   Vận hành theo cách này có thể làm hỏng thiết bị.
10. ⚠ THẬN TRỌNG! Bề mặt nóng
    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, NƯỚNG và ĐỐI LƯU. 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.
11. Lò có hai bộ phận gia nhiệt nằm ở trên đỉnh và mặt sau của lò. Sau khi sử dụng chức năng KẾT HỢP, NƯỚNG và ĐỐI LƯU, các bề mặt này sẽ rất nóng. Cần phải hết sức cẩn thận tránh chạm vào các thành phần gia nhiệt bên trong lò.
    Lưu ý: Sau khi nấu bằng các chế độ này, các phụ kiện lò sẽ rất nóng.
12. Trong khi và sau khi sử dụng chức năng KẾT HỢP, NƯỚNG và ĐỐI LƯU tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.
13. Nếu có khói hay lửa trong lò, hãy bấm Dừng/Cài đặt lại và để cửa đóng lại để dập tắt ngọn lửa. Ngắt đấu nối dây điện nguồn, hoặc tắt nguồn điện tại cầu chì hoặc bảng điều khiển bộ ngắt mạch.
14. 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.

Hướng dẫn sử dụng an toàn

Hướng dẫn lắp đặt

Kiểm tra lò vi sóng

Mở thùng hàng chứa lò, tháo bỏ tất cả các vật liệu đóng gói, và kiểm tra xem lò có bất kỳ hư hỏng nào như vết lõm, chốt cửa bị gãy hoặc vết nứt ở cửa hay không. Nếu tìm thấy bất cứ hư hỏng nào, hãy thông báo cho đại lý của bạn ngay lập tức. Không lắp đặt lò vi sóng đã bị hư hỏng.

Hướng dẫn Nối đất

QUAN TRỌNG: THIẾT BỊ NÀY PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT ĐÚNG QUY ĐỊNH ĐỂ ĐẢM BẢO AN TOÀN CON NGƯỜI. Nếu ổ cắm điện AC của bạn không được nối đất, khách hàng phải tự chịu trách nhiệm thay thế bằng một ổ cắm điện có dây tiếp đất đúng cách.

Điện áp hoạt động

Mức điện áp phải giống như quy định ghi trong nhãn ở trên lò. Nếu sử dụng mức điện áp cao hơn so với quy định, có thể gây ra hỏa hoạn hoặc hư hỏng khác.

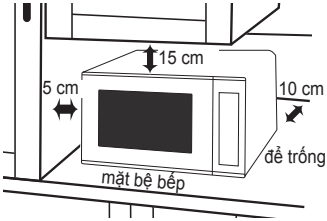
Bố trí vị trí đặt lò

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.

1. Đặt lò lên trên một bề mặt bằng phẳng và ổn định, cao cách sàn hơn 85 cm. Thiết bị này có dạng đứng tự do và không dùng để đặt trong khoang tủ.
2. 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.
3. Để hoạt động bình thường, hãy đảm bảo lưu thông không khí đầy đủ cho lò.

   Sử dụng khi đặt trên mặt bệ bếp: Chừa khoảng 15 cm trên đỉnh lò vi sóng, 10 cm ở phía sau, 5 cm ở một bên hông và bên kia phải để trống hơn 40 cm.



4. Không đặt lò này gần nồi cơm điện hoặc bếp gas.
5. Không nên tháo các chân đế của lò.
6. Lò này chỉ để sử dụng trong gia đình. Không sử dụng ngoài trời.
7. Tránh sử dụng lò vi sóng ở nơi có độ ẩm cao.
8. Không nên để dây điện nguồn chạm vào bên ngoài lò. Để dây điện cách xa các bề mặt nóng. Không để dây điện vắt ngang qua mép bàn hoặc nơi bày thực phẩm nấu nướng. Không được dìm dây điện, phích cắm điện hoặc lò vào nước.
9. Không được chặn các lỗ thông khí ở trên đỉnh và mặt sau của lò. Nếu các lỗ hở này bị chặn trong quá trình hoạt động thì lò có thể bị quá nóng. Trong trường hợp này lò sẽ được bảo vệ bằng một thiết bị an toàn nhiệt và tiếp tục hoạt động sau khi hạ nhiệt.

10. Thiết bị này không được dùng để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
11. Khi cần thay thế đèn của lò, hãy tham khảo ý kiến đại lý của bạn.

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

- 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.

Giá đỡ thép

- Giá đỡ thép được sử dụng nhằm dễ dàng tạo màu nâu cho các món ăn nhỏ và giúp lưu thông nhiệt tốt hơn.
- Giá đỡ kim loại CHỈ được sử dụng như hướng dẫn cho chế độ nấu NƯỚNG, KẾT HỢP và ĐỐI LƯU. 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.
- 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 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

- 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.
- 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.
- Nếu Đĩa Thủy Tinh còn nóng thì nên để nguội trước khi cọ rửa hoặc nhúng vào nước.
- Đĩa thủy tinh có thể xoay theo cả hai hướng.
- 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.
- Đừng nấu thực phẩm trực tiếp trên đĩa thủy tinh. Luôn đặt thực phẩm trong đĩa an toàn với lò vi sóng.
- 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.

Hướng dẫn sử dụng an toàn

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.

Thời gian nấu ngắn
Khi thời gian nấu bằng lò vi sóng ngắn hơn nhiều so với những cách nấu khác thì nhất thiết thời gian nấu đề xuất không được vượt quá nếu trước tiên không kiểm tra thực phẩm đó.

Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu là: mức độ nấu ưa thích, nhiệt độ bắt đầu, độ cao, khối lượng, kích thước và hình dạng của các loại thực phẩm và đồ dùng sử dụng. Khi đã sử dụng quen lò này, bạn sẽ có thể điều chỉnh các yếu tố này.

Tốt hơn hết là hãy nấu vừa chín tới chứ đừng nấu quá chín thực phẩm. Nếu thực phẩm chưa được nấu chín, bạn luôn có thể đưa vào lò nấu thêm. Nếu thực phẩm được nấu quá chín, bạn sẽ chẳng làm được gì nữa. Luôn bắt đầu với thời gian nấu tối thiểu.

Sử dụng lượng nhỏ thực phẩm
Hãy cẩn thận khi làm nóng một lượng nhỏ thực phẩm bởi chúng có thể dễ dàng cháy, bị khô hoặc bắt lửa nếu nấu quá lâu. Luôn đặt thời gian nấu ngắn và kiểm tra thực phẩm thường xuyên.

Thực phẩm có độ ẩm thấp
Hãy cẩn thận khi làm nóng các thực phẩm có độ ẩm thấp, ví dụ: các loại bánh mì, sôcôla, bỏng ngô, bánh quy và bánh ngọt. Những thứ này có thể dễ dàng bị cháy, khô hoặc bắt lửa nếu nấu quá lâu. Chúng tôi khuyến cáo không làm nóng các thực phẩm có độ ẩm thấp như bắp rang hoặc bánh mì poppadom.
Lò này được thiết kế để sử dụng cho thực phẩm.

Chúng tôi khuyến cáo bạn không nên dùng lò để làm nóng các thứ không phải thực phẩm như túi chườm nóng hay chai nước nóng.

Hâm nóng
Điều cần thiết là thực phẩm hâm nóng sẽ được phục vụ “nóng sốt”.

Lấy thực phẩm ra khỏi lò và kiểm tra xem nó có “nóng sốt” hay không, nghĩa là đang bốc hơi mọi chỗ và nước sốt đang sủi bọt lăn tăn. (Nếu muốn bạn có thể kiểm tra thực phẩm đã đạt đến 72 °C hay chưa bằng nhiệt kế thực phẩm – nhưng nhớ đừng sử dụng nhiệt kế này bên trong lò vi sóng.)

Đối với các loại thực phẩm không thể khuấy lên được, ví dụ như lasagne, thịt băm nấu khoai tây hầm (shepherds pie), nên dùng dao cắt vùng chính giữa để kiểm tra xem có được làm nóng đều không. Thậm chí nếu tuân thủ các hướng dẫn ngoài bao gói của nhà sản xuất thì vẫn luôn phải kiểm tra xem thực phẩm có nóng sốt hay không trước khi ăn và nếu nghi ngờ hãy đưa thực phẩm vào lò để làm nóng thêm.

Thời gian chờ
Thời gian chờ dùng để chỉ giai đoạn cuối cùng khi nấu hoặc hâm nóng lúc thực phẩm được để lại trước khi lấy ra ăn, ví dụ như đó là khoảng thời gian ngừng cho phép nhiệt độ trong thực phẩm tiếp tục lan tỏa đến vùng chính giữa, do đó loại bỏ các chỗ còn lạnh.

Nắp đậy
Luôn tháo nắp các lọ và dụng cụ chứa cũng như lấy ra dụng cụ chứa thực phẩm trước khi nấu chúng bằng lò vi sóng. Nếu không làm vậy thì khi đó hơi nước và áp suất có thể tích tụ lại bên trong và gây nổ ngay cả sau khi đã dừng nấu bằng lò vi sóng.

Bình sữa em bé và hộp chứa thức ăn
Khi hâm nóng bình sữa em bé hãy luôn tháo phần đầu trên và núm vú ra. Phần sữa ở trên đầu bình sẽ nóng hơn nhiều so với ở phần đáy và phải lắc kỹ trước khi kiểm tra nhiệt độ. Nên thực hiện thao tác này trước khi dùng để tránh bị bỏng. Xem trang 29.

Trứng luộc
Trứng trong vỏ và toàn bộ quả trứng đã luộc không nên đun nóng trong lò vi sóng bởi chúng có thể phát nổ ngay cả sau khi đun nóng bằng lò vi sóng đã kết thúc.

Thực phẩm có lớp vỏ
Khoai tây, táo, lòng đỏ trứng, các loại rau quả nguyên dạng và xúc xích là những ví dụ về thực phẩm có lớp vỏ không xốp rỗng. Các loại thực phẩm này phải dùng nĩa đâm thủng trước khi nấu để tránh bị nổ.

Giấy và nhựa
Khi đun nóng thực phẩm chứa trong dụng cụ bằng nhựa hoặc giấy, hãy nhớ quan sát lò bởi có thể bị bắt lửa. Không sử dụng dây buộc xoắn kim loại với túi nướng (roasting bag) bởi sẽ xảy ra hồ quang điện.

Không sử dụng các sản phẩm giấy tái chế, ví dụ như cuộn giấy bọc thức ăn trừ khi chúng được thiết kế đặc biệt để sử dụng trong lò vi sóng. Các sản phẩm này chứa tạp chất có thể gây ra tia lửa và/hoặc cháy khi sử dụng.

Chất lỏng
Làm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn đến chậm sôi trào, do đó phải cẩn thận khi xử lý dụng cụ chứa.
Để ngăn chặn khả năng sôi đột ngột cần thực hiện 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 dụng cụ chứa vào trong lò và khuấy một lần nữa khi được một nửa thời gian làm nóng.
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.

Chiên dầu ngập mặt
Không được cố gắng chiên dầu ngập mặt trong lò.

Phóng hồ quang
Có thể vô tình xảy ra hiện tượng phóng hồ quang điện nếu dùng đồ chứa bằng kim loại, giá đỡ thép đã bị hư hỏng, hoặc dùng trọng lượng thực phẩm không chính xác. Phóng hồ quang sẽ nhấp nháy tia sáng xanh dương thấy được trong lò vi sóng. Nếu điều này xảy ra, hãy ngừng thiết bị ngay lập tức. Nếu không có ai theo dõi lò và cứ tiếp tục xảy ra hiện tượng này thì có thể làm hỏng thiết bị. Tiếp tục nấu bằng chế độ NƯỚNG hoặc ĐỐI LƯU.

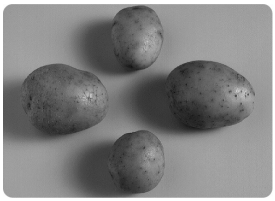
Nhiệt kế đo thịt
Sử dụng nhiệt kế đo thịt để kiểm tra mức độ chín của các khớp xương và thịt gia cầm chỉ khi thịt đã được lấy ra khỏi lò vi sóng. Nếu chưa chín, hãy đưa trở lại lò và nấu thêm vài phút ở mức công suất được khuyến cáo.
Không để nhiệt kế đo thịt thông thường vào lò khi đang bật vi sóng.

Hướng dẫn chung

THỜI GIAN CHỜ

Các loại thực phẩm đặc, ví dụ như thịt, khoai tây nguyên vỏ và bánh có lớp vỏ ngoài, thường đòi hỏi thời gian chờ (bên trong hoặc bên ngoài lò) sau khi nấu, để sức nóng lan tỏa đến phần chính giữa giúp thực phẩm chín hoàn toàn. Bọc miếng thịt và khoai tây nguyên vỏ trong giấy nhôm trong thời gian chờ. Miếng thịt cần khoảng 10–15 phút, khoai tây nguyên vỏ cần 5 phút. Các loại thực phẩm khác như món ăn dùng đĩa, rau quả, cá, v.v... sẽ cần 2–5 phút chờ. Nếu thực phẩm chưa chín sau thời gian chờ, hãy đưa trở lại lò và nấu thêm một chút. Sau khi rã đông thực phẩm, cũng cần phải có thời gian chờ.

SỐ LƯỢNG



Một lượng nhỏ sẽ nấu nhanh hơn các lượng lớn, còn các món ăn nhỏ sẽ hâm nóng nhanh hơn lượng thực phẩm lớn.

GIÃN CÁCH

Thực phẩm chín nhanh hơn và đồng đều hơn nếu được giãn cách ra xa nhau. KHÔNG BAO GIỜ xếp chồng thực phẩm lên nhau.

THÀNH PHẦN ĐỘ ẨM

Nhiều loại thực phẩm tươi sống, ví dụ như rau và hoa quả, thường thay đổi độ ẩm của chúng theo mùa. Bởi lý do này thời gian nấu có thể phải được điều chỉnh. Các thành phần khô, ví dụ như gạo, mì ống, có thể bị khô trong quá trình bảo quản nên thời gian nấu có thể khác nhau.

ĐÂM THỦNG

Lớp vỏ hoặc màng trên một số loại thực phẩm sẽ làm tích tụ hơi nước trong quá trình nấu.
Những thực phẩm này phải được đâm thủng hoặc bóc một miếng vỏ ra trước khi nấu để cho hơi nước thoát ra. Trứng, khoai tây, táo, xúc xích v.v..., tất cả sẽ cần phải được đâm thủng trước khi nấu. KHÔNG ĐƯỢC CỐ GẮNG LUỘC TRỨNG NGUYÊN VỎ.

CHE PHỦ

Che phủ các thực phẩm trong lò vi sóng bằng tấm film mỏng hoặc nắp đậy dành cho lò vi sóng. Che phủ cá, rau quả, thịt hầm, súp. Không che phủ các loại bánh, nước sốt, khoai tây nguyên vỏ hoặc các loại bánh nướng.

MẬT ĐỘ

Thực phẩm thoáng khí dạng xốp rỗng sẽ nóng nhanh hơn các loại thực phẩm đặc chắc.

TẤM FILM MỎNG GÓI THỰC PHẨM
Tấm film mỏng gói thực phẩm sẽ giúp giữ ẩm cho thực phẩm và giúp hơi nước còn kẹt lại đẩy nhanh thời gian nấu. Hãy đâm thủng trước khi nấu để cho phép hơi nước dư thừa thoát ra. Luôn cẩn thận khi tháo tấm film mỏng khỏi một món ăn bởi hơi nước tích tụ sẽ rất nóng.

HÌNH DẠNG

Các hình dạng đều nhau sẽ nấu chín đồng đều. Thực phẩm thường nấu bằng lò vi sóng tốt hơn khi có dạng tròn chứ không phải vuông.

NHIỆT ĐỘ BẮT ĐẦU
Thực phẩm càng lạnh thì càng làm nóng lâu hơn. Thực phẩm từ tủ lạnh sẽ mất nhiều thời gian để hâm nóng hơn là thực phẩm ở nhiệt độ phòng. Nhiệt độ thực phẩm nên ở từ 5 đến 8 °C trước khi nấu.

CHẤT LỎNG

Tất cả các chất lỏng phải được KHUẤY TRƯỚC, TRONG VÀ SAU khi làm nóng. Đặc biệt là nước phải được khuấy đều trước và trong khi làm nóng, để tránh bắn văng. Không làm nóng các chất lỏng mà trước đó đã được đun sôi. KHÔNG ĐƯỢC LÀM NÓNG QUÁ MỨC.

ĐẢO VÀ KHUẤY
Một số loại thực phẩm đòi hỏi phải khuấy lên trong quá trình nấu. Thịt gia súc và gia cầm cần được đảo lên sau một nửa thời gian nấu.

SẮP XẾP
Các loại thực phẩm riêng biệt, ví dụ như khúc hoặc miếng chặt thịt gà, nên được đặt trên đĩa sao cho các phần dày hơn hướng ra bên ngoài.

KIỂM TRA THỰC PHẨM

Điều cần thiết là phải kiểm tra thực phẩm trong và sau thời gian nấu được khuyến cáo, thậm chí nếu sử dụng CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG (cũng giống như bạn sẽ kiểm tra thực phẩm được nấu ở bếp lò thông thường). Đưa thực phẩm trở lại lò để nấu thêm nếu cần.

KÍCH THƯỚC ĐĨA

Sử dụng kích thước đĩa được đưa ra trong công thức nấu ăn, bởi điều này sẽ ảnh hưởng đến thời gian nấu và hâm nóng. Một lượng thực phẩm trải đều trong một đĩa lớn hơn sẽ nấu và hâm nóng nhanh hơn.

VỆ SINH
Bởi lò vi sóng hoạt động dựa trên các hạt thực phẩm, hãy giữ cho lò luôn sạch sẽ. Có thể loại bỏ các vết thực phẩm cứng đầu bằng cách sử dụng chất tẩy rửa dạng xịt có thương hiệu dành cho lò vi sóng, được phun lên một miếng vải mềm. Luôn lau khô lò sau khi vệ sinh xong.

Dụng cụ chứa để sử dụng

Chọn đúng hộp chứa là yếu tố rất quan trọng trong việc quyết định sự thành công hay thất bại khi dùng lò nấu.

THỦY TINH DÙNG CHO LÒ VI SÓNG

Thủy tinh tốt nhất là loại có khả năng chịu nhiệt ví dụ như Pyrex®, và có thể dùng được cho các chế độ VI SÓNG, NƯỚNG, ĐỐI LƯU và KẾT HỢP.

Không sử dụng loại thủy tinh mỏng có thể bị nứt vỡ do nhiệt từ thực phẩm. Không sử dụng pha lê chứa chì có thể bị nứt vỡ hoặc phóng hồ quang điện.

ĐỒ GỐM SỨ

Có thể sử dụng các loại đĩa, chén bát, ly cốc và tách nếu chúng chịu được nhiệt.

Các đồ gốm và sứ cũng rất lý tưởng. Các loại gốm sứ chất lượng cao chỉ nên sử dụng để hâm nóng trong một thời gian ngắn, nếu không thay đổi nhiệt độ có thể làm nứt vỡ đĩa hoặc làm rạn lớp mặt. Không sử dụng các đĩa có đường viền hoặc họa tiết bằng kim loại. Không sử dụng bình hoặc cốc có tay nắm dán bằng keo, bởi lớp keo có thể bị tan chảy trong lò vi sóng.

DỤNG CỤ BẰNG GỐM, ĐẤT NUNG, ĐỒ ĐÁ

Chỉ sử dụng nếu được tráng men hoàn toàn. Không sử dụng nếu chỉ được tráng men một phần hoặc không tráng men, bởi các dụng cụ này có khả năng thấm nước mà sẽ làm hấp thụ năng lượng vi sóng, khiến dụng cụ chứa rất nóng và làm chậm quá trình nấu thực phẩm.

DỤNG CỤ CHỨA BẰNG KIM LOẠI/LÁ NHÔM

TUYỆT ĐỐI KHÔNG CỐ GẮNG NẤU TRONG DỤNG CỤ CHỨA BẰNG LÁ NHÔM HOẶC KIM LOẠI – vi sóng không thể xuyên qua chúng và thực phẩm sẽ không được làm nóng đồng đều – điều này cũng có thể làm hỏng lò của bạn. Sử dụng que xiên thịt nướng bằng gỗ thay vì kim loại.

TẤM FILM MỎNG GÓI THỰC PHẨM

Sử dụng tấm film mỏng dùng cho lò vi sóng để che đậy thực phẩm cần hâm nóng hoặc nấu, CHỈ KHI DÙNG LÒ VI SÓNG, cẩn thận để tránh tấm film tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. KHÔNG SỬ DỤNG Ở CHẾ ĐỘ NƯỚNG, ĐỐI LƯU HOẶC KẾT HỢP.

ĐỒ NHỰA

Nhiều loại hộp chứa bằng nhựa được thiết kế để sử dụng cho lò vi sóng. Chỉ sử dụng các hộp chứa nếu chúng được thiết kế để sử dụng cho lò vi sóng. Không sử dụng chất Melamine bởi nó sẽ cháy xém. Không sử dụng đồ nhựa để nấu các loại thực phẩm có nhiều đường hoặc chất béo hoặc các loại thực phẩm đòi hỏi thời gian nấu lâu, ví dụ như gạo lứt. Tuyệt đối không nấu trong các hộp chứa bơ thực vật hoặc hũ sữa chua (yogurt), bởi chúng sẽ tan chảy do nhiệt từ thực phẩm.

KHÔNG SỬ DỤNG Ở CHẾ ĐỘ NƯỚNG hoặc ĐỐI LƯU.

DỤNG CỤ BẰNG GIẤY

Có thể sử dụng giấy dùng cho nhà bếp màu trắng trơn (khăn bếp) để che phủ vỏ bánh nướng sẵn và để bao phủ thịt xông khói nhằm chặn bắn văng CHỈ SỬ DỤNG CHO THỜI GIAN NẤU NGẮN. TUYỆT ĐỐI KHÔNG TÁI SỬ DỤNG MIẾNG KHĂN BẾP.
Hãy tránh các loại giấy dùng cho bếp có chứa sợi nhân tạo. Kiểm tra xem khăn bếp được tái sử dụng có thương hiệu đó có được khuyến cáo sử dụng cho lò vi sóng hay không. Không sử dụng các loại tách tráng sáp hoặc nhựa bởi lớp mặt có thể bị tan chảy trong lò. Có thể dùng giấy thấm dầu để lót đáy đĩa và bao phủ các thực phẩm nhiều chất béo. Có thể sử dụng đĩa giấy trắng CHỈ KHI DÙNG LÒ VI SÓNG VỚI THỜI GIAN HÂM NÓNG NGẮN.

GIỎ ĐAN BẰNG LIỄU GAI, GỖ, SỢI RƠM

Không sử dụng các thứ này trong lò vi sóng. Khi sử dụng liên tục và tiếp xúc kéo dài chúng sẽ bị nứt gãy và có thể bốc cháy. KHÔNG SỬ DỤNG Ở MỌI CHẾ ĐỘ NẤU.

LÁ NHÔM

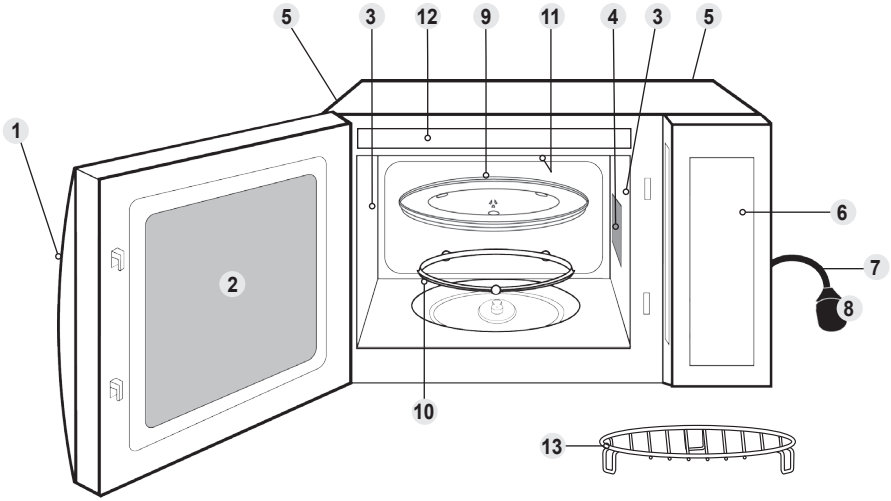
Có thể dùng một lượng nhỏ lá nhôm mịn để BẢO VỆ miếng thịt trong quá trình rã đông. Bởi vi sóng không thể xuyên qua lá nhôm nên sẽ giúp ngăn ngừa các phần được bảo vệ không bị chín quá hoặc rã đông quá mức.
Lá nhôm không được chạm vào các mặt bên hay đỉnh lò, bởi điều này có thể làm phóng hồ quang điện và gây hư hỏng lò.

TÚI NƯỚNG

Các thứ này rất hữu ích khi rạch một bên để căng miếng thịt ra khi nướng bằng điện và canh thời gian. KHÔNG SỬ DỤNG DÂY XOẮN KIM LOẠI ĐI KÈM.

Các bộ phận của lò

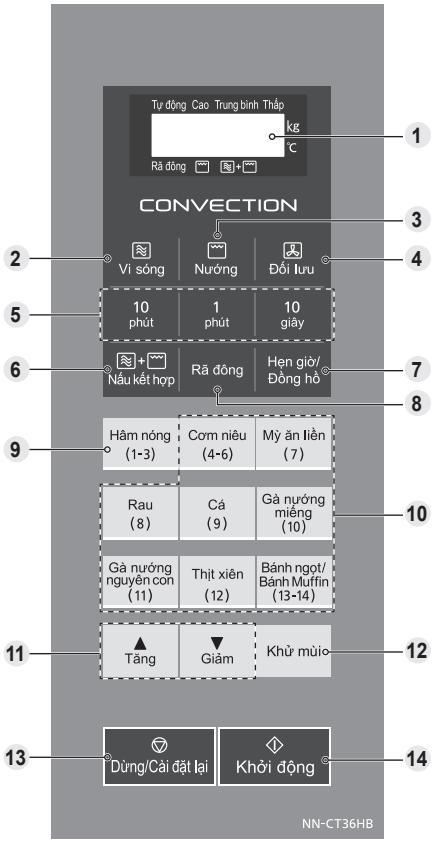
1. **Tay cầm cửa**
   Kéo ra để mở cửa. Mở cửa trong lúc đang nấu sẽ dừng lại quá trình nấu mà không hủy bỏ chương trình. Máy sẽ tiếp tục nấu sau khi đóng cửa lại và nhấn phím Khởi động. Sẽ khá an toàn khi mở cửa bất cứ lúc nào trong một chương trình nấu và sẽ không có nguy cơ tiếp xúc với vi sóng.
2. **Cửa sổ lò**
3. **Lỗ thông khí**
4. **Ống dẫn nạp vi sóng (Không được tháo.)**
5. **Lỗ thông khí bên ngoài**
6. **Bảng điều khiển**
7. **Dây điện nguồn**
8. **Phích**
9. **Đĩa thủy tinh**
10. **Vòng xoay**
11. **Bộ phận nướng**
12. **Nhãn menu**
13. **Giá đỡ thép**



Các nhãn nhận diện và thận trọng được gắn trên lò vi sóng.

■ Lưu ý
Hình minh họa trên chỉ dùng để tham khảo.

Bảng điều khiển



1 **Màn hiển thi**
2 **Phím Vi sóng**
3 **Phím Nướng**
4 **Phím Đối lưu**
5 **Các phím Thời gian**
6 **Phím Nấu kết hợp**
7 **Phím Hẹn giờ / Đồng hồ**
8 **Phím Rã đông**
9 **Phím Hâm nóng**
10 **Các phím Tự động nấu**
11 **Các phím Tăng / Giảm để cài đặt trọng lượng**
12 **Phím Khử mùi**
(➜ trang 32)
13 **Phím Dừng / Cài đặt lại**
Trước khi nấu
Nhấn một lần sẽ xóa các lệnh của bạn.
Trong khi nấu
Nhấn một lần sẽ tạm dừng quá trình nấu. Nhấn một lần nữa sẽ hủy bỏ tất cả các lệnh của bạn và dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày sẽ xuất hiện trong màn hiển thị.
14 **Phím Khởi động**
Nhấn một lần sẽ cho phép lò bắt đầu hoạt động. Nếu cửa được mở ra hoặc nhấn phím Dừng/Cài đặt lại một lần trong khi vận hành lò, phải nhấn Khởi động một lần nữa để khởi động lại lò.

- Bảng điều khiển có thể có khác biệt về bề ngoài, nhưng từ ngữ trên các phím và chức năng đều sẽ giống nhau.

■ 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 thể chấp nhận lệnh đó. Lò sẽ kêu bíp hai lần giữa các giai đoạn lập trình. Vào cuối bất cứ chương trình nào được cài xong, lò sẽ bíp 5 lần.

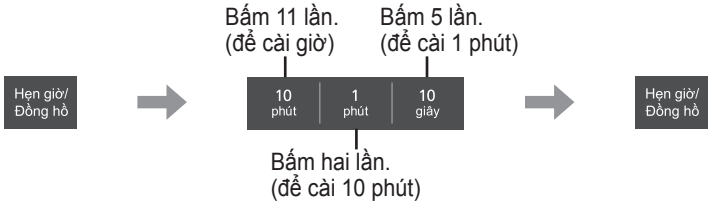
■ Lưu ý

Nếu không nhấn nút Khởi động trong vòng 6 phút sau khi cài đặt chương trình nấu, lò sẽ tự động hủy bỏ chương trình nấu đó. Màn hình hiển thị sẽ phục hồi trở lại về hiển thị đồng hồ hoặc dấu hai chấm.

Cài đặt đồng hồ

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

Ví dụ: Để cài đặt 11:25



Bấm Hẹn giờ/Đồng hồ hai lần.

Nhập vào thời gian trong ngày.

Bấm Hẹn giờ/Đồng hồ.
Giờ của ngày lúc này sẽ bị khóa lại vào màn hình.

■ Lưu ý
1. Để đặt lại giờ trong ngày, hãy lặp lại từ bước 1 đến bước 3, như trên.
2. Đồng hồ sẽ theo dõi giờ trong ngày miễn là lò được cắm điện và được cấp điện nguồn.
3. Đây là chiếc đồng hồ 12 giờ.

Khóa an toàn trẻ em

Tính năng sẽ làm cho các nút điều khiển của lò không thể hoạt động; tuy nhiên, vẫn có thể mở cửa ra được. Khóa trẻ em có thể được cài khi màn hình hiển thị dấu hai chấm hoặc thời gian.

Để Cài:

Bấm Khởi động 3 lần trong 10 giây.
Thời gian trong ngày sẽ biến mất. Thời gian thực tế sẽ không bị mất. “Child (Trẻ)” được chỉ báo trong màn hình hiển thị.

Để Hủy bỏ:

Bấm Dừng/Cài đặt lại 3 lần trong vòng 10 giây.
Giờ trong ngày sẽ lại xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Nấu và rã đông bằng lò vi sóng

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

Nhấn Vi sóng để chọn mức công suất mong muốn.

Cài đặt thời gian nấu.
Lò của bạn có thể được lập trình cho 99 phút 50 giây ở mức công suất Trung bình cao, Trung bình, Rã đông và Thấp. Công suất cao có thể được lập trình trong 30 phút.

Bấm Khởi động.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

Bấm	Mức Công Suất	Ví dụ về cách Sử dụng
một lần	Cao	Đun nước. Nấu quả tươi, rau, gạo, pasta, mỳ và món tráng miệng.
hai lần	Trung bình cao	Nấu thịt gia cầm, thịt gia súc và bánh ngọt. Sữa nóng.
3 lần	Trung bình	Nấu cá, hải sản, trứng và phô mai.
4 lần	Rã đông	Làm tan đá cho thức ăn. Làm mềm kem và phô mai.
5 lần	Thấp	Giữ thức ăn chín ấm. Sủi tăm chậm.

■ Lưu ý

1. Lò sẽ tự động hoạt động ở mức công suất vi sóng Cao nếu nhập vào thời gian nấu mà không chọn mức công suất trước đó.
2. Trong khi nấu đĩa thủy tinh có thể rung nhẹ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
3. Đối với chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN, hãy tham khảo 19.
4. THỜI GIAN CHỜ có thể được lập trình sau khi cài đặt công suất và thời gian của lò vi sóng. Xem trang 20.
5. KHÔNG sử dụng lò vi sóng chỉ với bất cứ phụ kiện kim loại nào trong lò.
6. Luôn kiểm tra thực phẩm trong quá trình rã đông bằng cách mở cửa lò rồi khởi động lại. Không cần thiết phải che đậy thực phẩm trong khi rã đông. Để đảm bảo có kết quả đồng đều, hãy khuấy, đảo hoặc tách ra vài lần trong quá trình rã đông. Đối với các gia súc và gia cầm cỡ lớn, hãy đảo nửa chừng khi rã đông và bảo vệ phía đầu và đầu mũi bằng giấy bọc lá nhôm.
   Tham khảo Hướng dẫn rã đông ở trang 22 để biết chi tiết.

Nướng

Chế độ NƯỚNG đặc biệt hữu ích cho các lát mỏng thịt, thịt bít tết, thịt nướng, xúc xích hoặc miếng gà. Chế độ này cũng thích hợp cho bánh mì nóng và tất cả các món gratin (có lớp da nướng giòn).

Bấm Nướng để chọn mức độ mong muốn.

Cài đặt thời gian nấu. (tối đa 99 phút 50 giây)

Bấm Khởi động. Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

Bấm	Mức độ	Nướng
một lần	Nướng 1	Cao
hai lần	Nướng 2	Thấp

■ Lưu ý

1. Đặt thực phẩm lên trên giá đỡ thép trên đĩa thủy tinh. Đặt một tấm cách nhiệt bên dưới để thu gom dầu mỡ và nhỏ giọt chảy xuống.
2. Tuyệt đối không che phủ thực phẩm khi nướng.
3. KHÔNG làm nóng lò trước.
4. Thiết bị sẽ không sử dụng công suất vi sóng nào ở chế độ nấu NƯỚNG.
5. 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 găng tay dùng cho lò.
6. Sau khi đảo, hãy đưa thực phẩm trở về trong lò và đóng cửa lại, rồi sau đó nhấn Khởi động.
   Màn hình hiển thị lò sẽ tiếp tục đếm ngược thời gian nướng còn lại.
7. Bộ phận nướng sẽ phát sáng và tắt trong khi nấu - điều này là bình thường.
8. 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.
9. Sau khi sử dụng chế độ NƯỚNG, máy có thể không hoạt động trong một thời gian để tránh bị quá nóng.

■ THẬN TRỌNG!

Phải luôn sử dụng giá đỡ thép với đĩa thủy tinh đúng vị trí. Lấy giá đỡ thép ra khỏi lò bằng cách giữ giá đỡ và đĩa chịu nhiệt thật chắc. Sử dụng găng tay dùng cho lò khi lấy các phụ kiện ra. Tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.

Nấu kết hợp

Khi nấu ăn bằng lò KẾT HỢP, công suất VI SÓNG sẽ nấu thức ăn nhanh chóng trong khi chế độ NƯỚNG sẽ cho màu nâu và độ giòn truyền thống.

Bấm Nấu kết hợp để chọn mức độ mong muốn.

Cài đặt thời gian nấu. (tối đa 99 phút 50 giây)

Bấm Khởi động.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

Bấm	Mức độ	MW	Nướng
một lần	Kết hợp 1	Thấp	Cao
hai lần	Kết hợp 2	Trung bình thấp	Trung bình
3 lần	Kết hợp 3	Trung bình	Thấp

■ Lưu ý

1. Trong khi nấu đĩa thủy tinh có thể rung nhẹ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
2. Giá đỡ thép được thiết kế để sử dụng cho chế độ KẾT HỢP, NƯỚNG và ĐỐI LƯU. 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 bên dưới để thu gom mọi dầu mỡ hoặc nhỏ giọt chảy xuống.
3. Chỉ sử dụng giá đỡ như mô tả. KHÔNG sử dụng nếu vận hành lò với ít hơn 0,2 kg thực phẩm ở chương trình thủ công. Đối với số lượng nhỏ, đừng nấu bằng chế độ KẾT HỢP, nhưng hãy nấu bằng chế độ NƯỚNG, ĐỐI LƯU hoặc VI SÓNG để có kết quả tốt nhất.
4. Tuyệt đối không che phủ các loại thực phẩm khi nấu ở chế độ KẾT HỢP.
5. KHÔNG gia nhiệt trước cho lò ở chế độ KẾT HỢP.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. KHÔNG dùng các đĩa bằng kim loại hoặc hộp thiếc, bởi vi sóng sẽ không xuyên qua thực phẩm đồng đều.

■ THẬN TRỌNG!

Phải luôn sử dụng giá đỡ thép với đĩa thủy tinh đúng vị trí. Lấy giá đỡ thép ra khỏi lò bằng cách giữ giá đỡ và đĩa chịu nhiệt thật chắc. Sử dụng găng tay dùng cho lò khi lấy các phụ kiện ra. Tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.

Nấu nướng đối lưu

Lò đối lưu có một bộ phận gia nhiệt có quạt nhằm cung cấp khí nóng cần thiết để tạo lớp vỏ ngoài giòn, chín vàng. Hầu hết các công thức nấu ăn thông thường sẽ phù hợp để sử dụng. (ví dụ như bánh cookie, bánh ngọt, các món thịt và món nướng) Hầu hết các món nướng đều yêu cầu gia nhiệt trước trong lò.

Nấu Đối lưu không gia nhiệt trước

Bấm chế độ Đối lưu để chọn nhiệt độ ĐỐI LƯU.

Cài đặt thời gian nấu. (tối đa 99 phút 50 giây)

Bấm Khởi động. Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

Nấu Đối lưu có gia nhiệt trước

Bấm chế độ Đối lưu để chọn nhiệt độ ĐỐI LƯU.

Bấm phím Khởi động để bắt đầu gia nhiệt trước. Sau khi bộ rung phát âm báo 3 lần, hãy đặt thức phẩm vào trong lò.

Sau khi gia nhiệt trước, cài đặt thời gian nấu. (tối đa 99 phút 50 giây)

Bấm Khởi động. Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

■ Lưu ý

1. Khi lò đạt tới nhiệt độ gia nhiệt trước, nhiệt độ này sẽ được hiển thị và nhấp nháy, và bộ rung sẽ phát âm báo 3 lần để nhắc bạn đặt thực phẩm vào trong lò. Mở cửa lò ra, đặt thực phẩm vào lò, và đóng cửa lại.
2. Thời gian nấu có thể được nhập vào sau khi lò đạt tới nhiệt độ gia nhiệt trước. Để nhập vào thời gian nấu, cửa lò phải được mở ra. Nếu không nhập thời gian vào trong 10 phút, lò sẽ dừng gia nhiệt trước. Bộ rung sẽ phát âm báo năm lần và quay trở lại trạng thái chờ.

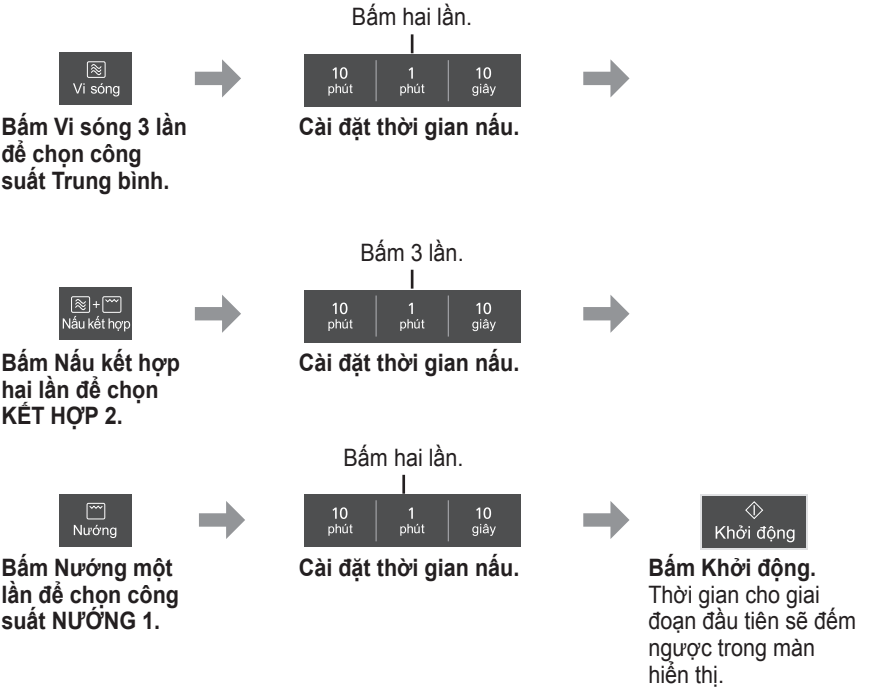
■ THẬN TRỌNG!

Phải luôn sử dụng giá đỡ thép với đĩa thủy tinh đúng vị trí. Lấy giá đỡ thép ra khỏi lò bằng cách giữ giá đỡ và đĩa chịu nhiệt thật chắc. Sử dụng găng tay dùng cho lò khi lấy các phụ kiện ra. Tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.

Nấu nhiều giai đoạn

Tính năng này cho phép bạn lập trình tối đa 3 giai đoạn nấu liên tục.

Ví dụ: Để tiếp tục cài công suất VI SÓNG Trung bình trong khoảng 2 phút, công suất KẾT HỢP 2 trong 3 phút và công suất NƯỚNG 1 trong 2 phút.



■ Lưu ý

1. Chức năng LÀM NÓNG và CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG không thể sử dụng với chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN.
2. 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.

Sử dụng hẹn giờ

Tính năng này hoạt động như một BỘ HẸN GIỜ NẤU hoặc cho phép bạn lập trình THỜI GIAN CHỜ/TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU.

Bộ hẹn giờ nấu

Ví dụ: Để tính thời gian 5 phút.

Bấm Hẹn giờ/ Đồng hồ.

Cài lượng thời gian mong muốn. (tối đa 99 phút 50 giây)

Bấm Khởi động. Thời gian sẽ đếm ngược mà không cần lò đang hoạt động.

Thời gian chờ

Ví dụ: Để chờ trong 5 phút sau khi nấu ở công suất VI SÓNG Trung bình trong 3 phút.

Bấm Vi sóng 3 lần để chọn công suất Trung bình.

Đặt thời gian nấu mong muốn.

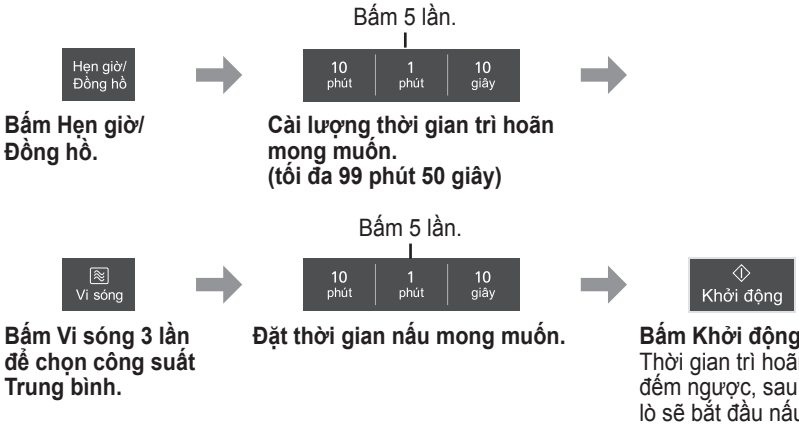
Bấm Hẹn giờ/ Đồng hồ.

Cài thời gian chờ bạn muốn. (tối đa 99 phút 50 giây)

Bấm Khởi động. Quá trình nấu bắt đầu. Sau khi nấu xong, thời gian chờ sẽ đếm ngược lại không có hoạt động lò.

Trì hoãn bắt đầu

Ví dụ: Để bắt đầu nấu nướng ở công suất VI SÓNG Trung bình trong 3 phút sau thời gian chờ 5 phút.



■ Lưu ý

1. Có thể lập trình chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN bao gồm THỜI GIAN CHỜ và TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU.
2. Ngay cả khi cửa ò được mở ra trong quá trình BỘ HẸN GIỜ NẤU, THỜI GIAN CHỜ hoặc TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU, thời gian trong màn hiển thị sẽ vẫn tiếp tục đếm ngược.
3. THỜI GIAN CHỜ/TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU không thể được lập trình trước/sau bất kỳ CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG nào.

Chương trình tự động

Với tính năng này, bạn có thể rã đông thực phẩm đông lạnh theo trọng lượng. Chọn danh mục và thiết lập trọng lượng của thực phẩm. Trọng lượng được lập trình bằng kg cho chế độ TỰ ĐỘNG RÃ ĐÔNG và bằng gram cho chế độ TỰ ĐỘNG HÂM NÓNG/NẤU. Lò sẽ tự động xác định mức công suất VI SÓNG và/hoặc cài đặt chế độ NƯỚNG, ĐỐI LƯU và/hoặc KẾT HỢP rồi sau đó là thời gian nấu. Để chọn nhanh, trọng lượng sẽ bắt đầu từ trọng lượng thường được dùng nhất cho mỗi danh mục. Không bao gồm trọng lượng bất cứ lượng nước nào được thêm vào hay trọng lượng hộp chứa.

■ Lưu ý
1. CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG CHỈ được sử dụng cho các loại thực phẩm được mô tả.
2. Chỉ rã đông/nấu các loại thực phẩm nằm trong phạm vi trọng lượng được mô tả.
3. Luôn cân thực phẩm chứ không phải dựa trên các thông tin trên bao bì.
4. Hầu hết các loại thực phẩm đều có lợi lích từ THỜI GIAN CHỜ. Sau khi nấu bằng một CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG, hãy để nhiệt tiếp tục thoát ra vùng trung tâm.

Tự động rã đông

Chọn chương trình Tự động Rã đông mong muốn. Số CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG sẽ xuất hiện trên màn hình.

Cài trọng lượng của thực phẩm đông lạnh. Trọng lượng chênh lệch lên/xuống theo số gia 0,1 kg.

Bấm Khởi động. Nhớ khuấy đảo hoặc trở mặt thực phẩm trong quá trình rã đông.

Bấm	Chương trình	Tối thiểu/Tối đa Cân nặng
một lần	1 Rã đông gà miếng	0,2–1,5 kg
hai lần	2 Rã đông gà nguyên con	1,0–1,5 kg
3 lần	3 Rã đông Cá	0,2–1,5 kg
4 lần	4 Rã đông thịt cừu	0,2–1,5 kg
5 lần	5 Rã đông Rau	0,1–1,0 kg

■ Lưu ý
Hình dạng và kích cỡ thực phẩm sẽ xác định trọng lượng tối đa lò vi sóng có thể chứa.

Hướng dẫn rã đông

Để có kết quả tốt nhất:
1. Đặt thực phẩm trong một dụng cụ chứa thích hợp. Thịt và thịt gà nên được đặt trên một chiếc đĩa úp ngược hoặc trên giá đỡ nhựa nếu có.
2. Kiểm tra thực phẩm trong quá trình rã đông, bởi các loại thực phẩm sẽ có tốc độ rã đông khác nhau.
3. Không cần thiết phải che phủ toàn bộ thực phẩm (xem điểm 6).
4. Luôn đảo hoặc khuấy thực phẩm đặc biệt là khi lò “phát tiếng bíp”. Che chắn bảo vệ nếu cần thiết (xem điểm 6).
5. Thịt băm, thịt chặt và các miếng nhỏ khác nên được chia nhỏ hoặc tách ra càng sớm càng tốt và được đặt thành một lớp duy nhất.

6. Che chắn bảo vệ sẽ ngăn thực phẩm bị nấu chín. Điều này chỉ cần thiết khi rã đông gà và miếng thịt to.
   Phần bên ngoài sẽ tan băng trước tiên, do đó hãy bảo vệ phần cánh/ức và mỡ bằng các mảnh lá nhôm được giữ bằng tăm tre.
7. Chừa thời gian chờ sao cho phần giữa của thực phẩm tan băng (tối thiểu là 1 giờ cho miếng thịt to và gà nguyên con).

Sắp xếp thực phẩm thành một lớp duy nhất.

Đảo hoặc tách thực phẩm ra càng sớm càng tốt.

Che chắn bảo vệ gà và miếng thịt to.

Tự động hâm nóng

Chọn chương trình Tự động Hâm nóng mong muốn.
Số CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG sẽ xuất hiện trên màn hình.

Cài trọng lượng thực phẩm mong muốn.

Bấm Khởi động.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

■ Lưu ý
1. Chỉ sử dụng các phụ kiện như chỉ báo dưới đây.
2. Bởi có thể xảy ra một số sai biệt về thực phẩm, hãy kiểm tra xem thực phẩm có được nấu chín kỹ và đường ống có nóng không trước khi phục vụ.

Chương trình	Hướng dẫn
1. HÂM NÓNG THỨC ĂN Hâm nóng (1-3) 1 lần nhấn	**Trọng lượng:** 0,2/0,4/0,6/0,8 kg **Các phụ kiện:** Thực phẩm đã nấu sẵn sẽ được hâm nóng tự động bằng cách cài đặt trọng lượng thực phẩm. Thực phẩm nên để ở nhiệt độ trong tủ lạnh (5-8 °C). Sử dụng nồi hầm an toàn với lò vi sóng có kích cỡ thích hợp, thêm 1-4 muỗng canh nước nếu muốn và đậy nắp lại. Đặt nồi hầm trên đĩa thủy tinh. Bấm Hâm nóng một lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động. Khuấy đảo khi có tiếng bíp.
2. HÂM NÓNG BÁNH MÌ Hâm nóng (1-3) 2 lần nhấn	**Trọng lượng:** 0,05/0,1/0,15/0,2 kg **Các phụ kiện:** Để hâm nóng bánh mì. Bánh mì nên để ở nhiệt độ tủ lạnh (5-8°C). Đặt bánh mì lên giá đỡ thép không cần che đậy. Đặt giá đỡ thép lên trên đĩa thủy tinh. Bấm Hâm nóng hai lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động. **Lưu ý:** 50 g = một miếng bánh mì tiêu chuẩn.

Chương trình tự động

Chương trình	Hướng dẫn
3. HÂM NÓNG THỨC ĂN CHIÊN Hâm nóng (1-3) 3 lần nhấn	**Trọng lượng:** 0,1/0,2/0,3 kg **Các phụ kiện:** Để hâm nóng hầu hết các loại thực phẩm chiên; gà rán, bánh rán phồng càri, chả giò chiên, v.v… Hãy sắp xếp thực phẩm chiên lên giá đỡ thép đặt trên đĩa thủy tinh, với đĩa ở bên dưới để thu gom dầu mỡ nhỏ giọt chảy xuống. Bấm Hâm nóng 3 lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động.

Tự động nấu

Bấm vào phím danh mục thực phẩm mong muốn cho đến khi số hiệu CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG mong muốn xuất hiện trên màn hiển thị.

Cài khẩu phần hoặc trọng lượng thực phẩm mong muốn.

Bấm Khởi động. Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

■ Lưu ý

1. Chỉ sử dụng các phụ kiện như chỉ báo dưới đây.
2. Bởi có thể xảy ra một số sai biệt về thực phẩm, hãy kiểm tra xem thực phẩm có được nấu chín kỹ và đường ống có nóng không trước khi phục vụ.

Chương trình	Hướng dẫn
4. CHÁO Cơm niêu (4-6) 1 lần nhấn	**Trọng lượng:** 0,05/0,1/0,15 kg **Các phụ kiện:** Chỉ sử dụng các hộp chứa an toàn trong lò vi sóng. Khuyến cáo nên dùng dụng cụ chứa nấu cơm cho lò vi sóng. Tỷ lệ giữa nước và gạo được thể hiện trong sơ đồ trên. Tổng thể tích không nên vượt quá nửa tổng lượng dụng cụ chứa. Đậy một phần bằng nắp lại. Đặt hộp chứa lên trên đĩa thủy tinh. Bấm Cơm niêu một lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động. Khuấy đảo khi có tiếng bíp. Chờ 5–10 phút sau khi nấu. **Lưu ý:** Mở dụng cụ chứa cẩn thận sau khi nấu để tránh bị bỏng do các thành phần đang rất nóng.

Gạo lứt	Nước	Kích thước đĩa
0,05 kg	350-400 ml	3 lít
0,1 kg	700-800 ml	
0,15 kg	1000-1100 ml	

<table>
<tr><th>Chương trình</th><th>Hướng dẫn</th></tr>
<tr><td>5. SOUP

Cơm niêu (4-6) 2 lần nhấn</td><td>
Số người ăn: 4-6 người ăn/ 1-3 người ăn
Các phụ kiện:
<table>
<tr><th>Số người ăn</th><th>Nguyên liệu khuyến nghị</th></tr>
<tr><td>4-6 người ăn</td><td>400 g thịt có xương, 300 g rau củ, 1000 ml nước.</td></tr>
<tr><td>1-3 người ăn</td><td>200 g thịt có xương, 150 g rau củ, 750 ml nước.</td></tr>
</table>
Phù hợp để nấu các loại súp truyền thống; súp thảo dược, súp tổ yến, v.v... đòi hỏi phải đun nhỏ lửa lâu hoặc “chưng cách thủy”. Phương pháp này đảm bảo thực phẩm vẫn mềm mại không mất đi hình dạng của nó. Nó cũng chiết tách và vẫn giữ được hương vị thơm của món ăn. Để chuẩn bị, hãy đun thịt trong 10 phút và 30 giây cho 4-6 người ăn, hoặc trong 10 phút cho 1-3 người ăn, ở mức công suất vi sóng Cao trong nồi nấu dùng được trong lò vi sóng, đậy một phần nắp lại. Sau khi làm nóng, hãy thêm các nguyên liệu còn lại được liệt kê bên trên. Chừa ít nhất ½ chiều sâu thể tích để bốc hơi nhằm tránh sôi quá mức. Đậy một phần nắp lại. Đặt nồi hầm trên đĩa thủy tinh. Bấm Cơm niêu hai lần. Cài khẩu phần và bấm Khởi động. Khuấy đảo khi có tiếng bíp.
</td></tr>
<tr><td>6. CƠM TRỘN

Cơm niêu (4-6) 3 lần nhấn</td><td>
Trọng lượng: 0,1/0,2/0,3 kg
Các phụ kiện:
<table>
<tr><th>Gạo</th><th>Nước</th><th>Kích thước đĩa</th></tr>
<tr><td>0,1 kg</td><td>180 ml</td><td rowspan="3">3 lít</td></tr>
<tr><td>0,2 kg</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>0,3 kg</td><td>450 ml</td></tr>
</table>
Thích hợp để nấu gạo trắng bao gồm cả gạo hạt ngắn, hạt dài, gạo Hoa lài và Basmati. Đặt gạo đã vo với lượng nước lạnh cần dùng vào trong một chậu đĩa có kích thước phù hợp. Có thể cần điều chỉnh lượng nước theo sở thích cá nhân của bạn. Đậy một phần nắp lại. Gạo sẽ sôi quá mức nếu dùng chậu đĩa quá nhỏ. Không nấu trong dụng cụ chứa bằng nhựa trừ khi thích hợp để nấu ở nhiệt độ cao. Đặt nồi hầm trên đĩa thủy tinh. Bấm Cơm niêu 3 lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động. Chờ cơm chín tới trong 5 phút sau khi nấu, nếu cần. Thiết lập này không thích hợp để nấu gạo lứt.
</td></tr>
<tr><td>7. MỲ ĂN LIỀN

Mỳ ăn liền (7) 1 lần nhấn</td><td>
Số người ăn: 1 người ăn/ 2 người ăn
Các phụ kiện:
<table>
<tr><th>Số người ăn</th><th>Mỳ ăn liền</th></tr>
<tr><td>1 người ăn</td><td>1 gói</td></tr>
<tr><td>2 người ăn</td><td>2 gói</td></tr>
</table>
Phù hợp để nấu các loại mì ăn liền khác nhau. Bỏ mì gói và gia vị vào hộp chứa an toàn với lò vi sóng, sau đó đổ nước vào theo hướng dẫn trong bao bì. Tổng thể tích thực phẩm không nên vượt quá nửa tổng lượng dụng cụ chứa. Đặt hộp chứa lên trên đĩa thủy tinh. Bấm Mỳ ăn liền một lần. Cài khẩu phần và bấm Khởi động. Giữ để hở lỗ thông khí trong khi đang nấu. Nếu không có lỗ thông khí hoặc lỗ thông hơi quá nhỏ, không nên đậy chặt nắp nhằm ngăn ngừa sôi quá mức. Để cho 2 khẩu phần, hãy khuấy một vài lần trong khi nấu để mỳ sẽ được nấu chín hoàn toàn. Sau khi nấu xong, hãy khuấy đều.
</td></tr>
</table>

Chương trình tự động

<table>
<tr><th>Chương trình</th><th>Hướng dẫn</th></tr>
<tr><td>8. RAU

Rau (8) 1 lần nhấn</td><td>

Trọng lượng: 0,1/0,2/0,3/0,4 kg

Các phụ kiện:

Rau quả	Nước Khuyến Nghị
0,1 kg	3 thìa súp nước hoặc nước dùng
0,2 kg	5 thìa súp nước hoặc nước dùng
0,3 kg	7 thìa súp nước hoặc nước dùng
0,4 kg	8 thìa súp nước hoặc nước dùng

Phù hợp để nấu các loại lá xanh và mềm, bao gồm bông cải xanh, bí, súp lơ, cải bắp, măng tây, đậu, cần tây, zucchini, rau bina, ớt hoặc món trộn của các loại rau trên. Cắt tất cả các loại rau thành các miếng đều nhau. Đặt rau vào nồi có kích thước phù hợp sử dụng được trong lò vi sóng. Thêm nước vào nếu bạn muốn bề mặt của thực phẩm được nấu trông mềm hơn. Có thể thêm bơ, lá thơm, v.v… vào trước khi hâm nóng, nhưng không được cho muối trước khi ăn. Đậy lại bằng nắp. Đặt nồi hầm trên đĩa thủy tinh. Bấm Rau một lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động. Khuấy đảo khi có tiếng bíp.

</td></tr>
<tr><td>9. CÁ

Cá (9) 1 lần nhấn</td><td>

Trọng lượng: 0,1/0,2/0,3/0,4 kg

Các phụ kiện:

Cá	Nước Khuyến Nghị
0,1 kg	2 thìa súp nước hoặc nước dùng
0,2 kg	2 thìa súp nước hoặc nước dùng
0,3 kg	3 thìa súp nước hoặc nước dùng
0,4 kg	3 thìa súp nước hoặc nước dùng

Phù hợp để nấu cá nguyên con và cá philê. Đặt cá đã sơ chế vào đĩa sử dụng được trong lò vi sóng. Thêm lượng nước được khuyến cáo đã liệt kê ở trên. Bọc đĩa cẩn thận bằng giấy gói ni-lông. Đặt đĩa lên trên đĩa thủy tinh. Bấm Cá một lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động.

</td></tr>
<tr><td>10. GÀ NƯỚNG MIẾNG

Gà nướng miếng (10) 1 lần nhấn</td><td>

Trọng lượng: 0,2/0,3/0,4 kg **Các phụ kiện:**

Phù hợp cho hầu hết các miếng thịt gà được cắt. Các miếng thịt có thể để nguyên hoặc ướp. Đặt gà trên giá đỡ thép có lót đĩa bên dưới, sau đó đặt lên đĩa thủy tinh. Bấm Gà nướng miếng một lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động. Trở đảo khi có tiếng bíp.

</td></tr>
<tr><td>11. GÀ NƯỚNG NGUYÊN CON

Gà nướng nguyên con (11) 1 lần nhấn</td><td>

Trọng lượng: 0,6/0,9/1,2 kg **Các phụ kiện:**

Giữ gà đã ướp với nước sốt Teriyaki trong 30 phút đến 1 giờ trong tủ lạnh trước khi nấu. Đặt gà trên giá đỡ thép có lót đĩa bên dưới, sau đó đặt lên đĩa thủy tinh. Bấm Gà nướng nguyên con một lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động. Trở đảo khi có tiếng bíp.

</td></tr>
</table>

Chương trình	Hướng dẫn
12. THỊT XIÊN Thịt xiên (12) 1 lần nhấn	**Trọng lượng:** 0,1/0,2/0,3/0,4 kg **Các phụ kiện:** Phù hợp để quay nướng các loại xiên thịt khác nhau. Cắt thịt thành các miếng mỏng và ướp chúng với nước sốt trong khoảng 15-20 phút, sau đó xâu chuỗi chúng lại với nhau. Sắp xếp các xiên thịt trên giá đỡ thép có lót đĩa bên dưới, sau đó đặt lên đĩa thủy tinh. Bấm Thịt xiên một lần. Cài trọng lượng của thực phẩm và nhấn Khởi động. Xoay và bố trí lại các xiên thịt khi nghe tiếng bíp.
13. BÁNH NGỌT Bánh ngọt/ Bánh Muffin (13-14) 1 lần nhấn	**Khuôn bánh:** đường kính 20 cm **Các phụ kiện:** **Thành phần:** 200 g (khoảng 4 quả) Trứng 170 g Bột mì 5 g Bột nở 170 g Đường thốt nốt 1 thìa súp Sữa 20 g Bơ **Công thức:** 1. Đánh trứng và đường bột trong hộp chứa và khuấy bằng máy đánh trứng ở tốc độ thấp cho đến khi hòa tan đường hoàn toàn. Điều chỉnh lên tốc độ cao cho đến khi trứng được đánh nổi bọt hoàn toàn và vệt xoáy máy đánh trứng giữ được một lúc. Điều chỉnh lại về tốc độ thấp để tạo các bọt khí đồng đều. 2. Bấm Bánh ngọt/Bánh Muffin một lần và bấm Khởi động để nướng sơ bộ. 3. Từ từ đổ bột mì và bột nở vào trong hỗn hợp. Trộn chúng bằng một muỗng gỗ từ dưới lên trên. Thêm bơ tan và sữa vào hỗn hợp và đảo lại cho đều. Phủ khuôn bánh ở dưới đáy và các mép cạnh bằng giấy nướng và đổ hỗn hợp vào. Sau khi nướng sơ bộ, lò sẽ phát ra ba tiếng bíp. Đặt khuôn bánh lên giá đỡ thép, sau đó đặt nhanh lên đĩa thủy tinh và bấm Khởi động. Khi có các tiếng bíp (sau khi bắt đầu khoảng 18 phút), hãy phủ khuôn làm bánh bằng giấy nhôm trong lúc cẩn thận không để bị bỏng bởi bên trong lò vi sóng và các phụ kiện đều rất nóng. **Lưu ý:** 1. Phương pháp trộn sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến kết quả làm bánh. Sau khi thêm bột vào, đừng trộn quá mức. 2. Đặt nhanh giá đỡ thép lên đĩa thủy tinh khi kết thúc quá trình nướng sơ bộ. Nếu cửa mở quá lâu, có thể ảnh hưởng đến kết quả làm bánh. 3. Chọc một que tăm vào chính giữa. Bánh đã được nấu chín nếu tăm rút ra vẫn sạch sẽ.

Chương trình	Hướng dẫn
14. BÁNH MUFFIN Bánh ngọt/ Bánh Muffin (13-14) 2 lần nhấn	**Thành phần:** **Các phụ kiện:** 8 Cốc bánh Muffin 130 g Bột mì 8 g Bột nở 40 g Đường 35 g Trái cây sấy khô 35 g Trứng đánh tan 55 g Bơ tan chảy 80 g Sữa ⅓ thìa súp Muối **Công thức:** 1. Trộn bơ tan chảy, sữa, trứng, đường và muối. 2. Rắc bột và bột nướng vào hỗn hợp. 3. Thêm trái cây khô vào hỗn hợp. 4. Nhồi bột mì và bột nở. 5. Bấm Bánh/Muffin 2 lần và bấm nút Khởi động để làm nóng sơ bộ. 6. Cân 43 g mỗi hỗn hợp cho vào cốc làm bánh muffin và đặt trên giá đỡ thép. 7. Sau khi nướng sơ bộ, đặt giá đỡ thép lên đĩa thủy tinh và bấm Khởi động. Khi có các tiếng bíp (sau khi bắt đầu khoảng 15 phút), hãy phủ toàn bộ cốc làm bánh muffin bằng giấy nhôm trong lúc cẩn thận không để bị bỏng bởi bên trong lò vi sóng và các phụ kiện đều rất nóng.

Hướng dẫn nấu và hâm nóng

Hầu hết các loại thực phẩm hâm nóng rất nhanh trong lò bằng mức công suất CAO. Các món ăn có thể đưa trở lại nhiệt độ khi dùng chỉ trong vài phút.

Luôn kiểm tra thực phẩm có nóng sốt hay không và đưa trở lại lò nếu cần.

Quy tắc thông thường là hãy luôn che phủ các loại thực phẩm ướt, ví dụ súp, thịt hầm và các món ăn dùng đĩa.

Không che phủ các loại thức ăn khô, ví dụ như bánh mì, bánh nướng thịt băm, cuộn xúc xích, v.v...

Hãy nhớ khi nấu hoặc hâm nóng bất cứ thực phẩm nào thì cần phải khuấy hay đảo bất cứ khi nào có thể. Thao tác này sẽ bảo đảm nấu hoặc hâm nóng ở bên ngoài lẫn ở giữa.

BÁNH NƯỚNG THỊT BĂM - THẬN TRỌNG

HÃY NHỚ ngay cả khi vỏ bánh nướng đã mát có thể chạm vào, phần nhân vẫn còn nóng sốt và sẽ làm ấm vỏ bánh. Cẩn thận không làm nóng quá mức nếu không có thể làm cháy do các chất béo và đường có nhiều trong phần nhân. Kiểm tra nhiệt độ phần nhân trước khi dùng để tránh bị phỏng miệng.

BÁNH PUDDING VÀ CHẤT LỎNG - THẬN TRỌNG

Bánh pudding và các loại thực phẩm khác giàu chất béo hoặc đường, ví dụ như mứt, bánh nhân thịt băm, đều không được làm nóng quá mức. Các món này không bao giờ được bỏ mặc bởi nấu quá mức các món này có thể bắt cháy. Cần hết sức cẩn thận khi hâm nóng các món này.

Không được bỏ mặc không theo dõi.
Không thêm rượu vào nữa.

BÌNH SỮA EM BÉ - THẬN TRỌNG

Sữa hoặc sữa bột PHẢI được lắc kỹ trước khi làm nóng và lắc lại một lần nữa khi làm nóng xong và kiểm tra cẩn thận trước khi cho em bé bú.

Đối với 7–8 fl. oz. sữa ở nhiệt độ tủ lạnh, hãy tháo phần đầu trên và núm vú ra. Làm nóng ở mức công suất CAO trong 30–50 giây. KIỂM TRA CẨN THẬN TRƯỚC KHI CHO BÚ.

Đối với 3 fl. oz. sữa ở nhiệt độ tủ lạnh, hãy tháo phần đầu trên và núm vú ra. Làm nóng ở mức công suất CAO trong 15–20 giây. KIỂM TRA CẨN THẬN TRƯỚC KHI CHO BÚ.

Lưu ý: Phần sữa ở trên đầu bình sữa sẽ nóng hơn nhiều so với ở phía dưới đáy.
Bình sữa phải được lắc kỹ và kiểm tra trước khi sử dụng.

CHÚNG TÔI KHÔNG KHUYÊN BẠN SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG ĐỂ TIỆT TRÙNG BÌNH SỮA EM BÉ.

Nếu bạn có máy khử trùng bằng vi sóng đặc biệt chúng tôi đề nghị bạn phải hết sức thận trọng, bởi lượng nước được dùng rất thấp. Điều cực kỳ quan trọng là phải hoàn toàn tuân thủ các hướng dẫn của nhà sản xuất.

MÓN ĂN DỌN ĐĨA

Khẩu vị của mỗi người thường khác nhau và thời gian hâm nóng tùy thuộc vào món ăn đó. Các món đặc, ví dụ như khoai tây nghiền, nên được dàn trải ra cho đều.
Nếu thêm nhiều nước thịt, có thể cần thêm thời gian.
Đặt các món đặc hơn ở bên ngoài của đĩa.
Mức công suất CAO từ 2–4 phút sẽ hâm nóng một phần trung bình.
Đừng xếp chồng các món ăn.

THỰC PHẨM ĐÓNG HỘP

Lấy thực phẩm ra khỏi hộp và đặt vào đĩa thích hợp trước khi làm nóng.

SÚP

Dùng một cái bát và khuấy lên trước khi làm nóng và ít nhất một lần trong thời gian hâm nóng và một lần nữa vào lúc cuối.

THỊT HẦM

Khuấy lúc nửa chừng và một lần nữa vào lúc cuối khi làm nóng.

Thắc mắc và câu trả lời

Q: Tại sao lò của tôi lại không bật lên?

A: Khi lò không bật, hãy kiểm tra như sau:

1. Lò có được cắm điện chặt không? Tháo phích cắm khỏi ổ cắm, đợi 10 giây và cắm lại.
2. Kiểm tra bộ ngắt mạch và cầu chì. Đặt lại bộ ngắt mạch hoặc thay thế cầu chì nếu bị nhảy hoặc cháy.
3. Nếu bộ ngắt mạch hoặc cầu chì vẫn bình thường, hãy cắm một thiết bị khác vào ổ cắm đó. Nếu thiết bị khác vẫn hoạt động, có thể lò có vấn đề. Nếu thiết bị khác không hoạt động, có thể ổ cắm điện có vấn đề.
   Nếu dường như có sự cố với lò, hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ được ủy quyền.

Q: Các lò gây nhiễu sóng với TV của tôi. Điều này có bình thường không?

A: Có thể xảy ra nhiễu sóng radio và TV khi bạn nấu bằng lò vi sóng. Việc cản nhiễu này tương tự như cản nhiễu gây ra bởi những thiết bị nhỏ như máy trộn, máy hút chân không, máy sấy tóc, v.v… Đấy không phải là sự cố với lò nướng của bạn.

Q: Lò sẽ không chấp nhận chương trình của tôi. Tại sao?

A: Lò được thiết kế để không chấp nhận một chương trình không chính xác. Ví dụ, lò sẽ không chấp nhận giai đoạn 4.

Q: Đôi khi có khí ấm phát ra từ các lỗ thông khí của lò. Tại sao?

A: Nhiệt thoát ra từ thực phẩm đang nấu sẽ làm nóng không khí trong khoang lò. Không khí nóng này được đưa ra khỏi lò theo dạng luồng khí trong lò. Không có vi sóng nào trong không khí. Tuyệt đối không được chặn các lỗ thông khí của lò trong quá trình nấu.

Q: Tôi có thể sử dụng nhiệt kế lò thông thường bên trong lò không?

A: Chỉ khi nào bạn đang dùng chế độ NƯỚNG hoặc ĐỐI LƯU. Kim loại trong một số nhiệt kế có thể gây ra hồ quang trong lò và không nên dùng chúng ở các chế độ nấu VI SÓNG và KẾT HỢP.

Q: Có tiếng hú và lách cách phát ra từ lò khi tôi nấu ở chế độ KẾT HỢP. Cái gì tạo ra những tiếng ồn này?

A: Các tiếng ồn này xảy ra khi lò tự động chuyển từ năng lượng VI SÓNG qua chế độ NƯỚNG hoặc ĐỐI LƯU để tạo cài đặt KẾT HỢP. Điều này là bình thường.

Q: Lò có mùi và phát ra khói khi sử dụng chức năng KẾT HỢP, NƯỚNG và ĐỐI LƯU. Tại sao?

A: Sau khi dùng nhiều lần, khuyến cáo nên lau sạch lò và sau đó chạy lò mà không có thức ăn, đĩa thủy tinh và vòng xoay ở chế độ NƯỚNG trong vòng 5 phút. Thao tác này sẽ đốt cháy bất cứ thực phẩm, chất cặn hoặc dầu mỡ nào có thể gây mùi và/hoặc khói.

Bảo quản lò vi sóng của bạn

1. Lò phải được rút phích điện trước khi làm sạch.
2. Thường xuyên làm sạch bên trong lò, các miếng đệm cửa và chỗ đệm cửa. Khi thực phẩm bắn văng ra hoặc chất lỏng đổ tràn dính vào vách lò, miếng đệm cửa và chỗ đệm cửa hãy lau sạch bằng vải ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy nhẹ nếu lò quá bẩn. Khuyến cáo không nên sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc gây ăn mòn. Tránh làm sạch vùng ống dẫn nạp vi sóng nằm ở bên tay phải thành khoang lò.
   KHÔNG SỬ DỤNG CÁC CHẤT TẨY RỬA LÒ BÁN TRÊN THỊ TRƯỜNG.
3. Không sử dụng các chất lau rửa mạnh, gây mài mòn hoặc miếng cạo kim loại sắc để làm sạch kính cửa lò bởi chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến làm vỡ kính.
4. Các bề mặt bên ngoài lò nên được làm sạch bằng một miếng vải ẩm. Để tránh hư hỏng cho các bộ phận hoạt động bên trong lò, không được để nước lọt vào các lỗ thông khí.
5. Nếu Bảng Điều Khiển bị bẩn, hãy lau bằng vải mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc chất mài mòn trên Bảng Điều Khiển. Khi làm sạch bảng điều khiển, hãy để cửa lò mở để ngăn vô tình bật máy. Sau khi làm sạch, hãy bấm Dừng/Cài đặt lại để xóa màn hiển thị.
6. Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh bên ngoài của cửa lò, hãy lau sạch bằng một miếng vải mềm. Điều này có thể xảy ra khi vận hành lò vi sóng ở điều kiện độ ẩm cao và không có cách nào chỉ ra sự cố của thiết bị.
7. Đôi khi cũng cần tháo đĩa thủy tinh ra để làm sạch. Rửa đĩa này trong nước xà bông ấm hoặc trong máy rửa bát.
8. Vòng xoay và sàn khoang lò cần phải được làm sạch thường xuyên để tránh gây ồn quá mức. Đơn giản chỉ cần lau mặt đáy của lò bằng chất tẩy nhẹ và nước nóng rồi sau đó lau khô bằng vải sạch. Vòng xoay có thể được rửa sạch bằng nước xà bông nhẹ. 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. Sau khi tháo vòng xoay ra khỏi đáy khoang để làm sạch, đảm bảo hãy lắp lại nó ở đúng vị trí.
9. Khi sử dụng chế độ NƯỚNG, ĐỐI LƯU hoặc KẾT HỢP, một số loại thực phẩm có thể bắn văng dầu mỡ trên vách lò. Nếu thỉnh thoảng lò không được làm sạch, lò có thể bắt đầu “tỏa khói” trong quá trình sử dụng.
10. Không sử dụng chất tẩy rửa dạng phun xịt để làm sạch.
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 trường hợp nguy hiểm.
13. Giữ các lỗ thông khí luôn sạch sẽ. Kiểm tra xem không có bụi hoặc vật liệu nào khác đang chặn bít lỗ thông khí bất kỳ ở trên đỉnh, dưới đáy hoặc phía sau lò. Nếu lỗ thông khí bị chặn bít, điều này có thể gây ra quá nhiệt ảnh hưởng đến hoạt động của lò và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

Bảo quản lò vi sóng của bạn

Phím Khử Mùi giúp làm sạch khoang lò dễ dàng hơn.

1. Cho 300 ml (1½ cốc) nước, một lát chanh và một ít nước chanh (khoảng 1 muỗng canh) vào chén thủy tinh an toàn với lò vi sóng. Mức nước không được nhiều hơn một nửa chén.
2. Bấm Khử mùi, và sau đó nhấn Khởi động.
3. Lò sẽ làm nóng nước lên, và sẽ tạo hơi nước bên trong khoang lò. Để chờ một chút.
4. Không mở cửa lò cho đến khi nghe thấy các tiếng bíp.
5. Khi có các tiếng bíp, hãy ngắt đầu nối phích cắm điện và lấy chén ra.
   Lúc này hãy lau sạch tất cả các hơi trong khoang lò bằng vải mềm.

   • Lặp lại toàn bộ quy trình, nếu cần.

Đặc điểm kỹ thuật

Nguồn điện		220 V ~ 50 Hz
Công suất tiêu thụ	Vi sóng	1270 W
	Nướng	1100 W
	Đối lưu	1100 W
	Kết hợp	1270 W
Công suất	Vi sóng	800 W (IEC-60705)
	Nướng	1100 W
	Đối lưu	1100 W
	Kết hợp	1270 W
Kích thước ngoài		486 (Rộng) × 405 (Sâu) × 292 (Cao) mm
Kích thước khoang lò		314 (Rộng) × 347 (Sâu) × 211 (Cao) mm
Dung tích khoang tổng thể		23 L
Đường kính Bàn xoay thủy tinh		288 mm
Tần số hoạt động		2450 MHz
Trọng lượng tịnh		13,8 kg

• Trọng lượng và Kích thước được trình bày gần đúng.
• Đặc điểm kỹ thuật có thể thay đổi mà không báo trước.
• Xem nhãn nhận dạng để biết về điện áp yêu cầu, ngày sản xuất, quốc gia và số hiệu của lò vi sóng.

Contents

Important safety instructions..... 2
General guidelines..... 8
Containers to use 10
Parts of your oven 12
Control panel 13
Setting the clock 14
Child safety lock 14
Microwave cooking and defrosting 15
Grilling 16
Combination cooking 17
Convection Cooking 18
Multi-stage cooking..... 19
Using the timer 20
Auto programmes 22
Auto defrost 22
Auto reheat 23
Auto cook 24
Cooking and reheating guidelines 29
Questions and answers 30
Care of your oven 31
Specifications 32

English

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.

Important safety instructions

WARNING

1. The door seals and 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.
2. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
3. WHEN YOUR OVEN REQUIRES SERVICING, call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
5. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
6. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION

1. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
2. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food, newspaper or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
6. Before use, check that utensils/ containers are suitable for use in microwave ovens.
7. The oven will only operate with the door closed.
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. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.
10. ⚠ Caution! Hot surfaces Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION, GRILLING and CONVECTION. Take care and use oven gloves when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
11. The oven has two heaters situated in the top of the oven. After using the COMBINATION, GRILL and CONVECTION function, these surfaces will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven. **N.B.: After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.**
12. While and after using the COMBINATION, GRILL and CONVECTION function, never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.
13. If smoke or a fire occurs in the oven, press Dừng/Cài đặt lại and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.
14. 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.

Important safety instructions

Installation

Examine your microwave oven
Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing Instructions
IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.
If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

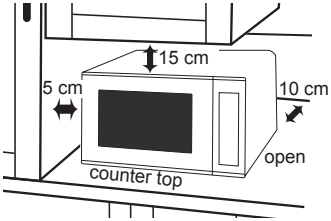
Operation Voltage
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the oven

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.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
   The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.
2. 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.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

   Counter-top use:
   Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the left side and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

11. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Accessories

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

Roller ring

- The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
- The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

Wire rack

- The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
- The metal wire rack must ONLY be used as directed for GRILLING, COMBINATION and CONVECTION 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.
- When using the COMBINATION mode, never place any aluminium or metal container directly on wire rack. Always insert a glass plate or dish between wire rack and the aluminium container. This will prevent sparking that may damage the oven.

Glass tray

- Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place. They are the only accessories used for MICROWAVE cooking.
- Only use the glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass tray.
- If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The glass tray can turn in either direction.
- 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.
- Do not cook foods directly on the glass tray. Always place food in a microwave safe dish.
- While cooking by MICROWAVE or COMBINATION the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.

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.

Short cooking time
As microwave cooking time is much shorter than other cooking methods, it is essential that recommended cooking time is not exceeded without first checking the food.

Factors that may affect cooking time are: preferred degree of cooking, starting temperature, altitude, volume, size and shape of foods and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust these factors.

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 time.

Small quantities of food
Take care when heating small quantities of food as these can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. Always set short cooking time and check the food frequently.

Foods low in moisture
Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, popcorn, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or bread.
This oven has been developed for food use only.
We do not recommend to use for heating non food items such as wheat bags or hot water bottles.

Reheating
It is essential that reheated food is served “piping hot”.

Remove the food from the oven and check that it is “piping hot”, i.e. steam is being emitted from all parts and all sauce is bubbling. (You may choose to check the food has reached 72 °C with a food thermometer – but remember do not use this thermometer inside the microwave.)

For foods that cannot be stirred, e.g. lasagne, shepherds pie, the centre should be cut with a knife to test it is well heated through. Even if a manufacturer’s packet instructions have been followed always check the food is piping hot before serving and if in doubt return your food to the oven for further heating.

Standing time
Standing time refers to the period at the end of cooking or reheating when food is left before being eaten, i.e. it is a rest time which allows the heat in the food to continue to conduct to the centre, thus eliminating cold spots.

Lids
Always remove the lids of jars and containers and takeaway food containers before you microwave the food. If the lid remains, then steam and pressure might build up inside and cause an explosion even after the microwave cooking has stopped.

Babies bottles and food jars
When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 29.

Boiled eggs
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.

Foods with skins
Potatoes, apples, egg yolk, whole vegetables and sausages are examples of food with non porous skins. These must be pierced using a fork before cooking to prevent bursting.

Paper and plastic
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. Do not use wire twist-ties with roasting bags as arcing will occur.

Do not use re-cycled paper products, e.g. Kitchen roll unless they say they are specifically designed for use in a microwave oven. These products contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.

Liquids
Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container. To prevent the possibility of sudden boil 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 the heating time.

d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

Deep fat frying
Do not attempt to deep fat fry in your oven.

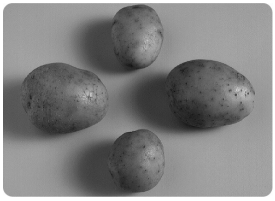
Arcing
Arcing may occur accidentally if a metal container has been used, the wire rack has been damaged, or the incorrect weight of food is used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can damage the machine. Continue to cook by GRILL or CONVECTION.

Meat thermometer
Use a meat thermometer to check the degree of cooking of joints and poultry only when meat has been removed from the microwave. If undercooked, return to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. Do not leave a conventional meat thermometer in the oven when microwaving.

General guidelines

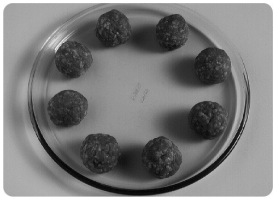
STANDING TIME
Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to the centre of the food to cook through completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10–15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc. require 2–5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed.

QUANTITY



Small quantities cook faster than large quantities, and small meals will reheat more quickly than large portions.

SPACING



Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

MOISTURE CONTENT
Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season. For this reason cooking time may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking time may differ.

PIERCING

The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking.
These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.

COVERING

Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

DENSITY
Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

CLING FILM
Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking time. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

SHAPE

Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.

STARTING TEMPERATURE
The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature. Food temperature should be between 5 and 8 °C before cooking.

LIQUIDS

All liquids must be STIRRED BEFORE, DURING AND AFTER heating. Water must be stirred before and during heating, to avoid eruption.
Do not heat liquids that have previously been boiled. DO NOT OVERHEAT.

TURNING AND STIRRING
Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half of the cooking time.

ARRANGING
Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

CHECKING FOOD

It is essential that food is checked during and after a recommended cooking time, even if an AUTO PROGRAMME has been used (just as you would check food cooked in a conventional oven). Return the food to the oven for further cooking if necessary.

DISH SIZE

Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times.
A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats faster.

CLEANING
As microwaves work on food particles, keep your oven clean at all times. Stubborn spots of food can be removed by using a microwave spray cleaner, sprayed onto a soft cloth. Always wipe the oven dry after cleaning.

Containers to use

Choosing the correct container is a very important factor in deciding the success or failure of your cooking.

OVEN GLASS
Glass that is heat resistant e.g. Pyrex®, is ideal, and can be used for MICROWAVE, GRILL, CONVECTION and COMBINATION.
Do not use glass which may crack due to the heat from the food. Do not use lead crystal which may crack or arc.

CHINA AND CERAMIC
Glazed china plates, saucers, bowls, mugs and cups can be used if they are heat resistant.
Porcelain and ceramic are also ideal. Fine bone china should only be used for reheating for short period of time, otherwise the change in temperature may crack the dish or craze the finish. Do not use dishes with a metal rim or pattern. Do not use jugs or mugs with glued handles, since the glue can melt in a microwave.

POTTERY, EARTHENWARE, STONEWARE
Only use if completely glazed. Do not use if partially glazed or unglazed, as they are able to absorb water which will absorb microwave energy, making the container very hot and slowing down the cooking of food.

FOIL/METAL CONTAINERS
NEVER ATTEMPT TO COOK IN FOIL OR METAL containers – the microwaves cannot pass through and the food will not heat evenly – this may also damage your oven. Use wooden kebab sticks instead of metal skewers.

CLING FILM
Use microwave cling film to cover food that is to be reheated, or cooked, ON MICROWAVE ONLY taking care to avoid the film being in direct contact with the food. DO NOT USE ON GRILL, CONVECTION OR COMBINATION.

PLASTIC

Many plastic containers are designed for microwave use. Only use containers if they are designed for microwave use. Do not use Melamine as it will scorch. Do not use plastic for cooking foods high in sugar or fat or foods that require long cooking time e.g. brown rice. Never cook in margarine containers or yogurt pots, as these will melt with the heat from the food.

DO NOT USE UNDER THE GRILL or CONVECTION.

PAPER

Plain white kitchen paper (kitchen towel) can be used for covering blind pastry cases and for covering bacon to prevent splattering ONLY USE FOR SHORT COOKING TIME. NEVER RE-USE A PIECE OF KITCHEN TOWEL. Avoid kitchen paper containing manmade fibers. Check that branded re-cycled kitchen towel is recommended for microwave use. Do not use waxed or plastic coated cups as the finish may melt in the oven. Greaseproof paper can be used to line the base of dishes and to cover fatty foods. White paper plates can be used for SHORT REHEATING TIMES, ON MICROWAVE ONLY.

WICKER, WOOD, STRAW BASKETS

Do not use these items in your microwave. With continued use and with prolonged exposure they will crack and could ignite. DO NOT USE ON ANY COOKING MODE.

ALUMINIUM FOIL

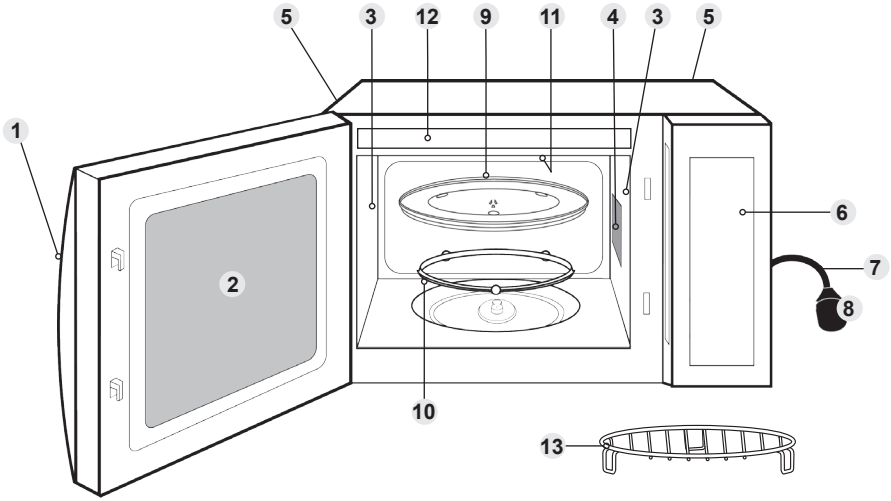
Small amounts of smooth aluminium foil can be used to SHIELD joints of meat during defrosting. As the microwaves cannot pass through the foil this prevents the shielded parts from overcooking or overdefrosting.
The foil must not touch the sides or roof of the oven, as this may cause arching and damage your oven.

ROASTING BAGS

These are useful when slit up one side to tent a joint of meat when roasting by power and time. DO NOT USE THE METAL TWISTS SUPPLIED.

Parts of your oven

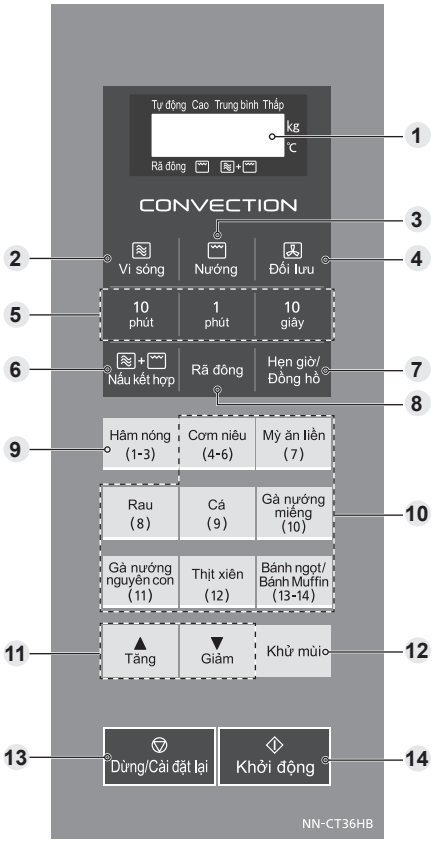
1. **Door handle**
   Pull to open the door. Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the programme. Cooking resumes after the door is closed and Khởi động is pressed. It is quite safe to open the door at any time during a cooking programme and there is no risk of microwave exposure.
2. **Oven window**
3. **Air vent**
4. **Microwave feed guide (Do not remove.)**
5. **External air vents**
6. **Control panel**
7. **Power supply cord**
8. **Plug**
9. **Glass tray**
10. **Roller ring**
11. **Grill elements**
12. **Menu label**
13. **Wire rack**



Identification and caution labels are attached on the oven.

■ Note
This illustration is for reference only.

Control panel



- Your control panel may have differences in appearance, but the words on the pads and functionality will be the same.

1 **Display window**
2 **Vi sóng (Micro Power) pad**
3 **Nướng (Grill) pad**
4 **Đối lưu (Convection) pad**
5 **Thời gian (Time) pads**
6 **Nấu kết hợp (Combination) pad**
7 **Hẹn giờ / Đồng hồ (Timer / Clock) pad**
8 **Rã đông (Auto Defrost) pad**
9 **Hâm nóng (Auto Reheat) pad**
10 **Tự động nấu (Auto Cook) pads**
11 **Tăng / Giảm (Up / Down) pads for weight setting**
12 **Khử mùi (Aqua Clean) pad**
(➜ page 32)
13 **Dừng / Cài đặt lại (Stop / Reset) pad**
Before Cooking
One press clears your instructions.
During Cooking
One press temporarily stops the cooking process. Another press cancels all your instructions and a colon or the time of day will appear in the display.
14 **Khởi động (Start) pad**
One press allows oven to begin operation. If door is opened or Dừng/Cài đặt lại is pressed once during oven operation, Khởi động must be pressed again to restart oven.

■ 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 has 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.

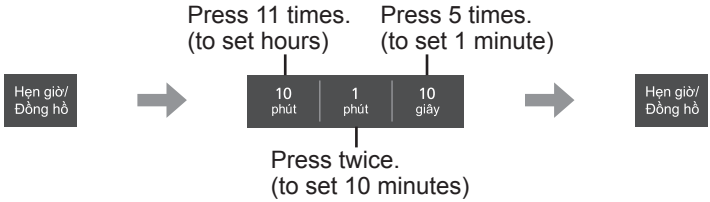
■ Note

If Khởi động is not pressed for 6 minutes after cooking programme setting, the oven will automatically cancel the cooking programme. The display will revert back to clock or colon.

Setting the clock

When the oven is plugged in for the first time, “88.88” appears in display.

Example: To set 11:25am



Press Hẹn giờ/ Đồng hồ twice.

Enter time of day.

Press Hẹn giờ/Đồng hồ.
Time of day is now locked into the display.

■ Notes

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

Child safety lock

This feature will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child Lock can be set when the display shows a colon or the time.

To Set:

Press Khởi động 3 times in 10 seconds.
The clock will disappear. Actual time will not be lost. “Child” is indicated in the display.

To Cancel:

Press Dừng/Cài đặt lại 3 times in 10 seconds.
The clock will reappear in the display.

Microwave cooking and defrosting

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

Press Vi sóng to select the desired power level.

Set the cooking time. Your oven can be programmed for up to 99 minutes 50 seconds in Med-high, Medium, Defrost, and Low power. High power can be programmed for up to 30 minutes.

Press Khởi động. The time counts down in the display.

Press	Power Level	Example of Use
once	High	Boil water. Cook fresh fruit, vegetables, rice, pasta, noodles and dessert.
twice	Med-high	Cook poultry, meat and cakes. Reheat milk.
3 times	Medium	Cook fish, sea foods, eggs and cheeses.
4 times	Defrost	Thaw foods. Soften ice cream and cream cheese.
5 times	Low	Keep cooked foods warm. Simmer slowly.

■ Notes

1. The oven will automatically work on High microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.
2. While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
3. For MULTI-STAGE COOKING, refer to page 19.
4. STANDING TIME can be programmed after microwave power and time setting. Refer to page 20.
5. DO NOT use microwave only with any metal accessory in the oven.
6. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry, turn halfway through defrosting and protect ends and tips with foil.
   Refer to Defrosting guidelines on page 22 for details.

Grilling

GRILL is particularly useful for thin slices of meat, steaks chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and all gratin dishes.

Press Nướng to select the desired level.

Set the cooking time. (up to 99 minutes 50 seconds)

Press Khởi động. The time counts down in the display.

Press	Level	Grill
once	Grill 1	High
twice	Grill 2	Low

■ Notes

1. Place food on wire rack on glass tray. Place a heatproof plate underneath to catch fat and drips.
2. Never cover foods when grilling.
3. DO NOT preheat the oven.
4. There is no microwave power used in GRILL cooking.
5. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
6. After turning, return food to the oven and close door, and then press Khởi động.
   The oven display will continue to count down the remaining grilling time.
7. The grill elements will glow on and off during cooking - this is normal.
8. DO NOT touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
9. After GRILL use, the product may not operate for some time to prevent overheating.

■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Combination cooking

When cooking by COMBINATION, the MICROWAVE power cooks food quickly whilst the GRILL gives traditional browning and crisping.

Press Nấu kết hợp to select the desired level.

Set the cooking time. (up to 99 minutes 50 seconds)

Press Khởi động. The time counts down in the display.

Press	Level	MW	Grill
once	Combination 1	Low	High
twice	Combination 2	Med-Low	Med
3 times	Combination 3	Med	Low

■ Notes

1. While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
2. The wire rack is designed to be used for COMBINATION, GRILLING and CONVECTION. Never use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
3. Use the wire rack only as described. DO NOT use if operating the oven with less than 0.2 kg of food on a manual programme. For small quantities, do not cook by COMBINATION, but cook by GRILL, CONVECTION or MICROWAVE ONLY for best results.
4. Never cover foods when cooking on COMBINATION.
5. DO NOT preheat the oven on COMBINATION.
6. Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
7. 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.
8. 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.
9. DO NOT use your own metal dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.

■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Convection Cooking

The convection oven has a heating element with fan to give the dry heating needed to produce crisp, browned exteriors. Most conventional recipes will be suitable for use. (e.g. cookies, cakes, meat items and baked items) Most baked items require preheating the oven.

Convection Cooking without preheating

Press Đối lưu to select CONVECTION temperature.

Set the cooking time. (up to 99 minutes 50 seconds)

Press Khởi dộng. The time counts down in the display.

Convection Cooking with preheating

Press Đối lưu to select CONVECTION temperature.

Press Khởi dộng to start preheating. After the buzzer sounds 3 times, put the food into the oven.

After preheating, set the cooking time. (up to 99 minutes 50 seconds)

Press Khởi dộng. The time counts down in the display.

■ Notes

1. When the oven reaches the preheating temperature, the temperature will be displayed and flash, and the buzzer will sound 3 times to remind you to put the food into the oven. Open the oven door, put the food into the oven, and close the door.
2. Cooking time can be input after the oven reaches the preheating temperature. To input the cooking time, the door must be opened. If the time is not input in 10 minutes, the oven will stop preheating. The buzzer sounds five times and turn back to waiting states.

■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Multi-stage cooking

This feature allows you to programme up to 3 stages of cooking continuously.

Example: To continually set Medium MICROWAVE power for 2 minutes, COMBINATION 2 power for 3 minutes and GRILL 1 power for 2 minutes.

Press twice.

Press Vi sóng 3 times to select Medium power.

Set the cooking time.

Press 3 times.

Press Nấu kết hợp twice to select COMBINATION 2.

Set the cooking time.

Press twice.

Press Nướng once to select GRILL 1.

Set the cooking time.

Press Khởi động. The time for the first stage counts down in the display.

■ Notes

1. PREHEATING and AUTO PROGRAMMES cannot be used with MULTI-STAGE COOKING.
2. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.

English

Using the timer

This feature operates as a KITCHEN TIMER or allows you to programme the STANDING TIME/DELAY START.

Kitchen timer

Example: To count 5 minutes.

Press Hẹn giờ/ Đồng hồ.

Set the desired time. (up to 99 minutes 50 seconds)

Press Khởi động. The time counts down without the oven operating.

Standing time

Example: To stand for 5 minutes after cooking at Medium MICROWAVE power for 3 minutes.

Press Vi sóng 3 times to select Medium power.

Set the desired cooking time.

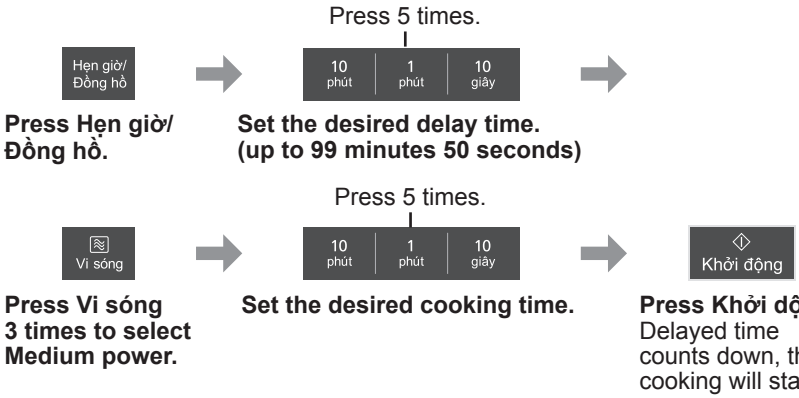
Press Hẹn giờ/ Đồng hồ.

Set the desired standing time. (up to 99 minutes 50 seconds)

Press Khởi động. Cooking starts. After cooking, standing time will count down without operation.

Delay start

Example: To start cooking at Medium MICROWAVE power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.



■ Notes

1. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME and DELAY START.
2. Even if the oven door is opened during KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
3. STANDING TIME/DELAY START cannot be programmed before/after any AUTO PROGRAMME.

English

Auto programmes

With this feature you can defrost/reheat/cook food according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in kilograms for AUTO DEFROST and in grams for AUTO REHEAT/COOK. The oven determines MICROWAVE power level and/or GRILL, CONVECTION, and/or COMBINATION setting, and then cooking time automatically. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category. Do not include the weight of any added water or the container weight.

■ Notes
1. The AUTO PROGRAMMES must ONLY be used for foods described.
2. Only defrost/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 PROGRAMME, allow heat to continue conducting to the centre.

Auto defrost

Select the desired Auto Defrost programme.
The AUTO PROGRAMME number appears in the display.

Set the weight of the frozen food.
The weight counts up/down in 0.1 kg increments.

Press Khởi động.
Remember to stir or turn the food during defrosting.

Press	Programme	Min./Max. Weight
once	1 Chicken Pieces	0.2–1.5 kg
twice	2 Whole Chicken	1.0–1.5 kg
3 times	3 Fish	0.2–1.5 kg
4 times	4 Mutton	0.2–1.5 kg
5 times	5 Vegetables	0.1–1.0 kg

■ Note
The shape and size of the food determine the maximum weight the oven can accommodate.

Defrosting guidelines

For Best Results:
1. Place foods in a suitable container. Meat joints and chickens should be placed on an upturned saucer or on a plastic rack if you have one.
2. Check food during defrosting, as foods vary in their defrosting speed.
3. It is not necessary to cover the whole food (see point 6).
4. Always turn or stir the food especially when the oven “beeps”. Shield if necessary (see point 6).
5. Minced meat, chops and other small items should be broken up or separated and placed in a single layer.

6. Shielding prevents food from cooking. It is essential when defrosting chickens and joints of meat.
   The outside thaws out first, so protect wings/breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks.
7. Allow standing time so that the centre of the food thaws out (minimum of 1 hour for joints of meat and whole chickens).

Arrange food in a single layer.

Turn or break up food as soon as possible.

Shield chickens and joints of meat.

Auto reheat

Select the desired Auto Reheat programme.
The AUTO PROGRAMME number appears in the display.

Set the desired food weight.

Press Khởi động.
The time counts down in the display.

■ Notes
1. Only use the accessories as indicated below.
2. As some variations may occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Programme	Instructions
1. REHEAT MEAL Hâm nóng (1-3) 1 press	**Weight:** 0.2/0.4/0.6/0.8 kg **Accessories:** Precooked foods are reheated automatically by setting the food's weight. The foods should be at refrigerator temperature (5-8 °C). Use suitable size microwave safe casserole, add 1-4 tbsp of water if desired, and cover with lid. Place the casserole on glass tray. Press Hâm nóng once. Set the weight of the food and press Khởi động. Stir at beeps.
2. REHEAT BREAD Hâm nóng (1-3) 2 presses	**Weight:** 0.05/0.1/0.15/0.2 kg **Accessories:** For reheating bread. The bread should be at refrigerator temperature (5-8 °C). Put the bread on the wire rack without cover. Place the wire rack on glass tray. Press Hâm nóng twice. Set the weight of the food and press Khởi động. **Note:** 50 g = a piece of bread.

Auto programmes

Programme	Instructions
3. REHEAT FRIED FOOD Hâm nóng (1-3) 3 presses	**Weight:** 0.1/0.2/0.3 kg **Accessories:** For reheating most fried foods; fried chicken, curry puffs, fried spring roll, etc. Arrange fried foods on the wire rack on the glass tray, with the dish underneath to catch the drips. Press Hâm nóng 3 times. Set the weight of the food and press Khởi động.

Auto cook

Press the desired food category pad until the desired AUTO PROGRAMME number appears in the display.

Set the desired serving or food weight.

Press Khởi động. The time counts down in the display.

■ Notes
1. Only use the accessories as indicated below.
2. As some variations may occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Programme	Instructions
4. CONGEE/PORRIDGE Cơm niêu (4-6) 1 press	**Weight:** 0.05/0.1/0.15 kg **Accessories:** Only use microwave safe containers. It is recommended to use a microwave rice cooking container. The proportion between the water and rice is shown in the above chart. The total volume should not be over half of the total container. Partially cover with lid. Place the container on glass tray. Press Cơm niêu once. Set the weight of the food and press Khởi động. Stir at beeps. Wait 5-10 minutes after cooking. **Note:** Open the container carefully after cooking to prevent scalding due to the hot contents.

Raw Rice	Water	Dish Size
0.05 kg	350-400 ml	3 liter
0.1 kg	700-800 ml	
0.15 kg	1000-1100 ml	

<table>
<tr><th>Programme</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>5. DOUBLE BOIL

Cơm niêu (4-6) 2 presses</td><td>
Serving: 4-6 Serv./ 1-3 Serv.
Accessories:
<table>
<tr><th>Serving</th><th>Recommended Ingredients</th></tr>
<tr><td>4-6 Serv.</td><td>400 g meat with bone, 300 g root vegetables, 1000 ml water</td></tr>
<tr><td>1-3 Serv.</td><td>200 g meat with bone, 150 g root vegetables, 750 ml water</td></tr>
</table>
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. As preparation, heat up meat only for 10 minutes and 30 seconds for 4-6 Serv., or for 10 minutes for 1-3 Serv., at High microwave power in a microwave safe casserole, with partially covered. After heating, add remaining ingredients listed above. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Partially cover with lid. Place the casserole on glass tray. Press Cơm niêu twice. Set the serving and press Khởi động. Stir at beeps.
</td></tr>
<tr><td>6. CASSEROLE RICE

Cơm niêu (4-6) 3 presses</td><td>
Weight: 0.1/0.2/0.3 kg
Accessories:
<table>
<tr><th>Rice</th><th>Water</th><th>Dish Size</th></tr>
<tr><td>0.1 kg</td><td>180 ml</td><td rowspan="3">3 liter</td></tr>
<tr><td>0.2 kg</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>0.3 kg</td><td>450 ml</td></tr>
</table>
For cooking white rice including short grain, long grain, jasmine rice and basmati rice. Place washed rice with recommended amount of cold water in a suitable sized casserole. It may be necessary to adjust the amount of water to your personal preference. Partially cover with lid. Rice will boil over if the casserole used is too small. Do not cook in plastic containers unless suitable for high temperature cooking. Place the casserole on glass tray. Press Cơm niêu 3 times. Set the weight of the food and press Khởi động. Allow rice to stand for 5 minutes after cooking, if necessary. This setting is not suitable for cooking brown rice.
</td></tr>
<tr><td>7. INSTANT NOODLE

Mỳ ăn liền (7) 1 press</td><td>
Serving: 1 Serv./ 2 Serv.
Accessories:
<table>
<tr><th>Serving</th><th>Instant Noodle</th></tr>
<tr><td>1 Serv.</td><td>1 Package</td></tr>
<tr><td>2 Serv.</td><td>2 Packages</td></tr>
</table>
For cooking different kinds of instant noodle. Put the noodle and seasonings into a microwave safe container, then pour water as instructed in the package. The total volume of the food should not be over half of the container. Place the container on glass tray. Press Mỳ ăn liền once. Set the serving and press Khởi động. Keep the vent opening when cooking. If there’s no air vent or the vent is too small, the lid should not be covered securely to prevent boiling over. As for the 2 servings, stir a few times during cooking so that noodles will be fully cooked. After cooking has been finished, stir.
</td></tr>
</table>

Auto programmes

<table>
<tr><th>Programme</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>8. VEGETABLES

Rau (8) 1 press</td><td>Weight: 0.1/0.2/0.3/0.4 kg
Accessories:
<table><tr><th>Vegetables</th><th>Recommended Water</th></tr><tr><td>0.1 kg</td><td>3 tsps water or stock</td></tr><tr><td>0.2 kg</td><td>5 tsps water or stock</td></tr><tr><td>0.3 kg</td><td>7 tsps water or stock</td></tr><tr><td>0.4 kg</td><td>8 tsps water or stock</td></tr></table>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 vegetable 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. Place the casserole on glass tray. Press Rau once. Set the weight of the food and press Khởi động. Stir at beeps.</td></tr>
<tr><td>9. FISH

Cá (9) 1 press</td><td>Weight: 0.1/0.2/0.3/0.4 kg
Accessories:
<table><tr><th>Fish</th><th>Recommended Water</th></tr><tr><td>0.1 kg</td><td>2 tsps water or stock</td></tr><tr><td>0.2 kg</td><td>2 tsps water or stock</td></tr><tr><td>0.3 kg</td><td>3 tsps water or stock</td></tr><tr><td>0.4 kg</td><td>3 tsps water or stock</td></tr></table>For cooking whole fish and fish fillets. Put the prepared fish in a microwave safe dish. Add recommended water listed above. Cover dish securely with plastic wrap. Place the dish on glass tray. Press Cá once. Set the weight of the food and press Khởi động.</td></tr>
<tr><td>10. CHICKEN PIECES

Gà nướng miếng (10) 1 press</td><td>Weight: 0.2/0.3/0.4 kg Accessories:
For most cuts of chicken pieces. Pieces can be plain or marinated. Place the chicken on the wire rack with a dish underneath, then on the glass tray. Press Gà nướng miếng once. Set the weight of the food and press Khởi động. Turn at beeps.</td></tr>
<tr><td>11. ROAST CHICKEN

Gà nướng nguyên con (11) 1 press</td><td>Weight: 0.6/0.9/1.2 kg Accessories:
Keep the marinated chicken with Teriyaki sauce for 30 minutes to 1 hour in the fridge before cooking. Place the chicken on the wire rack with a dish underneath, then on the glass tray. Press Gà nướng nguyên con once. Set the weight of the food and press Khởi động. Turn at beeps.</td></tr>
</table>

Programme	Instructions
12. MEAT SKEWERS Thịt xiên (12) 1 press	**Weight:** 0.1/0.2/0.3/0.4 kg **Accessories:** For roasting different kinds of meat skewers. Cut the meat into thin pieces and marinate them with sauce for about 15-20 minutes, then string them together. Arrange the meat skewers on the wire rack, with a dish underneath, then on the glass tray. Press Thịt xiên once. Set the weight of the food, and press Khởi động. Turn and rearrange the skewers at beeps.
13. CAKE Bánh ngọt/ Bánh Muffin (13-14) 1 press	**Mold:** 20 cm in diameter **Accessories:** **Ingredients:** 200 g (about 4 pcs) Egg 170 g Plain flour 5 g Baking powder 170 g Castor sugar 1 tbsp Milk 20 g Butter **Recipe:** 1. Beat eggs and Castor sugar into a container and stir with an eggbeater at low speed until the sugar is dissolved completely. Adjust to high speed until the beaten eggs are completely foamed and the footprint of the eggbeater keeps for a while. Readjust to low speed to make the bubbles uniformly. 2. Press Bánh ngọt/Bánh Muffin once and press Khởi động to preheat. 3. Gradually add the sifted flour and baking powder into the mixture. Mix them with a wooden spoon from bottom to top. Add the melt butter and milk into the mixture and fold evenly. Cover the mold at the bottom and edges with the baking paper and pour in the mixture. After preheating, three beeps will be heard. Put the cake mold on the wire rack, then on the glass tray quickly and press Khởi động. At beeps (after approximately 18 minutes from the start), cover the cake pan with the aluminum foil while taking care not to get burns as the inside of the oven and the accessories are very hot. **Notes:** 1. The mixing method will affect the cooking result directly. After adding the flour, do not mix excessively. 2. Put the wire rack on the glass tray quickly at the completion of preheating. If the door is opened too long, it can affect the cooking result. 3. Insert a toothpick in the center. Cake is cooked if the toothpick comes out clean.

Auto programmes

Programme	Instructions
14. MUFFIN Bánh ngọt/ Bánh Muffin (13-14) 2 presses	**Ingredients:** **Accessories:** 8 Muffin cups 130 g Plain flour 8 g Baking powder 40 g Sugar 35 g Dried fruit 35 g Beaten eggs 55 g Melted butter 80 g Milk ⅓ tbsp Salt **Recipe:** 1. Mix the melted butter, milk, eggs, sugar and salt. 2. Sift flour and baking powder into the mixture. 3. Add dried fruit into mixture. 4. Make a floury and rough batter. 5. Press Bánh ngọt/Bánh Muffin twice and press Khởi động to preheat. 6. Weigh 43 g each of the mixture into muffin cups and put on the wire rack. 7. After preheating, put the wire rack on the glass tray and press Khởi động. At beeps (after approximately 15 minutes from the start), cover the overall muffin cups with the aluminum foil while taking care not to get burns as the inside of the oven and the accessories are very hot.

Cooking and reheating guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes.

Always check food is piping hot and return to oven if necessary.

As a general rule, always cover wet foods, e.g. soups, casseroles and plated meals.

Do not cover dry foods e.g. bread rolls, mince pies, sausage rolls, etc.

Remember when cooking or reheating any food that it should be stirred or turned wherever possible. This ensures even cooking or reheating on the outside and in the centre.

MINCE PIES - CAUTION

REMEMBER even if the pastry is cold to the touch, the filling will be piping hot and will warm the pastry through. Take care not to overheat otherwise burning can occur due to the high fat and sugar content of the filling. Check the temperature of the filling before consuming to avoid burning your mouth.

PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

Puddings and other foods high in fats or sugar, e.g. jam, mince pies, must not be over heated. These foods must never be left unattended as with over cooking these foods can ignite. Take great care when reheating these items.

Do not leave unattended.
Do not add extra alcohol.

BABIES BOTTLES - CAUTION

Milk or formula MUST be shaken thoroughly before heating and again at the end and tested carefully before feeding a baby.

For 7–8 fl. oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 30–50 secs. CHECK CAREFULLY BEFORE FEED.

For 3 fl. oz. of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 15–20 secs. CHECK CAREFULLY BEFORE FEED.

N.B. Liquid at top of bottle will be much hotter than at bottom.
The bottle must be shaken thoroughly and tested before use.

WE DO NOT RECOMMEND THAT YOU USE YOUR MICROWAVE TO STERILISE BABIES' BOTTLES.

If you have a special microwave steriliser, we urge extreme caution, due to the low quantity of water involved. It is vital to follow the manufacturers instructions implicitly.

PLATED MEALS
Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents. Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well.
If a lot of gravy is added, extra time may be required.
Place denser items to the outside of the plate. Between 2–4 mins. on HIGH power will reheat an average portion. Do not stack meals.

CANNED FOODS
Remove foods from can and place in a suitable dish before heating.

SOUPS
Use a bowl and stir before heating and at least once through reheat time and again at the end.

CASSEROLES
Stir halfway through and again at the end of heating.

Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:

1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check the circuit breaker and the fuse.
   Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet.
   If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorised Service Centre.

Q: My oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: The oven won't accept my programme. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect programme. For example, the oven will not accept a 4th stage.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

A: Only when you are using GRILL or CONVECTION cooking mode. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on MICROWAVE and COMBINATION cooking modes.

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION. What is causing these noises?

A: The noises occur as the oven automatically switches from MICROWAVE power to GRILL or CONVECTION to create the COMBINATION setting. This is normal.

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the COMBINATION, GRILL and CONVECTION function. Why?

A: After repeated use, it is recommended to clean the oven and then run the oven without food, glass tray, and roller ring on GRILL for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Care of your oven

1. The oven should be unplugged before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall.
   DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface 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.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft cloth. Do not use harsh detergents or abrasives 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 Dừng/Cài đặt lại to clear display window.
6. 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 a malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. When using the GRILL, CONVECTION or 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.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
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 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 on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Care of your oven

Aqua Clean makes it easier to clean the cavity.

1. Put 300 ml (1½ cup) water, a slice of lemon and some lime juice (approx 1 tsp) in a microwave safe glass bowl. Height of the water should not be more than half of the bowl.
2. Press Khử mùi, and then Khởi động.
3. The oven will heat the water, and it will create vapor inside the cavity. Let it stand.
4. Do not open the oven door until beeps will be heard.
5. At beeps, disconnect the power plug and remove the bowl.
   Now wipe off all the vapor from the cavity with a soft cloth.

   • Repeat the whole procedure, if required.

Specifications

Power Source		220 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Microwave	1270 W
	Grill	1100 W
	Convection	1100 W
	Combination	1270 W
Output	Microwave	800 W (IEC-60705)
	Grill	1100 W
	Convection	1100 W
	Combination	1270 W
Outside Dimensions		486 (W) × 405 (D) × 292 (H) mm
Oven Cavity Dimensions		314 (W) × 347 (D) × 211 (H) mm
Overall Cavity Volume		23 L
Glass Tray Diameter		288 mm
Operating Frequency		2450 MHz
Net Weight		13.8 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 label on the microwave oven.

Panasonic Corporation
Website: http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2017

PN:
Printed in China