

# Panasonic

Operating Instructions  
Hướng Dẫn Sử Dụng

Microwave / Grill Oven  
Lò vi sóng / Lò nướng

Household Use Only  
Chỉ Sử Dụng Cho Gia Đình



Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.  
888, 898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, 201203, China  
Web Site: <http://panasonic.net>

Model No. **NN-GF574M**

F0003BN00YU  
IP1014-0  
Printed in China

Important safety instructions  
Read carefully and keep for future reference  
Hướng dẫn sử dụng an toàn  
Đọc kỹ và cất giữ để tham khảo lại sau này

# Mục Lục

Hướng dẫn sử dụng an toàn.....	2
Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung .....	3
Sơ đồ Chi tiết.....	4
Bảng Điều Khiển.....	5
Cửa SỔ Hiện Thị.....	6
Cài đặt thời gian .....	6
Sử Dụng Khóa An Toàn Cho Trẻ Em.....	6
Hâm Nóng/Rã Đông/Nấu bằng Cài Đặt Công Suất và Thời Gian .....	7
Rã đông.....	8
Cách thức rã đông.....	9
Nướng bằng Cài Đặt Thời Gian .....	10
Nấu ở chế độ Nấu Nướng kết Hợp .....	11
Cài Đặt 3-Giai Đoạn .....	12
Cài Đặt Nấu tự động.....	13
Thực Đơn Nấu Tự Động .....	14-18
Cài đặt thời gian (Chọn thời gian/thời gian chờ/hẹn giờ).....	19
Trước khi Yêu cầu Sửa chữa .....	20
Giữ gìn lò vi ba .....	21
Các Tính Năng Kỹ Thuật .....	21
Hướng Dẫn Nhanh.....	22

# Hướng dẫn sử dụng an toàn

## ĐỌC KỸ VÀ LƯU GIỮ ĐỂ SAU NÀY THAM KHẢO

### Thận trọng khi sử dụng Lò vi ba để Làm nóng Đồ ăn

#### Kiểm tra Hồng học:

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

1. Ví lò không bị xây xát hoặc nứt gãy.
2. Cửa lò đậy kín và chắc chắn, đóng mở dễ dàng.
3. Bản lề cửa ở tình trạng tốt.
4. Tấm kim loại của phần kim loại trên cửa không bị cong hay biến dạng.
5. Khóa cửa không bị lấp đầy đồ ăn hay có vết cháy khét.

#### Thận trọng:

Bức xạ từ lò vi ba có thể tạo ra những ảnh hưởng có hại nếu những biện pháp phòng ngừa sau không được thực hiện:

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

#### Gợi ý Hữu ích:

1. Trong lần đầu tiên sử dụng các chức năng KẾT HỢP và NƯỞNG, nếu thấy có khói trắng bốc lên thì đó không phải là do lò gặp trục trặc.
2. Bề mặt bên ngoài của lò, bao gồm các lỗ thông hơi trên vỏ lò và cửa lò sẽ nóng lên trong quá trình KẾT HỢP và NƯỞNG. Cần thận trọng khi mở hoặc đóng cửa và khi đặt hoặc bỏ đồ ăn và các phụ tùng ra.
3. Lò có một bộ phát nhiệt đặt ở phần đỉnh lò. Sau khi sử dụng các chức năng NƯỞNG và KẾT HỢP, trần lò sẽ rất nóng.
4. Các bộ phận của lò có thể trở nên nóng khi đang sử dụng chế độ NƯỞNG hoặc KẾT HỢP. Tránh xa tầm tay của trẻ em.

### Hướng dẫn Quan trọng

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

1. Đọc tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng lò vi sóng.
2. Một vài sản phẩm như trứng nguyên vỏ và những hộp kín - (ví dụ, lọ thủy tinh đóng kín **và bình sữa của trẻ em được đóng kín bằng nút vú cao su**) có thể phát nổ và không được làm nóng trong lò vi ba. Đọc sách nấu ăn để có thêm thông tin.
3. Sử dụng lò vi ba này chỉ với những cách sử dụng đã được chỉ định trong bản hướng dẫn này.
4. Cũng như với bất cứ thiết bị nào, sự giám sát chặt chẽ là cần thiết khi cho trẻ em sử dụng.
5. Không vận hành lò vi ba này, nếu nó không hoạt động chính xác, hoặc nếu nó đã bị hỏng hoặc đánh rơi.
6. Không để hoặc sử dụng thiết bị này ngoài trời.
7. Không nhúng dây hoặc phích cắm vào nước.
8. Giữ dây tránh xa bề mặt nóng.
9. Không để dây vắt ngang mép bàn hoặc bệ bếp.
10. Để giảm nguy cơ cháy bên trong lò:
  - (a) Không nấu đồ ăn quá lâu. Chú ý cẩn thận đến lò vi ba nếu giấy, nhựa hoặc các vật liệu dễ cháy khác đặt trong lò để nấu nướng dễ dàng.
  - (b) Bỏ dây buộc khỏi túi trước khi đặt túi vào trong lò.
  - (c) Nếu thực phẩm trong lò bốc cháy, giữ cửa lò đóng kín, tắt lò vi ba bằng công tắc trên tường, hoặc tắt nguồn điện ở cầu chì hoặc bảng điều khiển ngắt điện.
  - (d) Không được để lò viba ngoài tầm quan sát khi nấu ăn hoặc hâm nóng.
11. Không tháo nắp che phía ngoài ra khỏi lò.
12. Các thiết bị không phải để vận hành bằng cách dùng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
13. 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.

#### Mạch điện

Lò vi ba nên được vận hành trên một mạch điện tách biệt với các thiết bị khác. Điện áp sử dụng phải giống như điện áp đã được ghi rõ trên lò. Không thực hiện điều này có thể làm cho cầu chì trên bảng điện bị nổ, và/hoặc đồ ăn nấu chậm hơn.

Không được đặt cầu chì có trị số cao hơn vào bảng điện.

#### Hướng dẫn Nối đất

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

CẢNH BÁO—Việc sử dụng phích cắm tiếp đất không chính xác có thể dẫn đến bị điện giật.

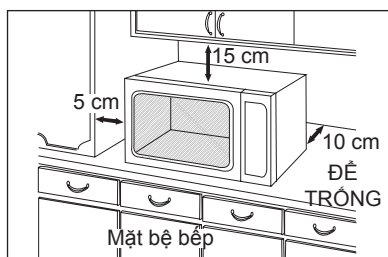
# Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung

## Sử Dụng Chung

1. Để duy trì chất lượng tốt, không vận hành lò khi lò trống. Năng lượng vi ba sẽ phân xạ liên tục qua lò nếu không có đồ ăn hoặc nước để hấp thụ năng lượng. Điều này có thể dẫn tới làm hư hại lò vi ba bao gồm cả tạo việc hồ quang trong khoang lò.
2. Nếu phát hiện khói, nhấn phím **Ngừng/Cài đặt lại** và để cửa đóng. Rút dây điện, hoặc ngắt nguồn điện ở cầu chì hoặc bằng điều khiển ngắt điện.
3. Không sấy khô quần áo, bảo hoặc các vật liệu khác trong lò. Chúng có thể bắt lửa.
4. Không sử dụng các sản phẩm tái chế từ giấy, vì chúng có thể chứa tạp chất có thể phát ra tia lửa và/hoặc bốc cháy khi sử dụng.
5. Không sử dụng bao hoặc túi giấy để nấu ăn.
6. Không đập hoặc đánh vào bảng điều khiển. Hư hại với bộ điều khiển có thể xảy ra.
7. Có thể cần đến **TẮM ĐỆM NỒI** do sức nóng từ thực phẩm truyền vào hộp đựng đồ nấu ăn và từ hộp đựng truyền xuống tấm đáy phẳng. Tấm đáy phẳng có thể rất nóng sau khi đưa hộp đựng đồ nấu ăn ra khỏi lò.
8. Không để vật liệu dễ cháy bên cạnh, ở phía trên, hoặc bên trong lò. Đó có thể là nguy cơ gây hỏa hoạn.
9. Không được nấu trực tiếp trên tấm đáy phẳng này trừ khi được hướng dẫn trong công thức nấu. (Thực phẩm cần phải được đặt trong dụng cụ nấu ăn thích hợp.)
10. **KHÔNG** sử dụng lò vi ba để làm nóng hoá chất hoặc các sản phẩm không phải thực phẩm khác. **KHÔNG** rửa lò vi ba với bất cứ sản phẩm nào dán nhãn có chứa hoá chất ăn mòn. **Việc làm nóng hoá chất ăn mòn trong lò vi ba có thể khiến bức xạ rò rỉ.**
11. Khi sử dụng chế độ **KẾT HỢP**, không được đặt bất cứ hộp đựng bằng nhôm hay kim loại nào trực tiếp lên giá. Luôn đặt kèm một tấm bản hoặc đĩa thủy tinh chịu nhiệt ngăn giữa vi lò và hộp đựng bằng nhôm. Làm như vậy sẽ ngăn những tia lửa có thể làm hỏng thiết bị.
12. Không nên sử dụng vi lò khi chỉ nấu ăn ở chế độ **VI BA**.
13. Trong quá trình nấu, một chút hơi nước sẽ tích tụ ở phía trong và/hoặc trên cửa lò. Điều này là bình thường và an toàn. Hơi nước sẽ biến mất sau khi lò nguội đi.
14. Lò vi sóng là để làm nóng thức ăn và đồ uống. Sấy thức ăn hoặc sấy quần áo hoặc làm nóng hoặc làm ấm để, dép lê, miếng bọt biển, vải ẩm và những đồ vật tương tự có thể dẫn tới nguy cơ bị thương, đánh lửa hoặc cháy.

## Vị trí Đặt Lò Vi Ba

1. Lò phải được đặt trên một bề mặt phẳng, vững chắc, cao hơn 85 cm so với sàn. Để lò hoạt động tốt, cần có đủ lượng không khí lưu chuyển. Để trống 15 cm phía trên lò, 10 cm ở đằng sau và 5 cm ở hai bên. Nếu một bên của lò đặt sát vào tường, bên còn lại hoặc phía trên không được chặn. Không được bỏ đi chân đỡ phía dưới.



- (a) Không được chặn lỗ thông gió. Nếu lỗ thông gió bị chặn trong lúc vận hành, lò sẽ bị quá nhiệt. Nếu lò bị quá nhiệt, thiết bị nhiệt an toàn sẽ ngắt lò. Lò sẽ không vận hành cho đến khi nguội.
  - (b) Không đặt lò gần bề mặt nóng và ẩm như bếp ga, bếp điện hoặc bồn rửa bát, v.v...
  - (c) Không vận hành lò khi độ ẩm trong phòng quá cao.
2. Lò được sản xuất chỉ để sử dụng tại gia đình.

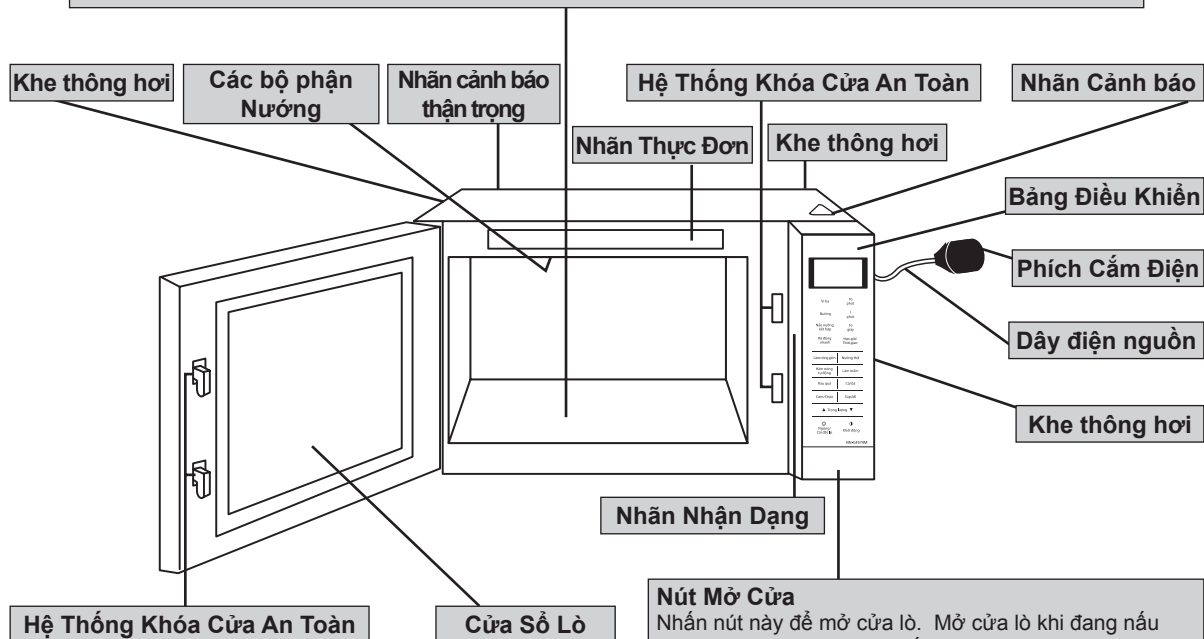
## Đồ ăn

1. Không sử dụng lò để đóng hộp hoặc làm nóng lọ đóng kín. Áp lực sẽ hình thành và lọ có thể bị nổ. Ngoài ra, lò vi sóng không thể duy trì thực phẩm ở nhiệt độ đóng hộp thích hợp. Thực phẩm đóng hộp không đúng cách có thể hỏng và gây nguy hiểm cho việc sử dụng.
2. Không rán ngập dầu mỡ trong lò vi ba.
3. Không luộc trứng còn trong vỏ (trừ khi được hướng dẫn trong sách nấu ăn). Khi áp lực gia tăng trứng sẽ bị nổ.
4. Khoai, táo, lòng đỏ trứng, bí nguyên quả và xúc xích là ví dụ về đồ ăn có bề mặt không xốp. Loại đồ ăn này phải được đục lỗ trước khi nấu, để tránh gây nổ.
5. Khi làm nóng chất lỏng, ví dụ như súp, nước sốt và đồ uống trong lò vi ba, hiện tượng quá nhiệt độ sôi sẽ xảy ra mà không có dấu hiệu sủi bong bóng. Điều này có thể dẫn đến chất lỏng nóng sôi bất ngờ. Để tránh điều này cần làm theo các bước sau.
  - (a) Tránh sử dụng hộp đựng có mặt bên thẳng với cổ hẹp.
  - (b) Không nấu quá nhiệt.
  - (c) Khuấy chất lỏng trước khi đặt vào hộp đựng trong lò và khuấy giữa chừng trong thời gian nấu.
  - (d) Sau khi làm nóng, giữ trong lò trong một khoảng thời gian ngắn, khuấy lại lần nữa trước khi lấy cẩn thận ra khỏi hộp đựng.
6. **KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT KẾ THÔNG THƯỜNG TRONG LÒ VI BA. Để kiểm tra nhiệt độ của thịt nướng và thịt gia cầm sử dụng NHIỆT KẾ VI BA.** Hoặc sử dụng nhiệt kế thông thường khi đồ ăn đã được lấy ra khỏi lò. Nếu chưa nấu chín, đưa thịt hoặc gia cầm trở lại lò và nấu thêm vài phút nữa ở mức công suất được khuyến dùng. Đảm bảo rằng thịt và gia cầm được nấu chín là rất quan trọng.
7. **THỜI GIAN NẤU đưa ra ở trong sách nấu ăn là XẤP XỈ.** Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu ăn là hàm lượng độ ẩm, nhiệt độ bắt đầu, độ cao, dung tích, kích cỡ, hình dạng của đồ ăn và thiết bị sử dụng. Khi bạn đã quen với lò, bạn có thể điều chỉnh những yếu tố này.
8. Đồ ăn **NẤU CHƯA CHÍNH TỐT HƠN NẤU QUÁ CHÍNH.** Nếu đồ ăn được nấu chưa chín, có thể cho vào lò để nấu thêm. Nếu đồ ăn bị nấu quá chín, không thể làm gì khác. Luôn luôn bắt đầu với thời gian nấu tối thiểu được khuyến dùng.
9. Cần chú ý đặc biệt khi nổ bỏng ngô trong lò vi ba. Nổ bỏng trong thời gian tối thiểu được nhà sản xuất khuyến dùng. Sử dụng hướng dẫn thích hợp với công suất lò vi ba. **KHÔNG BAO GIỜ** sao nhãng lò khi nổ bỏng ngô.
10. Khi làm nóng đồ ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy kiểm tra lò thường xuyên vì có khả năng cháy.
11. Những thành phần trong bình sữa và lọ đồ ăn của trẻ em cần được khuấy hoặc lắc và nhiệt độ phải được kiểm tra trước khi sử dụng, để tránh bị bỏng.

# Sơ đồ Chi tiết

## Tấm đáy phẳng

1. Nếu tấm đáy phẳng bị nóng, hãy để cho nguội bớt trước khi vệ sinh lau chùi.
2. Không được nấu trực tiếp trên tấm đáy phẳng. Luôn luôn để thực phẩm vào trong hộp đựng hoặc trên vỉ lò.

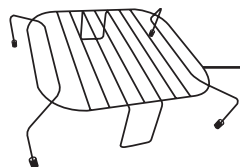


## Nút Mở Cửa

Nhấn nút này để mở cửa lò. Mở cửa lò khi đang nấu sẽ làm ngưng công đoạn nấu mà không hủy bỏ chương trình. Quá trình nấu sẽ được tiếp tục ngay khi cửa lò được đóng và phím **Khởi động** được nhấn. Đèn lò sẽ bật sáng và giữ nguyên mỗi khi cửa lò được mở. Việc mở cửa lò vào bất kỳ khoảng thời gian nào khi chương trình nấu đang hoạt động là khá an toàn và không có nguy cơ vi sóng chiếu vào người.

## Vỉ lò

- a. Kèm theo lò sẽ có một Vỉ Lò để thuận tiện cho việc tạo màu nâu (browning) các món ăn nhỏ.
- b. Vỉ Lò cần phải được lau chùi thường xuyên.
- c. Khi sử dụng Vỉ Lò trong các chế độ NƯỚNG hoặc nấu KẾT HỢP, phải cẩn thận chọn đúng các hộp đựng chịu được nhiệt; các hộp đựng làm bằng nhựa hoặc giấy có thể tan chảy hoặc bốc cháy khi tiếp xúc với sức nóng tỏa ra từ tấm vỉ.
- d. Khi sử dụng chế độ KẾT HỢP, không bao giờ được đặt trực tiếp lên Vỉ Lò bất cứ hộp đựng bằng nhôm hay kim loại nào. Luôn luôn chèn thêm một tấm thủy tinh hoặc đĩa vào giữa Vỉ Lò và hộp chứa bằng nhôm. Điều này sẽ ngăn chặn việc phát ra tia lửa điện có thể làm hỏng lò.
- e. Không sử dụng Vỉ Lò khi chỉ nấu ở chế độ VI BA.



## Lưu ý:

Hình minh họa trên chỉ dùng để tham khảo.

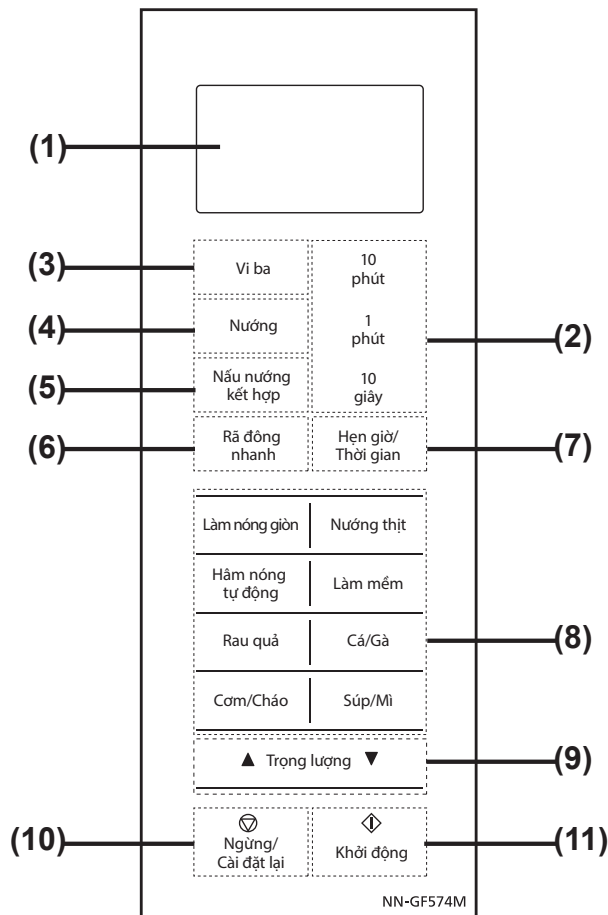
## Đèn lò:

Đèn lò sẽ được bật lên khi nấu và khi cửa lò mở.

## Cảnh Báo

- (a) Nên lau vành cửa lò và các vùng quanh vành cửa bằng giẻ ẩm. Nên kiểm tra xem vành cửa và các khu vực quanh đó có bị hư hại gì không. Nếu phát hiện hư hại thì không được sử dụng lò cho đến khi thiết bị được một kỹ thuật viên do nhà sản xuất đào tạo, tiến hành sửa chữa.
- (b) Việc tự ý sửa chữa mà không phải do kỹ thuật viên được nhà sản xuất đào tạo, sẽ rất nguy hiểm.
- (c) Nếu dây điện nguồn bị hỏng, nó phải được nhà sản xuất, đại lý ủy quyền hoặc những người có khả năng tương đương thay thế để tránh nguy hiểm.
- (d) Trước khi sử dụng, người dùng nên kiểm tra xem bát hay đĩa đựng có phải là loại phù hợp để sử dụng trong lò vi ba hay không.
- (e) Không được chứa chất lỏng hoặc các loại thực phẩm khác trong hộp kín khi hâm nóng bởi chúng có thể dễ dàng phát nổ.
- (f) Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò vi ba sau khi đã hướng dẫn cận kề cho chúng cách sử dụng để chúng có thể vận hành thiết bị một cách an toàn và hiểu được các nguy hại có thể phát sinh nếu sử dụng lò không đúng.
- (g) Khi thiết bị hoạt động với chức năng nướng hoặc nấu kết hợp thì trẻ em chỉ được dùng lò dưới sự giám sát của người lớn do nhiệt độ được tạo ra lớn.

# Bảng Điều Khiển



- (1) Màn hình Hiển Thị
- (2) Phím Thời gian
- (3) Phím Vi ba
- (4) Phím Nướng
- (5) Phím Nấu nướng kết hợp
- (6) Phím Rã đông nhanh
- (7) Phím Hẹn giờ/Thời gian
- (8) Phím Thực đơn nấu tự động
- (9) Phím Trọng lượng
- (10) Phím Ngừng/Cài đặt Lại  
**Trước khi Nấu:** Nhấn một lần để tắt chỉ dẫn.  
**Trong khi Nấu:** Nhấn lần thứ nhất sẽ tạm thời dừng quá trình nấu. Gõ nhẹ lần nữa là hủy toàn bộ hướng dẫn và dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày xuất hiện trên Cửa Sổ Hiển Thị.
- (11) Phím Khởi động  
 Nhấn một lần để lò bắt đầu hoạt động. Nếu cửa lò đang mở hoặc Phím **Ngừng/Cài đặt lại** đã được nhấn một lần trong khi lò hoạt động, bạn phải ấn Phím **Khởi động** một lần nữa để khởi động lại lò.

**Tiếng Bíp:**  
 Khi một phím được nhấn đúng, bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp.  
 Nếu một phím được nhấn và không nghe thấy tiếng bíp nghĩa là lò đã không hoặc không thể chấp nhận nút nhấn. Lò sẽ kêu bíp hai lần giữa các giai đoạn đã được lập trình sẵn. Khi bất kể chương trình nào được hoàn tất, lò sẽ kêu bíp năm lần.

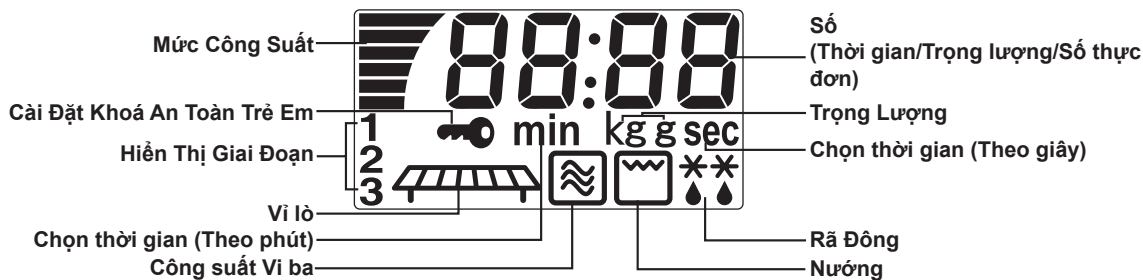
Tiếng Việt

**Lưu ý:**

Nếu không có bất cứ thao tác nào sau khi cài đặt chương trình nấu, 6 phút sau đó, lò sẽ tự động hủy bỏ chương trình nấu. Màn hình sẽ hiển thị trở lại hoặc xuất hiện dấu hai chấm.

# CỬA SỔ HIỂN THỊ

Để tiện cho việc sử dụng, trạng thái hiện tại sẽ được hiển thị trên màn Hình Thị.



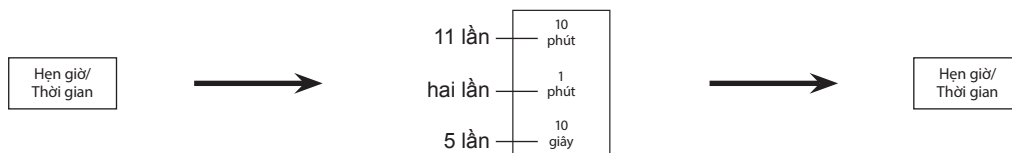
Tiếng Việt

## Cài đặt thời gian

Bạn có thể dùng lò này mà không cần cài đặt thời gian.

Thời gian là chức năng tùy chọn cho người dùng. Sự chính xác của nó bị tác động bởi điều kiện nguồn điện sử tại.

**Để Cài Đặt Thời gian:** Ví dụ: **Để đặt 11:25 trưa hoặc tối**



1. Nhấn hai lần.

Dấu hai chấm sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

2. Nhập giờ trong ngày bằng Phím **Thời gian**.

Thời gian xuất hiện trên màn hình; dấu hai chấm nhấp nháy.

3. Nhấn một lần.

Dấu hai chấm ngừng nhấp nháy, thời gian trong ngày được nhập và giữ lại trên màn hình Hình thị. Thời gian đếm bằng phút.

**Lưu ý:**

- Để đặt lại giờ trong ngày, lặp lại từ bước 1 tới bước 3.
- Đồng hồ sẽ hiển thị thời gian trong ngày miễn là lò được cắm điện nguồn.
- Đồng hồ hiển thị ở chế độ 12 giờ.
- Lò sẽ không hoạt động khi dấu hai chấm vẫn đang nhấp nháy.

## SỬ DỤNG KHÓA AN TOÀN CHO TRẺ EM

Tính năng này cho phép bạn tránh việc trẻ em vận hành lò vi ba.

Bạn có thể đặt Khóa An Toàn Trẻ Em khi dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày hiển thị.

**Để cài đặt:**



Khởi động

Nhấn Phím **Khởi động** 3 lần.

► "🔒" xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Nhấn 3 lần

**Để hủy:**



Ngừng/  
Cài đặt lại

Nhấn Phím **Ngừng/Cài đặt lại** 3 lần.

► Dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày xuất hiện trên màn hình hiển thị.

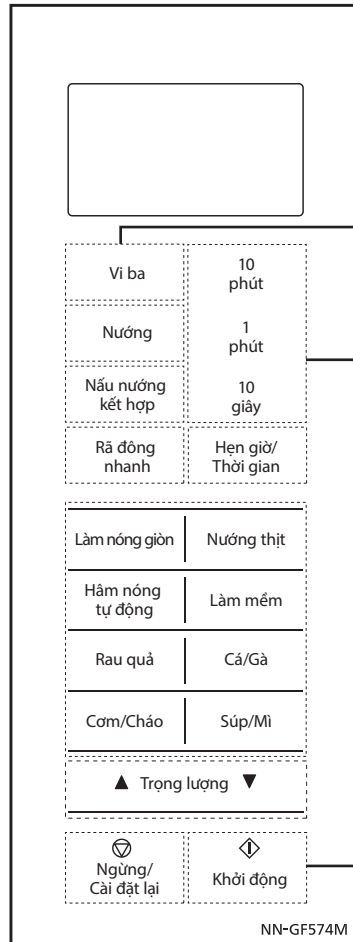
Nhấn 3 lần

**Lưu ý:**

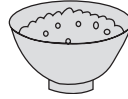
Để cài đặt hoặc hủy bỏ khóa an toàn cho trẻ em, phải bấm Phím **Khởi động** hoặc **Ngừng/Cài đặt lại** 3 lần trong vòng 10 giây.

# Hâm Nóng/Rã Đông/Nấu bằng Cài Đặt Công Suất và Thời Gian

Chức năng này cho phép bạn tự cài đặt mức công suất và thời gian nấu theo mong muốn.



## 1. Đặt thực phẩm vào trong lò



## 2. Chọn Mức Vi ba

Nhấn Phím **Vi ba** cho tới khi mức công suất mong muốn xuất hiện trong Cửa Sổ Màn Hình. (xem sơ đồ bên dưới)

## 3. Cài Đặt Thời Gian Nấu

Nhấn Phím **Thời gian** cho tới khi thời gian nấu mong muốn xuất hiện trong Màn hình Hiển thị.

**Ví dụ: Chọn 12 phút và 30 giây.**

một lần	10 phút
hai lần	1 phút
3 lần	10 giây

### Thời gian Nấu tối đa:

Công Suất Cao: tối đa là 30 phút

Các mức Công suất khác: lên đến 99 phút và 50 giây

## 4. Nhấn

Thời gian trên màn hình Hiển thị sẽ được đếm ngược.

### Lưu ý:

- Khi chọn Công Suất Cao trong giai đoạn đầu, bạn có thể chuyển tới bước 2.
- Đối với quá trình nấu lâu hơn một giai đoạn, hãy lặp lại các bước 2 & 3 ở trên sau đó nhấn **Khởi động**. Số lượng tối đa các bước khi nấu là 3. Lò sẽ kêu bip hai lần giữa các giai đoạn. Để biết chi tiết, vui lòng xem trang 12.

### Vi ba:

Phím **Vi ba** mang tới cho bạn sự lựa chọn các mức điện khác nhau thể hiện sự giảm lượng vi ba được dùng để nấu thức ăn ở những tốc độ khác nhau.

Ví dụ, Cài đặt điện vi ba càng thấp thì thức ăn được nấu càng đều hơn, cho dù sẽ lâu hơn một chút.

Để chọn mức điện đúng khi nấu các thức ăn khác nhau, xin hãy xem biểu đồ dưới đây.

Nhấn	Mức Công Suất	Hiển Thị	Ví dụ về cách Sử dụng
một lần	CAO (1000 W)		Đun nước, nấu hoa quả, rau tươi, mút kẹo và hâm nóng các loại đồ uống không phải sữa.
hai lần	TRUNG BÌNH CAO (700 W)		Nấu cá, tôm cua, bánh ngọt, thịt, gia cầm, trứng và pho mát.
3 lần	TRUNG BÌNH (600 W)		Nấu bánh trứng, món hầm, làm tan bơ và sô cô la.
4 lần	TRUNG BÌNH THẤP (450 W)		Làm mềm bớt các lát thịt, ninh súp, món hầm và làm mềm bơ hoặc kem pho mát.
5 lần	RÃ ĐÔNG (350 W)		Rã đông thịt, gia cầm và hải sản.
6 lần	THẤP (250 W)		Giữ nóng thực phẩm, ủ men, làm mềm kem và làm sữa chua.

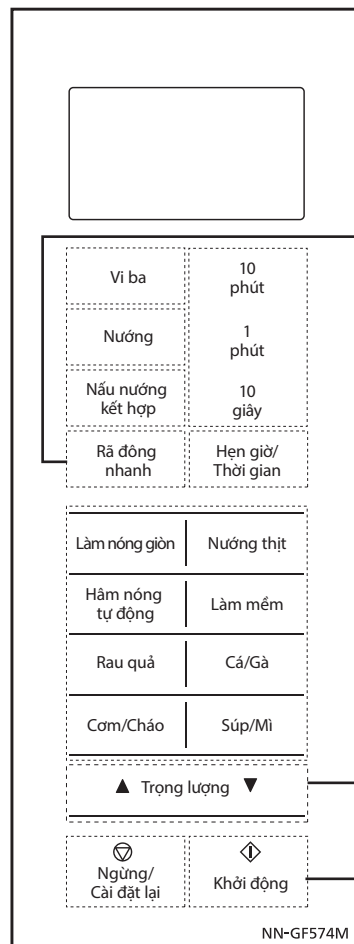


# Rã đông

## Rã Đông Nhanh

Tính năng này cho phép bạn rã đông thịt gia súc, gia cầm và hải sản theo trọng lượng. Trọng lượng phải được đặt chương trình theo kilogram.

Tiếng Việt



### 1. Đặt thực phẩm vào trong lò

#### Loại thực phẩm thích hợp để Rã đông Nhanh

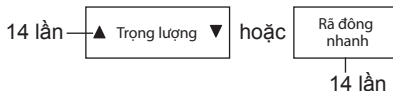
Thịt cuộn, gà, sườn
Bò, cừu, gà nguyên con
Cá nguyên con, hải sản có vỏ cứng, tôm và thân cá

### 2. Nhấn một lần để chọn Rã đông Nhanh

### 3. Chọn Trọng Lượng Thực Phẩm

Nhấn Phím **Trọng lượng** hoặc Phím **Rã đông nhanh** cho tới khi trọng lượng mong muốn xuất hiện trong Màn hình Hiển thị.

Ví dụ: **Đề Rã Đông 1,5 kg thịt.**



#### Màn Hình Hiển Thị xuất hiện:



Có thể đặt Trọng lượng từ 0,1 kg tới 3,0 kg.

### 4. Nhấn

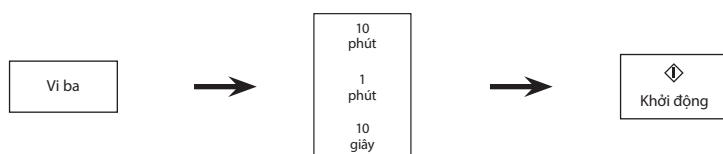
Thời gian trên màn hình Hiển thị sẽ được đếm ngược.

#### Lưu ý:

- Có thể dùng chế độ Rã Đông Nhanh để rã đông nhiều miếng thịt xắt, gia cầm và cá theo trọng lượng. Để sử dụng, chỉ cần lập trình chế độ Rã Đông Nhanh và trọng lượng của thực phẩm theo kg (1,0) và theo lạng (0,1). Lò sẽ xác định thời gian rã đông và các mức công suất. Khi lò được lập trình, thời gian rã đông sẽ xuất hiện trên màn hình. Để có kết quả tốt nhất, trọng lượng tối thiểu khuyến nghị nên là 0,2 kg.
- CÁC MÓN QUAY KHÔNG BỎ XƯƠNG như Sườn Bò Quay có ít cơ hơn các loại thịt quay bỏ xương cùng trọng lượng. Do vậy, đối với các loại thịt quay không bỏ xương nặng hơn 2 kg thì giảm trọng lượng xuống 0,5 kg. Còn với các loại dưới 2 kg thì giảm 0,25 kg.
- Lật thực phẩm, lấy thực phẩm đã ra đông ra và đập phần rìa mỏng /xương béo của món nướng bằng lớp phủ khi có tiếng còi kêu giữa quá trình nấu.

## Thời gian Rã đông

Nếu bạn muốn tự quyết định thời gian rã đông, hãy chọn phím này và thực hiện các bước sau. (Xem trang 7 để biết chi dẫn)



1. Nhấn 5 lần.

2. Chọn thời gian rã đông.

3. Nhấn.

#### Lưu ý:

Nên mở cửa lò và lấy ra những phần đã ra đông trong thời gian vận hành. Lật, khuấy hoặc sắp xếp lại những phần vẫn còn đông đá.

# Cách thức rã đông

## Chuẩn Bị Cấp Đông

Chất lượng đồ ăn nấu xong tùy thuộc chất lượng đồ ăn trước khi đông lạnh, cách đông lạnh, cách rã đông và số lần thực hiện. Vì thế mua thực phẩm tươi và chất lượng cao là quan trọng. Và làm đông lạnh chúng ngay lập tức. Màng

nhựa dày, gói, giấy gói lạnh và thịt đã được đóng kín trước khi bán đều có thể bảo quản trong tủ lạnh trong một thời gian.

**Lưu ý:** Hãy bỏ lá nhôm nếu bao bì được làm bằng nhôm để ngăn hồ quang.

### Lưu ý:

1. Khi làm đông lạnh thịt, gia cầm và cá hoặc hải sản, đồ ăn nên được xếp bằng phẳng và gói 2,5-5 cm hình vuông hoặc có dạng hình tròn.
2. Hãy làm sạch cả con gà trước khi làm đông lạnh. (Bạn có thể làm đông riêng cho ruột.) Làm sạch cả con gà và để ráo nước. Buộc chân và đuôi.
3. Loại bỏ tất cả không khí và niêm phong kín một cách cẩn thận. Dán nhãn gói với loại và miếng thịt, ngày và trọng lượng.

Đồ ăn trong tủ lạnh nên được giữ dưới -18 °C. (Ít nhất 24 giờ trong tủ lạnh trước khi rã đông.)

## Rã đông nhanh

Chức năng rã đông tuabin được vận hành trên cơ sở trọng lượng của thực phẩm. Phần lớn các thực phẩm dạng miếng như gà, thịt và cá có thể được rã đông dễ dàng bằng cách sử dụng chức năng này. Chọn trọng lượng dựa vào trọng lượng tịnh của thực phẩm, lò vi sóng sẽ tự động đặt công suất và thời gian. Thời gian rã đông sau khi cài đặt sẽ xuất hiện trên cửa sổ hiển thị. Các thực phẩm được liệt kê trong bảng dưới đây là phù hợp nhất với chức năng rã đông tăng áp. Trọng lượng tối thiểu là 0,1 kg và tối đa là 3,0 kg để có được kết quả tốt nhất.

### Các mẹo rã đông tăng áp

Thịt có xương. Ví dụ, nếu thịt có xương có trọng lượng bằng với thịt không xương, lượng thịt có trong thịt có xương sẽ nhẹ hơn thịt nguyên. Vì vậy, trừ đi 0,5 kg với 2 kg thịt có xương để rã đông tốt hơn và 0,2-0,3 kg với thịt có xương dưới 2 kg.

### Hai tiếng bíp

Lật thịt, gà, cá và sò. Tách riêng thịt đã được hầm, gà miếng và cuộn thịt. Bỏ riêng thịt ra khỏi bánh ham-bo-gơ. Che viền của cánh gà, thịt nướng, mỡ hoặc xương.

Thực phẩm	Trọng lượng tối đa dành cho thực phẩm
Cuộn thịt, gà, sườn	2 kg
Thịt bò, thịt cừu, gà nguyên con	3 kg
Cá nguyên con, sò, tôm và thăn cá	1 kg

## Nguyên tắc rã đông

Để rã đông đều, lật chuyển vị trí của thực phẩm trong vật chứa khi đang rã đông.



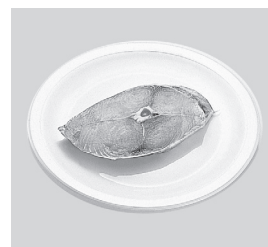
Bọc bao bì của thịt sống và đặt thịt lên đĩa.



Bọc căng của đuôi gà bằng lá nhôm.



Che đầu và đuôi của cá nguyên con bằng lá nhôm.



Bọc bao bì của thăn cá và đặt nó lên đĩa.

# Nướng bằng Cài Đặt Thời Gian

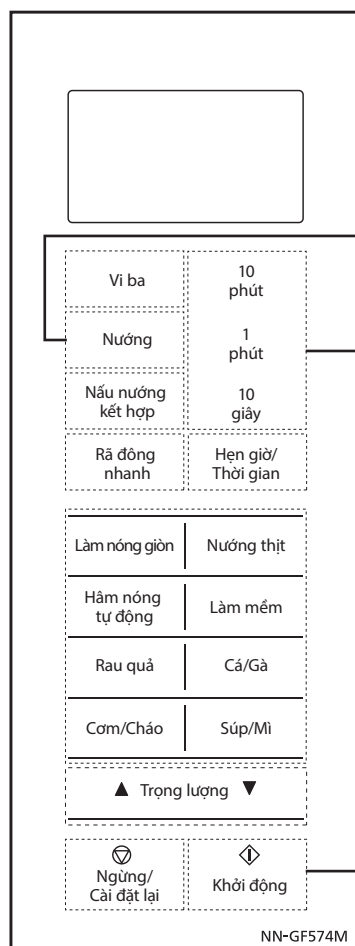
Có 3 chế độ cài đặt nướng. (1 - Cao, 2 - Trung Bình, 3 - Thấp)

## Chỉ dẫn Nướng:

Có ba mức công suất để nướng. Khi nướng, sức nóng phát ra từ hai ống thạch anh ở phía đỉnh của lò. Lò phải được giữ đóng chặt để tránh mùi nấu ăn lan tỏa trong bếp cũng như để không bị hao phí năng lượng. Nướng đặc biệt hữu dụng đối với các miếng thịt xắt mỏng, thịt bít-tết, thịt nướng, xúc xích hoặc miếng thịt gà.

Đặt thức ăn lên vỉ lò, để đĩa nông bên dưới để hứng nước nhỏ giọt xuống và đặt chúng vào giữa bàn phẳng. Chọn cài đặt Nướng, cài đặt thời gian và khởi động lò. Thực phẩm đang được nướng thông thường cần phải được trở mặt sau hơn một nửa thời gian nướng. Khi cửa lò mở ra, chương trình sẽ bị ngừng lại. Trở mặt thực phẩm lại, đặt trở lại vào lò, đóng cửa và khởi động lại lò. Trong khi nướng, có thể mở cửa lò vào bất cứ lúc nào để kiểm tra thực phẩm.

Tiếng Việt



## 1. Đặt thực phẩm vào trong lò

## 2. Chọn cài đặt Nướng

Nhấn	Hiện Thị	Mức Công Suất	Loại Thực Phẩm
một lần		Nướng 1 (CAO)	Bánh mì nướng tỏi, bánh nướng
hai lần		Nướng 2 (TRUNG BÌNH)	Hải sản
3 lần		Nướng 3 (THẤP)	Thịt gia súc, thịt gia cầm dạng miếng

## 3. Cài Đặt Thời Gian Nấu

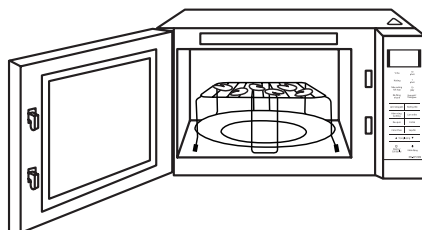
(lên đến 99 phút và 50 giây)

## 4. Nhấn

Thời gian trên màn hình Hiện thị sẽ được đếm ngược.

## Phụ kiện dùng trong lò vi sóng

Khi nướng thức ăn, vỉ lò cần nằm trong lò và đặt đĩa lên bàn phẳng để hứng nước nhỏ giọt xuống.

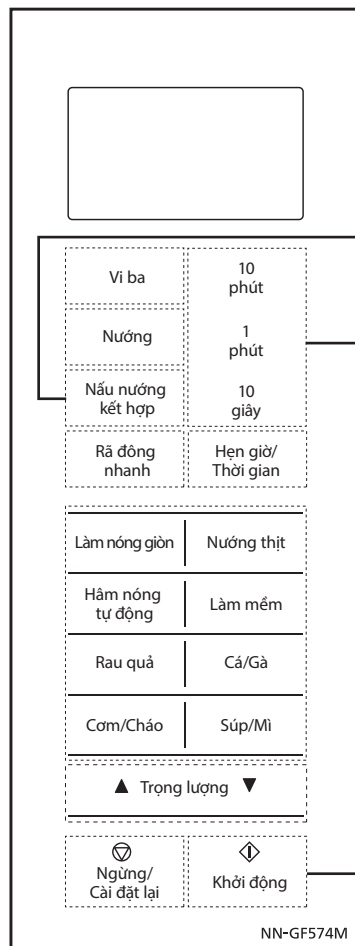


# Nấu ở chế độ Nấu Nướng kết Hợp

Có 3 chế độ cài đặt nấu nướng kết hợp.

## Chỉ dẫn Nấu Nướng Kết Hợp:

Có ba mức công suất để Nấu nướng kết hợp. Đây là cách tốt để quay thức ăn bằng cách kết hợp vi sóng và nướng có hiệu quả. Phù hợp để quay gia cầm, thịt và hải sản. Chức năng này có thể đảm bảo thức ăn khi nấu vẫn giữ được độ giòn của một số loại thực phẩm. Vui lòng mở cửa lò và lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian rồi nấu tiếp.



## 1. Đặt thực phẩm vào trong lò

## 2. Chọn cài đặt Kết Hợp

Nhấn	Hiển Thị	Mức Công Suất	Loại Thực Phẩm
một lần		Kết Hợp 1 (CAO)	Nướng khoai tây, Gia cầm nguyên con
hai lần		Kết Hợp 2 (TRUNG BÌNH)	Thịt bò, Thịt cừu
3 lần		Kết Hợp 3 (THẤP)	Hải sản, Dồi lợn

## 3. Cài Đặt Thời Gian Nấu

(lên đến 99 phút và 50 giây)

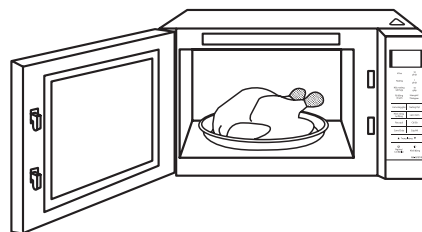
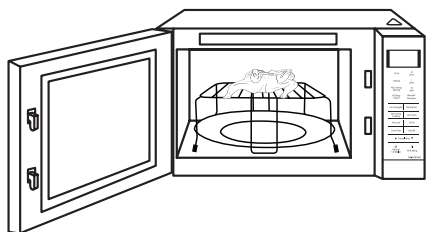
## 4. Nhấn

Thời gian trên màn hình Hiển thị sẽ được đếm ngược.

Tiếng Việt

## Phụ kiện dùng trong lò vi sóng

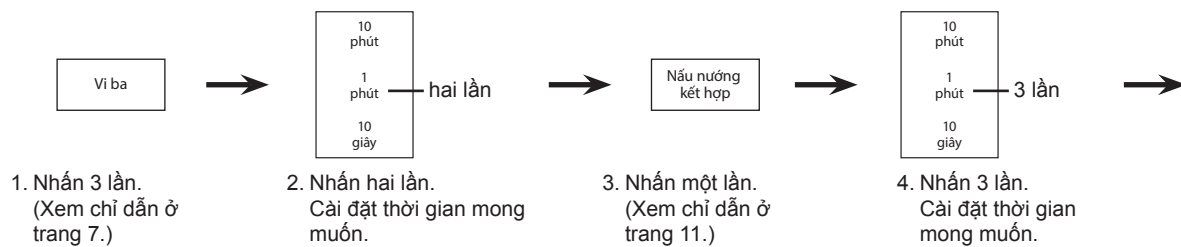
Khi nấu đồ ăn bằng chức năng nấu nướng kết hợp, bạn có thể đặt nó vào đĩa chịu nhiệt trực tiếp trên bàn phẳng. Mặt khác, bạn có thể đặt thức ăn lên vỉ lò, có thể sử dụng vỉ lò để cho kết quả làm r ám màu tốt hơn.



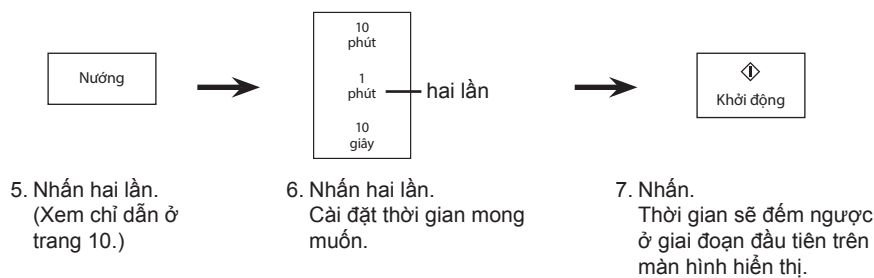
# Cài Đặt 3-Giai Đoạn

Tính năng này cho phép bạn lập trình 2-3 giai đoạn nấu liên tục.

**Ví dụ: Cài đặt liên tiếp [Công suất Trung bình] 2 phút, [Kết Hợp 1] 3 phút và [Nướng 2] 2 phút.**



## Tiếng Việt

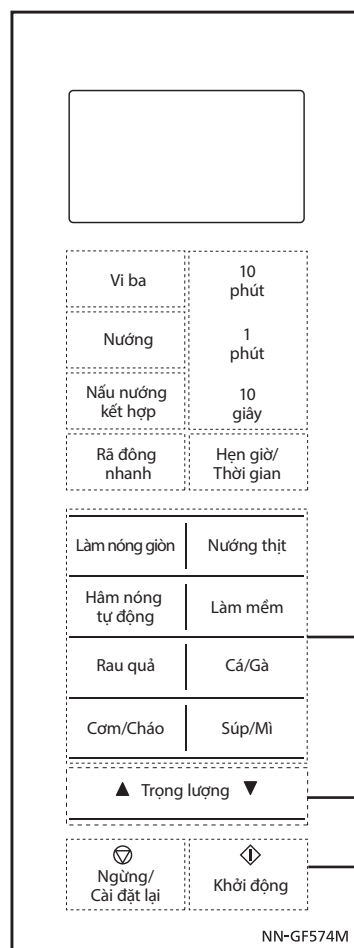


### Lưu ý:

1. Khi chọn mức công suất cao ở giai đoạn đầu tiên, bạn có thể bỏ qua bước 1.
2. Khi vận hành, hai tiếng bíp sẽ phát ra giữa các giai đoạn.
3. Chức năng rã đông và Nấu tự động không thể sử dụng với cách nấu theo 3 bước.

# Cài Đặt Nấu tự động

Tính năng này cho phép bạn đặt một số thực đơn thông thường với các trọng lượng khác nhau. Nó sẽ tự động nấu mà không cần đặt công suất và thời gian. Chọn loại thức ăn rồi chỉ cần nhập trọng lượng. Không bao gồm trọng lượng của nước bổ sung hoặc trọng lượng nồi.



## 1. Đặt thực phẩm vào trong lò

## 2. Chọn Thực Đơn Nấu Tự Động

Nhấn Phím **Thực Đơn Nấu Tự Động** cho tới khi số thực đơn mong muốn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

## 3. Chọn trọng lượng mong muốn

Nhấn Phím **Trọng lượng** cho tới khi trọng lượng mong muốn xuất hiện trong Màn hình Hiển thị.

## 4. Nhấn

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

Tiếng Việt

### Lưu ý:

Khi bạn chọn thực đơn nấu tự động, các biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình để hiển thị chế độ nấu sẽ được dùng và những phụ kiện cần thiết.

Biểu đồ quy đổi nguyên liệu			
¼ cốc	60 ml	¼ thìa cà phê	1 ml
⅓ cốc	85 ml	½ thìa cà phê	2 ml
½ cốc	125 ml	1 thìa cà phê	5 ml
⅔ cốc	165 ml	2 thìa cà phê	10 ml
¾ cốc	190 ml	3 thìa cà phê	15 ml
1 cốc	250 ml	1 thìa súp	15 ml
1¼ cốc	310 ml	1½ thìa súp	22 ml
1½ cốc	375 ml	2 thìa súp	30 ml
2 cốc	500 ml	3 thìa súp	45 ml
3 cốc	750 ml	4 thìa súp	60 ml
3½ cốc	875 ml		
4 cốc	1 lít		
6 cốc	1,5 lít		
8 cốc	2 lít		

Mọi công thức đều được kiểm nghiệm khi dùng thước đo chuẩn có trong biểu đồ trên.

# Thực Đơn Nấu Tự Động

Làm nóng giòn Làm nóng giòn



Số thực đơn	Thực đơn	Trọng lượng						Nồi khuyến nghị
		100 gram	200 gram	300 gram	400 gram	-	-	
1	Hâm nóng Pizza Lạnh	100 gram	200 gram	300 gram	400 gram	-	-	vỉ lò có đĩa bên dưới
2	Hâm nóng thức ăn chiên	200 gram	400 gram	600 gram	800 gram	-	-	

## 1. Hâm nóng Pizza Lạnh

Phù hợp để hâm nóng pizza lạnh. Đặt pizza lên vỉ lò, để đĩa nướng bên dưới để hứng nước nhỏ giọt xuống và đặt chúng vào giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. **KHÔNG DÙNG MÀNG CO HOẶC NẤP**.

**Lưu ý:**

- Đặt thời gian nấu thủ công căn cứ vào trọng lượng thực tế khi nó không phù hợp với kích thước được chỉ rõ trong hướng dẫn sử dụng.
- Không cần dùng lá nhôm hoặc mỡ.

## 2. Hâm nóng thức ăn chiên

Thích hợp để hâm nóng phần lớn các loại thức ăn chiên, như gà chiên, bánh xốp cà ri, nem chiên... Xếp đồ ăn chiên lên vỉ lò, để đĩa nướng bên dưới để hứng nước nhỏ giọt xuống và đặt chúng vào giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **LẬT KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. **KHÔNG DÙNG MÀNG CO HOẶC NẤP**.

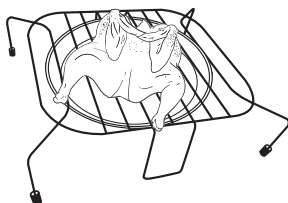
Nướng thịt Nướng thịt



Số thực đơn	Thực đơn	Trọng lượng						Nồi khuyến nghị
		600 gram	900 gram	1200 gram	1500 gram	-	-	
3	Thịt gà quay	600 gram	900 gram	1200 gram	1500 gram	-	-	vỉ lò có đĩa bên dưới
4	Gà Viên Nướng	200 gram	400 gram	600 gram	800 gram	-	-	
5	Thịt xiên	200 gram	400 gram	600 gram	800 gram	-	-	

## 3. Thịt gà quay

Thích hợp để nướng gà nguyên con. Làm sạch gà và mổ phanh từ ngực sau đó ướp gia vị khoảng 1 giờ. Đặt gà đã ướp với da úp lên vỉ lò (xem hình minh họa bên dưới), để đĩa nướng bên dưới để hứng nước nhỏ giọt xuống và đặt chúng vào giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. **KHÔNG DÙNG MÀNG CO HOẶC NẤP**.



## 4. Gà Viên Nướng

Thích hợp cho các viên gà nướng. Làm sạch các viên gà rồi ướp gia vị khoảng 1 giờ. Đặt gà đã ướp với da úp lên vỉ lò, để đĩa nướng bên dưới để hứng nước nhỏ giọt xuống và đặt chúng vào giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **LẬT KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. **KHÔNG DÙNG MÀNG CO HOẶC NẤP**.

## 5. Thịt xiên

Thích hợp để làm món thịt xiên nướng. Ướp gia vị khoảng 1 giờ. Đặt thức ăn lên vỉ lò, để đĩa nướng bên dưới để hứng nước nhỏ giọt xuống và đặt chúng vào giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **LẬT KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. **KHÔNG DÙNG MÀNG CO HOẶC NẤP**.

# Thực Đơn Nấu Tự Động

(tiếp tục)

## Hâm nóng tự động

Hâm nóng tự động

Số thực đơn	Thực đơn	Trọng lượng						Nồi khuyến nghị
		1 người ăn	2 người ăn	3 người ăn	4 người ăn	-	-	
6	Hâm nóng thức ăn	1 người ăn	2 người ăn	3 người ăn	4 người ăn	-	-	đĩa dùng cho vi sóng dùng nắp hoặc màng bọc
7	Hâm nóng bánh mì	100 gram	200 gram	300 gram	500 gram	-	-	đĩa dùng cho vi sóng
8	Hâm nóng đồ đông lạnh	100 gram	150 gram	200 gram	250 gram	-	-	đĩa dùng cho vi sóng dùng màng bọc

## 6. Hâm nóng thức ăn

Phù hợp để hâm nóng Thức ăn sơ chế ở nhiệt độ tủ lạnh (5-7 °C). Đặt thịt vào nồi hâm dùng cho vi sóng có kích thước phù hợp, thêm 1-4 muỗng lớn nước nếu cần và đậy nắp hoặc bọc bằng màng bọc. Đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục.

**Lưu ý:** 1 người ăn = 200 gram

## 7. Hâm nóng bánh mì

Phù hợp để hâm nóng bánh mì ở nhiệt độ tủ lạnh (5-7 °C). Đặt bánh mì lên đĩa dùng cho vi sóng có kích thước phù hợp và đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. **KHÔNG DÙNG MÀNG BỌC HOẶC NẮP**.

## 8. Hâm nóng đồ đông lạnh

Phù hợp để hấp đồ tráng miệng như bánh bao. Không phù hợp cho thực phẩm cỡ lớn và mọi loại bánh hấp. Có thể nấu trực tiếp thực phẩm bằng lò vi sóng lấy ra từ tủ lạnh. Đặt thực phẩm vào đĩa dùng cho vi sóng và tưới nước lên trước khi nấu. Phải để khoảng trống giữa thực phẩm để ngăn trương nở sau khi nấu và cứng trong áp lực. Đậy bằng màng co và đặt đĩa ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**.

## Làm mềm

Làm mềm

Số thực đơn	Thực đơn	Trọng lượng						Nồi khuyến nghị
		50 gram	100 gram	150 gram	200 gram	250 gram	300 gram	
9	Sô cô la	50 gram	100 gram	150 gram	200 gram	250 gram	300 gram	đĩa dùng cho vi sóng
10	Bơ	50 gram	100 gram	150 gram	200 gram	250 gram	300 gram	đĩa dùng cho vi sóng dùng nắp hoặc màng bọc
11	Pho mát	50 gram	100 gram	150 gram	200 gram	250 gram	300 gram	đĩa dùng cho vi sóng dùng nắp hoặc màng bọc
12	Kem	200 gram	500 gram	1000 gram	2000 gram	-	-	-

## 9. Sô cô la

Bỏ màng bọc, chia nhỏ sô cô la thành các miếng nhỏ và đặt vào đĩa. Nấu không cần đậy nắp. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. Sau khi làm nóng, khuấy cho tới khi tan chảy hết. Nếu thức ăn cần phải nấu lâu hơn hoặc trọng lượng vượt quá mức, hãy nấu bằng cách dùng chức năng Rã đông để làm tan chảy.

**Lưu ý:** Sô cô la vẫn giữ được hình dáng khi được làm mềm.

## 10. Bơ

Gỡ lớp bọc, cắt bơ thành các viên vuông 3 cm rồi đặt vào đĩa dùng cho vi sóng. Làm tan chảy với nắp hoặc màng bọc. Khuấy sau khi nấu. Nếu thức ăn cần phải nấu lâu hơn hoặc trọng lượng vượt quá mức, hãy nấu bằng cách dùng chức năng Rã đông để làm tan chảy.

## 11. Pho mát

Bỏ màng bọc, cắt pho mát thành miếng khoảng 3 cm và bỏ vào đĩa hoặc bát. Sau đó, đậy đĩa/bát bằng nắp hoặc bọc lại bằng màng bọc. Nếu thức ăn cần phải nấu lâu hơn hoặc trọng lượng vượt quá mức, hãy nấu bằng cách dùng chức năng Rã đông để làm tan chảy.

Tiếng Việt



## 12. Kem

Làm mềm nhẹ không cần nắp. Nếu thức ăn cần phải nấu lâu hơn hoặc trọng lượng vượt quá mức, hãy nấu bằng cách dùng chức năng Rã đông để làm tan chảy.

### Rau quả

Rau quả

Số thực đơn	Thực đơn	Trọng lượng						Nồi khuyến nghị
		100 gram	200 gram	300 gram	400 gram	-	-	
13	Rau quả	100 gram	200 gram	300 gram	400 gram	-	-	đĩa dùng cho vi sóng dùng nắp hoặc màng bọc
14	Rau củ	180 gram	250 gram	370 gram	500 gram	-	-	
15	Khoai tây nhồi	250 gram	370 gram	500 gram	900 gram	-	-	đĩa dùng cho vi sóng
16	Rau đông lạnh	120 gram	250 gram	500 gram	700 gram	-	-	đĩa dùng cho vi sóng dùng nắp hoặc màng bọc

Tiếng Việt

## 13. Rau quả

Phù hợp để nấu nhiều loại rau có lá khác nhau. Làm sạch rau và đặt vào nồi dùng cho vi sóng, thêm dầu và khuấy. Đậy bằng nắp hoặc màng co và đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. Thêm muối và những gia vị khác sau khi nấu rồi khuấy.

## 14. Rau củ

Phù hợp để nấu rau củ như khoai tây và cà rốt. Cắt chúng thành những miếng nhỏ và xếp vào nồi dùng cho vi sóng, thêm nước nếu muốn có sự kết hợp đồ ăn mềm hơn. Đậy bằng nắp hoặc màng co và đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. Thêm muối và những gia vị khác sau khi nấu rồi khuấy.

## 15. Khoai tây nhồi

Phù hợp để nấu các món khoai tây. Để có kết quả tốt nhất, hãy chọn khoai tây có trọng lượng 150-200 gram một củ. Khía chéo nhẹ lên mặt củ khoai bằng dao. Xếp khoai đã sơ chế vào nồi dùng cho vi sóng và đặt vào giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **LẬT KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. **KHÔNG DÙNG MÀNG BỌC HOẶC NẮP**.

## 16. Rau đông lạnh

Phù hợp để nấu nhiều loại rau quả đông lạnh khác nhau. Xếp vào nồi dùng cho vi sóng, thêm nước nếu muốn có sự kết hợp đồ ăn mềm hơn. Đậy bằng nắp hoặc màng co và đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. Thêm muối và những gia vị khác sau khi nấu rồi khuấy.

### Cá/Gà

Cá/Gà

Số thực đơn	Thực đơn	Trọng lượng						Nồi khuyến nghị
		100 gram	200 gram	300 gram	400 gram	-	-	
17	Cá hấp	100 gram	200 gram	300 gram	400 gram	-	-	đĩa dùng cho vi sóng dùng nắp hoặc màng bọc
18	Hấp gà chặt miếng	100 gram	200 gram	300 gram	400 gram	-	-	

## 17. Cá hấp

Phù hợp để nấu cá nguyên con và thân cá (độ dày của cá không được quá 3 cm). Chọn cá thích hợp cho nấu vi sóng và xếp chỉ một lớp vào đĩa dùng cho vi sóng, với da cá bên dưới. Thêm bơ, gia vị, rau thơm hoặc sốt chanh để tăng thêm hương vị. Xếp các phần rìa cá mỏng hoặc thân cá lên nhau để tránh bị chín quá. Nếu nhồi gia vị vào cá nguyên con thì thời gian nấu cần được kéo dài. Che khu vực mắt và đuôi cá bằng một chút lá nhôm để tránh bị chín quá. Đậy bằng màng bọc hoặc nắp đậy vừa khít cho an toàn và đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. Để các miếng cá lớn nguội từ 3 tới 5 phút sau khi nấu rồi mới ăn.

## 18. Hấp gà chặt miếng

Phù hợp với gà chặt miếng, như cánh gà, đùi gà, bắp đùi, nửa ngực... Chặt gà và ướp với nước xốt nếu cần. Đặt các miếng gà đã sơ chế vào đĩa dùng cho vi sóng. Đậy bằng nắp hoặc màng co và đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục.

**Cơm/Cháo** Cơm/Cháo

Số thực đơn	Thực đơn	Trọng lượng						Nồi khuyến nghị
		1 cốc	1,5 cốc	2 cốc	2,5 cốc	-	-	
19	Cơm	1 cốc	1,5 cốc	2 cốc	2,5 cốc	-	-	đĩa dùng cho vi sóng dùng nắp hoặc màng bọc
20	Cháo	50 gram	100 gram	150 gram	200 gram	-	-	đĩa dùng cho vi sóng, đậy hé

## 19. Cơm

Phù hợp để nấu cơm trắng. Đặt gạo vào đĩa dùng cho vi sóng có kích thước phù hợp và thêm nước. Xem sơ đồ bên dưới.

Cơm	1 cốc	1,5 cốc	2 cốc	2,5 cốc
Đổ nước	300 ml	400 ml	500 ml	600 ml

Luôn luôn để ít nhất ½ lượng này bay hơi để ngăn trào nước khi sôi. Đậy bằng nắp hoặc màng bọc và đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, sau đó, nhẹ nhàng đậy lại nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. Chờ khoảng 5-10 phút sau khi nấu xong cơm.

**Lưu ý:** 1 cốc Cơm = 150 gram

## 20. Cháo

Phù hợp khi nấu cháo. Đặt gạo vào đĩa dùng cho vi sóng có kích thước phù hợp và thêm nước. Xem sơ đồ bên dưới.

Cơm	50 gram	100 gram	150 gram	200 gram
Đổ nước	300-350 ml	500-600 ml	800-850 ml	1200-1250 ml

Ngâm gạo khoảng 10 phút. Tổng lượng gạo không quá nửa nồi. Để nồi thông thoáng khi mở. Nếu không thông thoáng hoặc chưa đủ thông thoáng, không đóng nắp chặt để tránh tràn. Đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. Chờ 5-10 phút sau khi nấu rồi thưởng thức cháo.

**Lưu ý:** Mở nắp cẩn thận sau khi nấu để tránh bị bỏng do nhiệt độ cao.

# Thực Đơn Nấu Tự Động

(tiếp tục)

Súp/Mi

Súp/Mi

Số thực đơn	Thực đơn	Trọng lượng						Nội khuyến nghị
21	Mi	150 gram	250 gram	350 gram	500 gram	-	-	đĩa dùng cho vi sóng dùng nắp hoặc màng bọc
22	Mi ăn liền	1 người ăn	2 người ăn	-	-	-	-	
23	Đun sôi 2 lần	4-6 người ăn	1-3 người ăn	-	-	-	-	

## 21. Mi

Phù hợp để nấu nhiều loại pastas như mì spaghetti, fettuccine, tagliatelle, macaroni, penne, spiral và nhiều hình thù pasta. Đặt pasta vào đĩa dùng cho vi sóng có kích thước phù hợp với nước nóng (khoảng 50 °C). Xem sơ đồ bên dưới.

Số lượng pasta	150 gram	250 gram	350 gram	500 gram
Nước nóng	900 ml	1200 ml	1400 ml	1800 ml
Kích thước đĩa	3 lít	3,5 lít	4 lít	4 lít

Thêm dầu và muối, nếu cần, trước khi nấu để tránh pasta bị dính vào nhau. Đậy bằng màng co hoặc nắp vừa khít. Đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, sau đó **THÁO NẮP**, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục. Chờ 5-10 phút sau khi nấu pasta rồi hãy ăn.

## 22. Mi ăn liền

Phù hợp để nấu mì ăn liền. Đặt mì ăn liền và gia vị vào nồi hầm dùng cho vi sóng có kích thước phù hợp và cho thêm nước. Xem sơ đồ bên dưới.

Mi ăn liền	1 người ăn (80 gram)	2 người ăn (160 gram)
Đổ nước	450 ml	800 ml

Đề ít nhất ½ lượng này bay hơi nhằm ngăn trào nước khi sôi. Đậy bằng nắp hoặc màng bọc và đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục.

## 23. Đun sôi 2 lần

Phù hợp để nấu súp truyền thống, súp rau thơm, súp yến...đòi hỏi phải sôi hoặc 'hai lửa'. Phương pháp này đảm bảo thức ăn mềm mà không bị mất nguyên dạng. Nó cũng chiết xuất và giữ lại hương vị của món ăn. Đặt toàn bộ các nguyên liệu và chất lỏng vào đĩa của nồi hầm sâu dùng cho vi sóng và chịu được nhiệt. Xem sơ đồ bên dưới.

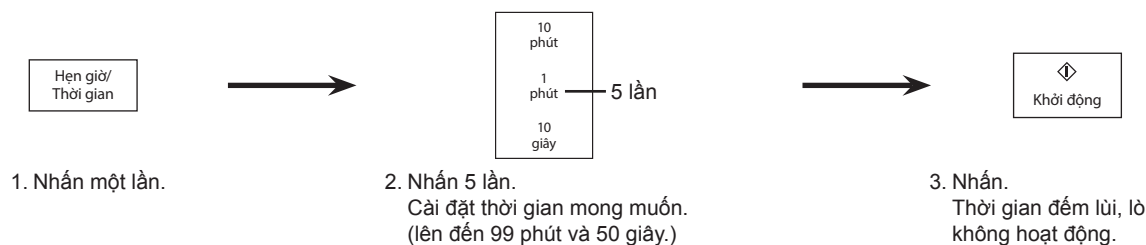
Phần ăn	4-6 người ăn	1-3 người ăn
Thịt	500 gram	250 gram
Đổ nước	1300 ml	650 ml

Luôn luôn để ít nhất ½ lượng này bay hơi để ngăn trào nước khi sôi. Đậy bằng nắp hoặc màng bọc dùng cho vi sóng và đặt nồi ở giữa bàn phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng rồi nhấn **Khởi động**. Mở cửa để **KHUẤY KHI NGHE THẤY HAI TIẾNG BÍP** khi nấu, nhấn Phím **Khởi động** để tiếp tục.

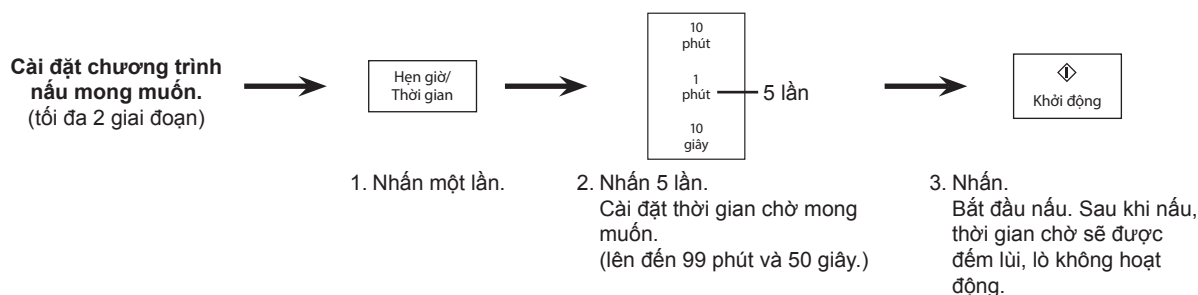
# Cài đặt thời gian (Chọn thời gian/thời gian chờ/hẹn giờ)

Tính năng này cho phép bạn lập trình lò vi sóng làm đồng hồ hẹn giờ trong bếp. Nó còn có thể được dùng để lập trình thời gian chờ sau khi nấu xong hoặc để lập trình thời gian chờ.

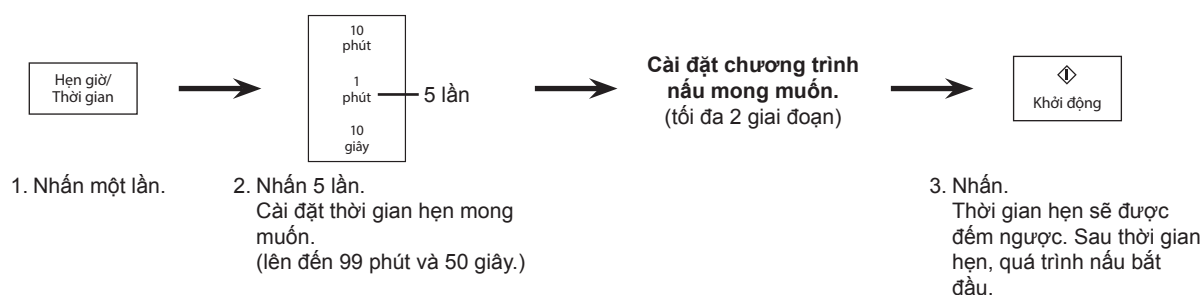
Sử dụng như một chiếc Đồng Hồ trong khi làm bếp: **Ví dụ: Để chọn 5 phút**



Đặt Thời Gian Chờ: **Ví dụ: Chờ trong 5 phút sau khi nấu**



Đặt Thời Gian Hẹn: **Ví dụ: Để bắt đầu nấu sau 5 phút**



## Lưu ý:


1. Nếu cửa lò mở trong khi Thời Gian Chờ, Thời Gian Hẹn hoặc Đồng Hồ Bấm Giờ Làm Bếp đã được đặt, thời gian trên màn hình Hiển thị sẽ tiếp tục đếm ngược.
2. Không thể lập trình Thời Gian Hẹn và Thời Gian Chờ trước bất cứ Chức Năng điều khiển Tự Động nào. Tính năng này được sử dụng để tránh trường hợp nhiệt độ của thực phẩm tăng cao trước khi công đoạn rã đông hoặc nấu bắt đầu. Thay đổi nhiệt độ khởi đầu có thể gây ra các kết quả không như mong muốn.
3. Khi sử dụng Thời Gian Chờ hoặc Thời Gian Hẹn, có thể thực hiện tối đa là 2 giai đoạn Công Suất.

# Trước khi Yêu cầu Sửa chữa

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

Lò vi ba gây ra nhiễu sóng TV.	Có thể xuất hiện hiện tượng radio và TV bị nhiễu sóng khi nấu với lò vi ba. Sự giao thoa ở đây tương tự giao thoa gây ra bởi thiết bị nhỏ như máy trộn, máy hút bụi, máy sấy tóc... Đó không phải là hư hỏng với lò vi ba.
Hơi nước tích lại trên cửa lò và không khí ẩm bay ra từ lỗ thông hơi.	Trong thời gian nấu, hơi nước và không khí ẩm bay ra từ thức ăn. Hầu hết hơi nước và không khí ẩm bị loại bỏ bởi gió luân chuyển trong khoang lò. Tuy nhiên, một ít hơi nước sẽ tích tụ trên mặt ngoài cũng như mặt trong và/hoặc trên cửa lò. Điều này là bình thường và an toàn. Hơi nước sẽ biến mất sau khi lò nguội đi.
Tôi vô tình khởi động lò vi ba mà không có thức ăn trong đó.	Vận hành lò trống trong một thời gian ngắn sẽ không gây sự cố. Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến khích điều này.
Xuất hiện tiếng ù nhẹ và tiếng lách cách từ lò vi ba khi nấu bằng chế độ Kết hợp.	Những tiếng ồn này thường xuất hiện khi sử dụng chức năng Vi sóng hoặc chức năng Nướng. Điều này là bình thường.
Lò có mùi và nhả khói khi sử dụng chức năng Kết Hợp và Nướng.	Bạn cần lau lò vi ba đặc biệt thường xuyên sau khi nấu bằng Kết hợp hay Nướng. Dầu mỡ và chất béo hình thành trên mặt lò và mặt bên của lò sẽ bắt đầu thành khói nếu không làm sạch.
Có thể có khói bốc ra từ khoang lò khi dùng chức năng nướng hoặc kết hợp trong lần đầu tiên.	Đó là do dầu thừa trong khoang lò và dầu dùng để chống gỉ bị bay hơi.

Tiếng Việt

VẤN ĐỀ	CÁC NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	SỬA CHỮA
Lò không bật.	Lò chưa được cắm điện một cách chắc chắn.	Tháo phích cắm khỏi ổ cắm điện, chờ 10 giây rồi cắm lại vào.
	Bộ ngắt điện hay cầu chì bị ngắt hay nổ.	Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền.
	Vấn đề với ổ cắm điện.	Cắm thiết bị khác vào ổ cắm điện để kiểm tra xem ổ cắm có hoạt động không.
Lò không bắt đầu nấu nướng.	Cánh cửa không đóng hoàn toàn.	Đóng cửa lò chắc chắn.
	Không nhấn Phím <b>Khởi động</b> sau khi lập trình.	Nhấn Phím <b>Khởi động</b> .
	Chương trình khác đã được nhập vào lò.	Nhấn Phím <b>Ngừng/Cài đặt lại</b> để hủy chương trình trước đó và lập trình lại.
	Chương trình không được nhập đúng.	Cài đặt lại chương trình tùy theo Hướng Dẫn Sử Dụng.
Phím <b>Ngừng/Cài đặt lại</b> bị vô tình nhấn phải.	Cài đặt lại chương trình cho lò.	
"  " xuất hiện trên Màn Hiển thị.	Khóa Trẻ Em được kích hoạt bằng cách nhấn Phím <b>Khởi động</b> 3 lần.	Khử Kích Hoạt Khóa bằng cách nhấn Phím <b>Ngừng/Cài đặt lại</b> 3 lần.
Chữ "H00", "H97" hoặc "H98" xuất hiện trên màn hiển thị.	Màn hiển thị báo hiệu có vấn đề với hệ thống phát vi ba.	Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền.

Nếu dường như đây là một vấn đề với lò, liên hệ trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

# Giữ gìn lò vi ba

- Nên thường xuyên lau chùi lò và gỡ bỏ các mảng bám thức ăn bên trong lò.
- Tắt lò và rút phích cắm điện khỏi ổ cắm trên tường trước khi làm sạch.
- Giữ lò sạch bên trong. Khi có tiếng lộp bộp của thức ăn hay chất lỏng tràn ra dính vào bên cạnh lò, làm sạch với khăn ướt. Chất tẩy rửa nhẹ có thể sử dụng nếu lò quá bẩn. Xà phòng thô hay chất mài mòn không được khuyến dùng.
- Bề mặt bên ngoài lò nên được làm sạch với khăn ẩm. Để ngăn ngừa thiệt hại đối với các bộ phận hoạt động trong lò vi ba, không nên cho nước thấm vào lỗ thông gió.
- Không để Bảng Điều khiển bị ẩm. Làm sạch với một khăn ướt mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất mài mòn hay chai chất tẩy dạng phun vào Bảng Điều khiển. Khi làm sạch Bảng Điều khiển, cửa lò nên mở mở để tránh lò tự bật ngẫu nhiên. Sau khi làm sạch, nhấn Phím **Ngừng/Cài đặt lại** để xóa màn hiển thị.
- Nếu hơi nước đọng bên trong hoặc quanh bên ngoài cửa lò, làm sạch bằng khăn mềm. Điều này có thể xảy ra khi lò vi ba hoạt động dưới điều kiện độ ẩm cao và không phải là lỗi trực tiếp của thiết bị.
- Luôn luôn lau chùi Tấm Đáy Phẳng sau khi lò đã nguội bằng chất tẩy rửa nhẹ rồi lau thật sạch.
- Khi NƯỚNG hoặc nấu ở chế độ KẾT HỢP thì không tránh khỏi một số trường hợp thực phẩm làm bắn mỡ lên thành lò. Nếu lò không được làm sạch, thỉnh thoảng nó có thể bắt đầu "bốc khói" trong quá trình sử dụng. Những vết này sẽ gây khó để việc làm sạch sau này.
- Sau khi nấu ăn bằng chế độ NƯỚNG hoặc KẾT HỢP cần làm sạch phía trên trần lò và vách lò bằng giẻ mềm thấm nước xà phòng rồi vắt khô. Cần phải thực hiện một số biện pháp bảo quản nhất định để khu vực cửa sổ lò sạch sẽ sau khi nấu bằng NƯỚNG hoặc KẾT HỢP. Những vết khó tẩy bên trong lò có thể loại bỏ bằng cách sử dụng một lượng nhỏ chất tẩy rửa lò vi ba xịt vào vải mềm. Lau lên vết bẩn, để trong khoảng thời gian để nghỉ và sau đó lau sạch. **KHÔNG XỊT TRỰC TIẾP VÀO BÊN TRONG LÒ.** Không được sử dụng thiết bị tẩy rửa bằng hơi nước để làm sạch lò.
- Lau sạch bằng vải mềm khi hơi nước đọng bên trong hoặc quanh bên ngoài cửa lò. Điều này có thể xảy ra khi lò vi ba hoạt động trong những điều kiện độ ẩm cao và không có dấu hiệu nào cho thấy rõ sự sai sót của đơn vị hoặc rò rỉ vi ba.
- Không được dùng vật làm sạch thô ráp hoặc cái nạo bằng kim loại sắc để làm sạch kính cửa lò vì chúng có thể cào lên bề mặt gây ra nứt vỡ kính.
- Khi cần phải thay đèn trong lò, hãy liên hệ Trung tâm dịch vụ.
- Không giữ gìn lò trong tình trạng sạch sẽ có thể làm xuống cấp bề mặt bên ngoài, gây ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến những trường hợp nguy hiểm.

# Các Tính Năng Kỹ Thuật

Nguồn Điện		220 V 50 Hz
Mức Tiêu Hao Điện	Vi ba	4,0 A 850 W
	Nướng	4,8 A 1050 W
	Kết Hợp	7,3 A 1600 W
Công suất Nấu	Vi ba*	1000 W
	Nướng	1000 W
Kích Thước Bên Ngoài Lò (Rộng x Cao x Sâu)		529 mm x 326 mm x 422 mm
Kích Thước Bên Trong Lò (Rộng x Cao x Sâu)		354 mm x 230 mm x 338 mm
Dung tích Khoảng Lò		27 Lit
Tần Số Hoạt Động		2450 MHz
Trọng Lượng Tĩnh		Khoảng 12,7 kg

\* Quy trình Kiểm tra IEC

Các tính năng 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 ba.

# Hướng Dẫn Nhanh

Đặc điểm	Làm thế nào để Vận hành		
<b>Đề đặt Đồng hồ</b> (☞ trang 6)		→	
	Nhấn hai lần.		Đặt thời gian trong ngày.
			→
			Nhấn một lần.
<b>Đề Đặt/Hủy Khoá An Toàn Cho Trẻ Em</b> (☞ trang 6)	<b>Để cài đặt:</b> 	→	<b>Hiện Thị</b> 
	Nhấn 3 lần.		
			<b>Để hủy:</b> 
			<b>Hiện Thị</b> : hoặc
			Nhấn 3 lần.
<b>Nấu / Hâm Nóng / Rã Đông bằng Cài Đặt Công Suất Vi Ba và Cài Đặt Thời Gian</b> (☞ trang 7)		→	
	Chọn mức công suất.		Cài đặt thời gian nấu.
			→
			Khởi động
			Nhấn một lần.
<b>Dùng Phím Rã Đông Nhanh</b> (☞ trang 8)		→	hoặc
	Nhấn một lần.		Chọn trọng lượng thực phẩm.
			→
			Khởi động
			Nhấn một lần.
<b>Nấu bằng Phím Nướng</b> (☞ trang 10)		→	
	Chọn mức công suất.		Cài đặt thời gian nấu.
			→
			Khởi động
			Nhấn một lần.
<b>Nấu bằng Phím Kết Hợp</b> (☞ trang 11)		→	
	Chọn mức công suất.		Cài đặt thời gian nấu.
			→
			Khởi động
			Nhấn một lần.
<b>Nấu bằng Phím Nấu Tự Động</b> (☞ trang 13)	<b>Ví dụ:</b> 	→	
	Chọn số thực đơn mong muốn.		Đặt trọng lượng.
			→
			Khởi động
			Nhấn một lần.
<b>Để Sử dụng như một Đồng Hồ Bấm Giờ</b> (☞ trang 19)		→	
	Nhấn một lần.		Cài đặt thời gian nấu.
			→
			Khởi động
			Nhấn một lần.
<b>Để đặt Thời Gian Chờ</b> (☞ trang 19)	<b>Cài đặt chương trình nấu mong muốn.</b>	→	
			→
			→
			Khởi động
			Nhấn một lần.
<b>Để Hẹn Giờ Khởi động</b> (☞ trang 19)		→	
	Nhấn một lần.		Cài đặt thời gian trì hoãn.
			→
			<b>Cài đặt chương trình nấu mong muốn.</b>
			→
			Khởi động
			Nhấn một lần.