

Panasonic

Operating Instructions and Cookbook Hướng Dẫn Sử Dụng và Nấu Ăn

Microwave / Grill Oven Lò Vi Ba / Nướng



Model No. **NN-GD371M**

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

F0003BB22YU
IP0911-20612
Printed in China

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

Hướng Dẫn An Toàn Quan Trọng

ĐỌC KỸ VÀ CẤT GIỮ ĐỂ THAM KHẢO LẠI SAU NÀY

Thận trọng khi sử dụng Lò vi sóng để Làm nóng Thức ăn

Kiểm tra Hồng học:

Chỉ được sử dụng lò vi sóng 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 đóng kín và chắc chắn, đóng mở dễ dàng.
3. Bản lề cửa ở tình trạng tốt.
4. Bản kim loại của khóa kim loại trên cửa không bị cong hay biến dạng.
5. Khoá cửa không bị lấp đầy đồ ăn hay có vết cháy khét.

Thận trọng:

Bức xạ từ lò vi sóng 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 vỉ 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 trẻ em được đậy bằng nắp vặn hoặc nút vú cao su 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 không tải (ví dụ như không có thức ăn hoặc nước) bên trong lò, trừ khi được cho phép riêng trong sách hướng dẫn của nhà sản xuất.
8. Với những lò có cửa nằm ngang, không được đặt những vật nặng như vỉ hộp đồ ăn trên cửa khi cửa đang mở.
9. Không đặt những hộp kín trong lò vi sóng. Bình sữa của trẻ em được đậy bằng nắp vặn 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.

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 sóng. Đọc sách nấu ăn để có thêm thông tin.
3. Sử dụng lò vi sóng này chỉ với những cách sử dụng đã được chỉ định trong bản hướng dẫn này.
4. Cũng như 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 sóng 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 sóng 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 sóng 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. Thiết bị không được phép vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc một hệ thống điều khiển từ xa tách biệt.

Mạch điện

Lò vi sóng 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.

Gợi ý Hữu ích:

1. Khi lần đầu tiên sử dụng các chức năng KẾT HỢP và NƯỞNG, nếu thấy có khói trắng bốc lên thì đó không phải là dấu hiệu lò gặp sự cố.
2. Trong quá trình sử dụng chức năng KẾT HỢP và NƯỞNG, bề mặt ngoài của lò, lỗ thông hơi, cửa lò sẽ nóng lên. Cẩn thận khi đóng mở cửa lò và khi lấy thức ăn và vật dụng 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 Nối đất

Lò vi sóng này được trang bị thiết bị tiếp đất và phải được nối đất. Trong trường hợp bị đứt mạch điện, nối đất sẽ làm giảm nguy cơ bị điện giật bằng cách cung cấp một dây thoát cho dòng điện. Phải cắm phích 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.

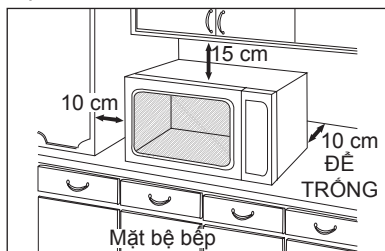
Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung

Sử Dụng Chung

1. Để duy trì chất lượng tốt, không vận hành lò khi lò trống. Năng lượng vi sóng sẽ phân xạ liên tục qua lò nếu không có đồ ăn hoặc nước để hấp thụ năng lượng.
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 bảng điều khiển ngắt điện.
3. Không sấy khô quần áo, báo 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 báo 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 NỘI** 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 chạy 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 sóng để làm nóng hoá chất hoặc các sản phẩm không phải thực phẩm khác. **KHÔNG** rửa lò vi sóng với bất cứ sản phẩm nào dán nhãn có chứa hoá chất ăn mòn. **Việc làm nóng hoá chất ăn mòn trong lò vi sóng có thể khiến bức xạ rò rỉ.**
11. Nếu Dĩa Thủy Tinh còn nóng thì nên để nguội trước khi cọ rửa hoặc nhúng vào nước.
12. Khi sử dụng chế độ **KẾT HỢP**, không được đặt bất cứ hộp đựng bằng nhôm hay kim loại nào trực tiếp lên giá.
13. Không nên sử dụng vỉ lò khi chỉ nấu ăn ở chế độ Vi sóng.
14. 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.

Vị trí Đặt Lò Vi sóng

1. Không được đặt lò trong tủ kín. Lò phải được đặt trên một bề mặt phẳng, vững chắc, cao hơn 85 cm so với sàn. Để hoạt động tốt, thì lò cần có đủ luồng không khí. Không gian cho phép là 15 cm trên đỉnh lò, 10 cm phía sau và 10 cm ở cả hai bên. Nếu một mặt của lò bị đặt sát tường, thì mặt khác hoặc đỉnh không được bị chặn. Không được tháo chân.

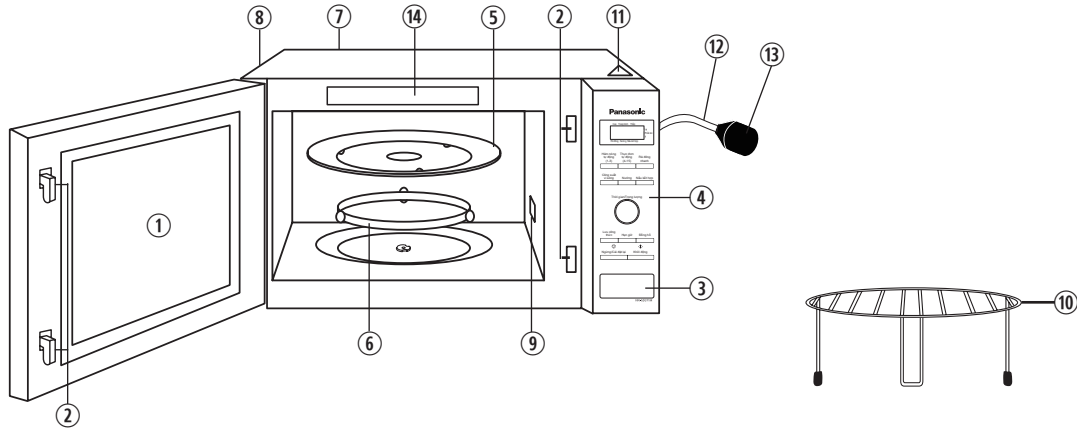


- (a) Không được chặn lỗ thông gió. Nếu lỗ thông gió bị chặn trong lúc vận hành, lò sẽ bị quá nhiệt. Nếu lò bị quá nhiệt, thiết bị nhiệt an toàn sẽ ngắt lò. Lò sẽ không vận hành cho đến khi nguội.
 - (b) Không đặt lò gần bề mặt nóng và ẩm như bếp ga, bếp điện hoặc bồn rửa bát, v.v...
 - (c) Không vận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

Thức ăn

1. Không sử dụng lò để nấu các thực phẩm 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 sóng.
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 sóng, hiện tượng quá nhiệt 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 sóng. Để kiểm tra nhiệt độ của thịt nướng và thịt gia cầm sử dụng NHIỆT KẾ Vi sóng.** 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 **XÁP XÍ**. 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 thức ăn và thiết bị sử dụng. Khi bạn đã quen với lò, bạn có thể điều chỉnh những yếu tố này.
8. Thức ăn **NẤU CHƯA CHÍN TỐT HƠN NẤU QUÁ CHÍN**. Nếu thức ăn được nấu chưa chín, có thể cho vào lò để nấu thêm. Nếu thức ăn bị nấu quá chín, không thể làm gì khác. Luôn luôn bắt đầu với thời gian nấu tối thiểu được khuyến dùng.
9. Cần chú ý đặc biệt khi nổ bỏng ngô trong lò vi sóng. Nổ bỏng trong thời gian tối thiểu được nhà sản xuất khuyến dùng. Sử dụng hướng dẫn thích hợp với công suất lò vi sóng. **KHÔNG BAO GIỜ** sao nhãng lò khi nổ bỏng ngô.
10. Khi làm nóng đồ ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy kiểm tra lò thường xuyên vì có khả năng cháy.
11. 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



① **Cửa Sổ Lò**

② **Hệ Thống Khóa Cửa An Toàn**

③ **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. 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 vì sóng chiếu vào người.

④ **Bảng Điều Khiển**

⑤ **Dĩa Thủy Tinh**

- KHÔNG ĐƯỢC** vận hành lò nếu không đặt Vô ng Xoay và Dĩa Thủy Tinh bên trong.
- Chỉ được sử dụng Dĩa Thủy Tinh được chế tạo đặc biệt dành cho loại lò vi sóng. Tuyệt đối không được thay thế bằng loại Dĩa Thủy Tinh khác.
- Nếu Dĩa Thủy Tinh đang nóng thì nên để nguội trước khi cọ rửa hoặc nhúng vào nước.
- KHÔNG ĐƯỢC** nấu thức ăn trực tiếp trên Dĩa Thủy Tinh. Luôn luôn đặt thực phẩm trên đĩa chịu vi sóng hoặc trên một bộ vi đặt trong đĩa chịu vi sóng.
- Nếu thực phẩm hoặc bát đĩa đặt trên Dĩa Thủy Tinh chạm vào thành lò khiến cho đĩa không quay được thì lập tức đĩa sẽ được xoay theo hướng ngược lại. Điều này là bị nh thường.
- Dĩa Thủy Tinh có thể xoay theo cả hai hướng.

⑥ **Vòng Xoay**

- Cần lau chùi Vòng Xoay thường xuyên để tránh gây tiếng ồn.
- Vòng Xoay và Dĩa Thủy Tinh nên được sử dụng cùng lúc.

⑦ **Nhãn Nhận Dạng**

⑧ **Lỗ Thông Hơi của Lò**

⑨ **Tấm Chắn Định Hướng Sóng** (không được tháo ra)

⑩ **Ví Lò**

- Kèm theo lò sẽ có một Ví Lò để thuận tiện cho việc tạo màu nâu (browning) các món ăn nhỏ.
- Ví Lò cần phải được lau chùi thường xuyên.
- Khi sử dụng Ví Lò trong các chế độ NƯỚNG hoặc 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 ví.
- Khi sử dụng chế độ KẾT HỢP, không bao giờ được đặt trực tiếp lên Ví Lò bất cứ hộp đựng bằng nhôm hay kim loại nào. Luôn luôn chèn thêm một tấm thủy tinh hoặc đĩa vào giữa Ví Lò và hộp chứa bằng nhôm. Điều này sẽ ngăn chặn việc phát ra tia lửa điện có thể làm hỏng lò.
- Không sử dụng Ví Lò khi chỉ nấu ở chế độ Vi sóng.

⑪ **Đánh dấu bề mặt nóng**

⑫ **Dây điện nguồn**

⑬ **Phích Cắm Điện**

⑭ **Nhãn Thực Đơn**

LƯU Ý:

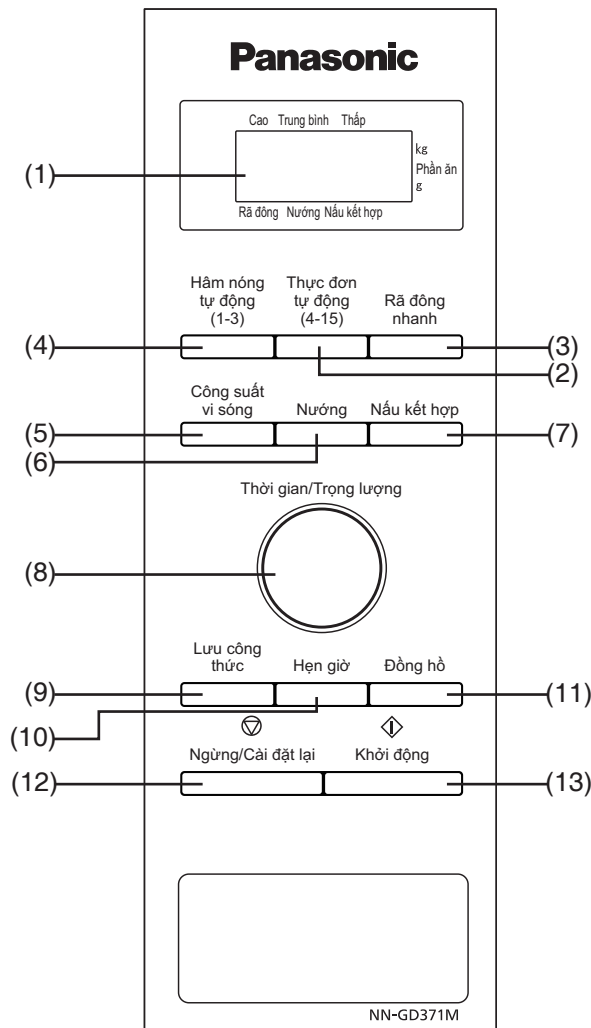
Hình minh họa trên chỉ dùng để tham khảo.

Cảnh Báo

- Nên lau vành cửa lò và các vùng quanh vành cửa bằng khăn 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.
- Việc tự ý sửa chữa mà không phải do kỹ thuật viên được nhà sản xuất đào tạo, sẽ rất nguy hiểm.
- Nếu dây nguồn bị hư hỏng thì bắt buộc phải được nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc những người có đủ khả năng tương đương thay thế để tránh gây nguy hiểm.
- Trước khi sử dụng, người dùng nên kiểm tra xem bát hay đĩa đựng có phải là loại phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay không.
- 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.
- Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò vi sóng 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.
- Khi thiết bị này hoạt động ở các chế độ nướng, nấu kết hợp hoặc chế độ đối lưu, trẻ em chỉ nên sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do có nhiệt độ được phát sinh.

Bảng Điều khiển

Tiếng Việt



- (1) **Màn Hiển Thị**
- (2) **Nút Thực đơn tự động** (Trang 11)
- (3) **Nút Rã Đông Nhanh** (Trang 10)
- (4) **Nút Hâm nóng Tự động** (Trang 11)
- (5) **Nút Công suất Vi sóng** (Trang 6)
- (6) **Nút Nướng** (Trang 7)
- (7) **Nút Nấu Kết hợp** (Trang 8)
- (8) **Nút Lựa Chọn Thời Gian/Trọng Lượng**
- (9) **Nút Lưu Công Thức** (Trang 9)
- (10) **Nút Hẹn giờ** (Trang 14)
- (11) **Nút Đồng hồ** (Trang 5)
- (12) **Nút Ngừng/Cài Đặt Lại**

Trước khi Nấu: Nhấn một lần để tắt chỉ dẫn.

Trong quá trình nấu: Nhấn lần thứ nhất sẽ tạm thời dừng quá trình nấu. Nhấn lần thứ hai sẽ hủy bỏ tất cả các hướng dẫn và dầu hai chấm hoặc thời gian trong ngày xuất hiện trong Cửa sổ Hiển thị.

- (13) **Nút Khởi Động**

Nhấn một lần để lò bắt đầu hoạt động. Nếu cửa lò đang mở hoặc Nút **Ngừng/Cài đặt lại** đã được nhấn một lần trong khi lò hoạt động, bạn phải ấn Nút **Khởi động** một lần nữa để khởi động lại lò.

Tiếng Bíp:

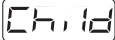
Khi một nút được nhấn đúng, sẽ nghe thấy tiếng Bíp. Nếu một nút được nhấn và không nghe thấy tiếng bíp, nghĩa là lò đã không hoặc không thể chấp nhận nút nhấn. Lò sẽ kêu bíp hai lần giữa các giai đoạn đã được lập trình sẵn. Khi bất kỳ chương trình nào được hoàn tất, lò sẽ kêu bíp 5 lần.

LƯU Ý:


Nếu bạn cài đặt một thao tác mà không ấn Nút **Khởi động** thì, sau 6 phút, lò sẽ tự động hủy bỏ thao tác. Màn hình sẽ trở lại chế độ đồng hồ hoặc chế độ dầu hai chấm.

Vận hành (Khóa An Toàn Cho Trẻ Em)

Để cài đặt : Nhấn Nút **Khởi động** 3 lần.

 xuất hiện trên màn hiển thị.

Để hủy : Nhấn Nút **Ngừng/Cài đặt lại** 3 lần.

 biến mất và Dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày xuất hiện.

LƯU Ý:

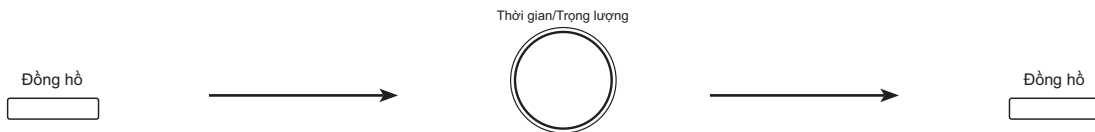
1. Khóa An Toàn Cho Trẻ Em có thể được cài đặt khi dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày đang hiển thị.
2. Tính năng này cho phép bạn ngăn ngừa việc trẻ em nghịch lò.
3. Để cài đặt hoặc hủy bỏ khóa an toàn cho trẻ em, phải nhấn Nút **Khởi động** hoặc Nút **Ngừng/Cài đặt lại** 3 lần trong vòng 10 giây.

Tiếng Việt

Vận hành (Cài Đặt Đồng Hồ)

Đồng hồ 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 Đồng Hồ : Ví dụ: **Để đặt 11:25 trưa hoặc tối.**



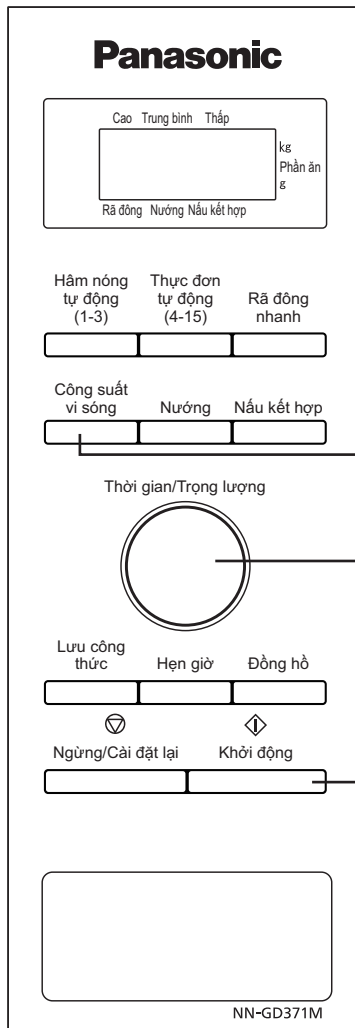
1. Nhấn một lần.
Dấu hai chấm sẽ nhấp nháy trên màn Hiển thị.
2. Nhập thời gian của ngày bằng cách sử dụng Mũi số **Thời gian/Trọng lượng**. Thời gian xuất hiện ở Cửa sổ Hiển thị; dấu hai chấm sẽ nhấp nháy.
3. Nhấn một lần.
Dấu hai chấm ngừng nhấp nháy, thời gian trong ngày được nhập và giữ lại trên màn Hiển Thị.
Thời gian đếm bằng phút.

LƯU Ý:

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

Vận hành (Cài Đặt Công Suất Vi sóng và Thời Gian)

Tiếng Việt



1. Cho thực phẩm vào trong lò

2. Chọn Mức Công suất
(xem biểu đồ dưới đây)

3. Cài Đặt Thời Gian Nướng
Công suất cao: tối đa là 30 phút
Các mức công suất khác: tối đa là 90 phút

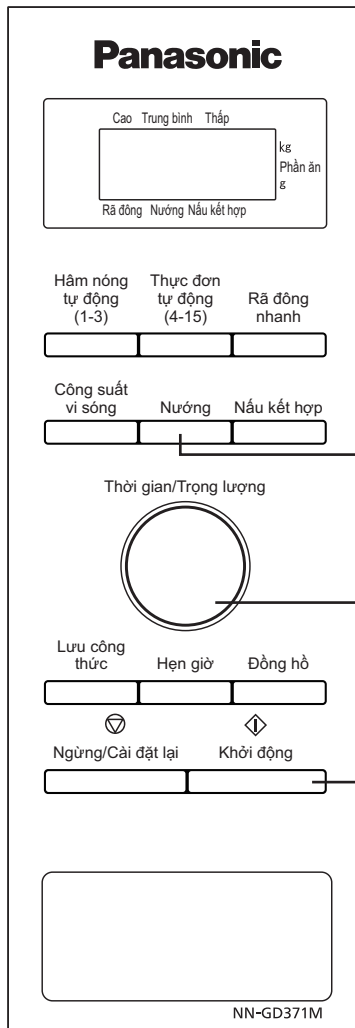
4. Nhấn
Thời gian trên Màn Hiển Thị sẽ được đếm ngược.

Số thứ tự mức công suất	Mức Công Suất	Ví dụ về cách Sử dụng
1	CAO	Đun nước. Nấu quả tươi, rau, gạo, pasta và mì, món tráng miệng.
2	TRUNG BÌNH CAO	Nấu thịt gia cầm, thịt gia súc, bánh ngọt, sữa nóng.
3	TRUNG BÌNH	Nấu cá, hải sản, trứng và phô mai.
4	TRUNG BÌNH-THẤP	Nấu thịt om, thịt hầm và bánh mì. Làm tan sô cô la và bơ.
5	RÃ ĐÔNG	Làm tan đá cho thức ăn. Làm mềm kem và phô mai.
6	THẤP	Giữ thức ăn chín ấm, sưởi ấm chậm.

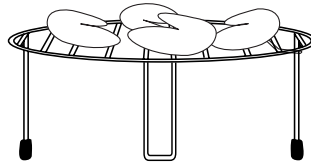
LƯU Ý:

- Để nấu 2 hoặc 3 giai đoạn, lặp lại các bước 2 và 3 ở trên trước khi bấm Nút **Khởi động**. (Xin vui lòng tham khảo trang 9 để biết thêm chi tiết).
- Khi chọn mức công suất cao ở giai đoạn đầu tiên, bạn có thể bỏ qua bước 2.
- Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu nếu cần. Vặn nút **Thời gian/Trọng lượng** để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Thời gian có thể được tăng/giảm trong gia lượng 1 phút, tới 10 phút. Vặn nút này đến 0 sẽ kết thúc quá trình nấu.

Vận hành (Nướng)



1. Đặt thực phẩm vào trong lò



2. Chọn cài đặt Nướng

3. Cài Đặt Thời Gian Nướng (lên đến 90 phút)

4. Nhấn

Thời gian trên Màn Hiển Thị sẽ được đếm ngược.

Tiếng Việt

Chỉ Dẫn Nướng

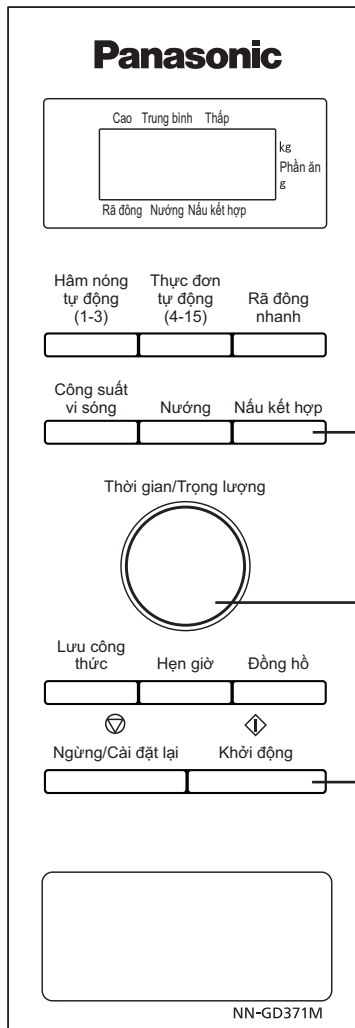
Khi nướng, sức nóng phát ra từ hai ống thạch anh ở phía đỉnh của lò. Lò phải được giữ đóng chặt để tránh mùi nấu ăn lan tỏa trong bếp cũng như để không bị hao phí năng lượng. Nướng đặc biệt hữu dụng đối với các miếng thịt xắt mỏng, thịt bít-tết, thịt nướng, xúc xích hoặc miếng thịt gà. Cũng có thể phù hợp cho bánh sandwich và tất cả các món ăn có rắc vỏ bánh mì vụn bỏ lò.

Đặt thức ăn định nướng lên vỉ nan kim loại trên khay thủy tinh với một chiếc đĩa bên dưới. 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.

Nhấn	Công suất	Loại Thực Phẩm
một lần	Nướng 1	Thịt gia súc, thịt gia cầm dạng miếng
hai lần	Nướng 2	Hải sản, bánh mỳ nướng tỏi, bánh nướng

Vận hành (Kết Hợp)

Tiếng Việt



1. Cho thực phẩm vào trong lò



2. Chọn cài đặt Kết Hợp

3. Cài Đặt Thời Gian Nướng (Lên đến 90 phút)

4. Nhấn

Thời gian trên Màn Hiển Thị sẽ được đếm ngược.

Chỉ dẫn Nấu Kết Hợp

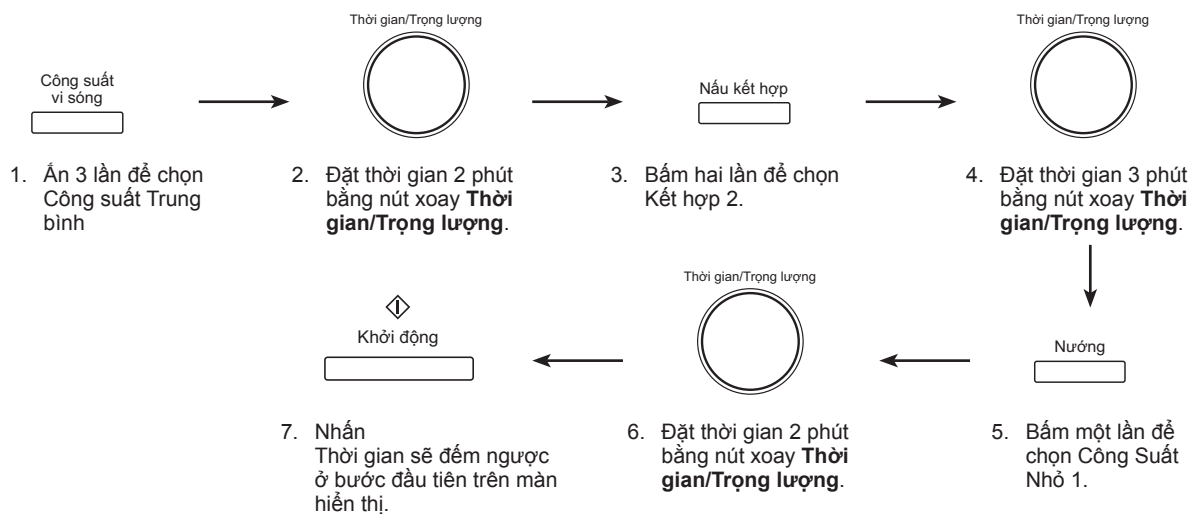
Kết hợp nghĩa là sử dụng đồng thời cả vi sóng và chức năng nướng để rã đông, nấu và hâm nóng thực phẩm. Có một chương trình đặc biệt để giữ độ giòn của một số loại thực phẩm nhất định. Trờ mặt thực phẩm lại, đặt trở lại vào lò, đóng cửa và khởi động lại lò trong khi nấu, có thể mở cửa lò bất cứ lúc nào để kiểm tra thực phẩm.

Nhấn	Công suất	Loại Thực Phẩm
một lần	Nấu kết hợp 1	Gia cầm nguyên con
hai lần	Nấu kết hợp 2	Thịt bò, Thịt t cừu, Hải sản
3 lần	Nấu kết hợp 3	Nướng khoai tây, Dồi lợn

Nấu Đa 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, công suất [Kết hợp 2] 3 phút và công suất [Nhỏ 1] hai phút.



Tiếng Việt

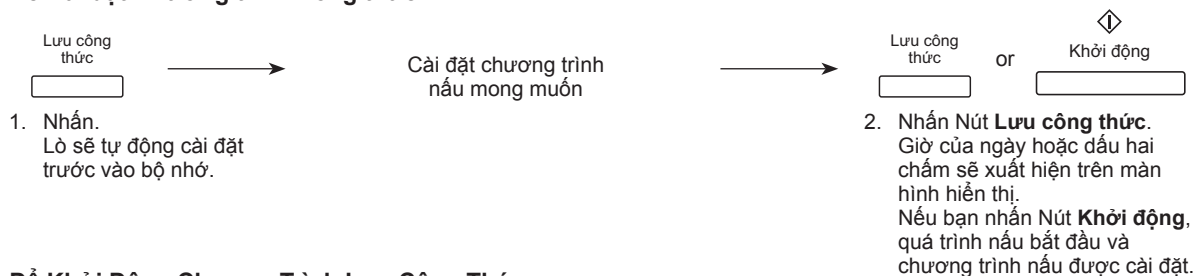
LƯU Ý:

1. Khi vận hành, hai tiếng bíp sẽ phát ra giữa các giai đoạn.
2. Các chương trình tự động có thể được sử dụng cùng với nấu đa giai đoạn.

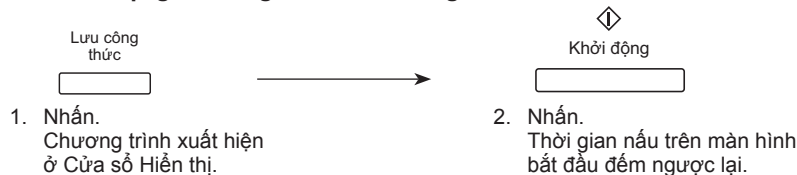
Đề Nấu bằng Nút Lưu công thức

Bạn có thể cài đặt cho lò chức năng này để hâm nóng hoặc nấu thường xuyên. Bạn có thể lập trình trước cho lò với một mức công suất và thời gian cụ thể thuận tiện cho bạn.

Để Cài đặt Chương trình Công thức:



Để Khởi Động Chương Trình Lưu Công Thức:

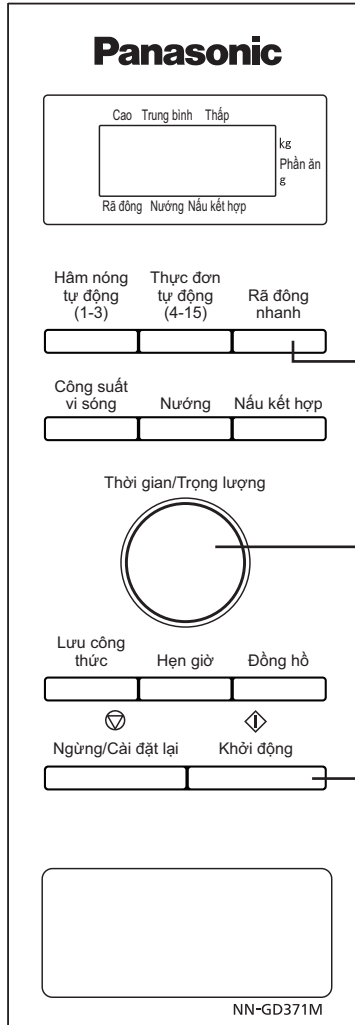


LƯU Ý:

1. Các Chức Năng Điều Khiển Tự Động không thể được lập chương trình vào trong Lưu Công Thức.
2. Lưu Công thức chỉ lưu nấu 1 giai đoạn. Không thể lưu nấu 2 hoặc 3 giai đoạn.
3. Chương trình công thức nấu mới sẽ hủy bỏ chương trình công thức đã lưu lại trước đó.
4. Chương trình công thức nấu sẽ bị hủy bỏ nếu rút nguồn điện khỏi lò.

Vận hành (Rã đông nhanh)

Tiếng Việt



1. Cho thực phẩm vào trong lò

2. Bấm Nút Rã đông nhanh

3. Chọn trọng lượng thực phẩm (0,1-2,0 kg)

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

4. Nhấn

Thời gian trên Màn Hiển Thị sẽ được đếm ngược.

Rã đông nhanh

Công nghệ rã đông Inverter có thể được dùng để rã đông nhiều miếng thịt, gia cầm và cá theo trọng lượng. Để sử dụng, đơn giản hãy lập trình Công nghệ rã đông Inverter và trọng lượng của thực phẩm bằng cách vận nút **Trọng lượng**. Lò sẽ xác định thời gian rã đông và mức công suất. Khi lò đã được lập trình, thời gian rã đông sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển. Để có kết quả tốt nhất, trọng lượng tối thiểu được khuyến cáo là 0,2 kg.

Khi nghe tiếng bíp

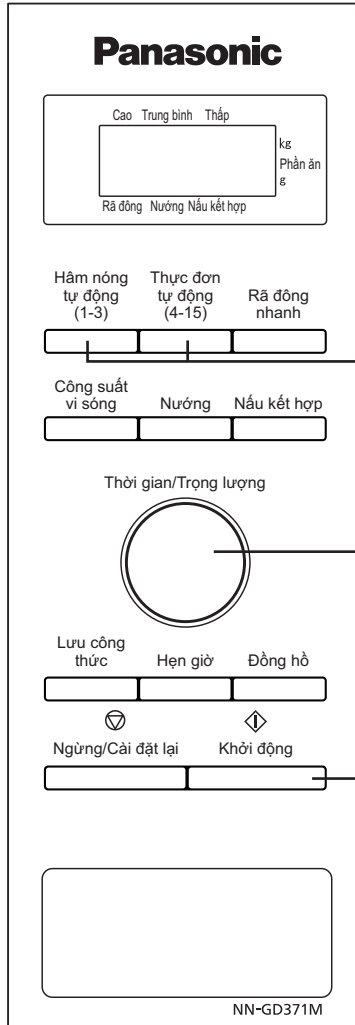
Trở mặt toàn bộ thịt gia súc, gia cầm, cá và động vật có vỏ.
Lấy thực phẩm đã được rã đông ra khỏi lò.
CHE cánh bằng màng thiếc mỏng.
Tách rời thịt hầm, thịt gà miếng và thịt xay.
TÁCH thịt chặt khúc và miếng thịt làm ham bơ gơ.
CHE những phần cuối của thịt quay, mỡ hoặc xương bằng màng thiếc mỏng.

Các mẹo đặc biệt dùng cho Rã đông nhanh

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 loại thịt quay không bỏ xương nặng hơn 2 kg thì giảm trọng lượng đi 0,5 kg.
Còn với các loại dưới 2 kg thì giảm 0,25 kg

* Xin vui lòng tham khảo trang 20 về "Kỹ Thuật Nấu" để biết thêm về RÃ ĐÔNG.

Vận hành (Thực đơn Tự động/ Hâm nóng tự động)



1. Cho thực phẩm vào trong lò

2. Chọn mục thực phẩm mong muốn

3. Chọn Khẩu phần/Trọng lượng

Chọn khẩu phần/trọng lượng mong muốn bằng cách dùng Nút vận Trọng lượng.

3. Nhấn

Thời gian trên Màn Hiển Thị sẽ được đếm ngược.

Tiếng Việt

Số Thực Đơn	Thực Đơn	Khẩu phần/Trọng lượng			
		200 gram	400 gram	600 gram	800 gram
1	Hâm nóng thức ăn	200 gram	400 gram	600 gram	800 gram
2	Hâm nóng pizza	200 gram	300 gram	400 gram	—
3	Hâm nóng súp	1 cốc	2 cốc	3 cốc	4 cốc
4	Hâm nóng thực phẩm đông lạnh/ Dim sum	50 gram	100 gram	150 gram	200 gram
5	Nước cháo/Cháo	50 gram	100 gram	150 gram	—
6	Mỳ ăn liền	1 người ăn	2 người ăn	—	—
7	Rau quả	120 gram	180 gram	250 gram	370 gram
8	Đun sôi 2 lần	4-6 người ăn	1-3 người ăn	—	—
9	Nấu cơm	100 gram	200 gram	300 gram	—
10	Cá hấp	100 gram	200 gram	300 gram	400 gram
11	Gà hấp	200 gram	400 gram	600 gram	800 gram
12	Gà quay (Cả con)	0.6 kg	0.9 kg	1.2 kg	—
13	Thịt bò/Thịt cừu quay	200 gram	400 gram	600 gram	—
14	Sườn BBQ	200 gram	400 gram	600 gram	—
15	Hâm nóng thức ăn chiên	50 gram	150 gram	350 gram	—

1. Hâm nóng thức ăn

Hâm Nóng Thức Ăn Thực phẩm đã nấu sẵn sẽ được hâm nóng tự động bằng cách cài đặt trong lượng thực phẩm. Bạn không cần chọn mức công suất hoặc thời gian hâm nóng. Thực phẩm nên để ở nhiệt độ trong tủ lạnh (5-7 °C). Dùng vật dụng có kích thước phù hợp sử dụng được trong lò vi sóng, thêm 1-4 thìa súp nước nếu muốn, và đậy nắp lại. Khuấy đều khi có âm thanh bip.

2. Hâm nóng pizza

Thích hợp cho việc hâm nóng pizza ở nhiệt độ tủ lạnh (5-7 °C). Đặt pizza lên trên vỉ sợi kim loại ở trên khay thủy tinh. Nấu không cần lớp bọc ngoài.

3. Hâm nóng súp

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

Lưu ý: 1 cốc = 180 ml

4. Hâm nóng thực phẩm đông lạnh/Dim sum

Thích hợp cho việc hấp nóng thức ăn đông lạnh/Dim Sum, như bánh bao, xiu mại... Đặt thức ăn đông lạnh lên một chiếc đĩa phù hợp dùng được trong lò vi sóng, rắc một ít nước lên trên. Đậy bằng nắp hoặc ni lông bọc đồ ăn.

5. Nước cháo/Cháo

Phù hợp để nấu nước cháo/cháo. Đặt gạo/cháo vào nồi có kích thước phù hợp sử dụng được trong lò vi sóng. Thêm nước khuyến nghị như được nêu dưới đây. Chừa lại ít nhất ½ độ sâu của nồi để nước có thể bay hơi và tránh bị trào ra ngoài. Trong khi nấu, để hở nắp nồi. Khuấy đều khi có âm thanh bip.

Gạo/Cháo	Nước Khuyến Nghị
50 gram	250 ml
100 gram	650 ml
150 gram	850 ml

6. Mỳ ăn liền

Phù hợp để nấu mỳ ăn liền. Đặt mỳ ăn liền và mỳ chính vào nồi có kích thước phù hợp sử dụng được trong lò vi sóng. Thêm nước khuyến nghị như được nêu dưới đây. Chừa lại ít nhất ½ độ sâu của nồi để nước có thể bay hơi và tránh bị trào ra ngoài. Đậy nắp lại. Khuấy đều khi có âm thanh bip. Chờ 1-2 phút sau khi nấu.

Số người ăn	Nước Khuyến Nghị
1 người ăn	450 ml
2 người ăn	800 ml

7. Rau quả

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 nắp lại. Khuấy đều khi có âm thanh bip.

Rau quả	Nước Khuyến Nghị
120 gram	3 thìa súp nước hoặc nước dùng
180 gram	4 thìa súp nước hoặc nước dùng
250 gram	5 thìa súp nước hoặc nước dùng
370 gram	7 thìa súp nước hoặc nước dùng

8. Đun sôi 2 lần

Thích hợp cho việc nấu súp truyền thống; súp thảo mộc, súp yến... vốn đòi hỏi nấu từ từ hoặc "đun cách thủy". Phương pháp này đảm bảo thức ăn vẫn mềm mà không mất đi dưỡng chất. Giúp giữ lại chất dinh dưỡng và hương thơm của thức ăn. Đặt tất cả các nguyên liệu vào nồi nấu dùng được trong lò vi sóng. Thêm các nguyên liệu khuyến nghị được liệt kê bên dưới. Cho phép độ sâu dành cho việc bay hơi ít nhất bằng ½ độ sâu của nồi để ngăn không cho thực phẩm trào ra. Đậy nắp lại. Khuấy đều khi có âm thanh bip.

Số người ăn	Nguyên liệu khuyến nghị
4-6 người ăn	400 gram thịt, 300 gram rau củ, 800 ml nước.
1-3 người ăn	200 gram thịt, 150 gram rau củ, 600 ml nước.

9. Nấu cơm

Phù hợp để nấu gạo trắng bao gồm cả hạt tròn, hạt dài, gạo Hương nhài (Thái Lan) và gạo Basmati (Ấn Độ). Cho gạo vào nồi có kích thước phù hợp sử dụng được trong lò vi sóng. Thêm nước khuyến nghị như được nêu dưới đây. Chừa lại ít nhất ½ độ sâu của nồi để nước có thể bay hơi và tránh bị trào ra ngoài. Đậy nắp lại. Để yên khoảng 5 phút sau khi nấu.

Cơm	Nước Khuyến Nghị
100 gram	180 ml
200 gram	300 ml
300 gram	450 ml

10. Cá hấp

Phù hợp để nấu cá nguyên con và thăn cá. Đặt cá đã sơ chế vào đĩa sử dụng được trong lò vi sóng. Thêm gia vị và nước khuyến nghị như được nêu dưới đây. Bọc đĩa cẩn thận bằng giấy gói ni-lông.

Cá	Nước Khuyến Nghị
100 gram	2 thìa súp nước hoặc nước dùng
200 gram	2 thìa súp nước hoặc nước dùng
300 gram	3 thìa súp nước hoặc nước dùng
400 gram	3 thìa súp nước hoặc nước dùng

11. Gà hấp

Thích hợp cho việc nấu các phần thịt gà như cánh, chân, đùi, ức... Chọc các phần thịt gà và ướp bằng nước sốt hoặc rau nếu cần. Đặt những phần thịt gà đã tẩm ướp lên đĩa dùng được trong lò vi sóng. Lật các phần thịt khi có tiếng bíp.

Các Phần Thịt Gà	Dầu Được Khuyến Nghị
200 gram	3 thìa cà phê đầy dầu
400 gram	4 thìa cà phê đầy dầu
600 gram	5 thìa cà phê đầy dầu
800 gram	5 thìa cà phê đầy dầu

12. Gà quay (Cả con)

Phù hợp để quay gà nguyên con. Cắt và chọc thủng thịt gà trước khi quay. Đặt gà đã sơ chế lên đĩa sử dụng được trong lò vi sóng. Lật các phần thịt khi có tiếng bíp.

13. Thịt bò/Thịt cừu quay

Phù hợp để quay thịt bò và cừu. Có thể nấu thịt được ướp với nước sốt hoặc rau. Đặt thịt bò/cừu đã sơ chế lên vỉ lò với một đĩa ở bên dưới. Lật các phần thịt khi có tiếng bíp.

14. Sườn BBQ

Thích hợp cho việc nướng các phần thịt. Chọc các phần thịt và ướp bằng nước sốt hoặc rau nếu cần. Đặt các phần thịt đã tẩm ướp lên vỉ kim loại với một chiếc đĩa ở dưới. Lật các phần thịt khi có tiếng bíp.

15. Hâm nóng thức ăn chiên

Thích hợp cho việc hâm nóng phần lớn các loại thức ăn rán, như gà rán, bánh cà ri, nem rán... Xếp thức ăn đã rán lên vỉ kim loại đặt trên khay thủy tinh. Lật các phần thịt khi có tiếng bíp.

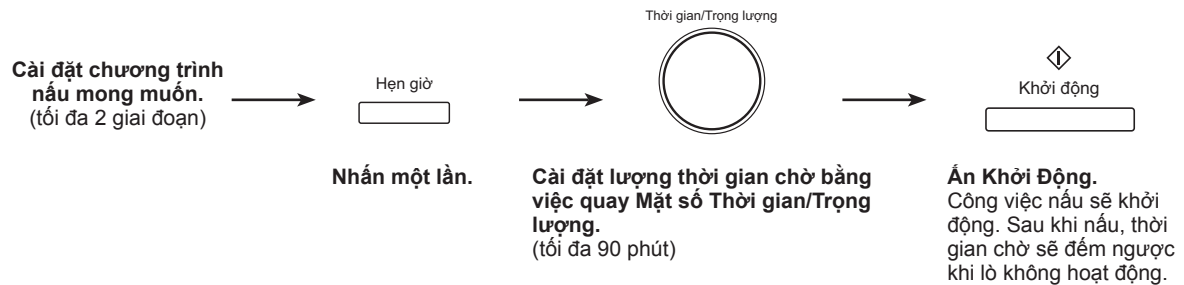
Vận hành (Cài Đặt Hẹn Giờ)

Sử dụng như Hẹn giờ Bếp

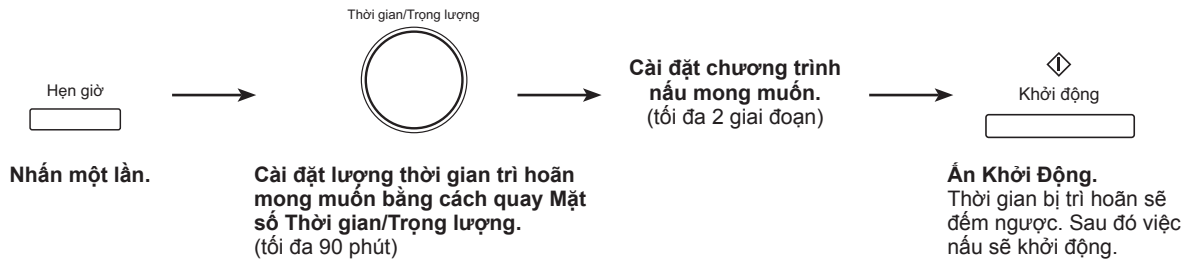


Tiếng Việt

Cài Đặt Thời Gian Chờ



Cài Đặt Khởi Động Trì Hoãn



LƯU Ý:

1. Nếu cửa lò được mở ra trong Thời gian Chờ, Khởi động Trì hoãn hoặc Hẹn giờ Bếp, thời gian ở Cửa sổ Hiển thị sẽ tiếp tục đếm ngược.
2. Khởi động Trì hoãn/Thời gian Chờ không thể được lập trình trước/sau bất kỳ chức năng Kiểm tra Tự động nào. Điều này là để ngăn cho nhiệt độ thường trực của thực phẩm không bị tăng trước khi bắt đầu rã đông hoặc nấu. Sự thay đổi nhiệt độ thường trực bắt đầu có thể gây ra kết quả không chính xác và/hoặc thực phẩm có thể bị hư hỏng.
3. Bạn có thể lập trình nấu Đa Giai Đoạn, bao gồm cả Thời Gian Chờ/Nấu Hẹn Giờ.

Trước khi Yêu cầu Sửa chữa

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

Lò vi sóng gây ra nhiễu sóng TV.	Có thể xuất hiện hiện tượng radio và TV bị nhiễu sóng khi nấu với lò vi sóng. 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 sóng.
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 sóng mà không có thức ăn trong đó	Vận hành lò trống trong một thời gian ngắn sẽ không gây sự cố. Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến khích điều này.
Xuất hiện tiếng ù nhẹ và tiếng lách cách từ lò vi sóng khi nấu bằng chế độ Kết hợp.	Tiếng động xuất hiện khi lò tự động chuyển từ vi sóng sang Nướng, để tạo chức năng Kết Hợp. Điều này là bình thường.
Lò có mùi và nhà khói khi sử dụng chức năng Kết Hợp và Nướng.	Bạn cần lau lò vi sóng 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.

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.	Cài đặt lại bộ ngắt điện hoặc thay cầu chì.
	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 Nút Khởi động sau khi lập trình.	Nhấn Nút Khởi động .
	Chương trình khác đã được nhập vào lò.	Nhấn Nút Ngừng/Cài đặt lại để huỷ chương trình trước đó và lập trình lại.
	Chương trình không được nhập đúng.	Cài đặt lại chương trình tuý theo Hướng Dẫn Sử Dụng.
Nút Ngừng/Cài đặt lại bị vô tình nhấn phải.	Cài đặt lại chương trình cho lò.	
Khi lò được bật, có tiếng ồn phát ra từ Dĩa Thủy Tinh.	Vòng xoay và đáy lò bị bẩn.	Làm sạch các phần này theo như hướng dẫn bảo quản lò (Xem trang sau).
Từ "Child" xuất hiện trên Màn Hiển Thị.	Chốt An toàn cho Trẻ được kích hoạt bằng việc ấn Nút Khởi động 3 lần.	Chốt Không hoạt động được bằng cách ấn Nút Ngừng/Cài đặt lại 3 lần.
"H97", "H98" hoặc "H00" xuất hiện ở cửa sổ hiển thị.	Màn hình cho biết sự cố với hệ thống phát điện viba.	Liên lạc với trung tâm dịch vụ đã nêu.

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

Chăm sóc Lò vi sóng

1. Nên thường xuyên lau chùi lò và gỡ bỏ các mảng bám thức ăn bên trong lò.
2. Nếu có thể, tắt lò và rút phích cắm điện khỏi ổ cắm trên tường trước khi làm sạch.
3. 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.
4. 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 sóng, không nên cho nước thấm vào lỗ thông gió.
5. 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 để tránh lò tự bật ngẫu nhiên. Sau khi làm sạch nhấn **Nút Ngừng/Cài đặt lại** để xóa màn hiển thị.
6. 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 sóng hoạt động dưới điều kiện độ ẩm cao và không phải là lỗi trực tiếp của thiết bị.
7. Thỉnh thoảng nên lấy đĩa thủy tinh ra để lau chùi. Khi rửa thì phải rửa bằng nước xà phòng ấm hoặc máy rửa bát.
8. Vòng xoay và sàn khoang lò nên được lau chùi thường xuyên để không phát ra tiếng ồn quá mức. Chùi bề mặt đáy của lò bằng chất tẩy rửa nhẹ, nước hoặc nước lau kính. Vòng xoay có thể được rửa trong nước xà phòng loãng hoặc máy rửa bát. Hơi nước tích tụ trong quá trình sử dụng không làm hại đến bề mặt đáy và các bánh xe của vòng xoay. Sau khi tháo vòng xoay ra khỏi sàn khoang lò để làm sạch thì phải lắp vòng xoay vào lại đúng vị trí cũ.
9. Khi NƯỞNG 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. Không được sử dụng thiết bị tẩy rửa bằng hơi nước để làm sạch lò.
10. Sau khi nấu bằng chế độ NƯỞNG hoặc KẾT HỢP, cần làm sạch phía trên trần lò và vách lò bằng khăn mềm thấm nước xà phòng rồi vắt khô. Cần phải thực hiện một số biện pháp bảo quản nhất định để giữ khu vực cửa sổ lò sạch sẽ đặc biệt sau khi nấu bằng chế độ NƯỞNG 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 sóng xịt vào vải mềm. Lau lên vết bẩn, để trong khoảng thời gian để nguội và sau đó lau sạch. Tránh làm sạch cửa lò và khu vực cấp điện của lò vi sóng được đặt bên phải của thành khoang lò. **KHÔNG XỊT TRỰC TIẾP VÀO BÊN TRONG LÒ.**
11. Khi cần phải thay đèn trong lò, hãy liên hệ Trung tâm dịch vụ.
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.

Các Tính Năng Kỹ Thuật

Nguồn Điện		220 V 50 Hz
Mức Tiêu Hao Điện	Vi sóng	5,3 A 1.150 W
	Điện trở nhiệt	4,7 A 1.050 W
	Kết Hợp	8,0 A 1.750 W
Công suất Nấu	Vi sóng	950 W
	Điện trở nhiệt	1.000 W
Kích Thước Bên Ngoài Lò		488 mm (W) x 279 mm (H) x 395 mm (D)
Kích Thước Bên Trong Lò		315 mm (W) x 178 mm (H) x 353 mm (D)
Dung Lượng Tổng Thể Của Khoang Lò		23 L
Đường Kính Đĩa Thủy Tinh		Ø285 mm
Tần Số Hoạt Động		2.450 MHz
Trọng Lượng Tịnh		Xấp xỉ 10 kg

* Quy trình Kiểm tra IEC

Đặc điểm kỹ thuật có thể thay đổi mà không báo trước.

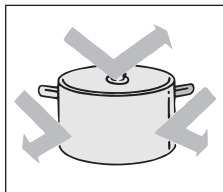
Xem nhãn nhận dạng để biết về điện áp yêu cầu, ngày sản xuất, quốc gia và số hiệu của lò vi sóng.

Vi sóng và Cơ Chế Hoạt Động

Vi sóng là một dạng sóng điện từ tần số cao (bước sóng khoảng 12 cm) tương tự như sóng vô tuyến. Điện năng được chuyển hóa thành năng lượng vi sóng nhờ đèn Magnetron. Vi sóng đi từ đèn Magnetron vào khoang lò là nơi chúng được phản xạ, truyền tải và hấp thu.

Phản xạ

Vi sóng phản xạ bởi kim loại giống như một quả bóng nảy vào tường. Sự kết hợp của thành phần tĩnh (các thành lò) và tấm kim loại xoay (đĩa xoay hoặc tấm đảo chiều) giúp cho vi sóng được phân bố đều trong lò khi nấu.



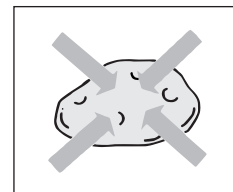
Truyền dẫn

Vi sóng xuyên qua một số vật liệu như giấy, thủy tinh và nhựa giống như ánh sáng chiếu qua cửa sổ. Vì các vật chất này không hấp thu hoặc phản xạ năng lượng vi sóng nên chúng là vật liệu lý tưởng để chế tạo các vật đựng dùng cho lò vi sóng.



Sự Hấp Thu

Vi sóng được hấp thu bởi thực phẩm. Chúng xuyên qua một độ sâu khoảng 2-4 cm. Năng lượng vi sóng kích thích các phân tử hóa học trong thực phẩm (đặc biệt là các phân tử nước, chất béo, đường) và làm chúng rung lên rất nhanh. Quá trình rung động này tạo ra ma sát và hơi nóng. Trong các loại thực phẩm lớn, nhiệt lượng được tạo ra bởi ma sát sẽ được dẫn tới phần chính giữa để nấu chín thức ăn hoàn toàn.



Tiếng Việt

Hướng Dẫn Sử Dụng Đồ Dùng Làm Bếp

	Vi sóng	Nướng	Kết Hợp
Lá Nhôm	Không	Được	Không
Khay thủy tinh	Được	Được	Được
Đĩa browning tạo màu	Được	Không	Không
Túi Giấy Màu Nâu	Không	Không	Không
Bát Đĩa:			
Dùng cho lò/chịu được Vi sóng	Được	Được	Được
Không dùng cho lò/chịu được Vi sóng	Không	Không	Không
Đĩa polyester/Đĩa giấy dùng một lần rồi bỏ	Được*	Không	Không
Đồ thủy tinh:			
Đồ thủy tinh và gốm dùng cho lò	Được	Được	Được
Không chịu nhiệt	Không	Không	Không
Đồ nấu ăn bằng kim loại	Không	Được	Không
Ví lò	Không	Được	Được
Các dây buộc xoắn bằng kim loại	Không	Không	Không
Túi Nấu Ăn Lò Vi sóng	Được	Được	Được
Khăn giấy và khăn ăn	Được*	Không	Không
Đĩa nhựa:			
Chịu được vi sóng	Được*	Không	Không
Không Chịu được vi sóng	Không	Không	Không
Giấy gói bằng nhựa chịu được vi sóng	Được*	Không	Không
Ống hút, đồ đan bằng liễu, đồ gỗ	Được*	Không	Không
Nhiệt kế:			
Chịu được vi sóng	Được	Không	Không
Loại thông thường	Không	Được	Không
Giấy không hút mỡ	Được	Không	Không

*Thận Trọng

• Đồ Nhựa:

Nên sử dụng cẩn thận đĩa nhựa, cốc nhựa và một số hộp dùng cho tủ lạnh trong lò vi sóng. Chọn hộp nhựa cẩn thận, vì một số hộp nhựa có thể trở nên mềm, chảy ra và bị cháy.

• Sàn Phẩm Bằng Giấy và Giấy Bọc Lạnh:

Không được sử dụng giấy nến, đĩa giấy, cốc và khăn tay để hâm nóng hoặc nấu thực phẩm bằng chế độ Kết Hợp và Nướng. Không được sử dụng giấy bọc dùng cho tủ lạnh vì loại giấy này không chống nhiệt và có thể sử dụng giấy nướng bánh an toàn trong một khoảng thời gian ngắn để bọc hoặc lót.

Các Đặc Tính của Thực Phẩm

CÁC ĐẶC TÍNH CỦA THỰC PHẨM

Các đặc tính của thực phẩm ảnh hưởng đến việc nấu ăn thông thường lại càng có ý nghĩa hơn khi sử dụng lò vi sóng đun nấu.

Cỡ — Nấu khẩu phần nhỏ nhanh hơn khẩu phần lớn.

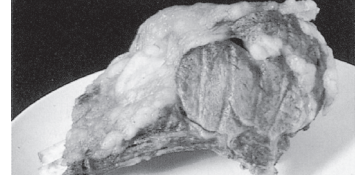
Hình dạng — Kích cỡ đồng nhất sẽ được đun nóng đều hơn.

Để bù nhiệt cho các miếng thực phẩm có hình dạng không đồng đều, bạn có thể xếp các miếng mỏng ở giữa đĩa và các miếng dày hơn nằm ở phần rìa của đĩa.



Nhiệt độ Khởi đầu — Thực phẩm đang ở nhiệt độ bình thường tốn ít thời gian đun nóng hơn thực phẩm đông lạnh.

Xương và Chất béo — Cả hai đều ảnh hưởng tới việc đun nóng. Xương làm cho thực phẩm không được đun nóng đồng đều. Một lượng lớn chất béo hấp thụ năng lượng vì sóng làm cho phần thịt ở gần đó bị chín quá.



Mật độ — Các loại thực phẩm xốp, thoáng khí tốn ít thời gian hơn đun nóng hơn các loại thực phẩm chắc và nặng.



Kỹ Thuật Nấu

Tính giờ

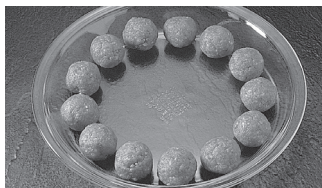
Thời gian nấu được chỉ rõ trong từng công thức. Thời gian nấu sẽ khác phục sự khác biệt không thể tránh khỏi về hình dạng thực phẩm, nhiệt độ khởi đầu và một số sở thích vùng miền. Luôn nấu thực phẩm với thời gian nấu thấp nhất trong công thức, sau đó mới kiểm tra độ chín. Nếu thực phẩm vẫn chưa chín, hãy tiếp tục nấu. Bạn có thể nấu tiếp các thực phẩm chưa chín một cách dễ dàng. Khi thực phẩm đã bị chín quá thì không thể khắc phục được nữa!

Không gian

Một số loại thực phẩm nhất định như khoai tây nướng, bánh nướng nhỏ và hors d'oeuvres sẽ được đun nóng đều hơn nếu được xếp giãn cách đều nhau. Nếu có thể thì bạn nên xếp thực phẩm theo hình tròn.



Tương tự, khi đặt thực phẩm lên đĩa nướng, đặt chúng vòng quanh ở phần ngoài của đĩa. KHÔNG được đặt thực phẩm chồng lên nhau.



Đâm thủng

Da hoặc các lớp màng của một số loại thực phẩm có thể sản sinh ra hơi nước khi chịu tác động của vi sóng. Nên sử dụng các loại vật dụng đâm thủng, cắt rạch để giúp hơi nước có thể thoát ra dễ dàng.

Các Loại Trứng:

Chọn thủng lòng đỏ hai lần và lòng trắng trứng vài lần bằng một cây tăm.



Sò và Hàu Nguyên con:

Đâm thủng vài lần bằng tăm.

Khoai tây Nguyên củ và Rau: Đâm thủng bằng nĩa.

Các loại xúc xích và xúc xích Đức: Giò Ba lan và xúc xích Đức khía cạnh xông khói. Đâm thủng xúc xích tươi bằng nĩa.

Tạo màu nâu

Thực phẩm sẽ không có được màu nâu giống như các loại thực phẩm được nấu bằng cách thông thường hoặc các loại thực phẩm được nấu bằng dụng cụ chuyên biệt tạo màu nâu. Thịt gia súc và thịt gia cầm có thể được tẩm sốt tạo màu nâu, sốt Worcestershire, sốt barbecue hoặc sốt tạo màu nâu đánh đều. Để sử dụng, hãy kết hợp sốt tạo màu nâu với bơ lỏng hoặc margarine, quét nhẹ trước khi nấu. Để làm bánh mì hoặc bánh xốp nhanh, bạn có thể sử dụng đường nâu thay cho đường bột hoặc rắc gia vị có màu tối lên trên bề mặt trước khi nướng.

Che chắn

Giống như hình thức nấu truyền thống, hơi ẩm cũng bốc hơi trong khi nấu bằng vi sóng. Do kiểu nấu vi sóng được thực hiện theo thời gian và không tác động nhiệt trực tiếp nên tỉ lệ bốc hơi không thể kiểm soát dễ dàng được. Tuy nhiên, việc này có thể được khắc phục bằng cách sử dụng nhiều loại vật liệu khác nhau để bọc thức ăn. Tuy nhiên, trừ phi đã được chỉ định thì các món ăn vẫn được đun nóng mà không sử dụng vật liệu che chắn. Nắp nồi hoặc trộn màng mỏng có thể được sử dụng để che đậy kín hơn. Bạn có thể sử dụng giấy sáp hoặc khăn giấy để giữ ẩm.

Trộn

Khi nấu nướng bằng vi sóng thì việc trộn thực phẩm thường là cần thiết. Chúng tôi lưu ý rằng nếu cần phải trộn, hãy sử dụng những từ như một lần, hai lần, thường xuyên hoặc thỉnh thoảng để mô tả mức độ khuấy trộn cần thiết. Luôn luôn đưa vào chính giữa phần rìa bên ngoài đã được nấu và đưa các phần chính giữa ra phía ngoài.

Lật và Sắp Xếp Lại

Đối với một số loại thực phẩm, bạn không thể sử dụng phương pháp trộn để phân bố lại nhiệt. Trong một số thời điểm, công suất vi sóng sẽ chỉ tập trung vào một khu vực nhất định. Để có thể được nấu chín đều, một số loại thực phẩm cần được lật hoặc sắp xếp lại vị trí. Lật các loại thực phẩm lớn như thịt quay hoặc gà tây. Thông thường, chúng được lật vào giữa quá trình đun nóng.

Thay đổi vị trí một số loại nhỏ như miếng thịt gà, tôm hoặc nhân hamburger. Thay đổi vị trí các miếng từ ngoài rìa vào giữa và ngược lại.

Thời Gian Chờ

Hầu hết các loại thực phẩm vẫn được tiếp tục nấu bằng truyền nhiệt sau khi lò vi sóng đã được tắt. Khi nấu các loại thịt, nhiệt độ bên trong sẽ tăng thêm 5 °C nếu được đặt ở chế độ chờ, được bọc kỹ trong vòng 10-20 phút. Đối với món hầm và món rau thì thời gian chờ sẽ ít hơn. Nhưng khoảng thời gian chờ này là cần thiết để thực phẩm được chín vào tận bên trong mà không làm phần bên ngoài bị chín quá.

Kiểm tra Kết Quả

Phương pháp kiểm tra độ chín trong kiểu nấu thông thường cũng có thể áp dụng đối với nấu bằng lò vi sóng.

Bánh ngọt chín khi đưa đĩa gỗ vào, rút ra vẫn sạch không bị dính và bánh nở đều.

Thịt gà chín khi nước thịt màu vàng tươi và căng gà chuyển động thoải mái.

Thịt chín khi chạm nĩa vào thấy mềm hoặc có thể xé thịt theo các thớ.

Cá chín khi thịt cá chuyển sang màu đục.

Chuyển Đổi Các Công thức Ưa Thích

Chọn các công thức nấu ăn có thể chuyển đổi dễ dàng sang việc nấu bằng lò vi sóng như các món hầm, gà nướng, cá và các món rau. Một số món rán phồng như soufflé và bánh nướng vỏ đan caro cho kết quả không như mong đợi. Không được rán ngập mỡ trong lò vi sóng. Khi chuyển từ hình thức nấu truyền thống sang nấu bằng lò vi sóng, bạn nên giảm thời gian nấu mỗi món xuống còn ¼. Bên cạnh đó, bạn cũng nên tìm một phương thức nấu bằng lò vi sóng và làm quen với cài đặt thời gian và công suất. Tắm ướp thịt với các loại thảo mộc và gia vị (một nửa phần muối) trước khi nấu; phần muối còn lại sẽ ướp sau khi đã nấu xong.



Không được tạo màu các món hầm trước khi nấu. Bỏ qua bất kỳ loại dầu hoặc chất béo được dùng để có màu nâu. Cắt thịt hầm thành các miếng 2,5 cm. Cắt cà rốt, khoai tây và các loại rau cứng thành nhiều miếng nhỏ. Cà rốt nên được cắt nhỏ và khoai tây nên được thái vuông.

Đậy bằng nắp thủy tinh và nấu ở mức công suất CAO để làm sôi nước và chuyển sang THẤP cho đến khi chín. Thỉnh thoảng trộn thực phẩm lên. Lưu ý : Đặt một chiếc đĩa lên trên thịt và rau sẽ làm thịt không bị chín quá.



Các món hầm bằng lò vi sóng cho kết quả tốt. Cắt thực phẩm thành các miếng đều nhau. Súp đặc là nền tảng tốt cho món hầm. Chọn một chiếc đĩa đủ lớn để có thể trộn thực phẩm. Nấu bằng nắp đậy nắp thủy tinh hoặc bọc bằng màng mỏng sẽ làm giảm thời gian nấu. Thường xuyên đảo thực phẩm trong khi nấu. Rắc bột cà mi trước thời gian chờ.



Đun nóng Thực Phẩm Đông Lạnh

Hầu hết các loại thực phẩm đông lạnh có chỉ dẫn sử dụng với lò vi sóng ở mặt sau. Vui lòng tham khảo các chỉ dẫn đó để được biết về mức công suất, thời gian nấu phù hợp và những chỉ dẫn chung.

Chỉ Dẫn Chung cho việc Đun nóng Thực Phẩm Đông Lạnh

Đảm bảo rau hoặc các món ăn đầu bữa bằng đĩa hoặc dao. Đặt bao vào đĩa trước khi đun nóng.

Phải chuyển thực phẩm đông lạnh ra khỏi **hộp chứa bằng kim loại sâu hơn 2 cm** như lasagna hoặc khoai tây nướng và đặt vào các bát đĩa chịu vi sóng với kích cỡ thích hợp.

Đậy nắp hoặc bọc bằng nhựa khi đun nóng.

Lưu ý : Nếu gặp khó khăn trong việc gỡ thực phẩm khỏi hộp đựng thì nên ngâm đáy bát đĩa vào nước nóng.

Để đun nóng thực phẩm đông lạnh trong hộp kim loại, thì phải bỏ thực phẩm ra ngoài trước, nếu có nắp thiếc che thì phải lấy ra. Một vài loại thực phẩm như bánh mì, các món rán kiểu Pháp hoặc các món tráng miệng như bánh brownie không nên nấu lâu. Bỏ những loại thực phẩm đó ra khỏi khay. Bọc khay, trừ các món tráng miệng, bằng giấy gói ni lông. Đun nóng theo chỉ dẫn của nhà sản xuất. Đặt khay lá thiếc vào giữa lò. Khay lá thiếc không được chạm vào thành lò hoặc các miếng kim loại khác. Để trống ít nhất 2-3 cm giữa khay lá và thành lò. Mỗi lần chỉ đun nóng duy nhất 1 khay lá.

RÃ ĐÔNG

Chuẩn bị Thực Phẩm để làm Đông Lạnh

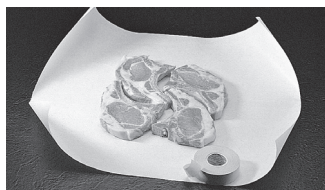
Chất lượng thực phẩm sau đông lạnh sẽ phụ thuộc vào chất lượng ban đầu trước khi đông lạnh, mức độ bảo quản và phương thức, thời gian rã đông. Chọn lựa thực phẩm tươi, chất lượng tốt và làm đông ngay sau khi mua về.

Sử dụng các loại giấy gói bằng nhựa và túi chuyên dụng, giấy bọc lạnh phù hợp cho sử dụng tủ cấp đông. Thịt có thể sẽ được làm đông lạnh một khoảng thời gian ngắn trong bao bì bảo quản.

Lưu ý : Nếu thực phẩm được gói trong hộp nhôm thì phải gỡ bỏ tất cả các miếng nhôm trước khi rã đông để đề phòng đánh lửa hồ quang.

Khi ĐÓNG GÓI ĐỂ ĐÔNG LẠNH, sắp xếp thịt, cá, hải sản theo các lớp mỏng đều nhau. Cắt thịt thành các miếng dày từ 2,5 – 5 cm hình vuông hoặc tròn.

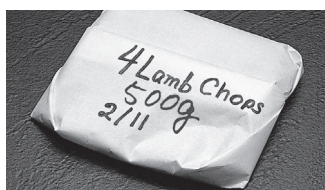
Tiếng Việt



Bỏ lòng đối với thịt gia cầm tươi. (Lòng có thể được đông lạnh riêng biệt, nếu muốn.) Rửa sạch và để khô thịt gia cầm. Bọc chân và cánh bằng dây nhỏ.



Đẩy hết không khí ra ngoài trước khi dán túi nhựa. DÁN NHÃN với tên với loại thịt, ngày tháng cùng trọng lượng.



LÀM ĐÔNG LẠNH thực phẩm ở nhiệt độ -18°C hoặc thấp hơn. Thời gian rã đông trong bảng dành cho các loại thực phẩm đông lạnh hoàn toàn. (ví dụ như các loại thực phẩm nên được đông lạnh ít nhất 24 tiếng trước khi rã đông)

RÃ ĐÔNG

Để sử dụng, hãy chọn DEFROST và lập trình thời gian rã đông. Làm theo thời gian và chỉ dẫn rã đông đã nêu trong mục này.

Kỹ thuật Rã đông

1) Thực phẩm nên được đông lạnh trong vật liệu gói chịu hơi ẩm và bốc hơi. Các thứ nhỏ như nhân hamburger, thân cá, thịt gia cầm viên nên được đông lạnh theo các lớp từ 1 đến 2 viên.



- 2) Bỏ giấy gói ban đầu. Đặt thịt lên giá quay vi sóng đặt trong đĩa. Đặt DEFROST và đun nóng theo thời gian khuyến dùng trong bảng.
- 3) Lật thịt gia súc hoặc gia cầm từ hai đến ba lần trong khi rã đông. Che các cạnh và các góc không đều của món quay khi được nửa chu kỳ rã đông.
- 4) Khi đạt tới nửa quá trình rã đông, bẻ rời các phần thịt bò, tôm, cá hoặc thịt cua. Tách riêng các miếng thịt gia cầm và bỏ bớt các phần thịt đã được rã đông.



5) Những khối thịt quay lớn hoặc nguyên con gia cầm có thể vẫn bị đóng đá ở bên trong. Bạn có thể chờ ít phút cho tan bớt đá.



Loại thực phẩm		Ước Lượng Thời Gian Rã Đông cho mỗi 500 gram
Thịt bo	Thịt quay	8 - 10
	Bít tết	9 - 11
	Thịt xay	8 - 10
Thịt cừu	Thịt quay	9 - 11
	Chặt miếng	8 - 10
Cá	Thần	7 - 9
	Nguyên con	8 - 10
	So	11 - 13
	Trai	8 - 10
Thịt gia cầm	Gà nguyên con	10 - 12
	Gà chặt miếng	7 - 9
	Gà tây nguyên con	8 - 10
	Vịt nguyên con	8 - 10

Công Thức

LƯU Ý:

Công suất và thời gian nấu ở phần công thức nấu ăn chỉ để bạn tham khảo. Hãy điều chỉnh công suất và thời gian theo điện áp, nguồn điện đầu ra khác nhau hoặc theo sở thích của bạn.



GÀ NẤU DỨA

Nguyên liệu:

600 gram	thịt gà nạt
1 thìa súp	bột ngô
2 thìa súp	nước
5 gram	hành tươi (thái lát mỏng)
A: 1 thìa cà phê đầy	hạt tiêu xay
10 gram	gừng non (đập nhỏ)
2 thìa súp	xốt cà chua
2 thìa súp	dầu hào
2 thìa súp	rượu trắng
B: 200 gram	dứa (thái dày ½ cm)
5 gram	ớt tươi (bỏ hạt và thái lát mỏng)
½ thìa súp	muối

Phương pháp:

- Ướp gà bằng hỗn hợp nguyên liệu A trong một chiếc nồi với thời gian 1 giờ.
- Thêm vào nguyên liệu B.
- Đậy lại và nấu ở mức công suất **Trung Bình-Cao** trong 14 phút.
- Đào trong hỗn hợp bột ngô khi thời gian nấu còn lại 5 phút.
- Ăn nóng với cơm.

Khẩu phần: 4-6 người ăn



GÀ QUAY GIÒN

600 gram thịt gà, cắt thành miếng

Nước sốt:

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

Phương pháp:

- Làm sạch và rửa thịt gà, chọn thũng thịt bằng một chiếc nĩa và làm khô nhanh bằng giấy dụn cho nhà bếp.
- Ướp thịt gà với A qua đêm hoặc ít nhất ½ giờ trong tủ lạnh.
- Đặt thịt gà đã ướp lên vỉ lò trên một cái đĩa sử dụng được trong lò vi sóng.
- Phết dầu ăn lên thịt gà trước khi quay.
- Nhấn nút **Nấu kết hợp** một lần, cài đặt khoảng 20 phút và nhấn nút **Khởi động**.
- Phết mật ong lên thịt gà vào 5-10 phút cuối của quá trình nấu.
- Cắt thịt gà quay thành miếng vừa ăn và xếp trên một đĩa phẳng. Ăn nóng.

Khẩu phần: 4-6 người ăn



TÔM HẤP

Nguyên liệu:

300 gram	tôm to cả vỏ
100 gram	cà chua (cắt lát)
A: ¼ bát	nước
¼ thìa cà phê đầy	muối
¼ thìa cà phê đầy	đường
10 gram	gừng (thái chỉ)
1 thìa cà phê đầy	rượu (không bắt buộc)

Phương pháp:

- Cắt bỏ râu tôm và xiên tôm từ đầu đến đuôi bằng que xiên.
- Xếp cà chua cắt lát và tôm vào một vòng tròn trên một chiếc đĩa to. Trộn các nguyên liệu A và rắc lên tôm.
- Bọc ni lông và nấu ở công suất **Cao** trong 5 phút.
- Ăn nóng.

Khẩu phần: 4-6 người ăn



MASALA CÁ

Nguyên liệu:

1 con	cá chim đen (350 gram cắt thành 4 miếng)
1/3 bát	sữa chua
1/3 bát	nước
1/4 thìa cà phê đầy	muối
A: 1 thìa súp	bơ lỏng
10 gram	lá mùi (cắt khúc dài 4 cm)
10 gram	gừng (thái chỉ)
50 gram	hành tây (thái lát)
5 gram	lá cà ri
1 cm	quế
2	đỉnh hương
B: (được xay với 1/4 bát dầu)	
1 thìa súp	hạt thìa là
20 gram	ớt khô (ngâm nước)
10 gram	tỏi
50 gram	hành ta

Phương pháp:

1. Trộn các nguyên liệu A và sấy khô trong nồi ở công suất **Cao**, không cần đậy trong 2 phút.
2. Trộn vào các nguyên liệu B và để bốc mùi thơm hơn ở công suất **Cao** trong 4 phút.
3. Cho cá, sữa chua, nước và muối vào.
4. Đậy lại và nấu ở công suất **Trung Bình – Cao** trong 8 phút.
5. Ăn nóng với cơm.

Khẩu phần: 4-6 người ăn



CƠM RANG

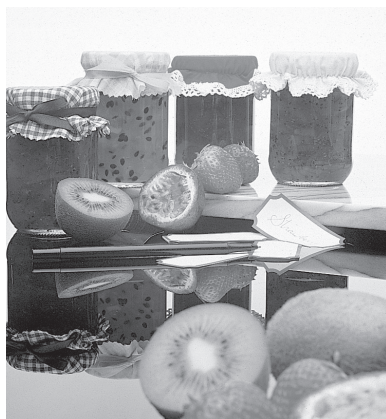
Nguyên liệu:

400 gram	cơm
150 gram	rau tổng hợp
2 thìa cà phê	xì dầu
2 thìa súp	dầu vừng
A: 150 gram	tôm nhỏ (cả vỏ và bỏ râu)
50 gram	thịt cua
1 thìa cà phê đầy	xì dầu
1/2 thìa cà phê đầy	đường
B: 10 gram	tỏi (băm nhỏ)
20 gram	hẹ (thái nhỏ)
3 thìa súp	dầu

Phương pháp:

1. Trộn các nguyên liệu A và để riêng.
2. Rang hỗn hợp nguyên liệu B trên chiếc chảo đường kính 22 cm ở công suất **Cao**, không đậy trong 2 phút 30 giây.
3. Trộn vào các nguyên liệu A và nấu thêm ở công suất **Cao**, không đậy trong 3 phút.
4. Thêm vào các nguyên liệu còn lại và nấu ở công suất **Cao**, không đậy trong 10 phút. Đảo đều sau mỗi 3 phút.
5. Không cần thời gian chờ.

Khẩu phần: 3-4 người ăn



MỨT HOA QUẢ

Nguyên liệu:

200 gram	quả (Như dâu tây, táo, nho, kiwi, quả mọng...)
100 gram	đường thốt nốt
1 thìa cà phê đầy	dầu thực vật
	nước chanh

Phương pháp:

1. Gọt vỏ và cắt hoa quả thành miếng nhỏ vừa miệng (1-2 cm) rồi đặt vào một đĩa sâu thê tích 2 lít. Thêm đường thốt nốt, nước chanh và dầu thực vật vào. Trộn đều.
2. Nấu ở công suất **Trung bình-Cao** trong 12-13 phút. Sau khi nấu, đảo đều và làm mát.

LƯU Ý: Bạn không thể nấu mứt cam. Bảo quản trong tủ lạnh. Bạn có thể điều chỉnh lượng đường nếu muốn. Ít đường hơn sẽ khiến thời gian bảo quản ngắn hơn.

LƯU Ý: Tăng đôi lượng nguyên liệu cho 2 bát mứt hoa quả.

Khẩu phần: xấp xỉ 1 bát