

Panasonic®

Hướng Dẫn Sử Dụng Operating Instructions

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

Chỉ Sử dụng trong Gia đình
Household Use Only



Model No: NN-CT655M



Xin cảm ơn bạn đã mua sản phẩm Panasonic này.

Hướng dẫn sử dụng an toàn:

Trước khi vận hành lò vi sóng này, xin vui lòng đọc đầy đủ các hướng dẫn và giữ để tham khảo sau này.

Thank you for purchasing this Panasonic product.

Important Safety Instructions:

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

Kiểm tra lò vi sóng

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

Không lắp đặt lò vi sóng đã bị hư hỏng.

Examine your microwave oven

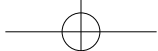
Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately.

Do not install a damaged microwave oven.



Mục lục

Hướng dẫn sử dụng an toàn	2
Hướng dẫn chung	6
Dụng cụ chứa để sử dụng	8
Các bộ phận của lò	10
Bảng Điều Khiển	11
Cài đặt Đồng hồ/Khóa an toàn trẻ em	12
Nấu và Rã đông bằng Lò vi sóng	13
Nướng	14
Nấu nướng đối lưu	15
Nấu kết hợp	16
Nấu nhiều giai đoạn	17
Bộ hẹn giờ	18
Tự động rã đông/Hướng dẫn rã đông	20
Tự động hâm nóng	21
Tự động nấu	22
Tự động nấu món ăn	23
Hướng dẫn nấu và hâm nóng	27
Trước khi yêu cầu bảo trì	28
Bảo quản Lò vi sóng của bạn/Đặc điểm kỹ thuật	29



Hướng dẫn sử dụng an toàn

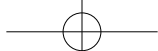
CẢNH BÁO

1. Các miếng đệm cửa và khu vực miếng đệm cần được làm sạch bằng vải lau ẩm. Cần phải kiểm tra thiết bị xem có hư hỏng các miếng đệm cửa và khu vực miếng đệm cửa hay không và nếu những chỗ này bị hư hỏng thì không được vận hành thiết bị cho đến khi đã được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên bảo trì do nhà sản xuất đào tạo.
2. Các loại chất lỏng và thực phẩm khác không được làm nóng trong đồ chứa bịt kín bởi chúng sẽ phát nổ.
3. KHI LÒ CẦN BẢO TRÌ, hãy gọi kỹ sư của Panasonic tại địa phương của bạn (bộ phận Hỗ trợ Khách hàng). Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai không phải là người có đủ năng lực thực hiện bất cứ công tác bảo trì hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo nắp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

THẬN TRỌNG

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

5. Lò vi sóng này được thiết kế để làm nóng thức ăn và đồ uống. Dùng thiết bị sấy thực phẩm, báo hoặc quần áo và làm nóng các tấm đệm sưởi ấm, giày dép, miếng xốp, khăn ướt và vật dụng tương tự có thể dẫn đến nguy cơ gây thương tích, bắt lửa hoặc hỏa hoạn.
6. Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra các đồ dùng/ dụng cụ chứa phải phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
7. Lò sẽ chỉ hoạt động khi đã đóng cửa lại.
8. Khi không sử dụng lò, đừng để bất cứ vật gì khác ngoài các phụ kiện của lò bên trong lò nếu như vô tình bật thiết bị.
9. Không được vận hành thiết bị ở chế độ VI SÓNG hoặc KẾT HỢP MÀ KHÔNG CÓ THỰC PHẨM TRONG LÒ. Vận hành theo cách này có thể làm hỏng thiết bị.
10. Các bề mặt lò bên ngoài, gồm các lỗ thông khí trên khoang lò và cửa lò sẽ nóng lên ở các chế độ nấu KẾT HỢP, NƯỚNG và ĐÓI LƯU. Hãy cẩn thận và dùng găng tay dành riêng cho lò khi mở hoặc đóng cửa cũng như khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm và các phụ kiện.
11. Lò có hai bộ phận gia nhiệt nằm ở trên đỉnh và mặt sau của lò. Sau khi sử dụng chức năng KẾT HỢP, NƯỚNG và ĐÓI LƯU, các bề mặt này sẽ rất nóng. Cần phải hết sức cẩn thận tránh chạm vào các thành phần gia nhiệt bên trong lò.
Lưu ý: Sau khi nấu bằng các chế độ này, các phụ kiện lò sẽ rất nóng.
12. Các bộ phận có thể lấy ra đưa vào có thể nóng lên khi sử dụng chế độ nướng. Cần giữ trẻ em nên tránh xa thiết bị.
13. Trong khi và sau khi sử dụng chức năng KẾT HỢP, NƯỚNG và ĐÓI LƯU tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.
14. Nếu có khói hay lửa trong lò, hãy bấm Dừng/ Cài đặt lại và để cửa đóng lại để dập tắt ngọn lửa. Ngắt đầu nối dây điện nguồn, hoặc tắt nguồn điện tại cầu chì hoặc bảng điều khiển bộ ngắt mạch.
15. Đèn trong lò phải được thay thế bởi một kỹ thuật viên bảo trì được nhà sản xuất đào tạo. Không được cố tháo vỏ bên ngoài ra khỏi lò.



Hướng dẫn sử dụng an toàn

LẮP ĐẶT

Hướng dẫn Nối đất

QUAN TRỌNG: THIẾT BỊ NÀY PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT ĐÚNG QUY ĐỊNH ĐỂ ĐẢM BẢO AN TOÀN CON NGƯỜI.

Nếu ổ cắm điện AC của bạn không được nối đất, khách hàng phải tự chịu trách nhiệm thay thế bằng một ổ cắm điện có dây tiếp đất đúng cách.

Điện áp hoạt động

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

Bố trí vị trí đặt lò

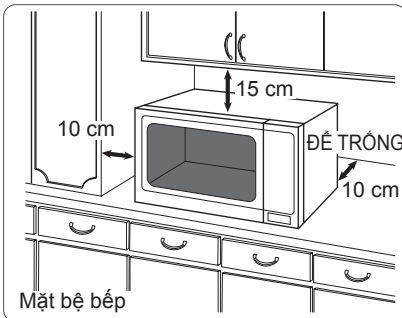
Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và các ứng dụng tương tự như:

- khu vực bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- nhà ở trang trại;
- bởi khách hàng ở các khách sạn, nhà nghỉ và nơi cư trú khác;
- những nơi bố trí chỗ ngủ và ăn sáng chung.

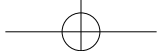
1. Đặt lò lên trên một bề mặt bằng phẳng và ổn định, cao cách sàn hơn 85 cm.
Thiết bị này có dạng đứng tự do và không dùng để đặt trong khoang tủ.
2. Khi lắp đặt lò này, sẽ dễ dàng cô lập thiết bị khỏi nguồn cấp điện bằng cách rút phích cắm điện hoặc dùng bộ ngắt mạch.
3. Để hoạt động bình thường, hãy đảm bảo lưu thông không khí đầy đủ cho lò.

Sử dụng khi đặt trên mặt bếp:

- a. Chừa khoảng trống 15 cm trên đỉnh lò, 10 cm ở phía sau và cả hai bên.
- b. Nếu một bên lò được đặt ngang với tường thì bên kia hoặc trên đỉnh phải không bị chặn vướng.



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



Hướng dẫn sử dụng an toàn

Quan trọng

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

Thời gian nấu ngắn

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

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

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

Sử dụng lượng nhỏ thực phẩm

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

Thực phẩm có độ ẩm thấp

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

Lò này được thiết kế để sử dụng cho thực phẩm. Chúng tôi khuyến cáo bạn không nên dùng lò để làm nóng các thứ không phải thực phẩm như túi chườm nóng hay chai nước nóng.

Hâm nóng

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

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

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

Thời gian chờ

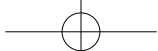
Thời gian chờ dùng để chỉ giai đoạn cuối cùng khi nấu hoặc hâm nóng lúc thực phẩm được để lại trước khi lấy ra ăn, ví dụ như đó là khoảng thời gian ngừng cho phép nhiệt độ trong thực phẩm tiếp tục lan tỏa đến vùng chính giữa, do đó loại bỏ các chỗ còn lạnh.

Nắp đậy

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

Bình sữa em bé và Hộp chứa thức ăn

Khi hâm nóng bình sữa em bé hãy luôn tháo phần đầu trên và núm vú ra. Phần sữa ở trên đầu bình sẽ nóng hơn nhiều so với ở phần đáy và phải lắc kỹ trước khi kiểm tra nhiệt độ. Nên thực hiện thao tác này trước khi dùng để tránh bị bỏng. Xem trang 27.



Hướng dẫn sử dụng an toàn

Trứng luộc

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

Thực phẩm có lớp vỏ

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

Giấy và nhựa

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

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

Chất lỏng

Làm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn đến chậm sôi trào, do đó phải cẩn thận khi xử lý dụng cụ chứa.

Để ngăn chặn khả năng sôi đột ngột cần thực hiện các bước sau:

- Tránh sử dụng hộp đựng có mặt bên thẳng với cổ hẹp.
- Không nấu quá nhiệt.
- Khuấy chất lỏng trước khi đặt dụng cụ chứa vào trong lò và khuấy một lần nữa khi được một nửa thời gian làm nóng.
- Sau khi làm nóng, giữ trong lò trong một khoảng thời gian ngắn, khuấy lại lần nữa trước khi lấy cẩn thận ra khỏi hộp đựng.

Chiên dầu ngập mặt

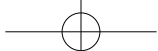
Không được cố gắng chiên dầu ngập mặt trong lò.

Phóng hồ quang

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

Nhiệt kế đo thịt

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



Hướng dẫn chung

THỜI GIAN CHỜ

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

SỐ LƯỢNG



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

GIÃN CÁCH



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

THÀNH PHẦN ĐỘ ẨM

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

ĐÂM THÙNG



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

CHE PHỦ



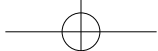
Che phủ các thực phẩm trong lò vi sóng bằng tấm film mỏng hoặc nắp đậy dành cho lò vi sóng. Che phủ cá, rau quả, thịt hầm, súp. Không che phủ các loại bánh, nước sốt, khoai tây nguyên vỏ hoặc các loại bánh nướng.

MẬT ĐỘ

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

TẮM FILM MỎNG GÓI THỰC PHẨM

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



Hướng dẫn chung

HÌNH DẠNG

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



NHIỆT ĐỘ BẮT ĐẦU

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

CHẤT LỎNG

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



ĐẢO VÀ KHUẤY

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

SẮP XẾP

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

KIỂM TRA THỰC PHẨM



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

KÍCH THƯỚC ĐĨA



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

VỆ SINH

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



Dụng cụ chứa để sử dụng

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

Hướng dẫn Kiểm tra nhanh Dụng cụ nấu ăn THỦY TINH DÙNG CHO LÒ VI SÓNG



Thủy tinh tốt nhất là loại có khả năng chịu nhiệt ví dụ như Pyrex®, và có thể dùng được cho các chế độ VI SÓNG, NƯỞNG, ĐÓI LƯU và KẾT HỢP. Không sử dụng loại thủy tinh mỏng có thể bị nứt vỡ do nhiệt từ thực phẩm. Không sử dụng pha lê chứa chì có thể bị nứt vỡ hoặc phóng xạ quang điện.

DỤNG CỤ BẰNG GỐM, ĐẤT NUNG, ĐỒ ĐÁ



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

ĐỒ GỐM SỨ

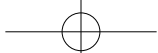


Có thể sử dụng các loại đĩa, chén bát, ly cốc và tách nếu chúng chịu được nhiệt. Các đồ gốm và sứ cũng rất lý tưởng. Các loại gốm sứ chất lượng cao chỉ nên sử dụng để hâm nóng trong một thời gian ngắn, nếu không thay đổi nhiệt độ có thể làm nứt vỡ đĩa hoặc làm rạn lớp mặt. Không sử dụng các đĩa có đường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

DỤNG CỤ CHỨA BẰNG KIM LOẠI/LÁ NHÔM



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



Dụng cụ chứa để sử dụng

ĐỒ NHỰA

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

KHÔNG SỬ DỤNG Ở CHẾ ĐỘ NƯỚNG HOẶC ĐÓI LỬU.



DỤNG CỤ BẰNG GIẤY

Có thể sử dụng giấy dùng cho nhà bếp màu trắng trơn (khăn bếp) để che phủ vỏ bánh nướng sẵn và để bao phủ thịt xông khói nhằm chặn bắn văng **CHỈ SỬ DỤNG CHO THỜI GIAN NẤU NGẮN. TUYỆT ĐỐI KHÔNG TÁI SỬ DỤNG MIẾNG KHĂN BẾP.**

Hãy tránh các loại giấy dùng cho bếp có chứa sợi nhân tạo. Kiểm tra xem khăn bếp được tái sử dụng có thương hiệu đó có được khuyến cáo sử dụng cho lò vi sóng hay không. Không sử dụng các loại tách tráng sấp hoặc nhựa bởi lớp mặt có thể bị tan chảy trong lò. Có thể dùng giấy thấm dầu để lót đáy đĩa và bao phủ các thực phẩm nhiều chất béo. Có thể sử dụng đĩa giấy trắng **CHỈ KHI DÙNG LÒ VI SÓNG VỚI THỜI GIAN HÂM NÓNG NGẮN.**



GIỎ ĐAN BẰNG LIỄU GAI, GỖ, SỢI RƠM

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



TẤM FILM MỎNG GÓI THỰC PHẨM

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



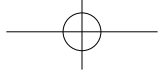
LÁ NHÔM

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

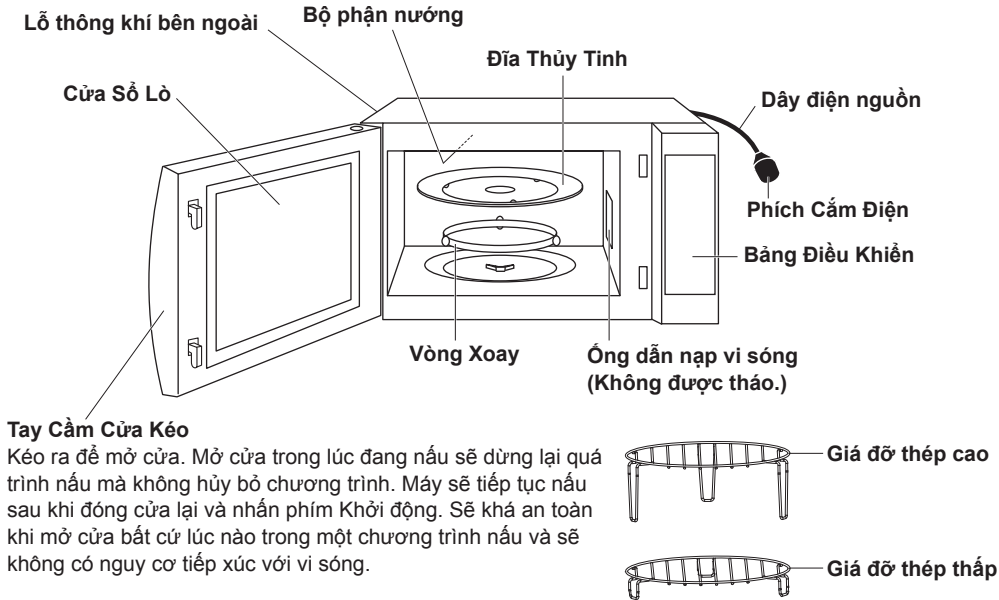


TÚI NƯỚNG

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



Các bộ phận của lò



Tay Cầm Cửa Kéo

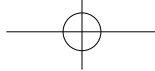
Kéo ra để mở cửa. Mở cửa trong lúc đang nấu sẽ dừng lại quá trình nấu mà không hủy bỏ chương trình. Máy sẽ tiếp tục nấu sau khi đóng cửa lại và nhấn phím Khởi động. Sẽ khá an toàn khi mở cửa bất cứ lúc nào trong một chương trình nấu và sẽ không có nguy cơ tiếp xúc với vi sóng.

Nhãn cảnh cáo được gắn trên bề mặt bên ngoài.

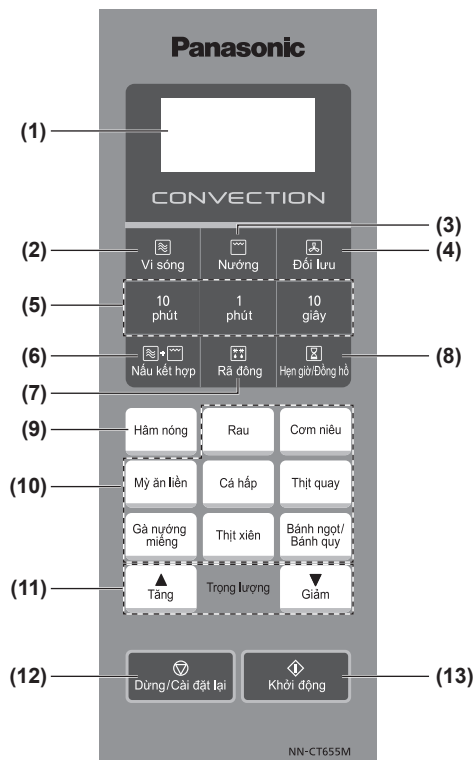
Lưu ý: Hình minh họa trên chỉ dùng để tham khảo.

1. Luôn tham khảo các hướng dẫn để sử dụng chính xác các phụ kiện ở tất cả các chương trình.
2. Vòng xoay và lò cần phải được làm sạch thường xuyên để ngăn ngừa gây ồn quá mức.
3. Luôn vận hành lò với vòng xoay và đĩa thủy tinh được đặt đúng vị trí. Chúng là những phụ kiện chỉ được sử dụng để nấu VI SÓNG.
4. Chỉ sử dụng đĩa thủy tinh được thiết kế đặc biệt cho lò này. Không thay thế bằng bất cứ đĩa thủy tinh nào khác.
5. Không nấu trực tiếp trên đĩa thủy tinh. Luôn đặt thực phẩm trong đĩa an toàn với lò vi sóng.
6. Nếu Đĩa Thủy Tinh còn nóng thì nên để nguội trước khi cọ rửa hoặc nhúng vào nước.
7. Nếu thực phẩm hoặc dụng cụ nấu trên đĩa thủy tinh chạm vào thành lò, điều này sẽ khiến đĩa ngừng chuyển động. Khi đó nó sẽ tự động xoay theo hướng ngược lại. Điều này là bình thường. Mở cửa lò, đặt lại vị trí thực phẩm và khởi động lại.
8. Đĩa thủy tinh có thể xoay theo cả hai hướng. Trọng lượng tối đa có thể được đặt trên đĩa này là 3 kg (6 pound 10 oz.) (bao gồm tổng trọng lượng của thực phẩm và đĩa).
9. Trong khi nấu ở chế độ VI SÓNG hoặc KẾT HỢP đĩa thủy tinh có thể rung nhẹ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
10. Giá đỡ kim loại CHỈ được sử dụng như hướng dẫn cho chế độ nấu NƯỚNG, KẾT HỢP và ĐÓI LƯU. Tuyệt đối không sử dụng phụ kiện này chỉ ở chế độ VI SÓNG. Không sử dụng nếu vận hành lò với ít hơn 200 g (7 oz.) thực phẩm ở chương trình KẾT HỢP thủ công. KHÔNG SỬ DỤNG ĐÚNG CÁCH CÁC PHỤ KIỆN CÓ THỂ LÀM HƯ HỒNG LÒ.
11. Giá đỡ thép được sử dụng nhằm để tăng tạo màu nâu cho các món ăn nhỏ và giúp lưu thông nhiệt tốt hơn.
12. Khi sử dụng chế độ KẾT HỢP, không bao giờ đặt bất cứ hộp chứa nào bằng nhôm hoặc kim loại trực tiếp trên giá đỡ thép này. Luôn chèn một tấm kính hoặc đĩa thủy tinh giữa giá đỡ thép và hộp chứa nhôm đó. Điều này sẽ ngăn chặn các tia lửa điện có thể làm hỏng lò.

Vie-10



Bảng Điều Khiển



*Thiết kế của bảng điều khiển có thể thay đổi theo panel được hiển thị (tùy thuộc vào màu sắc), nhưng chữ trên các phím sẽ giống nhau.

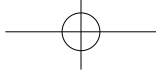
- (1) **Màn Hiển Thị**
Khi lần đầu tiên cắm điện vào lò, “88.88” sẽ xuất hiện trong màn hiển thị.
- (2) **Phím mức độ Công suất vi sóng**
- (3) **Phím Nướng**
- (4) **Phím Đổi lưu**
- (5) **Các phím Định thời gian**
- (6) **Phím Nấu kết hợp**
- (7) **Phím Rã đông**
- (8) **Phím Hẹn giờ/Đồng hồ**
- (9) **Phím Hâm nóng**
- (10) **Các phím Tự động nấu**
- (11) **Các phím Tăng/Giảm để cài đặt trọng lượng**
- (12) **Phím Dừng/Cài đặt lại**
Trước khi nấu:
Nhấn một lần sẽ xóa các lệnh của bạn.
Trong khi nấu:
Nhấn một lần nữa sẽ hủy bỏ tất cả các lệnh của bạn và dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày sẽ xuất hiện trong màn hiển thị.
- (13) **Phím Khởi động**
Nhấn một lần sẽ cho phép lò bắt đầu hoạt động. Nếu cửa được mở ra hoặc nhấn phím Dừng/Cài đặt lại một lần trong khi vận hành lò, phải nhấn Khởi động một lần nữa để khởi động lại lò.

Lưu ý:

Nếu không có hoạt động nào được thực hiện sau khi cài đặt chương trình nấu, 6 phút sau đó, lò sẽ tự động hủy bỏ chương trình nấu. Màn hình hiển thị sẽ phục hồi trở lại về hiển thị đồng hồ hoặc dấu hai chấm.

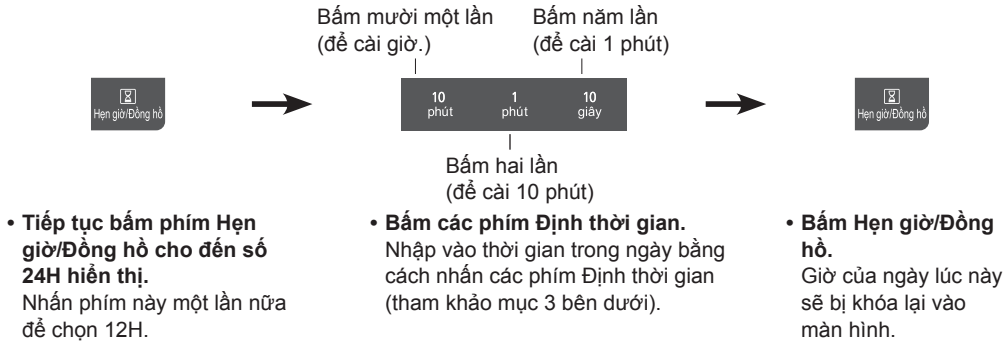
Tiếng Bíp:

Khi nhấn phím chính xác sẽ nghe thấy một tiếng bíp. Nếu nhấn phím và không nghe thấy tiếng bíp, thiết bị đã hoặc không thể chấp nhận lệnh đó. Lò sẽ kêu bíp hai lần giữa các giai đoạn lập trình. Vào cuối bất cứ chương trình nào được cài xong, lò sẽ bíp 5 lần, và xuất hiện chữ “End (Kết thúc)” trên màn hình.



Cài đặt Đồng hồ

ví dụ: 11:25 am



Lưu ý:

1. Để đặt lại giờ trong ngày, hãy lặp lại từ bước 1 đến bước 3.
2. Đồng hồ sẽ theo dõi giờ trong ngày miễn là lò được cắm điện và được cấp điện nguồn.
3. Khi cài đặt đồng hồ, phím 10 phút sẽ hoạt động như phím một giờ, phím 1 phút hoạt động như phím 10 phút và phím 10 giây hoạt động như phím 1 phút.

Khóa an toàn trẻ em

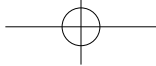
Sử dụng hệ thống này sẽ làm cho các nút điều khiển của lò không thể hoạt động; tuy nhiên, vẫn có thể mở cửa ra được. Khóa trẻ em có thể được cài khi màn hình hiển thị dấu hai chấm hoặc thời gian.

Để Cài:  Khởi động

- **Bấm Khởi động ba lần trong 10 giây.**
'' được chỉ báo trong màn hình hiển thị.

Để Hủy bỏ:  Dừng/Cài đặt lại

- **Bấm Dừng/Cài đặt lại ba lần trong vòng 10 giây.**
'' biến mất khỏi màn hình hiển thị.



Nấu và Rã đông bằng Lò vi sóng

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



Tiếng Việt

• Bấm Vi sóng.

Chọn mức công suất mong muốn - Chỉ báo VI SÓNG sẽ sáng lên và mức độ (P100, P80, P50, P30 hoặc P10) sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

• Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn các phím thích hợp.

Lò của bạn có thể được lập trình cho 99 phút 50 giây ở mức công suất Trung bình, Thấp, Ấm và Rã đông. Công suất tối đa có thể được lập trình trong 30 phút.

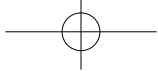
• Bấm Khởi động.

Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trong màn hình hiển thị sẽ đếm ngược về.

Bấm	Hiển thị	Mức Công Suất	MW
một lần	P100	Tối đa	900 W
hai lần	P80	Trung bình	715 W
3 lần	P50	Thấp	440 W
4 lần	P30	Rã đông ❄❄	250 W
5 lần	P10	Ấm	100 W

Lưu ý:

Lò sẽ tự động hoạt động ở mức công suất vi sóng TỐI ĐA nếu nhập vào thời gian nấu mà không chọn mức công suất trước đó.



Nướng

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



- **Bấm Nướng để chọn mức độ.**

Chỉ báo NƯỚNG sẽ bật sáng và mức độ NƯỚNG (G-1 đến G-2) sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Bấm	Hiển thị	Nướng
một lần	G-1	1400 W
hai lần	G-2	970 W

- **Chọn thời gian nấu.**

Có thể thiết lập thời gian tối đa 99 phút 50 giây.

- **Bấm Khởi động.**

Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

Lưu ý:

1. Đặt thực phẩm lên trên giá đỡ thép trên đĩa thủy tinh. Đặt một tấm cách nhiệt bên dưới để thu gom dầu mỡ và nhỏ giọt chảy xuống.
2. Tuyệt đối không che phủ thực phẩm khi nướng.
3. Không làm nóng lò trước.
4. Thiết bị sẽ không sử dụng công suất vi sóng nào ở chế độ nấu NƯỚNG.
5. Hầu hết các loại thực phẩm đòi hỏi phải đảo nửa chừng trong khi nấu. Khi đảo thực phẩm, hãy mở cửa lò và CẨN THẬN lấy giá đỡ thép ra bằng gắng tay dùng cho lò.
6. Sau khi đảo, hãy đưa thực phẩm trở về trong lò và đóng cửa lại. Sau khi đóng cửa lò, hãy bấm BẮT ĐẦU. Màn hình hiển thị lò sẽ tiếp tục đếm ngược thời gian nướng còn lại.
7. Bộ phận nướng sẽ phát sáng và tắt trong khi nấu - điều này là bình thường.
8. KHÔNG chạm vào thiết bị gia nhiệt trên đỉnh và sau lưng của khoang bên khi khoang đang nóng. Thiết bị gia nhiệt có thể vẫn còn nóng.
9. Sau khi sử dụng chế độ NƯỚNG, máy có thể không hoạt động trong một thời gian để tránh bị quá nóng.

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



Nấu nướng đối lưu

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

A. Nấu Đối lưu không gia nhiệt trước



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

Chỉ báo ĐỐI LƯU sẽ sáng lên và nhiệt độ (180, 190,..., 200, 100 °C,...) sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị.

- **Chọn thời gian nấu.**

Có thể thiết lập thời gian tối đa 99 phút 50 giây.

- **Bấm Khởi động.**

B. Nấu Đối lưu có gia nhiệt trước



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

Chỉ báo ĐỐI LƯU sẽ sáng lên và nhiệt độ (180, 190,..., 200, 100 °C,...) sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị.

- **Bấm phím Khởi động để bắt đầu gia nhiệt trước.**

Sau khi bộ rung phát âm báo 3 lần, hãy đặt thức phẩm vào trong lò.

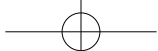
- **Sau khi gia nhiệt trước, hãy chọn thời gian nấu.**

Có thể thiết lập thời gian tối đa 99 phút 50 giây.

- **Bấm Khởi động.**

Lưu ý:

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



Nấu kết hợp

KẾT HỢP có nghĩa là máy có thể kết hợp chức năng VI SÓNG và NƯỞNG/ĐÓI LƯU để làm tan đá, nấu ăn và làm nóng thực phẩm. Công suất VI SÓNG sẽ nấu thức ăn nhanh chóng trong khi chế độ NƯỞNG sẽ cho màu nâu và độ giòn truyền thống.



• Bấm Nấu kết hợp để chọn mức độ.

Chỉ báo VI SÓNG và NƯỞNG sẽ bật sáng và mức độ KẾT HỢP (C-1, C-2, C-3, C-4, C-5 hoặc C-6) sẽ xuất hiện trên màn hình.

• Chọn thời gian nấu.

Có thể thiết lập thời gian tối đa 99 phút 50 giây.

• Bấm Khởi động.

Bấm	Hiện thị	Mức độ	MW	Nướng	Đổi lưu
một lần	C-1	Kết hợp 1	450 W	700 W	—
hai lần	C-2	Kết hợp 2	250 W	1000 W	720 W
3 lần	C-3	Kết hợp 3	250 W	480 W	720 W
4 lần	C-4	Kết hợp 4	450 W	700 W	500 W
5 lần	C-5	Kết hợp 5	250 W	1000 W	—
6 lần	C-6	Kết hợp 6	—	1000 W	1400 W

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

Lưu ý:

- Giá đỡ thép được thiết kế để sử dụng cho chế độ KẾT HỢP, NƯỞNG và ĐÓI LƯU. Tuyet đối không cố gắng sử dụng bất cứ phụ kiện kim loại nào khác, trừ loại đi kèm với lò. Đặt một đĩa chịu nhiệt bên dưới để thu gom mọi dầu mỡ hoặc nhỏ giọt chảy xuống.
- Chỉ sử dụng giá đỡ như mô tả. KHÔNG SỬ DỤNG nếu vận hành lò với ít hơn 0,2 kg thực phẩm ở chương trình thủ công. Đối với số lượng nhỏ, dùng nấu bằng chế độ KẾT HỢP, nhưng hãy nấu bằng chế độ NƯỞNG, ĐÓI LƯU hoặc VI SÓNG để có kết quả tốt nhất.
- Tuyệt đối không che phủ các loại thực phẩm khi nấu ở chế độ KẾT HỢP.
- KHÔNG gia nhiệt trước cho lò ở chế độ KẾT HỢP.
- Có thể vô tình xảy ra hiện tượng phóng hồ quang điện nếu sử dụng trọng lượng thực phẩm không chính xác, giá đỡ thép đã bị hư hỏng, hoặc dùng dụng cụ chứa bằng kim loại. Phóng hồ quang sẽ nhấp nháy tia sáng xanh dương thấy được trong lò vi sóng. Nếu điều này xảy ra, hãy dừng vận hành lò ngay lập tức.
- Một số loại thực phẩm cần được nấu ở chế độ KẾT HỢP mà không dùng giá đỡ ví dụ như thịt nướng, các món gratin tạo lớp da nóng giòn, bánh nướng và bánh pudding. Thực phẩm phải được đặt trong đĩa phi kim loại chịu nhiệt và đặt trực tiếp lên bàn xoay.
- KHÔNG dùng các dụng cụ chứa chịu VI SÓNG BẰNG NHƯA VỚI các chương trình KẾT HỢP (trừ phi thích hợp cho việc nấu kết hợp.) Đĩa phải có khả năng chịu được sức nóng của bộ phận nướng trên đỉnh lò - kính chịu nhiệt hoặc gốm là các vật liệu lý tưởng.
- KHÔNG dùng các đĩa bằng kim loại hoặc hộp thiếc của riêng bạn, bởi vi sóng sẽ không xuyên qua thực phẩm đồng đều.
- Bạn không thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu.

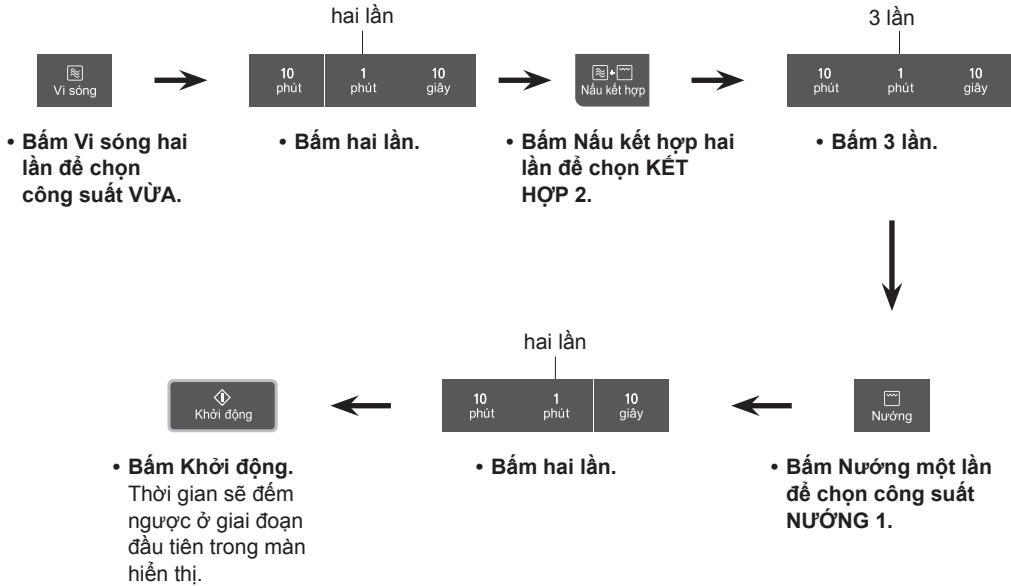
THẬN TRỌNG: Phải luôn sử dụng giá đỡ thép với đĩa thủy tinh đúng vị trí. Lấy giá đỡ thép ra khỏi lò bằng cách giữ giá đỡ và đĩa chịu nhiệt thật chắc. Sử dụng găng tay dùng cho lò khi lấy các phụ kiện ra. Tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi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



Nấu nhiều giai đoạn

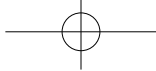
Tính năng này cho phép bạn lập trình 2–3 giai đoạn nấu liên tục.

ví dụ: Liên tục cài công suất VỪA cho 2 phút, công suất KẾT HỢP 2 trong 3 phút và NƯỞNG 1 trong vòng 2 phút.



Lưu ý:

1. Khi vận hành, máy sẽ phát một tiếng bip giữa mỗi giai đoạn, và sẽ phát ra năm tiếng bip sau khi hoàn thành tất cả các giai đoạn.
2. Chức năng LÀM NÓNG, TỰ ĐỘNG NẤU và TỰ ĐỘNG RẪ ĐỒNG không thể sử dụng với chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN.



Bộ hẹn giờ

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

Để sử dụng BỘ HẸN GIỜ NẤU:



- **Bấm Hẹn giờ/Đồng hồ.**
Màn hình hiển thị trống.

- **Cài thời gian mong muốn.**
Thời gian tối đa là 99 phút và 50 giây.

- **Bấm Khởi động.**
Thời gian trong màn hình hiển thị sẽ đếm ngược mà không vận hành lò.

Để cài THỜI GIAN CHỜ:

ví dụ: Để chờ trong 5 phút sau khi nấu trong 3 phút ở chế độ VỪA



3 lần



- **Bấm Vi sóng hai lần.**
Đặt chương trình nấu mong muốn.
(Xem trang 13.)

- **Bấm 3 lần.**
Đặt thời gian nấu mong muốn.

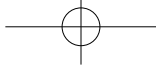
- **Bấm Hẹn giờ/Đồng hồ.**



5 lần

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

- **Bấm 5 lần.**
Cài lượng thời gian chờ mong muốn.
(Tối đa 99 phút và 50 giây.)



Bộ hẹn giờ

ĐỂ cài TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU:

ví dụ: Để bắt đầu nấu trong 3 phút ở chế độ VỪA sau 5 phút thời gian chờ



- **Bấm Hẹn giờ/Đồng hồ.**



- **Bấm 5 lần.**
Cài lượng thời gian trì hoãn mong muốn.
(Tối đa 99 phút và 50 giây.)



- **Bấm Vi sóng hai lần.**
Đặt chương trình nấu mong muốn.
(Xem trang 13.)



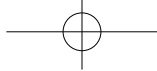
- **Bấm Khởi động.**
Thời gian trì hoãn đếm ngược. Sau thời gian trì hoãn, máy sẽ bắt đầu nấu.



- **Bấm 3 lần.**
Đặt thời gian nấu mong muốn.

Lưu ý:

1. Nếu cửa lò được mở ra trong quá trình BỘ HẸN GIỜ NẤU, THỜI GIAN CHỜ hoặc TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU, thời gian trong màn hiển thị sẽ vẫn tiếp tục đếm ngược.
2. Không thể lập trình TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU/THỜI GIAN CHỜ trước/sau mọi hoạt động TỰ ĐỘNG NẤU và TỰ ĐỘNG RÃ ĐÔNG. Điều này nhằm ngăn nhiệt độ chờ của thực phẩm tăng lên trước khi bắt đầu rã đông và nấu ăn. Thay đổi về nhiệt độ bắt đầu có thể làm cho kết quả không chính xác và/hoặc thực phẩm có thể giảm chất lượng.
3. Có thể lập trình chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN bao gồm THỜI GIAN CHỜ/TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU. Khi vận hành, máy sẽ phát hai tiếng bip giữa mỗi giai đoạn, và sẽ phát ra năm tiếng bip sau khi hoàn thành tất cả các giai đoạn.



Tự động rã đông

Với tính năng này, bạn có thể rã đông thực phẩm đông lạnh theo trọng lượng.



Trọng lượng



• Chọn menu Rã đông mong muốn.

Số Chương trình Tự động sẽ xuất hiện trên màn hình. Các chỉ báo Tự động và Rã đông sẽ bật sáng.

• Cài trọng lượng.

Điều chỉnh trọng lượng bằng cách sử dụng các phím Tăng/Giảm.
Chỉ báo “kg” sẽ bật sáng.

• Bấm Khởi động.

Bấm	Hiển thị	Menu	Tối thiểu/Tối đa Cân nặng
một lần	d-1	1 Thịt gà chặt miếng	0,2–1,5 kg
hai lần	d-2	2 Gà nguyên con	1,0–1,5 kg
3 lần	d-3	3 Cá	0,2–1,5 kg
4 lần	d-4	4 Thịt trườn	0,2–1,5 kg
5 lần	d-5	5 Rau quả	0,1–1,0 kg

Hướng dẫn rã đông

Để có kết quả tốt nhất:

- Đặt thực phẩm trong một dụng cụ chứa thích hợp. Thịt và thịt gà nên được đặt trên một chiếc đĩa úp ngược hoặc trên giá đỡ nhựa nếu có.
- Kiểm tra thực phẩm trong quá trình rã đông, bởi các loại thực phẩm sẽ có tốc độ rã đông khác nhau.
- Không cần thiết phải che phủ toàn bộ thực phẩm.
- Luôn đảo hoặc khuấy thực phẩm đặc biệt là khi lò “phát tiếng bip”. Che chắn bảo vệ nếu cần thiết (xem điểm 6).
- Thịt băm, thịt chặt và các miếng nhỏ khác nên được chia nhỏ hoặc tách ra càng sớm càng tốt và được đặt thành một lớp duy nhất.
- Che chắn bảo vệ sẽ ngăn thực phẩm bị nấu chín. Điều này chỉ cần thiết khi rã đông gà và miếng thịt to.
Phần bên ngoài sẽ tan băng trước tiên, do đó hãy bảo vệ phần cánh/ức và mỡ bằng các mảnh lá nhôm được giữ bằng tăm tre.
- Chừa thời gian chờ sao cho phần giữa của thực phẩm tan băng. (Tối thiểu là 1 giờ cho miếng thịt to và gà nguyên con).



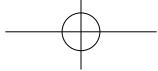
Sắp xếp thực phẩm thành một lớp duy nhất.



Đảo hoặc tách thực phẩm ra càng sớm càng tốt.



Che chắn bảo vệ gà và miếng thịt to.



Tự động hâm nóng

Tính năng này cho phép bạn hâm nóng thực phẩm bằng cách cài đặt trọng lượng. Lò sẽ tự động xác định mức công suất Vi sóng và cài đặt chế độ NẤU, sau đó là thời gian nấu. Chọn loại thực phẩm và sau đó chỉ cần cài trọng lượng.



• Chọn menu Hâm nóng mong muốn.

Số Chương trình Tự động sẽ xuất hiện trên màn hình. Chỉ báo tự động sẽ bật sáng.

• Chọn khẩu phần mong muốn hoặc trọng lượng thực phẩm.

• Bấm Khởi động.

Bấm	Menu số	Menu	Khẩu phần/Trọng lượng			
một lần	1	Súp/Đồ uống	1 tách	2 tách	3 tách	4 tách
hai lần	2	Món ăn	0,2 kg	0,4 kg	0,6 kg	0,8 kg
3 lần	3	Thực phẩm chiên	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg

1. Hâm nóng Súp/Đồ uống

Chương trình này dùng để hâm nóng đồ uống nóng (ví dụ như trà, cà phê, sữa và súp). Một phần dùng được tính là 150 ml ở nhiệt độ phòng.

Mẹo hâm nóng chén tách

- Khuấy chất lỏng trước khi làm nóng bởi các chất lỏng được làm nóng có thể bắn văng nếu không trộn lẫn với không khí.
- Không che phủ các đồ uống nóng như trà hay cà phê. Che phủ súp lại bằng một chiếc đĩa để tránh mọi nguy cơ bắn văng.
- Sau khi làm nóng, hãy khuấy lại thật cẩn thận và để yên trong một thời gian ngắn.



2. Hâm nóng món ăn

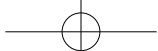
Chương trình này được dùng để hâm nóng thức ăn dọn trên đĩa hoặc món hầm trong nồi. Tất cả các thực phẩm đều phải được nấu sẵn trước. Thực phẩm nên để ở nhiệt độ tủ lạnh khoảng 5 độ. Sử dụng một nồi an toàn với lò vi sóng có kích cỡ phù hợp, hãy thêm 3–5 muỗng canh nước nếu muốn, và che phủ lại bằng nắp đậy. Hãy để vài phút thời gian chờ.

Đảm bảo thực phẩm nóng sốt trước khi dùng. Các miếng lớn cá/thịt trong nước sốt mỏng có thể cần nấu lâu hơn. Thực phẩm có trọng lượng dưới 200 g và hơn 800 g chỉ nên được hâm nóng với công suất vi sóng thấp và thời gian ngắn.



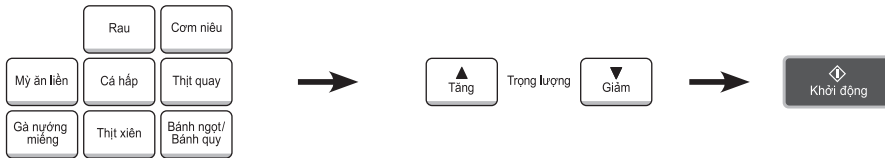
3. Hâm nóng thực phẩm chiên

Thiết bị cũng phù hợp để hâm nóng hầu hết các loại thực phẩm chiên; gà rán, bánh rán phồng càri, chả giò chiên, v.v... Hãy sắp xếp thực phẩm chiên lên giá đỡ thép cao đặt trên đĩa, với đĩa thủy tinh ở bên dưới để thu gom dầu mỡ nhỏ giọt chảy xuống.



Tự động nấu

Tính năng này cho phép bạn nấu hầu hết các loại thực phẩm yêu thích của mình bằng cách cài đặt trọng lượng. Lò sẽ tự động xác định mức công suất VI SÔNG và/hoặc cài đặt chế độ NƯỚNG, ĐỒI LƯU và/hoặc KẾT HỢP rồi sau đó là thời gian nấu. Chọn loại thực phẩm và sau đó chỉ cần cài trọng lượng. Không bao gồm trọng lượng bất cứ lượng nước nào được thêm vào hay trọng lượng hộp chứa.



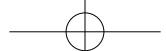
- **Chọn một menu Tự động nấu mong muốn.**
Bấm vào phím danh mục thực phẩm mong muốn cho đến khi menu mong muốn xuất hiện trên màn hình thị.

- **Chọn khẩu phần mong muốn hoặc trọng lượng thực phẩm.**

- **Bấm Khởi động.**

Phím Danh mục Thực phẩm	Menu	Menu số	Khẩu phần/Trọng lượng			
Rau quả	Rau quả tươi	4	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg
	Rau quả đông lạnh	5	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg
Món hầm	Gạo	6	0,1 kg	0,15 kg	0,2 kg	0,3 kg
	Chưng cách thủy	7	4–6 khẩu phần	1–3 khẩu phần	—	—
	Cháo đặc/Cháo loãng	8	0,05 kg	0,1 kg	0,15 kg	—
Mỳ ăn liền	Mỳ ăn liền	9	1 khẩu phần	2 khẩu phần	—	—
Cá hấp	Cá hấp (nguyên con)	10	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg
Thịt quay	Gà nướng nguyên con	11	1,0 kg	1,3 kg	1,5 kg	1,8 kg
	Thịt bò/Thịt cừu nướng	12	0,3 kg	0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg
Thịt gà chặt miếng	Thịt gà chặt miếng	13	0,2 kg	0,4 kg	0,6 kg	0,8 kg
Thịt xiên nướng	Thịt xiên nướng	14	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg
Bánh ngọt/bánh quy	Bánh ngọt	15	20 cm	—	—	—
	Bánh quy	16	10 miếng	—	—	—

Vui lòng tham khảo các trang từ 23–26 để biết công thức nấu ăn chi tiết cho từng menu.



Tự động nấu món ăn

Rau quả tươi

(chỉ sử dụng VI SÓNG)

Menu số 4

Phụ kiện



- Dụng cụ chứa nên dùng: Đĩa đựng món hầm
- Thích hợp để nấu nhiều loại rau quả tươi. Đặt rau củ đã chế biến vào trong một dụng cụ chứa dạng nông. Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước cho mỗi 0,1 kg. Che phủ bằng tấm film bọc thực phẩm đã đục lỗ hoặc nắp đậy. Sau khi nấu, hãy để yên, đậy nắp trong 2 đến 3 phút.

Rau quả đông lạnh

(chỉ sử dụng VI SÓNG)

Menu số 5

Phụ kiện



- Dụng cụ chứa nên dùng: Đĩa đựng món hầm
- Phù hợp cho tất cả các loại rau củ đông lạnh, như đậu Hà Lan đông lạnh, bắp hoặc rau trộn. Đặt rau củ đã chế biến vào một dụng cụ chứa. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước. Che phủ bằng tấm film bọc thực phẩm đã đục lỗ hoặc nắp đậy. Sau khi nấu, hãy để yên, đậy nắp trong 2 đến 3 phút.

Cá hấp (nguyên con)

(chỉ sử dụng VI SÓNG)

Menu số 10

Phụ kiện



- Dụng cụ chứa nên dùng: Đĩa đựng món hầm
- Phù hợp để nấu cá nguyên con và cá philê. Chọn cá phù hợp để nấu trong lò vi sóng và đặt thành một lớp duy nhất trong đĩa nông, mặt da cá úp xuống (philê). Thêm bơ, các loại gia vị, thảo mộc, hoặc nước cốt chanh để tạo hương vị. Đặt chồng các miếng philê mỏng lên nhau để ngăn nấu chín quá. Nếu nhồi toàn bộ cá bằng gia vị, thời gian nấu có thể cần phải kéo dài. Che chắn bảo vệ vùng mắt và đuôi cá bằng vài miếng lá nhôm nhỏ để ngăn ngừa nấu chín quá. Che phủ đĩa thật kỹ bằng bao nhựa hoặc nắp đậy vừa khít. Để cho phần lớn cá vừa chín tới với thời gian chờ 3 đến 5 phút sau khi nấu xong trước khi dùng. Cá không nên dày quá 3 cm.

Gạo

(chỉ sử dụng VI SÓNG)

Menu số 6

Phụ kiện



- Dụng cụ chứa nên dùng: Đĩa đựng món hầm
- Đĩa thủy tinh

Thích hợp để nấu gạo trắng bao gồm cả gạo hạt ngắn, hạt dài, gạo Hoa lài và Basmati. Đặt gạo đã vo với lượng nước lạnh cần dùng vào trong một chậu đĩa có kích thước phù hợp, với đĩa thủy tinh bên dưới. Đậy lại bằng nắp. Dùng bảng sau làm hướng dẫn:

Gạo	Nước*	Kích thước đĩa
0,1 kg	230 ml	3 lít
0,15 kg	260 ml	
0,2 kg	300 ml	
0,3 kg	420 ml	

*Có thể cần điều chỉnh lượng nước theo sở thích cá nhân của bạn.

Gạo sẽ sôi quá mức nếu dùng chậu đĩa quá nhỏ. Không nấu trong dụng cụ chứa bằng nhựa trừ khi thích hợp để nấu ở nhiệt độ cao. Chờ cơm chín tới trong 5 đến 10 phút sau khi nấu, nếu cần. Thiết lập này không thích hợp để nấu gạo lứt.

Chưng cách thủy

(chỉ sử dụng VI SÓNG)

Menu số 7

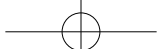
Phụ kiện



- Dụng cụ chứa nên dùng: Đĩa đựng món hầm
- Đĩa thủy tinh

Phù hợp để nấu các loại súp truyền thống; súp thảo dược, súp tổ yến, v.v... đòi hỏi phải đun nhỏ lửa lâu hoặc 'chưng cách thủy'. Phương pháp này đảm bảo thực phẩm vẫn mềm mại không mất đi hình dạng của nó. Nó cũng chiết tách và vẫn giữ được hương vị thơm của món ăn. Đặt tất cả các nguyên liệu và chất lỏng vào trong nồi hầm rất an toàn trong lò vi sóng và chịu nhiệt. Chừa ít nhất 1/2 chiều sâu thể tích để bốc hơi nhằm tránh sôi quá mức. Nấu có che phủ bằng nắp đậy hoặc tấm bọc nhựa an toàn trong lò vi sóng với đĩa thủy tinh lót bên dưới. Đo lượng nước và các nguyên liệu như thông thường.

Khẩu phần	Thành phần	Nước
4–6 khẩu phần	0,5 kg	1300 ml
1–3 khẩu phần	0,25 kg	650 ml



Tự động nấu món ăn

Cháo đặc/Cháo loãng

(chỉ sử dụng VI SÓNG)

Menu số 8



- Dụng cụ chứa nên dùng: Đĩa đựng món hầm
Đĩa thủy tinh

Gạo lứt	Nước	Kích thước đĩa
0,05 kg	400 ml	3 lít
0,1 kg	750 ml	
0,15 kg	1100 ml	

Chỉ sử dụng các hộp chứa an toàn trong lò vi sóng. Khuyến cáo nên dùng dụng cụ chứa nấu cơm cho lò vi sóng, với đĩa thủy tinh lót bên dưới. Ngâm gạo khoảng 30 phút. Tỷ lệ giữa nước và gạo được thể hiện trong sơ đồ trên. Tổng thể tích không nên vượt quá nửa tổng lượng dụng cụ chứa. Đậy lại bằng nắp. Chờ 5–10 phút sau khi nấu.

Lưu ý: Mở dụng cụ chứa cẩn thận sau khi nấu để tránh bị bỏng do các thành phần đang rất nóng.

Mỳ ăn liền

(chỉ sử dụng VI SÓNG)

Menu số 9



- Dụng cụ chứa nên dùng: Đĩa đựng món hầm
Phù hợp để nấu các loại mì ăn liền khác nhau. Đặt mì và gia vị vào một hộp chứa an toàn trong lò vi sóng, sau đó đổ nước vào.
Tổng thể tích thực phẩm không nên vượt quá nửa tổng lượng dụng cụ chứa. Vui lòng để hở lỗ thông khí trong khi đang nấu. Nếu không có lỗ thông khí hoặc lỗ thông hơi quá nhỏ, không nên đậy chặt nắp nhằm ngăn ngừa sôi quá mức. Để cho 2 khẩu phần, hãy khuấy một vài lần trong khi nấu để mì sẽ được nấu chín hoàn toàn.
Sau khi nấu xong, hãy khuấy đều.

Khẩu phần	Mỳ ăn liền
1 khẩu phần	1 gói
2 khẩu phần	2 gói

Gà nướng nguyên con

(sử dụng chế độ VI SÓNG, KẾT HỢP và ĐỔI LƯU)

Menu số 11



- Dụng cụ chứa nên dùng:
Hai đĩa kích cỡ khác nhau
(an toàn trong lò vi sóng và chịu nhiệt)

Giữ gà đã ướp với nước sốt Teriyaki trong 30 phút đến 1 giờ trong tủ lạnh trước khi nấu. Buộc chân gà lại bằng dây.

Đặt gà lên trên giá đỡ thép thấp, sau đó đặt lên đĩa thủy tinh đáy bằng. Chọn menu Tự động nấu số, cài trọng lượng (1,0 kg/1,3 kg/1,5 kg/1,8 kg) gần nhất với trọng lượng món đang được nấu, và nhấn Khởi động. Trong khi nấu, lò sẽ kêu bip để nhắc bạn đảo gà lại. Hãy bấm Khởi động để tiếp tục nấu sau khi đã đảo xong.

Thịt bò/Thịt cừu nướng

(sử dụng chế độ KẾT HỢP và NƯỞNG)

Menu số 12



- Dụng cụ chứa nên dùng:
Hai đĩa kích cỡ khác nhau
(an toàn trong lò vi sóng và chịu nhiệt)
*Không sử dụng giá đỡ thép.

Thích hợp cho các miếng thịt quay, miếng thịt bò/cừu cuộn chứa xương, nạc lưng thịt bò/cừu, phile thịt bò/cừu, thịt mỏng bò/cừu. Chọn các miếng thịt quay đồng đều về hình dạng và xác nhận xem các miếng rút xương đã được cuộn và buộc lại hay chưa. Đặt một đĩa nhỏ chịu nhiệt và an toàn trong lò vi sóng úp ngược lên trên một đĩa lớn chịu nhiệt và an toàn trong lò vi sóng. Quết thịt bò/cừu với dầu/gia vị và đặt mặt có dầu xuống lên trên cùng, sau đó đưa vào bên trong lò.
Chọn menu Tự động nấu số, cài trọng lượng (0,3 kg/0,6 kg/0,9 kg/1,2 kg) gần nhất với trọng lượng món đang được nấu, và nhấn Khởi động. Lò sẽ kêu bip trong quá trình nấu để nhắc bạn đảo thịt. Bấm Khởi động để tiếp tục nấu sau khi đã đảo thịt.

Lưu ý: Gà đông lạnh và thịt bò/cừu nên rã đông trước khi nấu.



Tự động nấu món ăn

Thịt gà chặt miếng

(sử dụng chế độ KẾT HỢP và ĐÓI LƯU)

Menu số 13

Phụ kiện



- Dụng cụ chứa nên dùng:

Hai đĩa kích cỡ khác nhau
(an toàn trong lò vi sóng và chịu nhiệt)

Phù hợp cho hầu hết các miếng thịt gà được cắt. Các miếng thịt có thể để nguyên hoặc ướp. Đặt gà lên trên giá đỡ thép thấp, sau đó đặt lên đĩa thủy tinh đáy bằng. Chọn menu Tự động nấu số, cài trọng lượng (0,2 kg/0,4 kg/0,6 kg/0,8 kg) gần nhất với trọng lượng món đang được nấu, và nhấn Khởi động.

Trong khi nấu, lò sẽ kêu bip để nhắc bạn đảo gà lại. Hãy bấm Khởi động để tiếp tục nấu sau khi đã đảo xong.

Thịt xiên nướng

(sử dụng chế độ ĐÓI LƯU và NƯỚNG)

Menu số 14

Phụ kiện



- Dụng cụ chứa nên dùng: Đĩa thủy tinh

Phù hợp để quay nướng các loại xiên thịt khác nhau.

Cắt thịt thành các miếng mỏng và ướp chúng với nước sốt trong khoảng 15–20 phút, sau đó xâu chuỗi chúng lại với nhau. Sắp xếp các xiên thịt lên giá đỡ thép cao, sau đó đặt một chiếc đĩa nông lên khay để thu gom dầu mỡ nhỏ giọt chảy xuống. Chọn menu Tự động nấu số, cài trọng lượng (0,1 kg/0,2 kg/0,3 kg/0,4 kg) gần nhất với trọng lượng món đang được nấu, và nhấn Khởi động. Trong khi nấu, lò sẽ kêu bip để nhắc bạn đảo các xiên thịt. Bấm Khởi động để tiếp tục nấu sau khi đã đảo xong.

Bánh ngọt

(sử dụng chế độ Làm nóng trước và ĐÓI LƯU)

Menu số 15

Phụ kiện



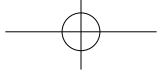
- Dụng cụ chứa nên dùng: Khuôn làm bánh

Thành phần:

150 g	bột mì đa dụng	Rây sàng với nhau.
1 muỗng cà phê	bột nở	
	một nhúm muối	
150 g	bơ	
150 g	đường mịn	
240 g	trứng, đã đánh sẵn	
1 muỗng canh	sữa	
1 muỗng cà phê	tinh chất vani	

Công thức món ăn:

Lót đáy và thoa dầu khuôn làm bánh 20 cm. Đánh bơ kem và đường cho đến khi mịn. Đánh trộn dần trứng và vani. Từ từ trộn phần bột mì đã rây thành nhiều lần, xen kẽ với 1 muỗng canh sữa. Chọn Chương trình tự động và nhấn Khởi động để làm nóng trước. Trộn hỗn hợp bánh thật kỹ và đổ vào khuôn làm bánh đã thoa dầu. Đặt khuôn làm bánh lên giá đỡ thép thấp. Sau khi làm nóng trước, hãy đưa chúng vào lò và bấm Khởi động.



Tự động nấu món ăn

Bánh quy

(sử dụng chế độ Làm nóng trước và ĐÔI LƯU)



Menu số 16

- Dụng cụ chứa nên dùng: Khay nướng bánh

Thành phần:

Bánh quy (20 miếng)

60 g bơ

2½ muỗng canh đường nâu

2½ muỗng canh đường

⅓ tách bột mì đa dụng

¼ muỗng cà phê tinh chất vani

¼ muỗng cà phê muối nở

một nhúm muối

½ quả trứng

Công thức món ăn:

Đánh bơ cùng với cả hai loại đường trong bát trộn cho đến khi nổi kem.

Thêm một quả trứng vào hỗn hợp và đánh lên cho đến khi nhuyễn mịn.

Sau đó thêm tinh chất vani vào và trộn kỹ.

Thêm bột mì, muối và baking soda vào hỗn hợp cùng lúc. Khuấy đều cho đến khi mịn.

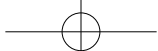
Đặt một lá nhôm trên khay nướng bánh của riêng bạn (có thể dùng đồ nấu bằng kim loại).

Chọn Chương trình tự động và nhấn Khởi động để làm nóng trước.

Sử dụng ½ hỗn hợp, đổ vài muỗng bột (khoảng 12 g mỗi lá) trên một lá nhôm, chứa đủ không gian ở giữa. Đặt khay nướng bánh trên giá đỡ thép cao. Sau khi làm nóng trước, hãy đưa chúng vào lò và bấm Khởi động. Sau khi nấu xong, hãy để bánh quy ở trên lá nhôm cho đến khi chúng nguội, rồi mới lấy ra. Nếu không chúng sẽ dính vào lá nhôm.

Lưu ý: Bạn có thể nướng 10 bánh quy một lúc.

Lặp lại các bước trên và nướng hỗn hợp còn lại.



Hướng dẫn nấu và hâm nóng

Hầu hết các loại thực phẩm hâm nóng rất nhanh trong lò bằng mức công suất CAO. Các món ăn có thể đưa trở lại nhiệt độ khi dùng chỉ trong vài phút và sẽ có hương vị mới mẻ và KHÔNG phải thức ăn thừa sót lại.

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

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

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

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

BÁNH NƯỚNG THỊT BẮM - THẬN TRỌNG

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

BÁNH PUDDING GIÁNG SINH VÀ CHẤT LỎNG - THẬN TRỌNG

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

Không được bỏ mặc không theo dõi.

Không thêm rượu vào nữa.

BÌNH SỮA EM BÉ - THẬN TRỌNG

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

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

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

Lưu ý. Phần sữa ở trên đầu bình sữa sẽ nóng hơn nhiều so với ở phía dưới đáy.

Bình sữa phải được lắc kỹ và kiểm tra trước khi sử dụng.

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

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

MÓN ĂN DỌN ĐĨA

Khẩu vị của mỗi người thường khác nhau và thời gian hâm nóng tùy thuộc vào món ăn đó. Các món đặc, ví dụ như khoai tây nghiền, nên được dàn trải ra cho đều.

Nếu thêm nhiều nước thịt, có thể cần thêm thời gian.

Đặt các món đặc hơn ở bên ngoài của đĩa.

Mức công suất CAO từ 4–7 phút sẽ hâm nóng phần trung bình. Đứng xếp chồng các món ăn.

THỰC PHẨM ĐÓNG HỘP

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

MÓN CANH - SÚP

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

MÓN HẦM

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



Trước khi yêu cầu bảo trì

TẤT CẢ NHỮNG ĐIỀU SAU LÀ BÌNH THƯỜNG:

Các lò gây nhiễu sóng với TV của tôi.

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

Hơi nước tích tụ trên cửa lò và không khí ẩm thoát ra từ các lỗ thông khí.

Trong khi nấu, hơi nước và không khí ẩm sẽ tỏa ra từ thực phẩm. Hầu hết hơi nước và không khí ẩm này đều được lấy ra khỏi lò do hiện tượng lưu thông không khí trong khoang lò. Tuy nhiên, một số hơi nước sẽ ngưng tụ trên các bề mặt lạnh như cửa lò. Điều này là bình thường.

Tôi vô tình vận hành lò vi sóng của mình mà không có thực phẩm nào trong đó.

Vận hành lò rỗng trong một thời gian ngắn sẽ không làm hỏng lò. Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến khích thực hiện việc này.

Có tiếng hú và lách cách phát ra từ lò khi tôi nấu ở chế độ KẾT HỢP.

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

Lò có mùi và phát ra khói khi sử dụng chức năng KẾT HỢP, NƯỚNG và ĐÓI LƯU.

Điều cần thiết là lò của bạn phải thường xuyên được lau sạch đặc biệt là sau khi nấu bởi chế độ KẾT HỢP, NƯỚNG hoặc ĐÓI LƯU. Bất cứ chất béo và dầu mỡ nào tích tụ ở mặt trên và thành lò sẽ bắt đầu bốc khói nếu không được làm sạch.

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	KHẮC PHỤC
Lò không bật lên được.	Lò được cắm phích điện không chắc chắn.	Tháo phích cắm điện ra khỏi ổ cắm, đợi 10 giây và cắm phích lại.
	Bộ ngắt mạch hoặc cầu chì bị nhảy hoặc nổ.	Đặt lại bộ ngắt mạch hoặc thay thế cầu chì.
	Có vấn đề với ổ cắm điện.	Cắm một thiết bị khác vào ổ cắm đó để kiểm tra xem ổ cắm có hoạt động hay không.
Khi bật lò lên, có tiếng ồn phát ra từ đĩa thủy tinh.	Vòng xoay và đáy lò bị bẩn.	Làm sạch các bộ phận này để bảo quản lò (xem trang sau).
Lò không bắt đầu nấu.	Cửa lò chưa được đóng hoàn toàn.	Đóng cửa lò thật chắc chắn.
	Chưa nhấn phím Khởi động sau khi lập trình.	Bấm Khởi động.
	Một chương trình khác đã được nhập vào lò.	Bấm phím Dừng/Cài đặt lại để hủy bỏ chương trình trước đó và lập trình lại.
	Chương trình chưa được nhập vào chính xác.	Lập trình một lần nữa theo Hướng dẫn vận hành.
	Phím Dừng/Cài đặt lại vô tình đã bị nhấn phải.	Lập trình cho lò một lần nữa.
Dấu hiệu “  ” xuất hiện trong màn hiển thị.	KHÓA AN TOÀN TRẺ EM đã được kích hoạt bằng cách nhấn phím Khởi động 3 lần.	Hủy kích hoạt KHÓA bằng cách bấm phím Dừng/Cài đặt lại 3 lần.

Nếu dường như có sự cố với lò, hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ được ủy quyền.



Bảo quản Lò vi sóng của bạn

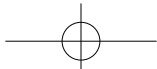
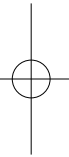
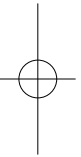
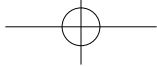
1. Cần phải làm sạch lò thường xuyên và loại bỏ mọi cặn thức ăn dư thừa.
2. Tắt lò và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện trước khi lau chùi.
3. Giữ bên trong lò luôn sạch sẽ. Khi thức ăn bắn văng hoặc đổ tràn dính vào thành lò, hãy lau sạch bằng một miếng vải ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Khuyến cáo không nên sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc gây ăn mòn.
4. Các bề mặt bên ngoài lò nên được làm sạch bằng một miếng vải ẩm. Để tránh hư hỏng cho các bộ phận hoạt động bên trong lò, không được để nước lọt vào các lỗ thông khí.
5. Không để cho bảng điều khiển bị ướt. Làm sạch bằng một miếng vải mềm, ẩm. Không dùng các chất tẩy rửa, chất gây ăn mòn hoặc chất tẩy rửa dạng xịt trên bảng điều khiển. Khi làm sạch bảng điều khiển, hãy để cửa lò mở để ngăn vô tình bật máy. Sau khi làm sạch, hãy bấm Dừng/Cài đặt lại để xóa màn hiển thị.
6. Sau khi nấu ở chế độ ĐỐI LƯU, NƯỞNG hoặc KẾT HỢP, phần mặt trên và thành lò cần được làm sạch bằng một miếng vải mềm đã vắt nước xả phòng. Tránh làm sạch cửa lò và vùng ống dẫn nạp vi sóng nằm ở bên tay phải thành khoang lò. **KHÔNG PHUN XỊT TRỰC TIẾP VÀO BÊN TRONG LÒ.** Không sử dụng chất tẩy rửa dạng phun xịt để làm sạch.
7. Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh bên ngoài của cửa lò, hãy lau sạch bằng một miếng vải mềm. Điều này có thể xảy ra khi vận hành lò vi sóng ở điều kiện độ ẩm cao và không có cách nào chỉ ra sự cố của thiết bị.
8. Đôi khi cũng cần tháo đĩa thủy tinh ra để làm sạch. Rửa đĩa này trong nước xà bông ấm hoặc trong máy rửa bát.
9. Vòng xoay và sàn khoang lò cần phải được làm sạch thường xuyên để tránh gây ồn quá mức. Đơn giản chỉ cần lau sạch bề mặt đáy lò bằng chất tẩy nhẹ, nước hoặc chất lau rửa cửa sổ và để khô. Vòng xoay có thể được rửa sạch bằng nước xà bông nhẹ hoặc máy rửa chén đĩa. Hơi ẩm khi nấu sẽ tích tụ trong quá trình sử dụng lặp đi lặp lại nhưng không có cách nào ảnh hưởng đến bề mặt đáy hoặc bánh xe vòng xoay. Khi tháo vòng xoay ra khỏi sàn khoang lò để làm sạch, hãy đảm bảo lắp đặt lại ở đúng vị trí.
10. Khi cần thay thế đèn của lò, hãy tham khảo ý kiến đại lý để nhờ thay thế.
11. 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.

Đặc điểm kỹ thuật

Nguồn điện:	220 V ~ 50 Hz	
Công suất tiêu thụ:	Tối đa;	2400 W
	Vi sóng;	1450 W
	Nướng;	1400 W
	Đối lưu;	2400 W
	Kết hợp;	2400 W
Công suất:	Vi sóng;	900 W (IEC-60705)
	Bộ gia nhiệt trên đỉnh;	1400 W
	Bộ gia nhiệt sau lưng;	1000 W
Kích thước ngoài:	513 (Rộng) × 471 (Sâu) × 306 (Cao) mm	
Kích thước khoang lò:	330 (Rộng) × 348 (Sâu) × 239 (Cao) mm	
Trọng lượng khi tháo vỏ thùng:	17,0 kg	

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

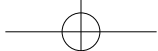
Xem nhãn nhận dạng để biết về điện áp yêu cầu, ngày sản xuất, quốc gia và số hiệu của lò vi sóng.





Contents

Important Safety Instructions.....	2
General Guidelines.....	6
Containers to Use.....	8
Parts of your Oven.....	10
Control Panel.....	11
Setting the Clock/Child Safety Lock	12
Microwave Cooking and Defrosting.....	13
Grilling	14
Convection Cooking	15
Combination Cooking	16
Multi-Stage Cooking	17
Timer	18
Auto Defrost/Defrosting Guidelines	20
Auto Reheat.....	21
Auto Cook.....	22
Auto Cook Recipes.....	23
Cooking and Reheating Guidelines.....	27
Before Requesting Service.....	28
Care of your Microwave Oven/Specifications.....	29



Important Safety Instructions

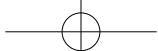
WARNING

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.
The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
3. **WHEN YOUR OVEN REQUIRES SERVICING**, call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

CAUTION

1. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
2. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food, newspaper or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
6. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
7. The oven will only operate with the door closed.
8. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
9. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN.
Operation in this manner may damage the appliance.
10. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION, GRILLING and CONVECTION. Take care and use oven gloves when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
11. The oven has two heaters situated in the top and the back of the oven. After using the COMBINATION, GRILL and CONVECTION function, these surfaces will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
N.B.: After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
12. The accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.
13. While and after using the COMBINATION, GRILL and CONVECTION function, never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.
14. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Reset and leave the door closed in order to stifle any flames.
Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.
15. The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.



Important Safety Instructions

INSTALLATION

Earthing Instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

Operation Voltage

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

Placement of the Oven

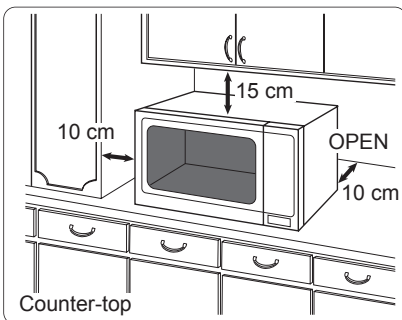
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

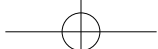
Counter-top use:

- a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back and on both sides.
- b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



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

English



Important Safety Instructions

Important

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

Short Cooking Times

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

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

It is better to undercook rather than overcook foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking times.

Small Quantities of Food

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

Foods Low in Moisture

Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, popcorn, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms.

This oven has been developed for food use.

We do not recommend that it is used for heating non food items such as wheat bags or hot water bottles.

Reheating

It is essential that reheated food is served "piping hot".

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

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

Standing Time

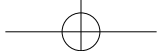
Standing time refers to the period at the end of cooking or reheating when food is left before being eaten, i.e. it is a rest time which allows the heat in the food to continue to conduct to the center, thus eliminating cold spots.

Lids

Always remove the lids of jars and containers and takeaway food containers before you microwave them. If you don't then steam and pressure might build up inside and cause an explosion even after the microwave cooking has stopped.

Babies Bottles and Food Jars

When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 27.



Important Safety Instructions

Boiled Eggs

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

Foods with Skins

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

Paper and Plastic

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

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

Liquids

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container.

To prevent the possibility of sudden boil the following steps should be taken:

- Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- Do not overheat.
- Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

Deep Fat Frying

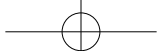
Do not attempt to deep fat fry in your oven.

Arcing

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

Meat Thermometer

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



General Guidelines

STANDING TIME

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

QUANTITY



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

SPACING



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

MOISTURE CONTENT

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

PIERCING



The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking.

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

COVERING



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

DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

CLING FILM

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



General Guidelines

SHAPE

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



STARTING TEMPERATURE

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

LIQUIDS

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



TURNING AND STIRRING

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

ARRANGING

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

CHECKING FOOD



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

DISH SIZE

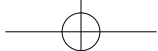


Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times.

A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats more quickly.

CLEANING

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



Containers to Use

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

Quick Check Guide to Cooking Utensils

OVEN GLASS



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

POTTERY, EARTHENWARE, STONEWARE



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

CHINA AND CERAMIC

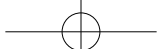


Glazed china plates, saucers, bowls, mugs and cups can be used if they are heat resistant. Porcelain and ceramic are also ideal. Fine bone china should only be used for reheating for short periods, otherwise the change in temperature may crack the dish or craze the finish. Do not use dishes with a metal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

FOIL/METAL CONTAINERS



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



Containers to Use

PLASTIC

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

DO NOT USE UNDER THE GRILL OR CONVECTION.



PAPER

Plain white kitchen paper (kitchen towel) can be used for covering blind pastry cases and for covering bacon to prevent splattering **ONLY USE FOR SHORT COOKING TIMES. NEVER RE-USE A PIECE OF KITCHEN TOWEL.**

Avoid kitchen paper containing manmade fibers. Check that branded re-cycled kitchen towel is recommended for microwave use. Do not use waxed or plastic coated cups as the finish may melt in the oven. Greaseproof paper can be used to line the base of dishes and to cover fatty foods. White paper plates can be used for **SHORT REHEATING TIMES, ON MICROWAVE ONLY.**



WICKER, WOOD, STRAW BASKETS

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



CLING FILM

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



ALUMINIUM FOIL

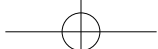
Small amounts of smooth aluminium foil can be used to **SHIELD** joints of meat during defrosting and cooking. As the microwaves cannot pass through the foil this prevents the shielded parts from overcooking or overdefrosting. The foil must not touch the sides or roof of the oven, as this may cause arching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



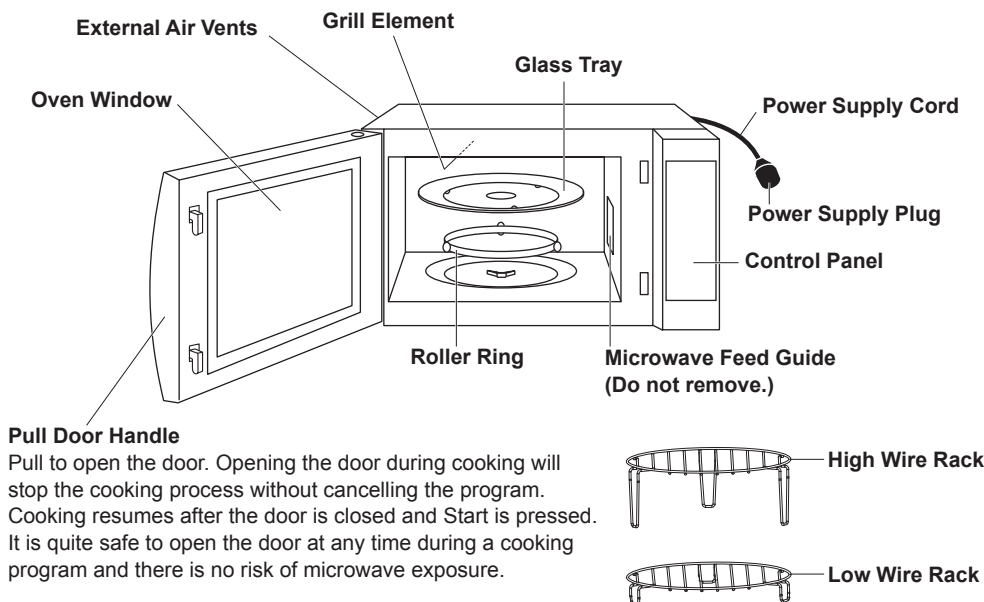
ROASTING BAGS

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

English



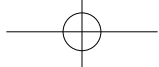
Parts of your Oven



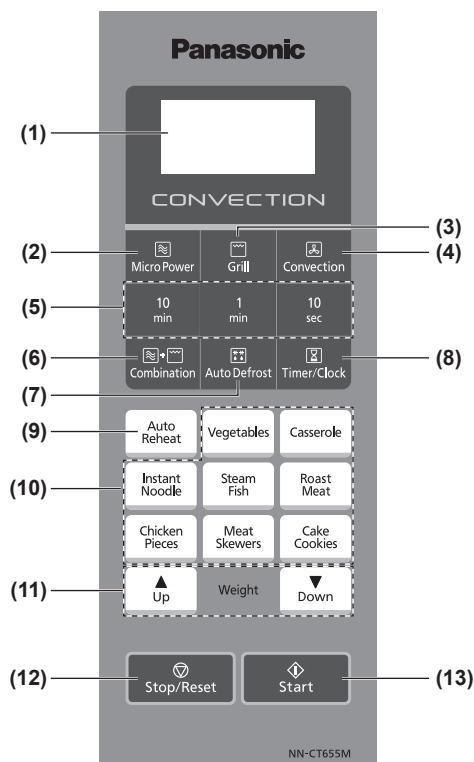
Caution label is attached on the outside surface.

Note: The illustration is for reference only.

1. Always refer to instructions for correct accessories to use on all programs.
2. The roller ring and oven should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
3. Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place. They are the only accessories used for MICROWAVE cooking.
4. Only use the glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass tray.
5. Do not cook directly on glass tray. Always place food in a microwave safe dish.
6. If glass tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
7. If food or utensils on the glass tray touch the oven walls, this will cause the tray to stop moving. It will then automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
8. The glass tray can rotate in either direction. The maximum weight that can be placed on the tray is 3 kg (6 lb. 10 oz.) (this includes total weight of food and dish).
9. While cooking by MICROWAVE or COMBINATION the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
10. The metal wire rack must ONLY be used as directed for GRILLING, COMBINATION and CONVECTION cooking. Never use this on MICROWAVE only. Do not use if operating the oven with less than 200 g (7 oz.) of food on a manual COMBINATION program. FAILURE TO USE ACCESSORIES CORRECTLY COULD DAMAGE YOUR OVEN.
11. The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
12. When using the COMBINATION mode, never place any aluminium or metal container directly on wire rack. Always insert a glass plate or dish between wire rack and the aluminium container. This will prevent sparking that may damage the oven.



Control Panel



*The design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on color), but the words on the pads will be the same.

(1) **Display Window**
When the oven is first plugged in, "88.88" appears in display window.

(2) **Microwave Power Levels Pad**

(3) **Grill Pad**

(4) **Convection Pad**

(5) **Time Pads**

(6) **Combination Pad**

(7) **Auto Defrost Pad**

(8) **Timer/Clock Pad**

(9) **Auto Reheat Pad**

(10) **Auto Cook Pads**

(11) **Up/Down Pads for weight setting**

(12) **Stop/Reset Pad**

Before Cooking:

One tap clears your instructions.

During Cooking:

One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions and colon or time of day appears in the display window.

(13) **Start Pad**

One tap allows oven to begin functioning. If door is opened or Stop/Reset is pressed once during oven operation, Start must be pressed again to restart oven.

Note:

If no any operation is made after cooking program setting, 6 minutes later, the oven will automatically cancel the cooking program. The display will revert back to clock or colon display.

Beep Sound:

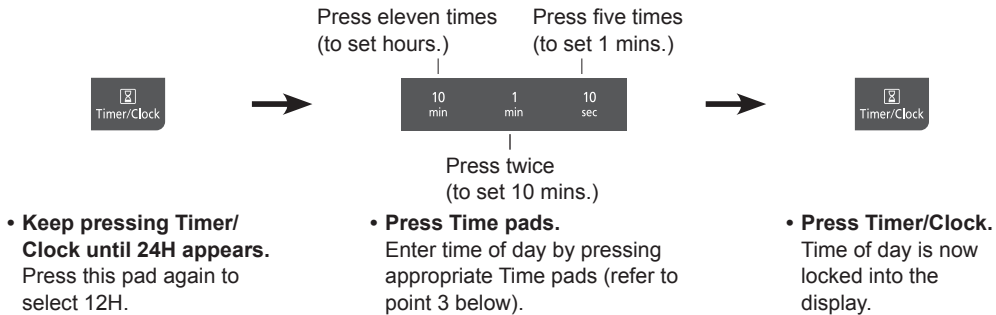
When a pad is pressed correctly, a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times, and "End" appears in the display.

English



Setting the Clock

e.g.: 11:25 am



Notes:

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3.
2. The Clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. When setting the clock, the 10 min pad works as the hour pad, the 1 min pad works as the 10 min pad and the 10 sec pad works as the 1 min pad.

Child Safety Lock

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

To Set:

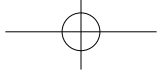


- **Press Start three times in 10 seconds.**
'' is indicated in the display.

To Cancel:



- **Press Stop/Reset three times in 10 seconds.**
'' disappears in the display.



Microwave Cooking and Defrosting

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



• Press Micro Power.

Select desired power level - The MICROWAVE indicator lights and the level (P100, P80, P50, P30 or P10) appears in the display.

• Select cooking time by pressing appropriate pads.

Your oven can be programmed for 99 minutes 50 seconds in Medium, Low, Warm and Defrost power. Max power can be programmed for 30 minutes.

• Press Start.

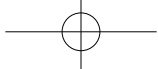
The cooking program will start and the time in the display will count down.

Press	Display	Power Level	MW
once	P100	Max	900 W
twice	P80	Medium	715 W
3 times	P50	Low	440 W
4 times	P30	Defrost **	250 W
5 times	P10	Warm	100 W

Note:

The oven will automatically work on MAX microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.

English



Grilling

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



- **Press GRILL to select level.**

The GRILL indicator lights and GRILL level (G-1 or G-2) appears in the display.

Press	Display	Grill
once	G-1	1400 W
twice	G-2	970 W

- **Select cooking time.**

Time can be set up to 99 minutes 50 seconds.

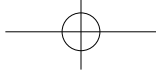
- **Press Start.**

The time counts down in the display.

Notes:

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

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



Convection Cooking

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

A. Convection Cooking without preheating



- **Press Convection to select CONVECTION temperature.**
The CONVECTION indicator lights and the temperature (180, 190,..., 200, 100 °C,...) appears in the display.

- **Select cooking time.**
Time can be set up to 99 minutes 50 seconds.

- **Press Start.**

English

B. Convection Cooking with preheating



- **Press Convection to select CONVECTION temperature.**
The CONVECTION indicator lights and the temperature (180, 190,..., 200, 100 °C,...) appears in the display.

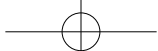
- **Press Start to start preheating.**
After the buzzer sounds 3 times, put the food into the oven.

- **After preheating, select cooking time.**
Time can be set up to 99 minutes 50 seconds.

- **Press Start.**

Notes:

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



Combination Cooking

COMBINATION means that it is possible to combine the MICROWAVE and GRILL/CONVECTION function for thawing, cooking, and heating foods. The MICROWAVE power cooks food quickly while the GRILL gives traditional browning and crisping.



- **Press Combination to select level.**

The MICROWAVE and GRILL indicator lights and COMBINATION level (C-1, C-2, C-3, C-4, C-5 or C-6) appears in the display.

- **Select cooking time.**

Time can be set up to 99 minutes 50 seconds.

- **Press Start.**

Press	Display	Level	MW	Grill	Convection
once	C-1	Combi 1	450 W	700 W	—
twice	C-2	Combi 2	250 W	1000 W	720 W
3 times	C-3	Combi 3	250 W	480 W	720 W
4 times	C-4	Combi 4	450 W	700 W	500 W
5 times	C-5	Combi 5	250 W	1000 W	—
6 times	C-6	Combi 6	—	1000 W	1400 W

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

Notes:

1. The wire rack is designed to be used for COMBINATION, GRILL and CONVECTION. Never attempt to use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
2. Use the wire rack only as described. DO NOT use if operating the oven with less than 0.2 kg of food on a manual program. For small quantities, do not cook by COMBINATION, but cook by GRILL, CONVECTION or MICROWAVE ONLY for best results.
3. Never cover foods when cooking on COMBINATION.
4. DO NOT preheat the oven on COMBINATION.
5. Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
6. Some foods should be cooked on COMBINATION without using the wire rack i.e. roasts, gratins, pies and puddings. The food should be placed in a heatproof non-metallic dish and placed directly onto the turntable.
7. DO NOT use plastic MICROWAVE containers on COMBINATION programs (unless suitable for combination cooking.) Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass or ceramic is ideal.
8. DO NOT use your own metal dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.
9. You can not change the cooking time during cooking.

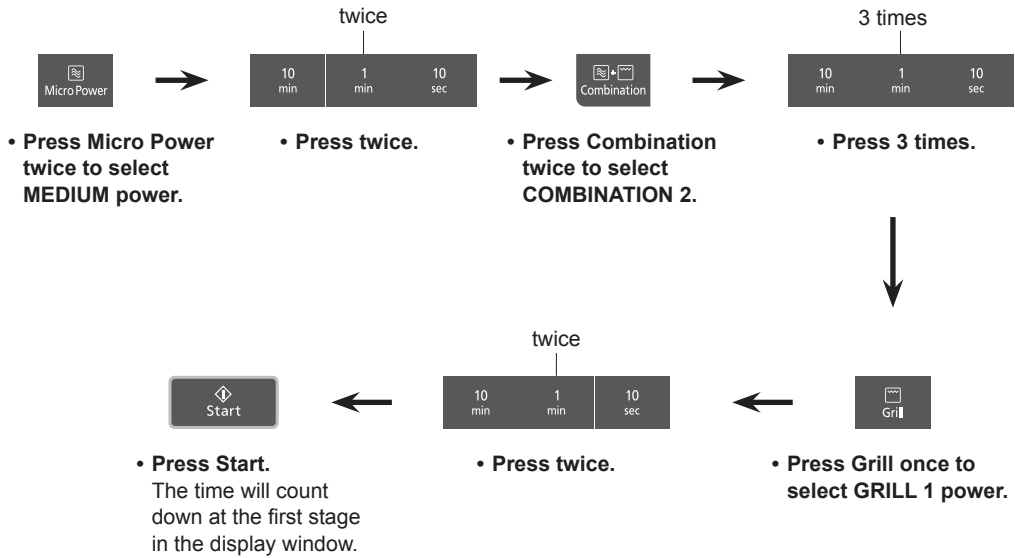
CAUTION: The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the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



Multi-Stage Cooking

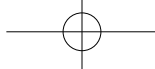
This feature allows you to program 2–3 stages of cooking continuously.

e.g.: Continually set MEDIUM power for 2 minutes, COMBINATION 2 power for 3 minutes and GRILL 1 power for 2 minutes.



Notes:

1. When operating, a beep will sound between each stage, and five beeps will sound after all stages have finished.
2. PREHEATING, AUTO COOK and AUTO DEFROST can not be used with MULTI-STAGE COOKING.



Timer

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

To use as a KITCHEN TIMER:



- **Press Timer/Clock.**
Display is blank.

- **Set the desired time.**
Maximum time is 99 minutes and 50 seconds.

- **Press Start.**
The time in the display will count down without operating oven.

To set STANDING TIME:

e.g.: To stand for 5 minutes after cooking for 3 minutes at MEDIUM



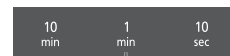
3 times



- **Press Micro Power twice.**
Set the desired cooking program.
(See page 13.)

- **Press 3 times.**
Set the desired cooking time.

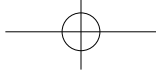
- **Press Timer/Clock.**



5 times

- **Press Start.**
Cooking starts. After cooking, standing time will count down without operating oven.

- **Press 5 times.**
Set the desired amount of standing time.
(Up to 99 minutes and 50 seconds.)



Timer

To set DELAY START:

e.g.: To start cooking for 3 minutes at MEDIUM after 5 minutes of standing time



5 times



- **Press Timer/Clock.**

- **Press 5 times.**
Set the desired amount of delay time.
(Up to 99 minutes and 50 seconds.)

- **Press Micro Power twice.**
Set the desired cooking program.
(See page 13.)



English



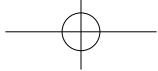
3 times

- **Press Start.**
Delayed time counts down.
After delay time, cooking will start.

- **Press 3 times.**
Set the desired cooking time.

Notes:

1. If oven door is opened during the KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
2. DELAY START/STANDING TIME cannot be programmed before/after any AUTO COOK and AUTO DEFROST. This is to prevent the standing temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins. A change in the starting temperature could cause inaccurate results and/or food may deteriorate.
3. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME/DELAY START. When operating, two beeps will sound between each stage, and five beeps will sound after all stages have finished.



Auto Defrost

With this feature you can defrost frozen food according to the weight.



Weight



- **Select the desired Auto Defrost menu.**

Auto Program number appears in the display. The auto and defrost indicators light.

- **Set the weight.**

Adjust the weight by using the Up/Down pads.
The “kg” indicator lights.

- **Press Start.**

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

Defrosting Guidelines

For Best Results:

1. Place foods in a suitable container. Meat joints and chickens should be placed on an upturned saucer or on a plastic rack if you have one.
2. Check food during defrosting, as foods vary in their defrosting speed.
3. It is not necessary to cover the whole food.
4. Always turn or stir the food especially when the oven “beeps”. Shield if necessary (see point 6).
5. Minced meat, chops and other small items should be broken up or separated as soon as possible and placed in a single layer.
6. Shielding prevents food cooking. It is essential when defrosting chickens and joints of meat. The outside thaws out first, so protect wings/breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks.
7. Allow standing time so that the center of the food thaws out. (Minimum of 1 hour for joints of meat and whole chickens).



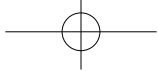
Arrange food in a single layer.



Turn or break up food as soon as possible.



Shield chickens and joints of meat.



Auto Reheat

This feature allows you to reheat foods by setting the weight. The oven determines the Microwave power level and GRILL setting, then the cooking time automatically. Select the category of food and then just set the weight.



• **Select the desired Auto Reheat menu.**

Auto Program number appears in the display. The auto indicators lights.

• **Select the desired serving or food weight.**

• **Press Start.**

Press	Menu No.	Menu	Serving/Weight			
once	1	Soup/Drink	1 cup	2 cups	3 cups	4 cups
twice	2	Meal	0.2 kg	0.4 kg	0.6 kg	0.8 kg
3 times	3	Fried Food	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg

English

1. Reheat Soup/Drink

This program is for reheating hot drink (e.g. tea, coffee, milk and soup). One serve is supposed to be 150 ml at room temperature.

Tips for Reheating Cup

1. Stir the liquid before heating as heated liquids can erupt if not mixed with air.
2. Do not cover hot drinks such as tea or coffee. Cover soup with a saucer to avoid any risk of eruption.
3. After heating, stir again carefully and allow to stand for a short time.



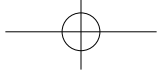
2. Reheat Meal

This program is for reheating a fresh plated meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. 5 degrees. Use a suitable size microwave safe casserole, add 3–5 tbsp of water if desired, and cover with a lid. Allow a few minutes standing time. Ensure food is piping hot before serving. Large pieces of fish/meat in a thin sauce may require longer cooking. Foods weighing less than 200 g and more than 800 g should be reheated by micro power and time only.



3. Reheat Fried Food

It is suitable for reheating most fried foods; fried chicken, curry puffs, fried spring roll, etc. Arrange fried foods on the high wire rack on the tray, with the glass dish underneath to catch the drips.



Auto Cook

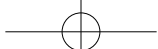
This feature allows you to cook most of your favorite foods by setting the weight. The oven determines the MICROWAVE power level and/or GRILL, CONVECTION, and/or COMBINATION setting, then the cooking time automatically. Select the category of food and then just set the weight. Do not include the weight of any added water or the container weight.



- **Select a desired Auto Cook menu.**
Press the desired food category pad until the desired menu appears in the display window.
- **Select the desired serving or food weight.**
- **Press Start.**

Food Category Pad	Menu	Menu No.	Serving/Weight			
Vegetables	Fresh Vegetables	4	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
	Frozen Vegetables	5	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Casserole	Rice	6	0.1 kg	0.15 kg	0.2 kg	0.3 kg
	Double Boil	7	4–6 servs	1–3 servs	—	—
	Porridge/Congee	8	0.05 kg	0.1 kg	0.15 kg	—
Instant Noodle	Instant Noodle	9	1 serv	2 servs	—	—
Steam Fish	Steam Fish (whole fish)	10	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Roast Meat	Roast Chicken	11	1.0 kg	1.3 kg	1.5 kg	1.8 kg
	Roast Beef/Lamb	12	0.3 kg	0.6 kg	0.9 kg	1.2 kg
Chicken Pieces	Chicken Pieces	13	0.2 kg	0.4 kg	0.6 kg	0.8 kg
Meat Skewers	Meat Skewers	14	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
Cake/Cookies	Cake	15	20 cm	—	—	—
	Cookies	16	10 pieces	—	—	—

Please refer to pages 23–26 for detailed recipes for each menu.



Auto Cook Recipes

Fresh Vegetables

(uses MICROWAVE only)

Menu No. 4

- Recommended Container: Casserole Dish
- Suitable for cooking a variety of fresh vegetables. Place prepared vegetables into a shallow container. Add 15 ml (1 tbsp) of water per 0.1 kg. Cover with pierced cling film or lid. After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.



Accessory

Frozen Vegetables

(uses MICROWAVE only)

Menu No. 5

- Recommended Container: Casserole Dish
- Suitable for all types of frozen vegetables, like frozen peas, sweetcorn or mixed vegetables. Place prepared vegetables into a container. Add 30 ml (2 tbsp) of water. Cover with pierced cling film or lid. After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.



Accessory

Steam Fish (whole fish)

(uses MICROWAVE only)

Menu No. 10

- Recommended Container: Casserole Dish
- Suitable for cooking whole fish and fish fillets. Select fish suitable for microwave cooking and place in a single layer in a shallow dish, with skin-side down (fillets). Add butter, spices, herbs, or lemon juice to flavor. Overlap thin edges of fillets to prevent overcooking. If stuffing whole fish with seasoning, cooking time may need to be extended. Shield the eye and tail area of whole fish with small amounts of aluminum foil to prevent overcooking. Cover dish securely with plastic wrap or fitted lid. Allow large amounts of fish to stand for 3 to 5 minutes after cooking before serving. Thickness of fish should not be more than 3 cm.



Accessory

Rice

(uses MICROWAVE only)

Menu No. 6

- Recommended Container: Casserole Dish
Glass Dish
- Suitable for cooking white rice including short grain, long grain, Jasmine and Basmati. Place washed rice with recommended amount of cold water in a suitable sized dish, with glass dish underneath. Cover with lid. Use the following as a guide:

Rice	Water*	Dish Size
0.1 kg	230 ml	3 liter
0.15 kg	260 ml	
0.2 kg	300 ml	
0.3 kg	420 ml	

*It may be necessary to adjust the amount of water to your personal preference.

Rice will boil over if the dish used is too small. Do not cook in plastic containers unless suitable for high temperature cooking. Stand rice for 5 to 10 minutes after cooking, if necessary. This setting is not suitable for cooking brown rice.



Accessory

Double Boil

(uses MICROWAVE only)

Menu No. 7

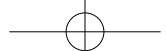
- Recommended Container: Casserole Dish
Glass Dish
- Suitable for cooking traditional soups; herbal soup, bird's nest soup, etc., that requires slow simmer or 'double boil'. This method ensures food remains tender without losing its shape. It also extracts and retains the aromatic flavour of the food. Place all ingredients and liquid in a highly microwave-safe and heatproof casserole dish. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cook covered with a lid or microwave-safe plastic wrap with glass dish underneath. Measure water and ingredients as you normally do.

Serving	Ingredients	Water
4-6 servs	0.5 kg	1,300 ml
1-3 servs	0.25 kg	650 ml



Accessory

English



Auto Cook Recipes

Porridge/Congee

(uses MICROWAVE only)

Menu No. 8

- Recommended Container: Casserole Dish
Glass Dish

Raw Rice	Water	Dish Size
0.05 kg	400 ml	3 liter
0.1 kg	750 ml	
0.15 kg	1,100 ml	

Only use microwave-safe containers. It is recommended to use a microwave rice cooking container, with glass dish underneath. Soak the rice for about 30 minutes. The proportion between the water and rice is shown in the above chart. The total volume should not be over half of the total container. Cover with lid. Wait 5–10 minutes after cooking.

Note: Open the container carefully after cooking to prevent scalding due to the hot contents.

Instant Noodle

(uses MICROWAVE only)

Menu No. 9

- Recommended Container: Casserole Dish
- Suitable for cooking different kinds of instant noodle. Put the noodle and seasonings into a microwave-safe container, then pour water. The total volume of the food should not be over half of the container. Please keep the vent opening when cooking. If there's no air vent or the vent is too small, the lid should not be covered securely to prevent boiling over. As for the 2 servings, stir a few times during cooking so that noodles will be fully cooked.

After cooking has been finished, stir.

Serving	Instant Noodle
1 serv	1 Package
2 servs	2 Packages

Accessory



Roast Chicken

(uses MICROWAVE, COMBINATION and CONVECTION)

Menu No. 11

- Recommended Container:
Two different size dishes
(microwave-safe and heatproof)

Keep the marinated chicken with Teriyaki sauce for 30 minutes to 1 hour in the fridge before cooking. Truss the chicken leg with string.

Place the chicken on the low wire rack, then on the flat glass dish. Select Auto Cook menu No., set the weight (1.0 kg/1.3 kg/1.5 kg/1.8 kg) closest to the weight of the item being cooked, and press Start. During cooking, the oven will beep to prompt you to turn the chicken over. Press Start to continue cooking once turned.

Accessory



Roast Beef/Lamb

(uses COMBINATION and GRILL)

Menu No. 12

- Recommended Container:
Two different size dishes
(microwave-safe and heatproof)
- *Do not use the wire rack.

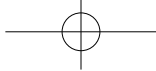
Suitable for roasting joints, boned rolled beef/lamb, beef/lamb rump, beef/lamb fillet, beef/lamb topside. Choose roasting pieces that are even in shape and confirm if boneless pieces have been rolled and tied. Place a small microwave-safe and heatproof dish upside down on top of a large microwave-safe and heatproof dish. Brush the beef/lamb with oil/seasonings and place fat side down on top, then put it inside the oven.

Select Auto Cook menu No., set the weight (0.3 kg/0.6 kg/0.9 kg/1.2 kg) closest to the weight of the item being cooked, and press Start. The oven will beep during cooking to prompt you to turn the meat. Press Start to continue cooking once the meat has been turned.

Note: Frozen chicken and beef/lamb should be defrosted before cooking.

Accessory





Auto Cook Recipes

Chicken Pieces

(uses COMBINATION and CONVECTION)

Menu No. 13



- Recommended Container:
Two different size dishes
(microwave-safe and heatproof)

Suitable for most cuts of chicken pieces. Pieces can be plain or marinated. Place the chicken on the low wire rack, then on the flat glass dish. Select Auto Cook menu No., set the weight (0.2 kg/0.4 kg/0.6 kg/0.8 kg) closest to the weight of the item being cooked, and press Start. During cooking, the oven will beep to prompt you to turn the chicken over. Press Start to continue cooking once turned.

Meat Skewers

(uses CONVECTION and GRILL)

Menu No. 14



- Recommended Container: Glass Dish
- Suitable for roasting different kinds of meat skewers. Cut the meat into thin pieces and marinate them with sauce for about 15–20 minutes, then string them together. Arrange the meat skewers on the high wire rack, then place a shallow dish on tray to collect drips. Select Auto Cook menu No., set the weight (0.1 kg/0.2 kg/0.3 kg/0.4 kg) closest to the weight of the item being cooked, and press Start. During cooking, the oven will beep to prompt you to turn the skewers. Press Start to continue cooking, once turned.

Cake

(uses Preheating and CONVECTION)

Menu No. 15



- Recommended Container: Cake Pan

Ingredients:

150 g	all purpose flour	] Sift together.
1 tsp.	baking powder	
	a pinch of salt	
	butter	
150 g	caster sugar	
240 g	eggs, beaten	
1 tbsp.	milk	
1 tsp.	vanilla extract	

Recipe:

Line and grease a 20 cm ring cake pan. Cream butter and sugar until fluffy. Gradually beat in eggs and vanilla. Slowly fold the sifted flour in several additions, alternating with 1 tbsp of milk. Select Auto program and press Start to preheat. Mix cake mixture well and pour into the greased cake pan. Place the cake pan on the low wire rack. After preheating, put them in the oven and press Start.



Auto Cook Recipes

Cookies

(uses Preheating and CONVECTION)

Menu No. 16



- Recommended Container: Baking Tray

Ingredients:

Cookies (20 pieces)

60 g	butter
2½ tbsp.	brown sugar
2½ tbsp.	sugar
⅓ cup	all purpose flour
¼ tsp.	vanilla extract
¼ tsp.	baking soda
	a pinch of salt
½	egg

Recipe:

Beat the butter together with both kinds of sugar in a mixing bowl until creamy.

Add an egg into the mixture and beat until smooth.

Then add vanilla extract and mix it in.

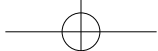
Add flour, salt and baking soda to the mixture at a time. Stir until smooth.

Place an aluminum foil on your own baking tray (metal cookware may be used).

Select Auto program and press Start to preheat.

Using ½ of the mixture, arrange spoonfuls of the dough (approx. 12 g each) on an aluminum foil, leaving enough space in between. Set the baking tray on the high wire rack. After preheating, put them in the oven and press Start. After cooking, leave cookies on the foil until they get cool, then remove. Otherwise they stick to the foil.

Note: You can bake 10 cookies at a time. Repeat the above steps and bake the remaining mixture.



Cooking and Reheating Guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes and will taste freshly cooked and NOT leftover.

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

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

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

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

MINCE PIES - CAUTION

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

CHRISTMAS PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

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

Do not leave unattended.

Do not add extra alcohol.

BABIES BOTTLES - CAUTION

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

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

CHECK CAREFULLY.

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

CHECK CAREFULLY.

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

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

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

PLATED MEALS

Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents.

Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well.

If a lot of gravy is added, extra time may be required.

Place denser items to the outside of the plate.

Between 4–7 mins. on HIGH power will reheat an average portion. Do not stack meals.

CANNED FOODS

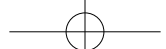
Remove foods from can and place in a suitable dish before heating.

SOUPS

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

CASSEROLES

Stir halfway through and again at the end of heating.



Before Requesting Service

ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

The oven causes interference with my TV.

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

Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.

During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal.

I accidentally operate my microwave oven without any food in it.

Operating the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend this to be done.

There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION.

These noise occur as the oven automatically switches from MICROWAVE power to GRILL or CONVECTION, to create the COMBINATION setting. This is normal.

The oven has an odor and generates smoke when using COMBINATION, GRILL and CONVECTION function.

It is essential that your oven is wiped out regularly particularly after cooking by COMBINATION, GRILL or CONVECTION. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.
	Circuit breaker or fuse is tripped or blown.	Reset circuit breaker or replace fuse.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if the outlet is working.
When the oven is turning on, there is noise coming from glass tray.	The roller ring and oven bottom are dirty.	Clean these parts according to care of your oven (see next page).
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.
	Start was not pressed after programming.	Press Start.
	Another program has already been entered into the oven.	Press Stop/Reset to cancel the previous program and program again.
	The program has not been entered correctly.	Program again according to the Operating Instructions.
The mark "🔑" appears in the display window.	Stop/Reset has been pressed accidentally.	Program oven again.
	The CHILD SAFETY LOCK was activated by pressing Start 3 times.	Deactivate LOCK by pressing Stop/Reset 3 times.

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



Care of your Microwave Oven

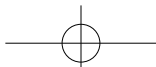
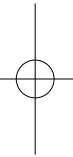
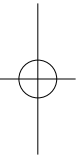
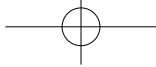
1. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
2. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
4. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the control panel.
When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
After cleaning, press Stop/Reset to clear display window.
6. After CONVECTION, GRILL or COMBINATION cooking, the ceiling and walls of the oven should be cleaned with a soft cloth squeezed in soapy water. Avoid cleaning oven door and the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall. **DO NOT SPRAY DIRECTLY INSIDE THE OVEN.** A steam cleaner is not to be used for cleaning.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dish washer. Cooking vapors collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

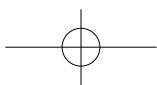
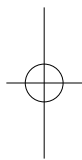
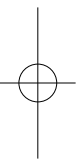
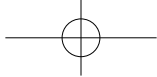
Specifications

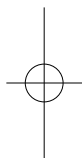
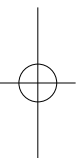
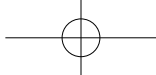
Power Source:	220 V ~ 50 Hz	
Power Consumption:	Maximum;	2,400 W
	Microwave;	1,450 W
	Grill;	1,400 W
	Convection;	2,400 W
	Combination;	2,400 W
Output:	Microwave;	900 W (IEC-60705)
	Top Heater;	1,400 W
	Back Heater;	1,000 W
Outside Dimensions:	513 (W) × 471 (D) × 306 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions:	330 (W) × 348 (D) × 239 (H) mm	
Uncrated Weight:	17.0 kg	

Specifications subject to change without notice.

As for the voltage requirement, the production month, country and serial number, please refer to the identification plate on the microwave oven.







Panasonic Corporation

Website: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

PN:
Printed in China

