

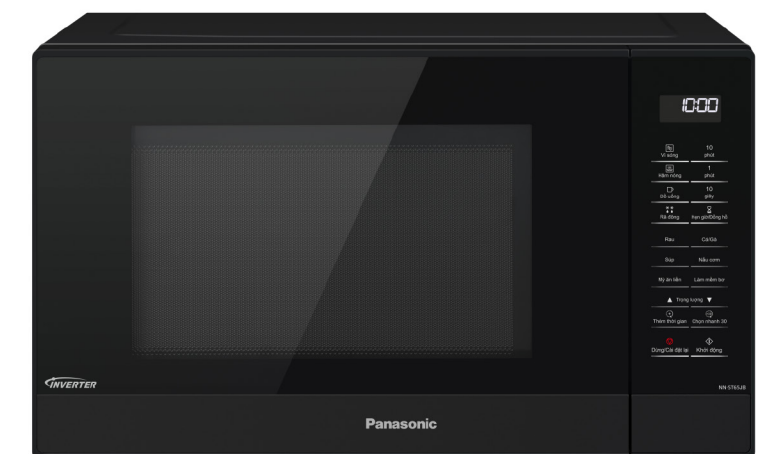
Panasonic®

**Hướng Dẫn Sử Dụng
Operating Instructions**

**Lò Vi Sóng
Microwave Oven**

**Chỉ Sử Dụng Cho Gia Đình
Household Use Only**

Model No.: NN-ST65JB



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

F0003CA20YU
PA0618-0
Printed in China

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

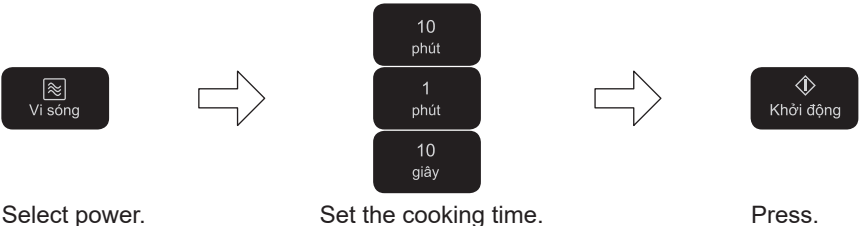
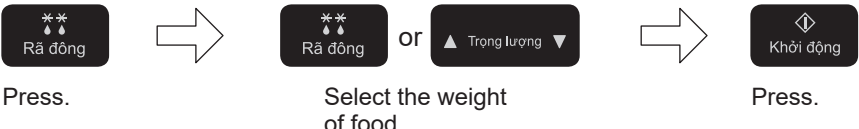
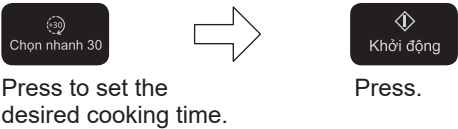
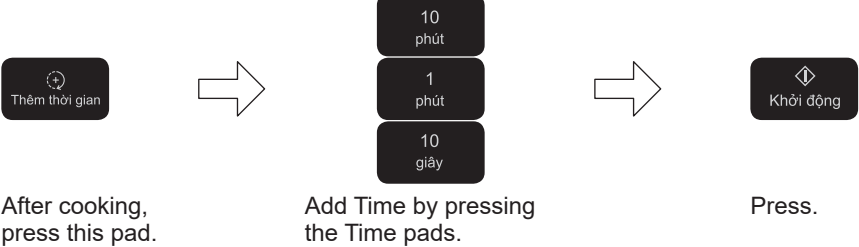
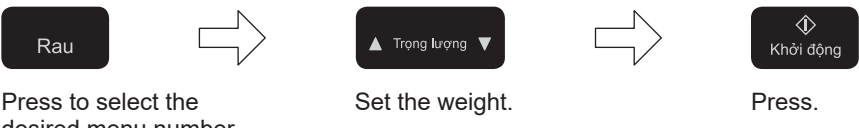
Table of Contents

English

Quick Guide.....	2-3
Important Safety Instructions.....	4-5
Installation and General Instructions	5-6
Feature Diagram.....	7
Control Panel.....	8
Cookware and Utensil Chart.....	9
Clock Setting	10
Child Safety Lock Setting	10
Micro Power Setting	11
Turbo Defrost Setting	12
To Cook Using the Quick 30 Function	13
Using the Add Time Function.....	13
Auto Cook Setting — To Use Auto Reheat.....	14
Auto Cook Setting — To Use Beverage	15
Auto Cook Setting — Others	16-18
Timer Setting (Kitchen Timer/Standing Time/Delay Start)	19
3-Stage Setting.....	20
Microwaves and How They Work	21
Food Characteristics.....	21
Cooking Techniques	22-24
Defrosting Chart	25
Reheating Chart	26
Cooking Chart.....	27
Before Requesting Service.....	28
Care of your Microwave Oven.....	29
Technical Specifications	29

Quick Guide

After plugging in, “88:88” will appears in the display window, then you can start to operate.

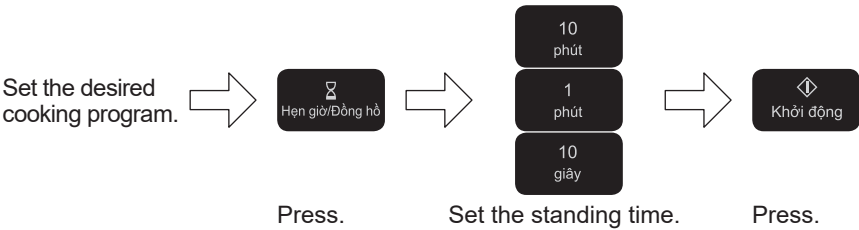
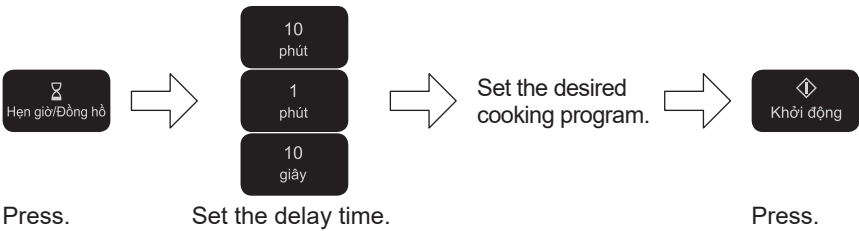
Feature	How to Operate	
To Set Clock (📖 page 10)	 Press twice. Set Time of day. Press once.	
To Set / Cancel Child Safety Lock (📖 page 10)	To Set:  Press 3 times.	To Cancel:  Press 3 times.
To Cook / Reheat / Defrost by Micro Power and Time Setting (📖 page 11)	 Select power. Set the cooking time. Press.	
To Use Turbo Defrost Pad (📖 page 12)	 Press. Select the weight of food. Press.	
To Cook using Quick 30 Pad (📖 page 13)	 Press to set the desired cooking time. Press.	
To Use the Add Time Function (📖 page 13)	 After cooking, press this pad. Add Time by pressing the Time pads. Press.	
To Cook using Auto Cook Pads (📖 page 16)	 Press to select the desired menu number. Set the weight. Press.	

English

Quick Guide

(continued)

English

Feature	How to Operate
To Use as a Kitchen Timer (page 19)	 Press. Set the kitchen time. Press.
To Set Standing Time (page 19)	 Set the desired cooking program. Press. Set the standing time. Press.
To Set Delay Start (page 19)	 Press. Set the delay time. Set the desired cooking program. Press.

Important Safety Instructions

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Precautions to be taken when using Microwave Ovens for Heating Foodstuffs

Inspection for Damage:

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

1. The door fits squarely and securely and opens and closes smoothly.
2. The door hinges are in good condition.
3. The metal plates of a metal seal on the door are neither buckled nor deformed.
4. The door seals are neither covered with food nor have large burn marks.

Precautions:

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

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

Earthing Instructions

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

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

Important Instructions

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

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

Circuits

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

English

Important Safety Instructions *(continued)*

WARNING

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

English

Installation and General Instructions

General Use

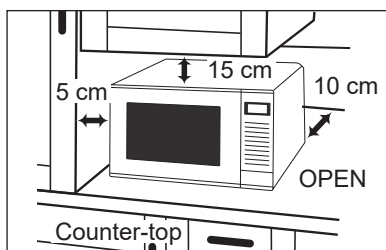
1. In order to maintain high quality, do not operate the oven when empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven if no food or water is present to absorb energy. This can lead to damage to the microwave oven including arcing within the oven cavity.
2. If smoke is observed, press the **Stop/Reset** Pad and leave door closed order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
3. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
4. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
5. Do not use recycled paper products, as they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.
6. Do not use newspapers or paper bags for cooking.
7. Do not hit or strike control panel. Damage to controls may occur.
8. POT HOLDERS may be needed as heat from food is transferred to the cooking container and from the container to the glass tray. The glass tray can be very hot after removing the cooking container from the oven.
9. Do not store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.
10. Do not cook food directly on glass tray unless indicated in recipes. (Food should be placed in a suitable cooking utensil.)
11. DO NOT use this oven to heat chemicals or other non-food products. DO NOT clean this oven with any product that is labeled as containing corrosive chemicals. The heating of corrosive chemicals in this oven may cause microwave radiation leaks.
12. If glass tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
13. During cooking, some steam will condense inside and/or on the oven door. This is normal and safe. Steam will disappear after the oven is cool down.
14. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
15. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Installation and General Instructions *(continued)*

Placement of Oven

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

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



- (a) Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
 - (b) Do not place oven near a hot or damp surface such as a gas stove, electric range or sink etc.
 - (c) Do not operate oven when room humidity is too high.
2. This oven was manufactured for household use only.

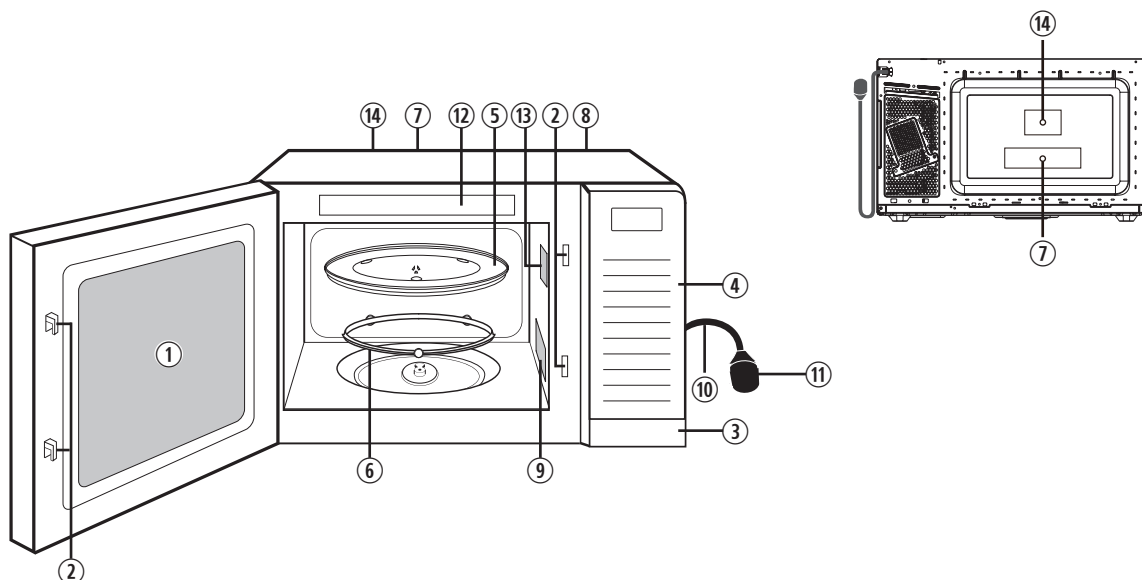
Food

1. Do not use your oven for home canning or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the microwave oven cannot maintain the food at the correct canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
2. Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.
3. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
4. Potatoes, apples, egg yolks, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent bursting.
5. When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken.
 - (a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
 - (b) Do not overheat.
 - (c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
 - (d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
 - (e) Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

6. **DO NOT USE A CONVENTIONAL MEAT THERMOMETER IN THE MICROWAVE OVEN. To check the degree of cooking of roasts and poultry use a MICROWAVE THERMOMETER.** Alternatively, a conventional meat thermometer may be used after the food is removed from the oven. If undercooked, return meat or poultry to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. It is important to ensure that meat and poultry are thoroughly cooked.
7. **COOKING TIMES given in the cookbook are APPROXIMATE.** Factors that may affect cooking time are preferred degree of moisture content, starting temperature, altitude, volume, size, shape of food and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust for these factors.
8. It is better to **UNDERCOOK RATHER THAN OVERCOOK** foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking times recommended.
9. Extreme care should be taken when cooking popcorn in a microwave oven. Cook for minimum time as recommended by manufacturer. Use the directions suitable for the wattage of your microwave oven. **NEVER** leave oven unattended when popping popcorn.
10. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
11. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Feature Diagram

English



① **Oven Window**

② **Door Safety Lock System**

③ **Door Release Pad**

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

④ **Control Panel**

⑤ **Glass Tray**

- a. **DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and Glass Tray in place.
- b. Only use the Glass Tray specifically designed for this oven. Do not substitute any other Glass Tray.
- c. If the Glass Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
- d. **DO NOT** cook directly on the Glass Tray. Always place food on a microwave-safe dish, or on a rack set in a microwave-safe dish.
- e. Always place the container on the center of glass tray when cooking.
- f. If food or utensil on the Glass Tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
- g. Glass Tray can rotate in either direction.

⑥ **Roller Ring**

- a. Roller Ring should be cleaned regularly to avoid excessive noise.
- b. Roller Ring and Glass Tray should be used at the same time.

⑦ **Identification Plate**

⑧ **Oven Air Vent**

⑨ **Waveguide Cover** (do not remove)

⑩ **Power Supply Cord**

⑪ **Power Supply Plug**

⑫ **Menu Label**

⑬ **Oven light**

Oven light will turn on during cooking and also when door is opened.

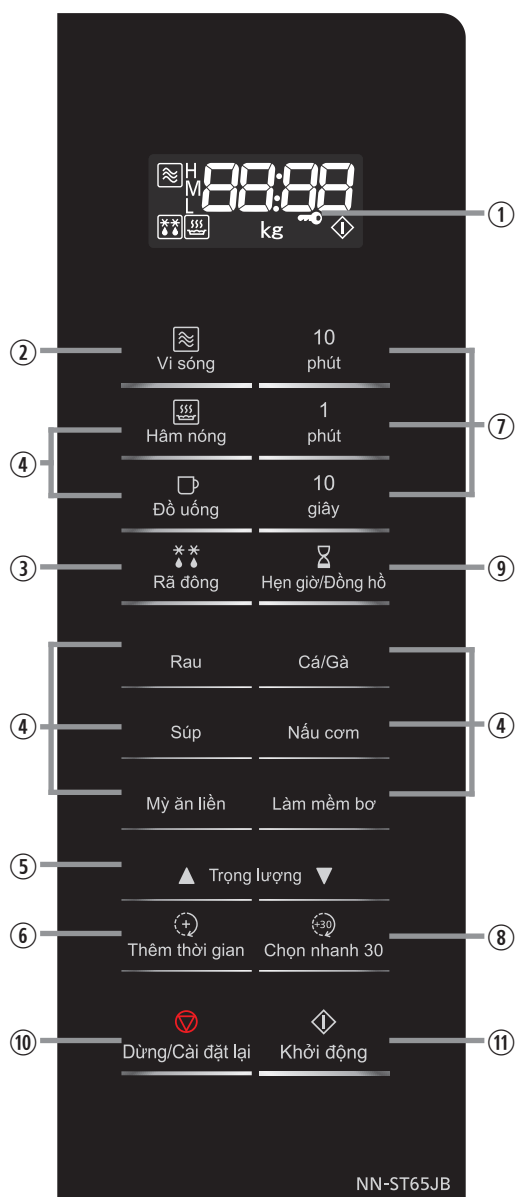
⑭ **Warning Label**



Note

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

Control Panel



1 Display Window

2 Micro Power pad (page 11)

3 Turbo Defrost pad (page 12)

4 Auto Cook pads (page 14-18)

5 Weight pads

Set desired weight by pressing the ▲ / ▼ pads.

6 Add Time pad (page 13)

7 Time pads

8 Quick 30 pad (page 13)

9 Timer/Clock pad (page 10, 19)

10 Stop/Reset pad:

Before cooking: One tap clears all your instructions.

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

11 Start pad

After cooking program setting, one tap allows oven to begin functioning. If door is opened or **Stop/Reset** Pad is pressed once during oven operation, **Start** Pad must be pressed again to restart oven.



Note

If an operation is set and **Start** Pad is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock or colon mode.



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.

English

Cookware and Utensil Chart

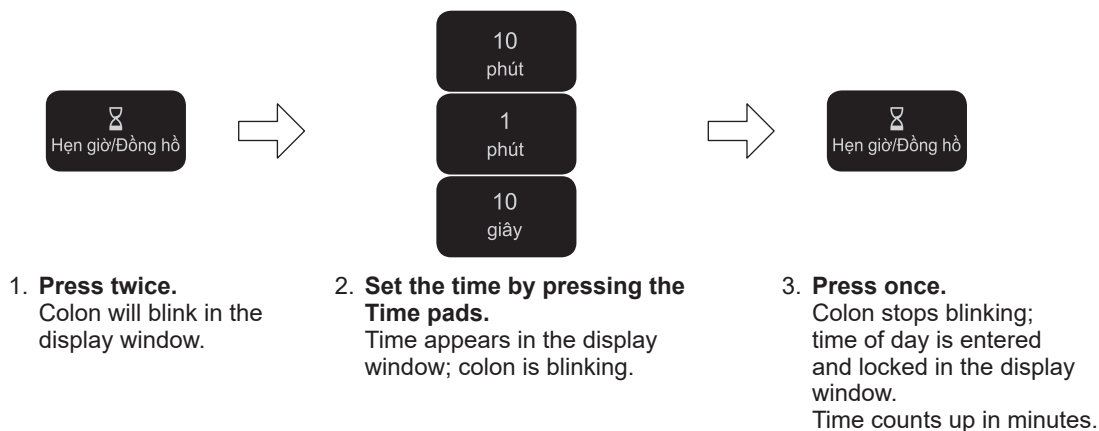
English

	Microwave
Aluminium foil	for shielding
Ceramic Plate	yes
Browning Dish	yes
Brown paper bags	no
Dinnerware oven/microwave safe	yes
non-oven/microwave safe	no
Disposable paperboard containers	yes*
Glassware oven glassware & ceramic	yes
non-heat resistant	no
Metal cookware	no
Metal twist-ties	no
Oven cooking bag	yes
Paper towels and napkins	yes
Plastic defrosting rack	yes
Plastic dishes microwave safe	yes
non microwave safe	no
Microwave safe plastic wrap	yes
Straw, wicker, wood	yes
Thermometers microwave safe	yes
conventional	no
Waxed paper	yes
Silicon bakeware	yes*

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

Clock Setting

You can use the oven without setting the clock.



Note

1. To reset time of day, repeat steps 1-3.
2. The clock will keep the time of day as long as oven is plugged in and electricity is supplied.
3. Clock is a 12-hour display.
4. Oven will not operate while colon is blinking.

English

Child Safety Lock Setting

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

To set:

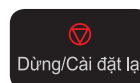


Press Start three times.

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

“” appears in the display window.

To cancel:

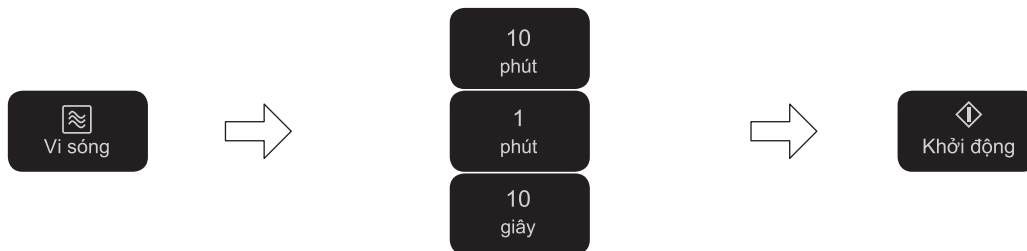


Press Stop/Reset three times.

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

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

Micro Power Setting



1. **Press to select micro power level.**
(see chart below)

2. **Set cooking time.**
Select cooking time by pressing the Time pads.
(1000 W: up to 30 minutes
Other Powers: up to 99 minutes and
50 seconds)

3. **Press Start.**
The time in the
display window will
count down.

English

Press	Power Level	Example of Use
once	1000 W (HIGH)	Boil water. Reheat. Cook vegetables, rice, pasta and noodles.
twice	800 W (MED-HIGH)	Cook poultry, meat, cakes, desserts. Heat milk.
3 times	600 W (MEDIUM)	Cook beef, lamb, eggs, fish and seafood. Melt butter.
4 times	440 W (MED-LOW)	Simmer soups, stews and casseroles (less tender cuts).
5 times	300 W (DEFROST)	Thaw foods.
6 times	100 W (LOW)	Keep cooked foods warm, simmer slowly.



Note

1. It is possible to programme no more than 3 stages cooking as one cooking set. For 2 or 3 stages cooking, repeat steps 1 and 2 above before pressing **Start** Pad. When operating, two beeps will be heard between each stage. (Please refer to page 20 for details).
2. You can increase the cooking time during cooking if required. Time can be increased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Press 'Add Time' pad once, then press '1 min' pad to a maximum of 10 minutes. After selecting 'Add Time' function, time should be added within a 5 second period. Cooking time can not be decreased during cooking.
3. Do not use metal containers on microwave mode.
4. Stand time can be programmed after micro power and time setting. Refer to using the timer page 19.

Turbo Defrost Setting

This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood automatically by setting the weight. The serving/weight is 0.1 kg to 3 kg.

Food	Maximum Weight
Minced meat, Chicken Pieces, Chops	3 kg
Beef roast, lamb, whole chickens	3 kg
Whole fish, scallops, prawns, fish fillets	1 kg



1. **Press once.**
(default weight is 0.1 kg)

2. **Select the weight of food by pressing Turbo Defrost pad or ▲ / ▼ pads.**

3. **Press Start.**
Defrosting time appears in the display window and begins to count down.

Tips for Turbo defrost

Meat, which is with bones. For example, if the meat with bones has the same weight as the pure meat, the meat in the former one is lighter than the latter one. So, subtract 0.5 kg for 2 kg meat with bones is better for defrosting and 0.25 kg for meat with bones which is less than 2 kg.

Two buzz beeps

Turn over the meat, chicken, fish and shellfish. Separate the stewed meat, chicken pieces and meat loaf. Apart the meat loaf from the hamburger. Shield the edge of chicken wings, roast, fat or bones.

Key to defrosting

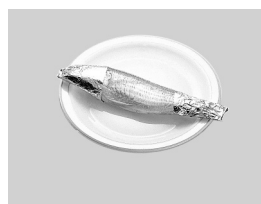
For evenly defrosting, turn over the foods or move the position of the foods in the containers during the progress of defrosting.



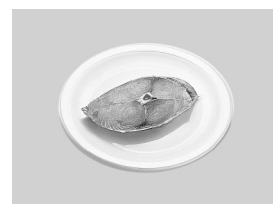
Remove the package of the raw meat and place it on the plate.



Shield the front part of the chicken drumsticks by using aluminum foil.



Shield the head and tail of the whole fish by using aluminum foil.

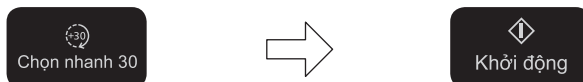


Remove the package of the fish fillet and place it on the plate.

English

To Cook Using the Quick 30 Function

This function allows you to quickly set cooking time in 30 second increments.



1. **Press Quick 30 to set the desired cooking time (up to 5 minutes).**
Each press is 30 seconds.
Time appears in the display. Power level is pre-set at 1000 W.
2. **Press Start.**
The cooking will start and the time in the display will count down.
At the end of cooking, five beeps will sound.



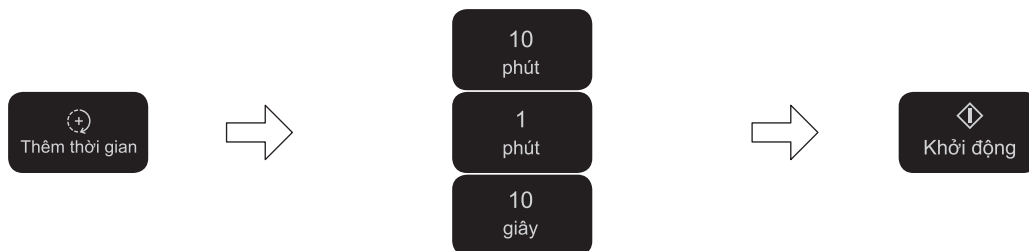
Note

1. This function is only available for Microwave. Select desired micro power level before pressing **Quick 30**.
2. After setting the time by **Quick 30**, you cannot use the Time pads.

English

Using the Add Time Function

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



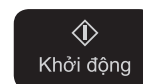
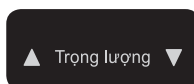
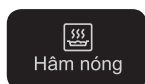
1. **After cooking, press 'Add Time' pad.**
2. **Add cooking time by pressing the Time pads.**
Maximum cooking time:
Microwave: 1000 W up to 30 minutes;
other powers up to 99 minutes and 50 seconds.
3. **Press Start.**
Time will be added.
The time in the display window will count down.



Note

1. This function is only available for Microwave and Timer function and it is not available for Turbo Defrost and Auto Cook.
2. The Add Time function will not operate after 1 minute cooking.
3. The Add Time function can be used after the 3-stage cooking.
4. The power level is the same as the last stage.

Auto Cook Setting — To Use Auto Reheat



1. Select desired menu number.

Press to select the desired pad until the desired menu number appears in the display window.

2. Select the Weight of food by pressing ▲ / ▼ pads. (see chart below)

3. Press Start.

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

Press



Menu No.	Menu Category	Weight						Recommended containers or accessory
1	Meals	200 g	400 g	600 g	800 g	-	-	Microwave safe dish with lid or plastic wrap
2	Bread	50 g	100 g	150 g	200 g	-	-	Microwave safe dish
3	Sausages	50 g	100 g	150 g	200 g	-	-	Microwave safe dish
4	Chinese Bun	70 g	100 g	150 g	200 g	-	-	Microwave safe dish with plastic wrap

1. Meals

Pre-cooked foods are reheated automatically by setting the weight of food. You need not select power level or reheating time. The foods should be at refrigerator temperature (5-7 °C). Use suitable size microwave safe dish, add 1-4 tbsp. water if desired, and cover with lid or plastic wrap. Select the program and weight then press **Start**. Allow food standing 3-5 minutes before serving.

2. Bread

It is suitable for reheating bread at refrigerator temperature (5-7 °C). Put the bread on a suitable size microwave safe dish. Cook without cover.

Note: 50 g = one standard slice of bread.

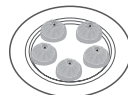
3. Sausages

It is suitable for reheating frozen sausages, put the food on a microwave safe dish in a radial pattern, without cover. Select the program and weight then press **Start**. See the illustration below.



4. Chinese Bun

It is suitable for reheating buns such as frozen creamy custard bun, etc., Place food on a microwave safe dish in a radial pattern, sprinkle with some water. Put the food on a suitable size microwave safe dish on glass tray, Cover with plastic wrap. Select the program and weight then press **Start**. See the illustration below.

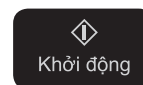
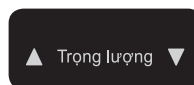
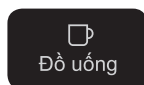


Note: 35-40 g = one standard piece of bun.

Auto Cook Setting — To Use Beverage

This feature allows you to reheat coffee/milk without setting micro power and time.

1. Put the beverage into the oven



2. Press Beverage Pad

Press once to reheat coffee. Press twice to reheat milk.

3. Select the Weight of beverage by pressing the ▲ / ▼ Pads

For example: To reheat 2 cups coffee press **Beverage** Pad once, then press "▲" Pad twice.

4. Press Start.

Cooking time appears in the Display Window and begins to count down.

English

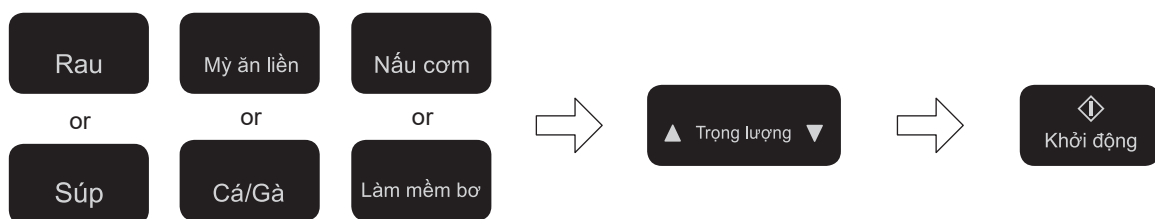
Press Beverage	Menu Number (Press ▲ / ▼ Pad)	Menu
1x	5-1	1 cup coffee
	5-2	2 cups coffee
2x	6-1	1 cup milk
	6-2	2 cups milk



Note

1. Use a microwave safe cup.
2. Heated coffee/milk can erupt if not mixed with air. Do not heat coffee/milk in your microwave oven without stirring before and halfway through heating.
3. Care must be exercised not to overheat coffee/milk when using the coffee/milk feature. It is programmed to give proper result when heating 1 cup or 2 cups of coffee/milk, starting from room temperature for coffee and refrigerator temperature for milk. Overheating will cause an increased risk of scalding, or water eruption.
4. 1 cup of milk is 200 ml to 250 ml and 1 cup of coffee is 150 ml to 200 ml.

Auto Cook Setting — Others



1. Select desired menu number.
Press to select the desired pad until the desired menu number appears in the display window.

2. Select the Weight of food by pressing ▲ / ▼ pads.
(see chart below)

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

Press

Rau

Menu No.	Menu Category	Weight						Recommended containers or accessories
7	Vegetables	120 g	180 g	250 g	370 g	-	-	Casserole with lid or plastic wrap
8	Root Vegetables	250 g	370 g	500 g	900 g	-	-	Casserole with lid or plastic wrap
9	Frozen Vegetables	120 g	180 g	250 g	370 g	-	-	Casserole with lid or plastic wrap

Press

Cá/Gà

Menu No.	Menu Category	Weight						Recommended containers or accessories
10	Fish	100 g	200 g	300 g	400 g	-	-	Microwave safe dish with plastic wrap
11	Chicken	200 g	300 g	400 g	500 g	-	-	Casserole with lid or plastic wrap

Press

Súp

Menu No.	Menu Category	Weight						Recommended containers or accessories
12	Quick Soup	4-6 servs.	1-3 serv.	-	-	-	-	Casserole with lid
13	Double Boil	4-6 servs.	1-3 serv.	-	-	-	-	Casserole with lid

Press

Nấu cơm

Menu No.	Menu Category	Weight						Recommended containers or accessories
14	Casserole Rice	100 g	200 g	300 g	-	-	-	Casserole with lid
15	Congee	100 g	200 g	300 g	-	-	-	Casserole with lid

Press

Mỳ ăn liền

Menu No.	Menu Category	Weight						Recommended containers or accessories
16	Instant Noodles	1 serv.	2 servs.	-	-	-	-	Casserole with lid

English

Auto Cook Setting — Others

(continued)

Press

Làm mềm bơ

Menu No.	Menu Category	Weight						Recommended containers or accessories
17	Cream Cheese	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	Microwave safe dish with plastic wrap
18	Chocolate	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	Microwave safe dish
19	Butter	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	Microwave safe dish with plastic wrap
20	Ice Cream	300 g	600 g	900 g	1200 g	-	-	-



Note

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

7. Vegetables

It is suitable for cooking all types of leaf, green and soft varieties, including broccoli, squash, cauliflower, cabbage, asparagus, beans, celery, zucchini, spinach, capsicum or a mixture of these. Cut all vegetables into the same size pieces. Place vegetable in a suitable size microwave safe casserole. Add 1 tablespoon to ¼ cup of water if you prefer a softer cooked texture. Butter, herbs etc. may be added before heating, but do not add salt until end of cooking. Cover with lid or plastic wrap. Select the program and weight then press **Start**. Open the door to **STIR WHEN TWO BEEPS HEARD** during cooking, press **Start** Pad to continue.

8. Root Vegetables

Suitable for cooking root vegetables such as potatoes, sweet potatoes, pumpkin, onions, swede, carrots, turnip and beetroot. All vegetables should be trimmed or prepared and cut into even sized pieces. Add 1 tablespoon to ¼ cup of water to vegetables if dehydrated or a softer cooked texture is desired. Place into an appropriate size microwave safe casserole and cover with plastic wrap or a fitted lid. If desired, butter, herbs etc. may be added but do not add salt until end of cooking. Select the program and weight then press **Start**. Open the door to **STIR WHEN TWO BEEPS HEARD** during cooking, press **Start** Pad to continue. At the completion of cooking, stir larger quantities of vegetables. Let stand, covered, for 2 to 3 minutes.

9. Frozen Vegetables

Suitable for all types of frozen vegetables, like frozen peas, sweet corn or mixed vegetables. Place prepared vegetables into an appropriate size microwave safe casserole. Cover with plastic wrap or lid. Select the program and weight then press **Start**. Open the door to **STIR WHEN TWO BEEPS HEARD** during cooking, press **Start** Pad to continue.

10. Fish

It is suitable for cooking whole fish and fish fillets. Put the prepared fish in a microwave safe dish. Add sauce and water. Cover with plastic wrap. Select the program and weight then press **Start**. After cooking large portions of fish, allow the fish to stand 3 to 5 minutes before serving. (It may be necessary to adjust the amount of water or sauce to your personal preference.) Shield the eye and tail area of whole fish with small amounts of aluminum foil to prevent overcooking.

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

11. Chicken

It is suitable for cooking chicken pieces, such as wings, drumsticks, thighs, half breasts etc. Chicken pieces should be thawed completely before cooking. Pierce the chicken pieces and marinate with gravy or vegetables if needed. Put the prepared chicken pieces into a microwave safe casserole. Add oil if you prefer a softer cooked texture. Cover with lid or plastic wrap. Select the program and weight then press **Start**. Open the door to **STIR WHEN TWO BEEPS HEARD** during cooking, press **Start** Pad to continue.

Auto Cook Setting — Others

(continued)

12. Quick Soup

Suitable for cooking traditional soups such as chicken soup, rib soup etc. Clean all raw ingredients for later use. Place all ingredients and liquid in a microwaveable and heat proof casserole. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cook covered with a fitted lid. Place the casserole at the center of turn table. Select the program and weight, then **Start**. Open the door to **STIR WHEN TWO BEEPS HEARD** during cooking, press **Start** Pad to continue. Measure tap water and ingredients as below chart for reference.

serving	chicken/ meat	vegetables	Tap water
4-6 servs	500 g	400 g	1000 ml
1-3 servs	200 g	200 g	650 ml

13. Double Boil

It is suitable for cooking traditional soups; herbal soup, bird 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 flavor of the food. Place all ingredients in a microwave safe casserole. Add recommended ingredients listed below. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cover with lid. Select the program and weight then press **Start**. Open the door to **STIR WHEN TWO BEEPS HEARD** during cooking, press **Start** Pad to continue, add salt at the end of cooking.

serving	meat	vegetables	Tap water
4-6 servs.	500 g	400 g	1000 ml
1-3 servs.	250 g	200 g	700 ml

14. Casserole Rice

It is suitable for cooking white rice including short, long grain, jasmine and basmati. Place rice in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended water listed below. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Partially cover with lid. Select the program and weight then press **Start**. Open the door to **STIR WHEN TWO BEEPS HEARD** during cooking, press **Start** Pad to continue. Stand 5 minutes covered after cooking.

Rice	Recommended Water	Recommended casserole volume
100 g	250 ml	2.25 L
200 g	400 ml	3 L
300 g	600 ml	4 L

15. Congee

It is suitable for cooking congee/porridge. Place the rice in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended water listed below. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Partially cover with lid. Select the program and weight then press **Start**. Open the door to **STIR WHEN TWO BEEPS HEARD** during cooking, press **Start** Pad to continue. Stand 5-10 minutes covered after cooking.

Congee	Recommended Water	Recommended casserole volume
100 g	750 ml	2.25 L
200 g	1100 ml	3 L
300 g	1700 ml	4 L

16. Instant Noodles

It is suitable for cooking instant noodles. Place the instant noodles and seasonings in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended boiling tap water listed below. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cover with lid. Select the program and weight then press **Start**. Open the door to **STIR WHEN TWO BEEPS HEARD** during cooking, press **Start** Pad to continue. Stand 1-2 minutes after cooking.

Serving	Recommended boiling tap water
1 serv.	500 ml
2 servs.	800 ml

17. Cream Cheese

Remove wrapper, cut cheese into 3 cm cube, and place in a microwave safe bowl/dish. Cover with plastic wrap. Select the program and weight then press **Start**. If food needs more time cooking or weight exceeds range, cook using Defrost for melting.

18. Chocolate

Remove wrapper, separate chocolate into small pieces, and place into a microwave safe dish. Cook without cover. Select the program and weight then press **Start**. After heating, stir until completely melted. If food needs more time cooking or weight exceeds range, cook using Defrost for melting.

Note: Chocolate holds its shape even when softened.

19. Butter

Remove wrapper, cut butter into 3 cm cube, and place into a microwave safe dish. Melt with plastic wrap. Select the program and weight then press **Start**. Stir after cooking. If food needs more time cooking or weight exceeds range, cook using Defrost for melting.

20. Ice Cream

Soften slightly without lid. Select the program and weight then press **Start**. If food needs more time cooking or weight exceeds range, cook using Defrost for melting.

English

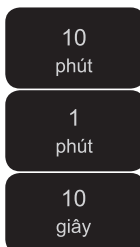
Timer Setting (Kitchen Timer/Standing Time/Delay Start)

To Use as a Kitchen Timer

Press once.

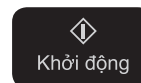


Select desired time by pressing the Time pads.
(up to 99 minutes and 50 seconds)



Press Start.

Time will count down without oven operating.

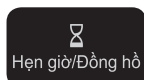


English

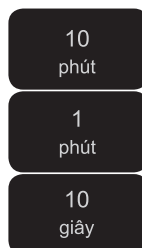
To Set Standing Time

Press once.

Set the desired cooking program.



Select desired time by pressing the Time pads.
(up to 99 minutes and 50 seconds)



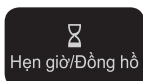
Press Start.

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

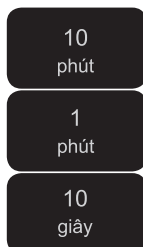


To Set Delay Start

Press once.



Select desired delay time by pressing the Time pads.
(up to 99 minutes and 50 seconds)

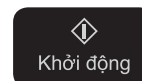


Set the desired cooking program.



Press Start.

Delayed time will count down. Then cooking will start.

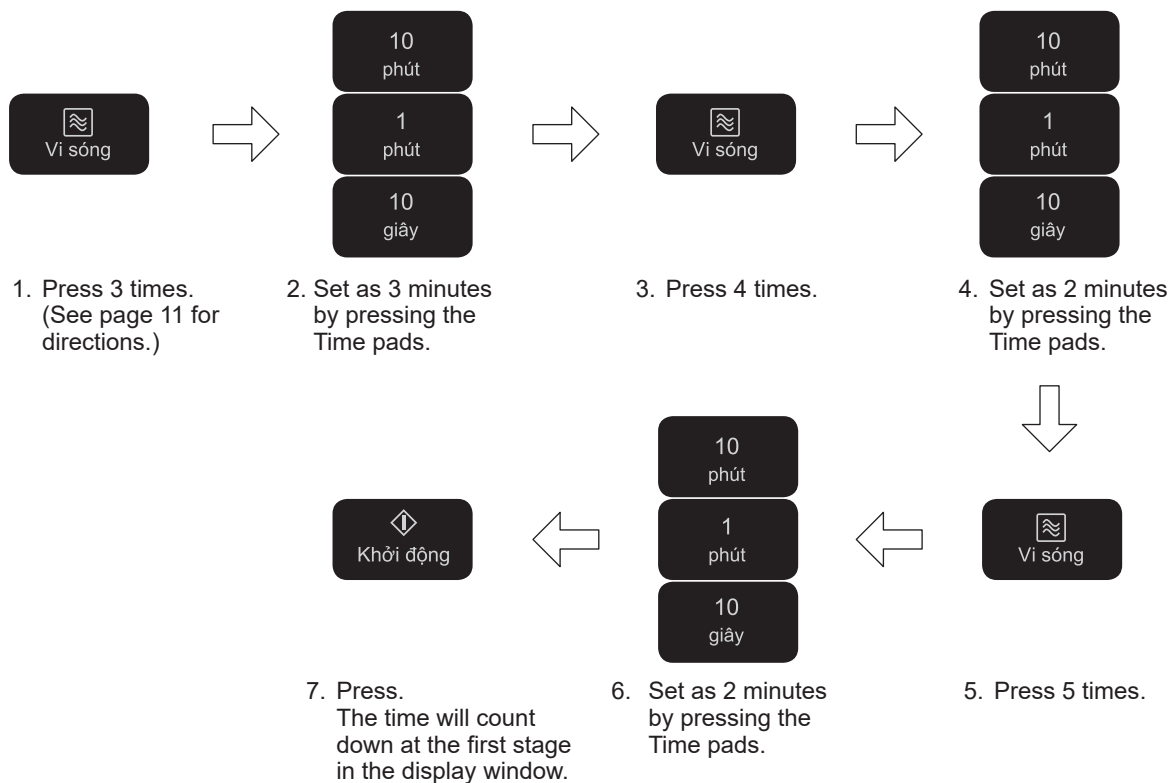


Note

1. If oven door is opened while Standing Time, Delay Start or Kitchen Timer has been set, the time in the display window will continue to count down.
2. Delay Start and Standing Time can not be programmed together with Turbo Defrost and Auto Cook. This is to prevent the standing temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins. A change in the starting temperature could cause inaccurate results.
3. When using Standing Time or Delay Start, it's up to 2 Power stages.

3-Stage Setting

Example: Continually set [600 W] 3 minutes, [440 W] 2 minutes and [300 W] 2 minutes.



English

Example to use

	Cook 300 g fish fillets
1-stage	600 W 3'00"
2-stage	440 W 2'00"
3-stage	300 W 2'00"



Note

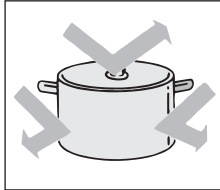
1. When operating, two beeps sound will be heard between each stage.
2. This feature is not available for Turbo Defrost and Auto Cook.

Microwaves and How They Work

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

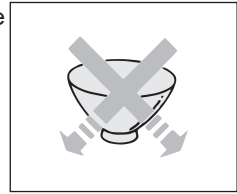
Reflection

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



Transmission

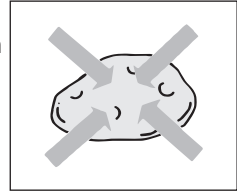
Microwaves pass through some materials such as paper, glass and plastic much like sunlight shining through a window. Because these substances do not absorb or reflect the microwave energy, they are ideal materials for microwave oven cooking containers.



Absorption

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

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



Food Characteristics

FOOD CHARACTERISTICS

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

Size — Small portions cook faster than large ones.

Shape — Uniform sizes heat

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



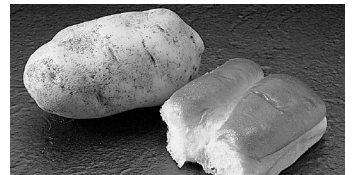
Starting Temperatures — Room temperature foods take less time to heat up than refrigerator frozen foods.

Bone and Fat —

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



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



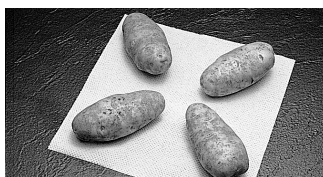
Cooking Techniques

Timing

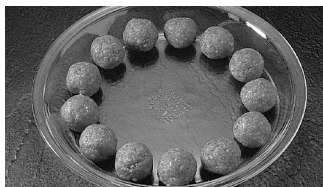
A range in heating time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, starting temperature and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in the recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue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

Spacing

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



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



Piercing

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

Eggs:

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



Whole Clams and Oyster:

Pierce several times with a toothpick.

Whole Potatoes and Vegetables: Pierce with a fork.

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

Browning

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

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

Covering

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

Stirring

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

Cooking Techniques

(continued)

Turning and Rearranging

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

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

Standing Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. In meat cookery, the internal temperature will rise 5 °C if allowed to stand, covered, for 10-20 minutes. Casseroles and vegetables need a shorter amount of standing time, but this standing time is necessary to allow foods to complete cooking in the center without overcooking on the edges.

Testing for Results

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

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

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

Meat is done when fork tender or splits at fibres.

Fish is done when it flakes and is opaque.

Converting Favorite Recipes

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



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

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



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

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



Heating Frozen Foods

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

General Directions for Heating Frozen Convenience Foods

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

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

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

To heat frozen dinner in foil containers, remove dinner from box, if there is a foil cover, remove it. Some foods, such as bread, French fries or batter type desserts such as brownies, do not microwave well. Remove these types of food from tray. Cover tray except desserts with plastic wrap. Heat according to manufacturers' directions. Place foil tray in the center of the oven. Foil tray should not touch oven walls or other metals. Leave at least 2-3 cm space between foil tray and oven walls. Heat only 1 foil tray in the oven at a time.

Cooking Techniques

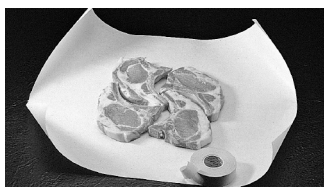
(continued)

DEFROST Preparing Foods for Freezing

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

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

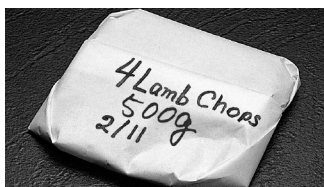
When WRAPPING FOR FREEZING, arrange meat, poultry, fish and seafood in thin uniform layers. Package minced meat in 2.5-5 cm thick rectangular, square or round shapes.



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



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



FREEZE foods in a freezer which is maintained at -18 °C or lower. Defrosting time given in the charts on page 25 are for thoroughly frozen foods. (i.e. foods should be frozen at least 24 hours before defrosting)

DEFROST

To use, select 300 W and program the defrosting time. Follow defrosting times and directions given in this section and page 25.

Techniques for Defrosting

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



- 2) Remove original wrapper. Set meat on a microwave roasting rack placed in a dish. Set 300 W and heat for the time recommended in the chart on page 25.
- 3) Turn over meat or poultry two or three times during defrost. Shield edges and unevenly shaped ends of roasts halfway through the defrost cycle.
- 4) Halfway through the defrost cycle, break apart ground beef, shrimp, scallops or crab meat. Separate chops or poultry pieces and remove meat that is defrosted.



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



English

Defrosting Chart

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

Food	Weight/Quantity	Time & Mode	Method
Beef/Lamb/Joint (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-8 mins	standing 30 mins
Steaks (1) (3)	2 pcs 250 g	300 W 3-4 mins	standing 3 mins
Minced beef (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-7 mins	standing 5 mins
Stewing steak (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-8 mins	standing 10 mins
Whole chicken (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 5-7 mins	standing 10 mins
Chicken portions (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-8 mins	standing 5 mins
Whole Fish (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-8 mins	standing 5 mins
Fish Fillets (2) (3)	450 g (1 lb)	300 W 5-7 mins	standing 5 mins
Prawns (2) (3)	450 g (1 lb)	300 W 4-6 mins	standing 5 mins
Fruits, Soft (1)	250 g	300 W 2-3 mins	standing 2 mins
Margarine (3)	250 g	300 W 1-2 mins	standing 2 mins
Cheese (3)	450 g (1 lb)	300 W 2-4 mins	standing 2 mins
Plated Meals Homemade Adult Size (2)	350 g	300 W 5-6 mins	standing 3-5 mins
Cooked Fruit (2)	540 g	300 W 4-5 mins	standing 3-5 mins
Cooked Meat (2)	520 g	300 W 6-8 mins	standing 3-5 mins
Quiche (3)	1 pc 65 g	300 W 1-2 mins	standing 2 mins
Casseroles (1)	750 g	300 W 6-7 mins	standing 3-5 mins
Bread rolls (1)	1 pc 85 g	300 W 20-30 secs	standing 5 mins
Pastry puff (1) (3)	1 roll 375 g	300 W 2 mins-2 mins 30 secs	Stand time 20 mins in refrigerator
Pastry shortcrust (1) (3)	1 roll 500 g	300 W 4-5 mins	Stand time 20 mins in refrigerator
Pizza dough (1) (3)	1 ball 240 g	300 W 2 mins-2 mins 30 secs	standing 10 mins
Fruit tarte (3)	470 g	300 W 4-5 mins	standing 5 mins
Cheese cake (3)	600 g	300 W 2-3 mins	standing 5 mins
Fruit pie (3)	500 g	300 W 6-8 mins	standing 5 mins
Meat pie (3)	300 g	300 W 4-6 mins	standing 3 mins

- (1) Turn or stir at half time.
 (2) Separate and turn several times.
 (3) Remove packaging and place on a heat resistant plate.

Reheating Chart

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

Food	Weight/Quantity	Time & Mode	Method
Drinks-Coffee-Milk			
Coffee	1 mug 235 ml	1000 W 1 min 20 secs	Stir before, and after reheating.
Coffee	2 mugs 470 ml	1000 W 2 mins 20 secs- 2 mins 40 secs	
Milk	1 mug 235 ml	1000 W 1 min 20 secs- 1 min 30 secs	
Breads- chilled			
Croissants	1 pc 40 g	1000 W 10 secs	Place on microwave safe plate on Glass Tray. Do not cover. Turn at half time.
	2 pcs 80 g	1000 W 20 secs	
Rolls	1 pc (30 g)	1000 W 20 secs	
	4 pcs (120 g)	1000 W 20-30 secs	
Naan Bread	225 g	1000 W 30-40 secs	
Pitta Bread	2 pcs (90 g)	1000 W 20-30 secs	
Plated meals-Homemade			
Vegetables (cooked)	300 g	1000 W 2 mins	Cover. Stir at half time.
	700 g	1000 W 5 min- 5 mins 30 secs	
Potato puree	500 g	1000 W 3-4 mins	
Rice, quinoa, couscous	300 g	1000 W 2 mins- 2 mins 20 secs	
Babyfood	120 g	600 W 30-40 secs	
Canned Food			
Baked Beans	225 g	1000 W 1 min 30 secs- 2 min	Place in a microwave safe bowl on Glass Tray. Cover. Stir halfway.
Spaghetti in tomato sauce	200 g	1000 W 1 min 30 secs	
Cream of tomato soup	400 g	1000 W 2 mins 30 secs	
Chicken soup	425 g	1000 W 3 mins 30 secs	
Pastry Products-frozen			
Quiche	400 g	1000 W 3-3 min 30 secs	Place on microwave safe plate on Glass Tray. Do not cover.
Samosas/spring rolls	4 pcs 240 g	1000 W 2-2 min 30 secs	
Purchased Convenience Foods			
Cottage pie (chilled)	450 g	1000 W 5-6 mins	Place on microwave safe plate on Glass Tray. Do not cover.
Lasagne (chilled)	400 g	1000 W 7-8 mins	
Sausage rolls	250 g	600 W 3-5 mins	

English

Cooking Chart

English

Food	Weight/Quantity	Time & Mode	Method
Beans & Pulses-should be pre-soaked (except lentils)			
Chick peas	225 g	1000 W 8 mins then 440 W 35-40 mins	Use 1000 ml (1 pt) boiling water in a large bowl. Cover. Stir halfway.
Lentils	225 g	440 W 15-20 mins	
Red kidney beans	225 g	1000 W 15 mins then 440 W 35-40 mins	
Fruit-Peel, slice, chop into even sized pieces. Place in shallow microwave safe dish.			
Apples, Rhubarb, stewed	450 g	1000 W 7-8 mins	Add 30 ml (2 tbsp.) of water. Only half fill dish. Cover. Stir halfway.
Plums-stewed	450 g	1000 W 8-10 mins	
Lamb/Beef-from raw-Caution: Hot Fat! Remove dish with care.			
Chops	450 g (1 lb)	800 W 4-5 mins then 600 W 3-4 mins	Place on heatproof plate. Turn halfway.
Cultets	450 g (1 lb)	600 W 9-10 mins	
Pasta-Place in a large 3 litre microwave safe bowl			
Macaroni	225 g	1000 W 13-15 mins	Use 1 litre boiling water. Cover. Stir halfway.
Spaghetti, Tagliatellie	225 g	1000 W 11-12 mins	
Pizza-Fresh chilled- N.B. Remove all packaging. Pizza will have a soft base.			
Thin & Crispy	300 g	1000 W 2-3 mins	Place on heatproof plate on Glass Tray. Do not cover.
Deep Pan	400 g	1000 W 4-6 mins	
Fish & Shellfish			
Whole fish	350 g	600 W 7-8 mins	Place on heatproof dish. Turn or stir halfway.
Sea scallops	450 g	600 W 8-10 mins	
Green prawns	250 g	600 W 4-5 mins	
Sausages-Cooked (frozen)-Caution: Hot Fat! Remove dish with care.			
Thick	4 pcs 240 g	1000 W 2-3 mins	Place on microwave safe plate on Glass Tray. Turn halfway.
Thin	3 pcs 120 g	1000 W 1 min 30 secs- 2 mins 30 secs	



Note

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

Before Requesting Service

ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

The oven causes interference with my TV.	Some radio, TV, Wi-Fi, cordless telephone, baby monitor, blue tooth or other wireless equipment interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, hair dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal and safe. Steam will disappear after the oven is cool down.
I accidentally operate my microwave oven without any food in it.	Operating the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend this to be done.

English

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	The oven is not plugged firmly.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.
	Circuit breaker or fuse is tripped or blown.	Contact the specified service center.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if the outlet is working.
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.
	Start Pad was not pressed after programming.	Press Start Pad.
	Another program has already been entered into the oven.	Press Stop/Reset Pad to cancel the previous program and program again.
	The program has not been entered correctly.	Program again according to the Operating Instructions.
	Stop/Reset Pad has been pressed accidentally.	Program oven again.
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).
The “  ” appears in the display window.	The Child Safety Lock was activated by pressing Start Pad 3 times.	Deactivate Lock by pressing Stop/Reset Pad 3 times.
“H00”, “H97” or “H98” appears in the display window.	The display indicates a problem with microwave generation system.	Contact the specified service centre.

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

Care of your Microwave Oven

1. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning, if possible.
2. Keep the oven cavity clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
3. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Do not allow the Control Panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on. After cleaning press **Stop/Reset** Pad to clear display window.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the 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.
8. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
9. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
10. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Technical Specifications

Model name:	NN-ST65JB	
Power Supply:	220 V 50 Hz	
Power Consumption:	Microwave	4.6 A 1000 W
Cooking Power:	Microwave*	1000 W
Outside Dimensions (W × H × D):	525 mm × 310 mm × 388 mm	
Oven Cavity Dimensions (W × H × D):	355 mm × 251 mm × 365 mm	
Overall Cavity Volume:	32 L	
Glass Tray Diameter:	Ø340 mm	
Operating Frequency:	2450 MHz	
Uncrated Weight:	Approx. 11.5 kg	

* IEC Test Procedure

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.

Mục Lục

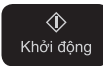
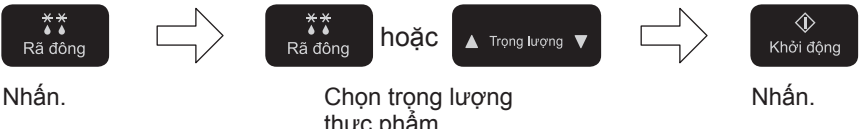
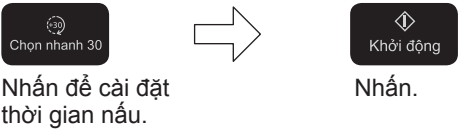
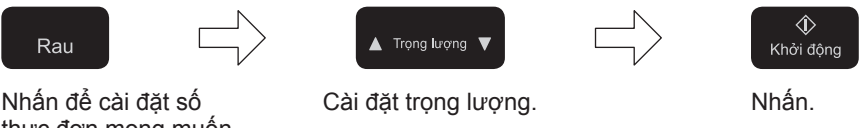
Tiếng Việt

Hướng dẫn sử dụng nhanh	2-3
Hướng dẫn sử dụng an toàn	4-5
Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung	5-6
Sơ đồ chi tiết	7
Bảng Điều Khiển.....	8
Bảng dụng cụ nấu ăn	9
Cài đặt thời gian	10
Cài Đặt Khoá An Toàn Trẻ Em.....	10
Cài đặt công suất nấu.....	11
Cài đặt ră đông nhanh	12
Đề nấu bằng chức năng Chọn nhanh 30	13
Nấu bằng chức năng Thêm thời gian.....	13
Chế độ Nấu tự động — Để sử dụng Tự động Hâm nóng	14
Cài đặt Nấu tự động — Để sử dụng Đồ uống.....	15
Cài đặt Nấu tự động — Khác.....	16-18
Cài đặt hẹn giờ (Đồng hồ bấm giờ/Thời gian chờ/Hẹn giờ khởi động).....	19
Cài Đặt 3 Giai Đoạn.....	20
Vi sóng và Cách hoạt động	21
Đặc tính của thực phẩm	21
Cách thức nấu	22-24
Bảng ră đông	25
Bảng hâm nóng	26
Bảng nấu ăn	27
Trước khi yêu cầu bảo hành	28
Bảo quản lò vi sóng.....	29
Các Tính Năng Kỹ Thuật	29

Hướng dẫn sử dụng nhanh

Sau khi cắm điện, “8888” sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị, sau đó bạn có thể vận hành sản phẩm.

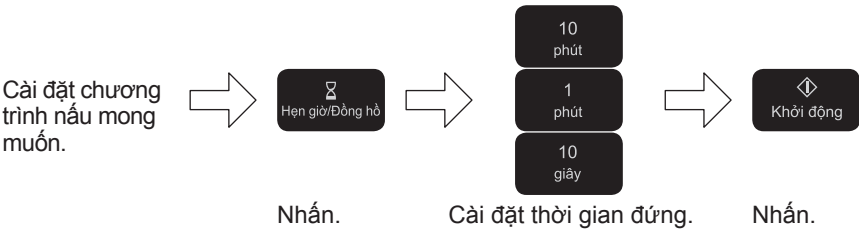
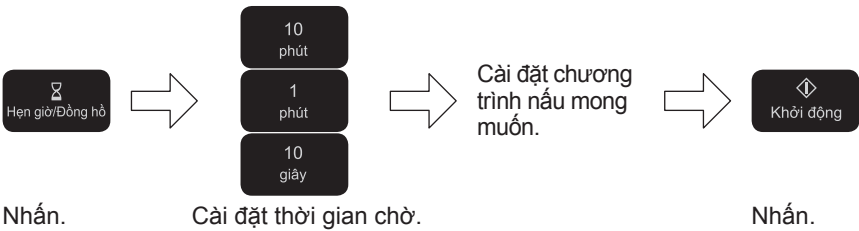
Tiếng Việt

Đặc điểm	Làm thế nào để Vận hành	
Đề cài đặt Đồng hồ (📖 trang 10)	 Nhấn hai lần. Cài đặt thời gian trong ngày. Nhấn một lần.	
Đề Đặt/Hủy Khoá An Toàn Cho Trẻ Em (📖 trang 10)	Để cài đặt:  Khởi động Nhấn 3 lần.	Để hủy:  Dừng/Cài đặt lại Nhấn 3 lần.
Đề Nấu / Hâm nóng / Rã đông bằng cách Cài đặt Công suất nấu và Thời gian (📖 trang 11)	 Chọn công suất. Cài đặt thời gian nấu. Nhấn.	
Đề sử dụng phím Rã đông nhanh (📖 trang 12)	 Nhấn. Chọn trọng lượng thực phẩm. Nhấn.	
Đề nấu bằng phím Chọn nhanh 30 (📖 trang 13)	 Nhấn để cài đặt thời gian nấu. Nhấn.	
Đề nấu bằng chức năng Thêm thời gian (📖 trang 13)	 Sau khi nấu, hãy bấm phím này. Thêm Thời gian bằng cách bấm các phím Thời gian. Nhấn.	
Đề nấu bằng phím Tự động nấu (📖 trang 16)	 Nhấn để cài đặt số thực đơn mong muốn. Cài đặt trọng lượng. Nhấn.	

Hướng dẫn sử dụng nhanh

(tiếp)

Tiếng Việt

Đặc điểm	Làm thế nào để Vận hành
Để dùng làm đồng hồ hẹn giờ trong bếp (📖 trang 19)	 Nhấn. Cài đặt thời gian nấu. Nhấn.
Để đặt Thời gian chờ (📖 trang 19)	 Cài đặt chương trình nấu mong muốn. Nhấn. Cài đặt thời gian đứng. Nhấn.
Để Hẹn giờ khởi động: (📖 trang 19)	 Nhấn. Cài đặt thời gian chờ. Cài đặt chương trình nấu mong muốn. Nhấn.

Hướng dẫn sử dụng an toàn

ĐỌC KỸ VÀ LƯU GIỮ ĐỂ SAU NÀY THAM KHẢO

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

Kiểm tra Hồng hóc:

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

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

Thận trọng:

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

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

Hướng dẫn Nối đất

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

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

Hướng dẫn Quan trọng

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

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

Mạch điện

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

Hướng dẫn sử dụng an toàn

(tiếp)

Tiếng Việt

CẢNH BÁO

- (a) Nên lau vành cửa lò và các vùng quanh vành cửa bằng giẻ ẩm. Nên kiểm tra các hư hỏng ở vành cửa lò và các vùng quanh vành cửa của sản phẩm nếu các vùng này bị hỏng, không nên sử dụng sản phẩm cho đến khi đã được các kỹ thuật viên có chuyên môn của nhà sản xuất sửa chữa.
- (b) Nếu cửa lò hoặc vành cửa lò bị hỏng, chỉ vận hành lò khi đã được nhân viên có chuyên môn sửa chữa.
- (c) Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai khác ngoài người có thẩm quyền thực hiện bất kỳ dịch vụ hoặc hoạt động sửa chữa nào liên quan tới việc tháo lớp vỏ dùng để chống cháy nổ đối với năng lượng vi sóng.
- (d) Nếu dây điện nguồn của thiết bị này hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý ủy quyền hoặc những người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
- (e) Trước khi sử dụng, người dùng nên kiểm tra xem bát hay đĩa đựng có phải là loại phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay không.
- (f) Không được chứa chất lỏng và các loại thực phẩm khác trong hộp kín khi hâm nóng bởi chúng có thể dễ dàng phát nổ, đồng thời cũng nên tránh làm bắn văng các chất lỏng đang sôi.
- (g) Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò vi sóng sau khi đã hướng dẫn cận kề cho chúng cách sử dụng để chúng có thể vận hành thiết bị một cách an toàn và hiểu được các nguy hại có thể phát sinh nếu sử dụng lò không đúng.
- (h) Cần hết sức cẩn thận không làm dịch chuyển khay thủy tinh khi lấy các dụng cụ chứa ra khỏi thiết bị.

Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung

Sử dụng chung

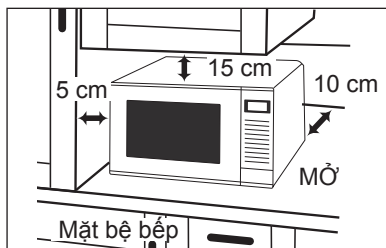
1. Để duy trì chất lượng tốt, không vận hành lò khi lò trống. Năng lượng vi sóng sẽ phản xạ liên tục qua lò nếu không có đồ ăn hoặc nước để hấp thụ năng lượng. Điều này có thể dẫn tới làm hư hại lò vi sóng bao gồm cả việc tạo hồ quang trong khoang lò.
2. Nếu khói vẫn còn, bấm phím **Dừng/Cài đặt lại** và đóng cửa lò để dập tắt lửa. Rút dây điện, hoặc ngắt nguồn điện ở cầu chì hoặc bảng điều khiển ngắt điện.
3. Nếu vẫn còn khói, tắt hoặc rút phích cắm và đóng cửa lò để dập tắt lửa.
4. Lò vi sóng là để làm nóng thức ăn và đồ uống. Sấy thức ăn hoặc sấy quần áo hoặc làm nóng tấm chườm nóng, dép lê, miếng bọt biển, vải ẩm và những đồ vật tương tự có thể dẫn tới nguy cơ bị thương, đánh lửa hoặc cháy.
5. Không sử dụng các sản phẩm giấy tái chế vì chúng có thể chứa tạp chất tạo ra tia lửa và/hoặc gây cháy khi sử dụng.
6. Không sử dụng báo hoặc túi giấy để nấu ăn.
7. Không đập hoặc đánh vào bảng điều khiển. Có thể gây hư hỏng bảng điều khiển.
8. Có thể cần đến **TẮM ĐỆM NỒI** do hơi nóng từ thực phẩm truyền vào hộp đựng đồ nấu ăn và từ hộp đựng truyền xuống khay thủy tinh. Khay thủy tinh có thể rất nóng sau khi lấy hộp đựng đồ nấu ăn ra khỏi lò.
9. Không để vật liệu dễ cháy bên cạnh, ở phía trên, hoặc bên trong lò. Đó có thể là nguy cơ gây hỏa hoạn.
10. Không nấu thực phẩm trực tiếp bằng khay thủy tinh trừ trường hợp được nêu trong công thức nấu ăn. (Thực phẩm cần phải được đặt trong dụng cụ nấu ăn thích hợp.)
11. **KHÔNG** sử dụng lò vi sóng để làm nóng hoá chất hoặc các sản phẩm không phải thực phẩm khác. **KHÔNG** rửa lò vi sóng với bất cứ sản phẩm nào được ghi nhãn có chứa hoá chất ăn mòn. Việc làm nóng hoá chất ăn mòn trong lò vi sóng có thể gây rò rỉ bức xạ.
12. Nếu khay thủy tinh nóng, phải làm nguội trước khi rửa hoặc cho vào nước.
13. Trong quá trình nấu, sẽ có một chút hơi nước tích tụ ở phía trong và/hoặc trên cửa lò. Điều này là bình thường và an toàn. Hơi nước sẽ biến mất sau khi lò nguội đi.
14. Không dùng đồ chứa bằng kim loại để đựng thức ăn và đồ uống khi nấu bằng lò vi sóng.
15. Chỉ dùng loại bát hoặc đĩa phù hợp để dùng trong lò vi sóng.

Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung (tiếp)

Vị trí đặt lò vi sóng

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

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



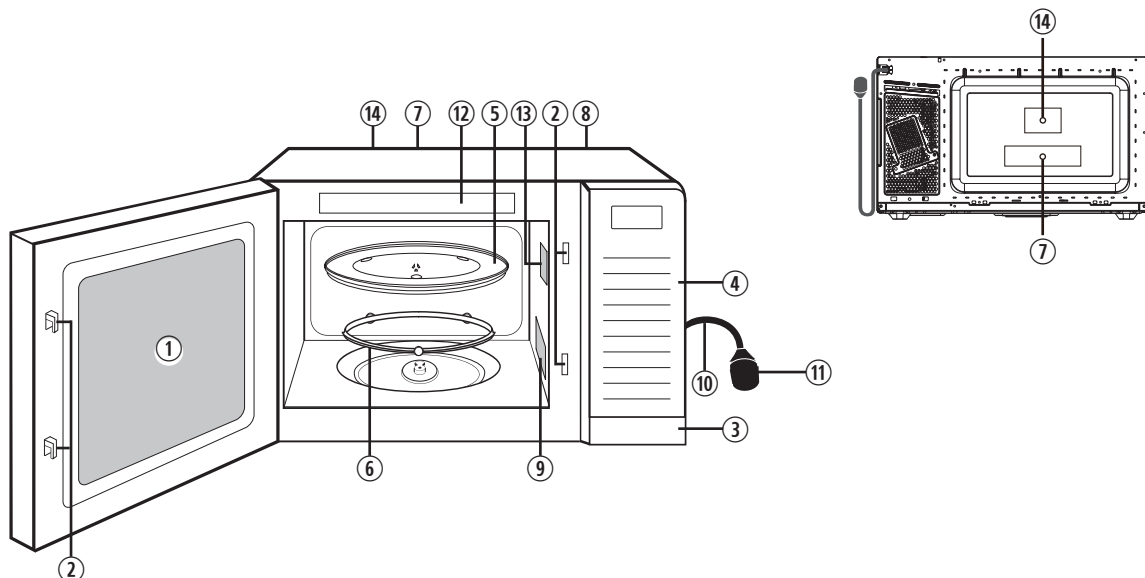
- (a) Không được chặn lỗ thông gió. Nếu lỗ thông gió bị chặn trong lúc vận hành, lò sẽ bị quá nhiệt. Nếu lò bị quá nhiệt, thiết bị an toàn nhiệt sẽ ngắt lò. Lò sẽ không vận hành cho đến khi nguội.
 - (b) Không đặt lò gần bề mặt nóng và ẩm như bếp ga, bếp điện hoặc bồn rửa bát, v.v.
 - (c) Không vận hành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

Đồ ăn

1. Không sử dụng lò để đóng hộp hoặc làm nóng lọ đóng kín. Điều này sẽ tạo ra áp suất và làm nổ lọ. Ngoài ra, lò vi sóng không thể duy trì thực phẩm ở nhiệt độ đóng hộp thích hợp. Thực phẩm đóng hộp không đúng cách có thể hỏng và gây nguy hiểm khi sử dụng.
2. Không rán ngập dầu mỡ trong lò vi sóng.
3. Không nên hâm nóng trứng còn nguyên vỏ và trứng đã luộc còn nguyên quả trong lò vi sóng vì có thể gây nổ, ngay cả khi lò đã ngừng làm nóng.
4. Khoai tây, táo, lòng đỏ trứng, bí nguyên quả và xúc xích là những ví dụ về thực phẩm có bề mặt kín. Phải chọc lỗ các loại đồ ăn này trước khi nấu, để tránh gây nổ.
5. Khi làm nóng chất lỏng, ví dụ như súp, nước sốt và đồ uống trong lò vi sóng, có thể xảy ra hiện tượng quá nhiệt độ sôi mà không có dấu hiệu sủi bong bóng. Điều này có thể dẫn đến chất lỏng nóng sôi bất ngờ. Để tránh điều này cần làm theo các bước sau:
 - (a) Tránh sử dụng hộp đựng có mặt bên thẳng và cổ hẹp.
 - (b) Không nấu quá nhiệt.
 - (c) Khuấy chất lỏng trước khi đặt vào hộp đựng trong lò và khuấy giữa chừng trong thời gian nấu.
 - (d) Sau khi làm nóng, giữ trong lò trong một khoảng thời gian ngắn, khuấy lại lần nữa trước khi cẩn thận lấy ra khỏi hộp đựng.
 - (e) Làm nóng các loại đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn đến phun trào chậm, vì vậy nên cẩn thận khi cầm hộp đựng.

6. **KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT KẾ THÔNG THƯỜNG TRONG LÒ VI SÓNG.** Dùng **NHIỆT KẾ VI SÓNG để kiểm tra nhiệt độ của thịt nướng và thịt gia cầm.** Hoặc sử dụng nhiệt kế thông thường khi đồ ăn đã được lấy ra khỏi lò. Nếu chưa nấu chín, đưa thịt hoặc gia cầm trở lại lò và nấu thêm vài phút nữa ở mức công suất được khuyến dùng. Đảm bảo rằng thịt và gia cầm được nấu chín là rất quan trọng.
7. **THỜI GIAN NẤU đưa ra ở trong sách nấu ăn là ƯỚC CHƯNG.** Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu là độ ẩm, nhiệt độ ban đầu, độ cao, dung tích, kích cỡ, hình dạng của đồ ăn và thiết bị sử dụng. Khi bạn đã quen với lò, bạn có thể điều chỉnh những yếu tố này.
8. Đồ ăn **NẤU CHƯA CHÍN TỐT HƠN NẤU QUÁ CHÍN.** Nếu đồ ăn nấu chưa chín, có thể để lại vào lò để nấu thêm. Nếu đồ ăn bị nấu quá chín, không thể làm gì khác. Luôn luôn bắt đầu với thời gian nấu tối thiểu được đề nghị.
9. Cần chú ý đặc biệt khi nổ bỏng ngô trong lò vi sóng. Nổ bỏng trong thời gian tối thiểu được nhà sản xuất khuyến dùng. Sử dụng hướng dẫn thích hợp với công suất lò vi sóng. **KHÔNG ĐƯỢC** sao nhãng lò khi nổ bỏng ngô.
10. Khi làm nóng đồ ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy kiểm tra lò thường xuyên vì có khả năng cháy.
11. Phải khuấy hoặc lắc bình sữa và lọ đồ ăn của trẻ em và phải kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng, để tránh bị bỏng.

Sơ đồ chi tiết



Tiếng Việt

① Cửa sổ lò

② Hệ thống khóa cửa an toàn

③ Nút mở cửa lò

Đẩy vào để mở cửa. Mở cửa khi đang nấu sẽ làm dừng quá trình nấu mà không hủy chương trình. Quá trình nấu sẽ được tiếp tục ngay sau khi cửa đóng và bấm nút **Khởi động**. Có thể mở cửa lò bất cứ lúc nào trong khi nung nóng vì điều này khá an toàn và sẽ không có nguy cơ cháy nổ lò vi sóng.

④ Bảng Điều Khiển

⑤ Khay thủy tinh

- KHÔNG** vận hành lò khi chưa đặt Vòng lăn và Khay thủy tinh vào đúng vị trí.
- Chỉ sử dụng Khay thủy tinh dùng riêng cho lò vi sóng này. Không thay thế bằng bất kỳ Khay thủy tinh nào khác.
- Nếu Khay thủy tinh nóng, phải làm nguội trước khi rửa hoặc cho vào nước.
- KHÔNG** nấu trực tiếp trên Khay thủy tinh. Luôn đặt thực phẩm lên đĩa dùng cho lò vi sóng, hoặc lên vỉ trên đĩa dùng cho lò vi sóng.
- Luôn đặt nồi chính giữa khay kính khi nấu.
- Nếu thực phẩm hoặc dụng cụ nấu ăn trên Khay thủy tinh chạm vào thành lò, khiến cho khay dừng lại, khay sẽ tự động xoay theo hướng ngược lại. Điều này là bình thường.
- Khay thủy tinh có thể xoay theo cả hai hướng.

⑥ Vòng lăn

- Thường xuyên vệ sinh Vòng lăn để tránh tiếng ồn quá mức.
- Nên dùng Vòng lăn và Khay thủy tinh cùng lúc.

⑦ Đĩa nhận dạng

⑧ Lỗ thông hơi

⑨ Tấm dẫn sóng (không tháo ra)

⑩ Dây nguồn điện

⑪ Phích Cắm Điện

⑫ Nhân Thực Đơn

⑬ Đèn lò

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

⑭ Nhân cảnh báo

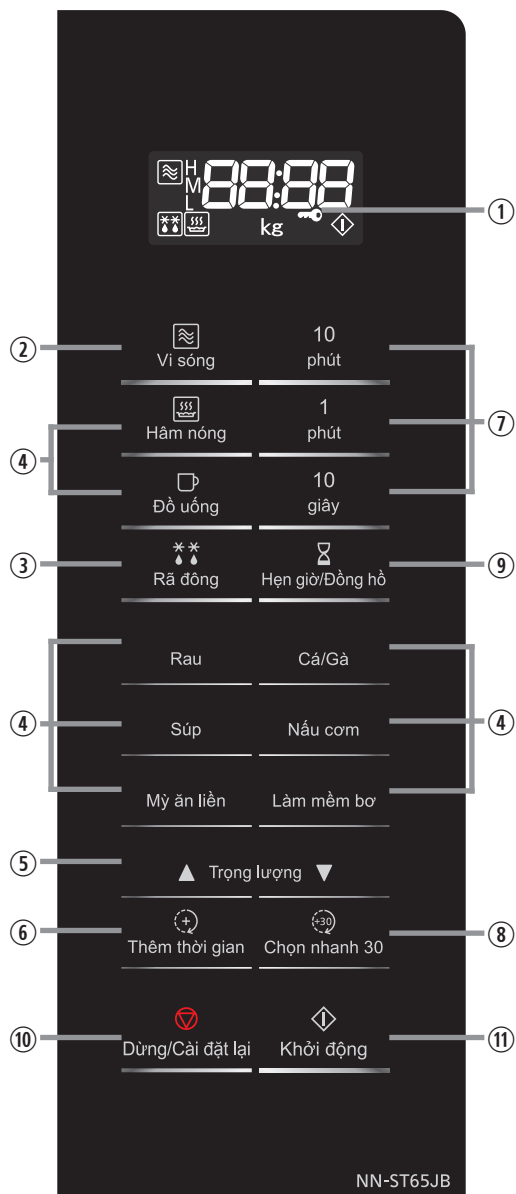


Lưu ý

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

Bảng Điều Khiển

Tiếng Việt



- 1 Cửa Sổ Hiển Thị
- 2 Phím Công suất vi sóng (trang 11)
- 3 Phím Rã đông nhanh (trang 12)
- 4 Các phím Tự động nấu (trang 14-18)
- 5 Các phím Trọng lượng
- 6 Phím Thêm thời gian (trang 13)
- 7 Các phím Thời gian
- 8 Phím Chọn nhanh 30 (trang 13)
- 9 Phím Hẹn giờ/Đồng hồ (trang 10, 19)
- 10 Phím Dừng/Cài đặt lại:

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

Trong lúc nấu: Nhấn lần thứ nhất sẽ tạm thời dừng quá trình nấu. Chạm nhẹ lần nữa để hủy toàn bộ hướng dẫn và dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.

11 Phím Khởi động

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



Lưu ý

Nếu cài đặt vận hành và không bấm phím **Khởi động**, sau 6 phút, lò sẽ tự động hủy hoạt động. Đồng hồ hoặc dấu hai chấm sẽ hiển thị lại trên màn hình.



Tiếng Bíp

Khi bấm phím chính xác sẽ nghe thấy một tiếng bíp. Nếu bấm phím và không nghe thấy tiếng bíp nào, thì thiết bị đã không hoặc không thể nhận được lệnh đó. Lò sẽ kêu bíp hai lần giữa các giai đoạn đã được lập trình sẵn. Khi bất kỳ chương trình nào hoàn tất, lò sẽ kêu bíp 5 lần.

NN-ST65JB

Bảng dụng cụ nấu ăn

Tiếng Việt

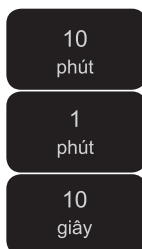
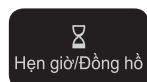
	Vi sóng
Giấy nhôm	để bọc
Đĩa sứ	có
Đĩa nướng	có
Túi giấy	không
Dụng cụ bằng đất nung an toàn với lò/lò vi sóng	có
không an toàn với lò vi ba	không
Đồ chứa làm bằng bìa cứng dùng một lần	có*
Đồ thủy tinh đồ sứ và thủy tinh dùng trong lò vi sóng	có
không chịu nhiệt	không
Dụng cụ nấu ăn bằng kim loại	không
Dây buộc bằng kim loại	không
Túi đựng thức ăn trong lò	có
Khăn giấy và giấy ăn	có
Vi ră đông bằng nhựa	có
Bát nhựa an toàn với lò vi sóng	có
không an toàn với lò vi sóng	không
Màng bọc nylon an toàn với lò vi sóng	có
Vật dụng bằng rơm, mây, gỗ	có
Nhiệt kế an toàn với lò vi sóng	có
thông thường	không
Giấy nến	có
Khuôn nướng bánh silicon	có*

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

Cài đặt thời gian

Có thể sử dụng lò mà không cần cài đặt đồng hồ.

Tiếng Việt



1. Nhấn hai lần.

Dấu hai chấm sẽ nhấp trên màn hình hiển thị.

2. Cài đặt thời gian bằng cách bấm các phím Thời gian.

Thời gian hiển thị trên màn hình hiển thị; dấu hai chấm nhấp nháy.

3. Nhấn một lần.

Dấu hai chấm ngừng nhấp nháy; thời gian trong ngày hiển thị và khóa trên màn hình hiển thị. Thời gian tính bằng phút.



Lưu ý

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

Cài Đặt Khóa An Toàn Trẻ Em

Tính năng này ngăn không cho trẻ nhỏ vận hành lò; tuy nhiên, vẫn có thể để cửa lò mở.
Có thể cài đặt chức năng này khi dấu hai chấm hoặc thời gian trong ngày hiển thị.

Để cài đặt:

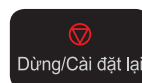


Ấn nút Khởi động ba lần.

Dấu hai chấm hoặc thời gian trong ngày sẽ biến mất. Thời gian thực tế sẽ không mất đi.

“” xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Để hủy:

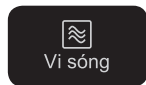


Nhấn nút Dừng/Cài đặt lại 3 lần.

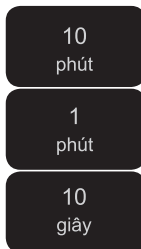
Dấu hai chấm hoặc thời gian trong ngày sẽ xuất hiện lại trên màn hình hiển thị.

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

Cài đặt công suất nấu



Vi sóng



Khởi động

Tiếng Việt

1. **Bấm để chọn mức công suất vi sóng.**
(xem bảng bên dưới)

2. **Cài đặt thời gian nấu.**
Chọn thời gian nấu bằng cách bấm các phím Thời gian.
(1000 W: lên đến 30 phút
Mức công suất khác: tối đa 99 phút 50 giây)

3. **Nhấn nút Khởi động.**
Thời gian trên màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Nhấn	Mức công suất	Ví dụ về cách sử dụng
một lần	1000 W (CAO)	Đun nước. Hâm nóng. Nấu rau, cơm, mì lạnh và mì.
hai lần	800 W (TRUNG BÌNH-CAO)	Nấu thịt gia cầm, thịt, bánh, món tráng miệng. Hâm nóng sữa.
3 lần	600 W (TRUNG BÌNH)	Nấu thịt bò, thịt cừu, trứng, cá và hải sản. Tan bơ.
4 lần	440 W (TRUNG BÌNH-THẤP)	Đun sôi súp, hầm và thịt hầm (thái ít).
5 lần	300 W (RÃ ĐÔNG)	Thức ăn tan đông.
6 lần	100 W (THẤP)	Hâm nóng lại thức ăn đã nấu, đun sôi nhỏ.



Lưu ý

- Không thể lập trình quá 3 giai đoạn khi cài đặt một lần nấu. Đối với lần nấu dùng 2 hoặc 3 giai đoạn, lặp lại bước 1 và 2 ở trên trước khi bấm phím **Khởi động**. Khi vận hành, hai tiếng bíp sẽ phát ra giữa mỗi giai đoạn. (Tham khảo trang 20 để biết thêm thông tin).
- Bạn có thể tăng thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Có thể tăng thời gian theo từng phút một, tối đa 10 phút. Bấm phím 'Thêm thời gian' một lần, sau đó bấm phím '1 phút' đến tối đa là 10 phút. Sau khi chọn chức năng 'Thêm thời gian', thời gian sẽ được thêm vào trong quãng thời gian 5 giây. Không thể giảm thời gian nấu trong lúc đang nấu.
- Không dùng hộp kim loại cho chế độ vi sóng.
- Có thể lập trình thời gian chờ sau khi cài đặt công suất vi sóng và thời gian. Tham khảo cách sử dụng chức năng hẹn giờ trang 19.

Cài đặt sẵn đông nhanh

Tính năng này giúp sẵn đông thịt lợn, thịt gia cầm và hải sản tự động bằng cách cài đặt trọng lượng thực phẩm. Phần ăn/trọng lượng là 0,1 kg tới 3 kg.

Tiếng Việt

Đồ ăn	Trọng lượng tối đa
Thịt băm nhỏ, miếng gà, sườn	3 kg
Thịt bò quay, thịt cừu, gà nguyên con	3 kg
Cá nguyên con, sò, tôm, cá lọc xương	1 kg



- Bấm một lần.**
(trọng lượng mặc định là 0,1 kg)
- Chọn trọng lượng của thực phẩm bằng cách nhấn phím Rã đông nhanh hoặc các phím ▲ / ▼.**
- Nhấn nút Khởi động.**
Thời gian sẵn đông sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Mẹo cho sẵn đông hơi nước

Thịt có xương. Ví dụ, nếu thịt có xương có trọng lượng bằng với thịt không xương, lượng thịt có trong thịt có xương sẽ nhẹ hơn thịt nguyên. Vì vậy, trừ đi 0,5 kg với 2 kg thịt có xương để sẵn đông tốt hơn và 0,25 kg với thịt có xương dưới 2 kg.

Hai tiếng bíp

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

Nguyên tắc sẵn đông

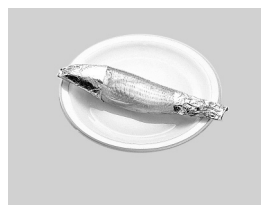
Để sẵn đông đều, lật chuyển vị trí của thực phẩm trong hộp đựng khi đang sẵn đông.



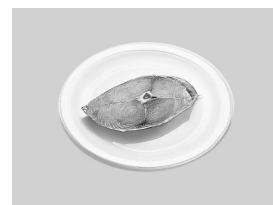
Bóc bao bì của thịt sống và đặt thịt lên đĩa.



Bọc căng của đùi gà bằng lá nhôm.



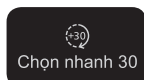
Che đầu và đuôi của cá nguyên con bằng lá nhôm.



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

Đề nấu bằng chức năng Chọn nhanh 30

Chức năng này cho phép cài đặt thời gian nấu nhanh trong 30 giây.



1. **Bấm Chọn nhanh 30 để cài đặt thời gian nấu mong muốn (tối đa 5 phút).**
Mỗi lần ấn là 30 giây.
Thời gian xuất hiện trên màn hình. Mức công suất được cài đặt trước là 1000 W.

2. **Nhấn nút Khởi động.**
Quá trình nấu bắt đầu và thời gian trên màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.
Khi nấu xong, 5 tiếng bip sẽ phát ra.

Tiếng Việt

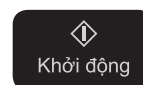
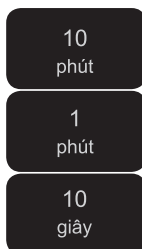
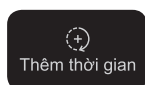


Lưu ý

1. Chức năng này chỉ khả dụng với chế độ Vi sóng. Chọn mức công suất vi sóng mong muốn trước khi ấn **Chọn nhanh 30**.
2. Sau khi cài đặt thời gian bằng **Chọn nhanh 30**, sẽ không dùng được các phím Thời gian.

Nấu bằng chức năng Thêm thời gian

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



1. **Sau khi nấu, bấm phím 'Thêm thời gian'.**

2. **Thêm thời gian nấu bằng cách bấm các phím Thời gian.**
Thời gian nấu tối đa:
Vi sóng: 1000 W tối đa 30 phút; mức công suất khác tối đa 99 phút 50 giây.

3. **Nhấn nút Khởi động.**
Thời gian sẽ được thêm vào.
Thời gian trên màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.



Lưu ý

1. Chức năng này chỉ khả dụng với chức năng Vi sóng và Hẹn giờ và không khả dụng đối với chế độ Rã đông nhanh và Nấu tự động.
2. Chức năng Thêm thời gian sẽ không hoạt động 1 phút sau khi nấu.
3. Chức năng Thêm thời gian có thể sử dụng sau khi nấu 3-Giai đoạn.
4. Mức công suất giống với giai đoạn cuối cùng.

Chế độ Nấu tự động — Để sử dụng Tự động Hâm nóng

Tiếng Việt



▲ Trọng lượng ▼



1. Chọn số thực đơn mong muốn.
Bấm để chọn phím mong muốn cho tới khi số thực đơn mong muốn xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.

2. Chọn Trọng lượng thực phẩm bằng cách bấm các phím ▲ / ▼.
(xem sơ đồ bên dưới)

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

Nhấn



Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng						Hộp đựng hoặc phụ kiện được khuyến cáo nên sử dụng
1	Đồ ăn	200 g	400 g	600 g	800 g	-	-	Đĩa an toàn với lò vi sóng có nắp đậy hoặc màng bọc nylon
2	Bánh mì	50 g	100 g	150 g	200 g	-	-	Đĩa an toàn với lò vi sóng
3	Xúc xích	50 g	100 g	150 g	200 g	-	-	Đĩa an toàn với lò vi sóng
4	Bánh bao	70 g	100 g	150 g	200 g	-	-	Đĩa an toàn với lò vi sóng có màng bọc nylon

1. Đồ ăn

Cài đặt trọng lượng thực phẩm để lò tự động hâm nóng các thực phẩm đã nấu sẵn. Không cần chọn mức công suất hoặc thời gian hâm nóng. Nên để thực phẩm ở nhiệt độ tủ lạnh (5-7 °C). Sử dụng đĩa có kích thước phù hợp và an toàn cho lò vi sóng, thêm 1-4 thìa cà phê nước nếu muốn, và đậy lại bằng nắp hoặc màng bọc nylon. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Chờ thức ăn trong 3-5 phút trước khi ăn.

2. Bánh mì

Phù hợp để hâm nóng bánh mì ở nhiệt độ tủ lạnh (5-7°C). Cho bánh mì lên đĩa có kích thước phù hợp an toàn với lò vi sóng. Nấu không cần đậy nắp.
Lưu ý: 50 g = một lát bánh mì thông thường.

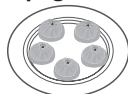
3. Xúc xích

Thích hợp cho việc hâm nóng xúc xích đông lạnh, cho thức ăn vào một đĩa an toàn với lò vi sóng xếp thành vòng tròn, không có nắp đậy. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Xem hình minh họa bên dưới.



4. Bánh bao

Thích hợp cho việc hâm nóng các loại bánh bao như bánh bao nhân kem sữa đông lạnh, v.v. Đặt thức ăn lên đĩa an toàn với lò vi sóng xếp thành vòng tròn, rây lên một ít nước. Đặt thức ăn vào đĩa có kích thước thích hợp và an toàn với lò vi sóng rồi đặt trên khay thủy tinh, Phủ lại bằng màng bọc nylon. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Xem hình minh họa bên dưới.

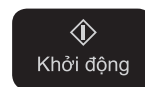
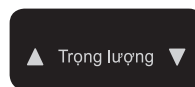
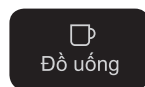


Lưu ý: 35-40 g = một miếng bánh bao thông thường.

Cài đặt Nấu tự động — Để sử dụng Đồ uống

Tính năng này cho phép bạn hâm nóng cà phê/sữa mà không cần cài đặt thời gian và công suất vi sóng.

1. Đặt đồ uống vào trong lò



2. Bấm phím Đồ uống

Bấm một lần để hâm nóng cà phê. Bấm hai lần để hâm nóng sữa.

3. Chọn Trọng lượng của đồ uống bằng cách bấm các phím ▲ / ▼

Ví dụ: Để hâm nóng 2 tách cà phê hãy bấm phím **Đồ uống** một lần, sau đó bấm phím "▲" hai lần.

4. Nhấn Khởi động.

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

Tiếng Việt

Bấm phím Đồ uống	Số thực đơn (Bấm phím ▲ / ▼)	Thực đơn
1x	5-1	1 tách cà phê
	5-2	2 tách cà phê
2x	6-1	1 cốc sữa
	6-2	2 cốc sữa



Lưu ý

- Sử dụng cốc an toàn với lò vi sóng.
- Cà phê/sữa nóng có thể trào ra nếu không lẫn với bọt khí. Không đun nóng cà phê/sữa trong lò vi sóng mà không khuấy trước và nửa chừng trong quá trình làm nóng.
- Phải hết sức cẩn thận không làm cà phê/sữa quá nóng khi sử dụng tính năng cà phê/sữa. Tính năng này được lập trình để cho kết quả thích hợp khi đun nóng 1 tách hoặc 2 tách cà phê/sữa, bắt đầu từ nhiệt độ phòng đối với cà phê và nhiệt độ tủ lạnh đối với sữa. Quá nhiệt sẽ làm tăng nguy cơ bị bỏng hoặc trào nước.
- 1 cốc sữa là 200 ml đến 250 ml và 1 cốc cà phê là 150 ml đến 200 ml.

Cài đặt Nấu tự động — Khác

Tiếng Việt

Rau

Mỳ ăn liền

Nấu cơm

hoặc

hoặc

hoặc

Súp

Cá/Gà

Làm mềm bơ



▲ Trọng lượng ▼



⏏ Khởi động

1. Chọn số thực đơn mong muốn.

Bấm để chọn phím mong muốn cho tới khi số thực đơn mong muốn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

2. Chọn Trọng lượng của thực phẩm bằng cách bấm các phím ▲ / ▼.

(xem bảng bên dưới)

3. Nhấn nút Khởi động.

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

Nhấn

Rau

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng						Hộp đựng hoặc phụ kiện được khuyến cáo nên sử dụng
7	Rau	120 g	180 g	250 g	370 g	-	-	Nồi hầm có nắp đậy hoặc màng bọc nylon
8	Rau củ	250 g	370 g	500 g	900 g	-	-	Nồi hầm có nắp đậy hoặc màng bọc nylon
9	Rau củ đông lạnh	120 g	180 g	250 g	370 g	-	-	Nồi hầm có nắp đậy hoặc màng bọc nylon

Nhấn

Cá/Gà

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng						Hộp đựng hoặc phụ kiện được khuyến cáo nên sử dụng
10	Cá	100 g	200 g	300 g	400 g	-	-	Đĩa an toàn với lò vi sóng có màng bọc nylon
11	Gà	200 g	300 g	400 g	500 g	-	-	Nồi hầm có nắp đậy hoặc màng bọc nylon

Nhấn

Súp

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng						Hộp đựng hoặc phụ kiện được khuyến cáo nên sử dụng
12	Súp	4-6 khẩu phần	1-3 khẩu phần	-	-	-	-	Nồi hầm có nắp
13	Nấu chậm	4-6 khẩu phần	1-3 khẩu phần	-	-	-	-	Nồi hầm có nắp

Nhấn

Nấu cơm

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng						Hộp đựng hoặc phụ kiện được khuyến cáo nên sử dụng
14	Cơm trộn	100 g	200 g	300 g	-	-	-	Nồi hầm có nắp
15	Cháo	100 g	200 g	300 g	-	-	-	Nồi hầm có nắp

Nhấn

Mỳ ăn liền

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng						Hộp đựng hoặc phụ kiện được khuyến cáo nên sử dụng
16	Mỳ ăn liền	1 khẩu phần	2 khẩu phần	-	-	-	-	Nồi hầm có nắp

Cài đặt Nấu tự động — Khác

(tiếp)

Nhấn

Làm mềm bơ

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng						Hộp đựng hoặc phụ kiện được khuyến cáo nên sử dụng
17	Phô mai kem	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	Đĩa an toàn với lò vi sóng có màng bọc nylon
18	Sô cô la	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	Đĩa an toàn với lò vi sóng
19	Bơ	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	Đĩa an toàn với lò vi sóng có màng bọc nylon
20	Kem	300 g	600 g	900 g	1200 g	-	-	-

Tiếng Việt



Lưu ý

1. Khi chọn chương trình Nấu tự động, đèn báo chức năng tự động và nấu sẽ bật sáng và số thực đơn xuất hiện trên màn hình.
2. Chỉ nấu thực phẩm trong phạm vi trọng lượng quy định.
3. Luôn cân trọng lượng thực phẩm hơn là chỉ dựa vào thông tin ghi trên bao bì đóng gói.
4. Nhờ có thời gian chờ sau khi vận hành chương trình nấu tự động, nên hầu hết thức ăn đều được truyền nhiệt vào giữa.

7. Rau

Phù hợp để nấu toàn bộ các loại rau lá, rau xanh và mềm, bao gồm bông cải xanh, bí nguyên quả, súp lơ, cải bắp, măng tây, đậu xanh, cần tây, bí xanh, rau bina, ớt hoặc hỗn hợp các loại này. Thái toàn bộ rau thành từng phần bằng nhau. Cho rau vào nồi có kích thước phù hợp và an toàn cho lò vi sóng. Thêm 1 muỗng canh đến ¼ chén nước nếu bạn thích món ăn nấu mềm hơn. Có thể cho thêm bơ, các loại thảo mộc, v.v trước khi làm nóng, nhưng đừng thêm muối cho tới lúc chuẩn bị ăn. Đậy bằng nắp hoặc màng bọc nylon. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **KHUẤY SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục.

8. Rau củ

Thích hợp để nấu các loại củ quả như khoai tây, khoai lang, bí ngô, củ hành tây, củ cải Thụy Điển, cà rốt, củ cải và củ cải đường. Tất cả các loại củ quả nên được cắt tỉa hoặc chế biến và cắt sẵn thành các miếng kích cỡ đều nhau. Thêm 1 muỗng canh đến ¼ chén nước vào rau củ nếu bạn thích món ăn ra hết nước hoặc chín mềm hơn. Đặt vào trong nồi hầm an toàn với lò vi sóng có kích thước phù hợp và đậy bằng nắp vừa vặn hoặc màng bọc nylon. Có thể cho thêm bơ, các loại thảo mộc, v.v nếu muốn nhưng đừng thêm muối cho tới lúc chuẩn bị ăn. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **KHUẤY SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục. Khi nấu xong, hãy khuấy đảo lượng rau củ nhiều hơn. Đậy nắp lại, hãy chờ trong 2 đến 3 phút.

9. Rau củ đông lạnh

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 nồi hầm an toàn với lò vi sóng có kích thước thích hợp. Đậy bằng màng bọc nylon hoặc nắp. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **KHUẤY SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục.

10. Cá

Phù hợp để nấu cá nguyên con và cá đã lọc xương. Cho cá đã chế biến vào đĩa dùng cho lò vi sóng. Thêm nước sốt và nước vào. Đậy lại bằng màng bọc nylon. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Nếu nấu lượng cá nhiều, hãy chờ khoảng 3 đến 5 phút trước khi ăn. (Có thể điều chỉnh lượng nước hoặc nước sốt tùy theo sở thích của cá nhân.) Che vùng mắt và vùng đuôi cá bằng một lượng nhôm lá nhỏ để tránh bị nấu quá chín.
Lưu ý: Độ dày của cá tối đa là 3 cm.

11. Gà

Phù hợp để nấu các miếng thịt gà, như cánh, đùi, bắp đùi, nửa ức, v.v. Cần phải tan đông hoàn toàn các miếng thịt gà trước khi nấu. Chọc lỗ các miếng thịt gà và ướp muối, cho thêm nước sốt hoặc rau nếu cần. Cho miếng thịt gà đã chế biến vào nồi hầm an toàn với lò vi sóng. Thêm dầu nếu bạn thích món ăn nấu mềm hơn. Đậy bằng nắp hoặc màng bọc nylon. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **KHUẤY SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục.

Cài đặt Nấu tự động — Khác

(tiếp)

12. Súp

Phù hợp cho việc nấu các món súp truyền thống như súp gà, súp sườn, v.v. Rửa sạch các nguyên liệu sống để dùng sau này. Cho tất cả nguyên liệu và chất lỏng vào nồi hầm chịu nhiệt và dùng trong lò vi sóng. Để tối thiểu $\frac{1}{2}$ thể tích nồi để tránh trào nước khi sôi. Đậy bằng nắp vừa vặn khi nấu. Đặt nồi hầm vào chính giữa tấm đáy xoay. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **KHUẤY SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục. Định lượng nước và nguyên liệu như bảng tham khảo bên dưới.

phần ăn	thịt gà/ thịt lợn	rau củ	Nước máy
4-6 khẩu phần	500 g	400 g	1000 ml
1-3 khẩu phần	200 g	200 g	650 ml

13. Nấu chậm

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 mềm mà không bị biến dạng. Đồng thời cũng chiết xuất và giữ lại hương vị thơm ngon của món ăn. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong nồi sử dụng cho lò vi sóng. Thêm nguyên liệu vào như gợi ý bên dưới. Để tối thiểu $\frac{1}{2}$ thể tích nồi để tránh trào nước khi sôi. Đậy nắp vào. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **KHUẤY SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục, thêm muối vào sau khi đã nấu xong.

phần ăn	thịt	rau củ	Nước máy
4-6 khẩu phần	500 g	400 g	1000 ml
1-3 khẩu phần	250 g	200 g	700 ml

14. Cơm trộn

Phù hợp để nấu cơm bao gồm cơm gạo hạt ngắn, hạt dài, gạo hoa nhài và gạo basmati. Cho gạo vào nồi có kích thước phù hợp sử dụng cho lò vi sóng. Thêm nước vào như gợi ý bên dưới. Để tối thiểu $\frac{1}{2}$ thể tích nồi để tránh trào nước khi sôi. Đậy một phần nắp vào. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **KHUẤY SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục. Để nắp đậy 5 phút sau khi nấu.

Cơm	Lượng nước khuyến nghị	Lượng cơm casserole khuyến nghị
100 g	250 ml	2,25 Lít
200 g	400 ml	3 Lít
300 g	600 ml	4 Lít

15. Cháo

Phù hợp để nấu cháo/ cháo yến mạch. Cho gạo vào nồi có kích thước phù hợp an toàn với lò vi sóng. Thêm nước vào như gợi ý bên dưới. Để tối thiểu $\frac{1}{2}$ thể tích nồi để tránh trào nước khi sôi. Đậy một phần nắp vào. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **KHUẤY SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục. Để nắp đậy 5-10 phút sau khi nấu.

Cháo	Lượng nước khuyến nghị	Lượng cơm casserole khuyến nghị
100 g	750 ml	2,25 Lít
200 g	1100 ml	3 Lít
300 g	1700 ml	4 Lít

16. Mì ăn liền

Phù hợp để nấu mì ăn liền. Cho mì ăn liền và gia vị vào nồi có kích thước phù hợp và an toàn với lò vi sóng. Cho thêm nước sôi vào như gợi ý ở bên dưới. Để tối thiểu $\frac{1}{2}$ thể tích nồi để tránh trào nước khi sôi. Đậy nắp vào. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **KHUẤY SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục. Để 1-2 phút sau khi nấu.

Phần ăn	Lượng nước sôi nên dùng
1 khẩu phần	500 ml
2 khẩu phần	800 ml

17. Phô mai kem

Tháo lớp màng bọc, cắt phô mai thành khối vuông 3 cm, và đặt vào trong chén/đĩa an toàn với lò vi sóng. Đậy lại bằng màng bọc nylon. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Nếu thức ăn cần thời gian nấu nhiều hơn hoặc trọng lượng vượt mức, hãy nấu bằng chế độ Rã đông để làm tan.

18. Sô cô la

Tháo lớp màng bọc, tách sô cô la thành từng miếng nhỏ và đặt vào trong đĩa an toàn với lò vi sóng. Nấu không cần đậy nắp. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Sau khi làm nóng, hãy khuấy cho đến khi tan hoàn toàn. Nếu thức ăn cần thời gian nấu nhiều hơn hoặc trọng lượng vượt mức, hãy nấu bằng chế độ Rã đông để làm tan.

Lưu ý: Sô cô la vẫn giữ được hình dạng của nó ngay cả khi được làm mềm.

19. Bơ

Tháo lớp màng bọc, cắt bơ thành khối vuông 3 cm, và đặt vào trong đĩa an toàn với lò vi sóng. Bì tan chảy với màng bọc nylon. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Khuấy lên sau khi nấu. Nếu thức ăn cần thời gian nấu nhiều hơn hoặc trọng lượng vượt mức, hãy nấu bằng chế độ Rã đông để làm tan.

20. Kem

Làm mềm một chút mà không cần nắp. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Nếu thức ăn cần thời gian nấu nhiều hơn hoặc trọng lượng vượt mức, hãy nấu bằng chế độ Rã đông để làm tan.

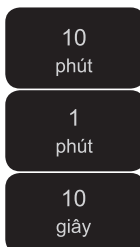
Cài đặt hẹn giờ (Đồng hồ bấm giờ/Thời gian chờ/Hẹn giờ khởi động)

Để cài đặt hẹn giờ

Nhấn một lần.



Chọn thời gian mong muốn bằng cách bấm các phím Thời gian.
(tối đa 99 phút 50 giây)



Nhấn nút Khởi động.
Đếm lùi thời gian mà không vận hành lò.

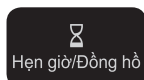


Tiếng Việt

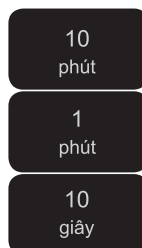
Để cài đặt Thời Gian Chờ

Nhấn một lần.

Cài đặt chương trình nấu mong muốn.



Chọn thời gian mong muốn bằng cách bấm các phím Thời gian.
(tối đa 99 phút 50 giây)

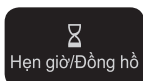


Nhấn nút Khởi động.
Lò sẽ bắt đầu nấu. Sau khi nấu, thời gian chờ sẽ được đếm lùi mà không vận hành lò.

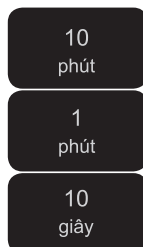


Để Hẹn Giờ Khởi động

Nhấn một lần.



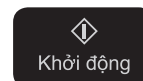
Chọn thời gian chờ mong muốn bằng cách bấm các phím Thời gian.
(tối đa 99 phút 50 giây)



Cài đặt chương trình nấu mong muốn.



Nhấn nút Khởi động.
Đếm lùi thời gian trễ. Sau đó quá trình nấu bắt đầu.



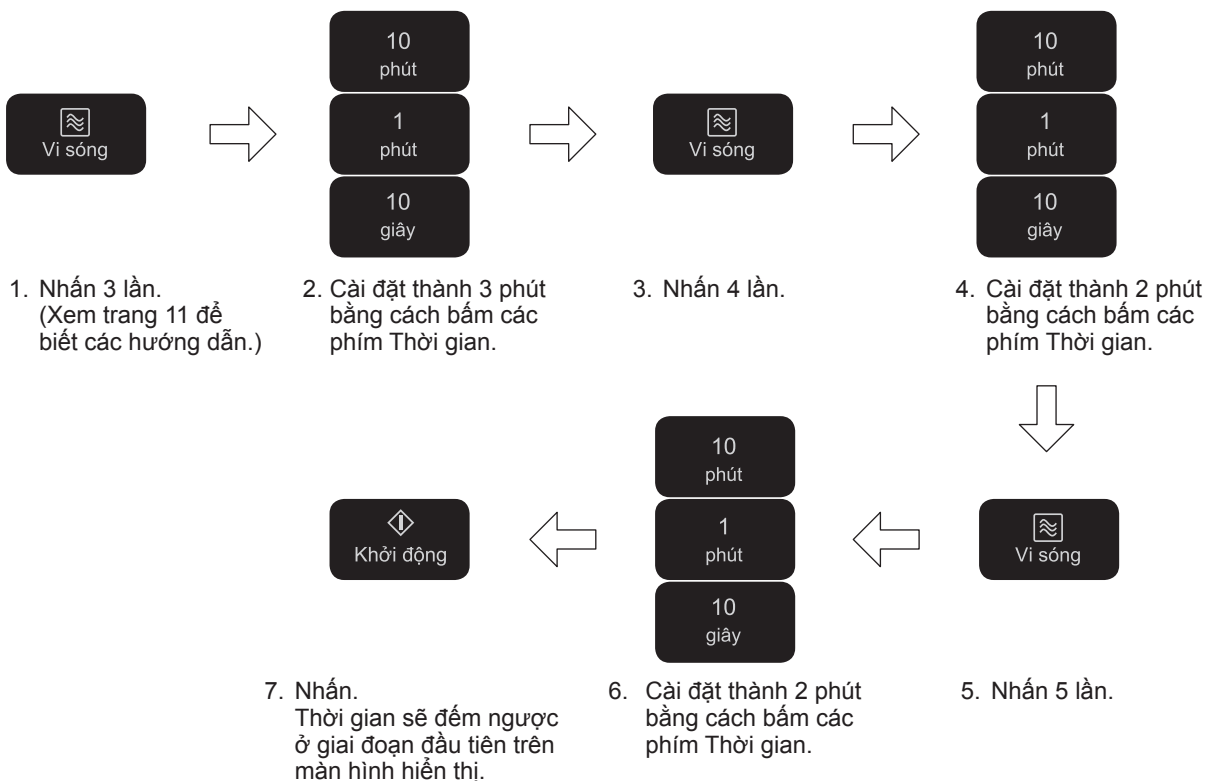
Lưu ý

1. Nếu cửa lò mở khi đang cài đặt Thời gian chờ, Hẹn giờ khởi động hoặc Đồng hồ bấm giờ, thì thời gian trên màn hình hiển thị sẽ tiếp tục đếm ngược.
2. Không thể lập trình Hẹn giờ khởi động và Thời gian chờ cùng với chế độ Rã đông nhanh và Nấu tự động. Điều này để tránh nhiệt độ thực phẩm tăng lên trước khi rã đông hoặc bắt đầu nấu. Việc thay đổi nhiệt độ bắt đầu có thể mang lại kết quả không chính xác.
3. Sử dụng Thời gian chờ hoặc Hẹn giờ khởi động, có thể cài đặt tối đa 2 giai đoạn công suất.

Cài Đặt 3 Giai Đoạn

Ví dụ: Cài đặt liên tục [600 W] 3 phút, [440 W] 2 phút và [300 W] 2 phút.

Tiếng Việt



Ví dụ về cách sử dụng

	Nấu 300 g cá phi lê
1 giai đoạn	600 W 3'00"
2 giai đoạn	440 W 2'00"
3 giai đoạn	300 W 2'00"



Lưu ý

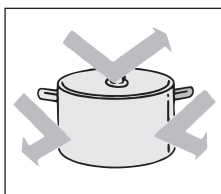
1. Khi vận hành, hai tiếng bíp sẽ phát ra giữa các giai đoạn.
2. Tính năng này không khả dụng với chế độ Rã đông nhanh và Nấu tự động.

Vi sóng và Cách hoạt động

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

Phản xạ

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



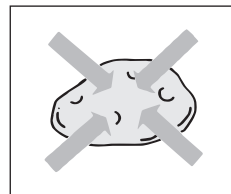
Truyền dẫn

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



Hấp thụ

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



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

Tiếng Việt

Đặc tính của thực phẩm

ĐẶC TÍNH CỦA THỰC PHẨM

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

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

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

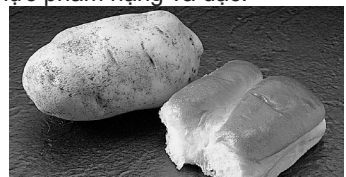


Nhiệt độ bắt đầu — Thực phẩm ở nhiệt độ phòng sẽ tốn ít thời gian làm nóng hơn so với thực phẩm đông lạnh.

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



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



Cách thức nấu

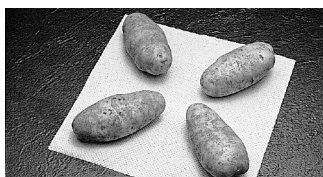
Tiếng Việt

Tính thời gian

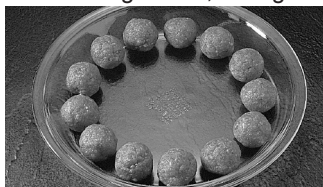
Khoảng thời gian làm nóng được đưa ra trong mỗi công thức. Khoảng thời gian tùy theo sự khác biệt trong hình dạng thực phẩm, nhiệt độ khởi động và ưu tiên theo vùng miền. Luôn nấu thực phẩm trong thời gian nấu tối thiểu đưa ra cho mỗi công thức và kiểm tra mức độ chín. Nếu thực phẩm chưa chín, tiếp tục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

Không gian

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



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



Chọc lỗ

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

Trứng:

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



Nghêu và Trai:

Dùng tăm chọc vài lần.

Khoai tây và Rau củ: Dùng nĩa chọc.

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

Tạo màu nâu

Thực phẩm sẽ không có màu nâu như thực phẩm được nấu thông thường hoặc những thực phẩm được nấu chín bằng tính năng tạo màu nâu. Thịt và gia cầm sẽ được phủ lớp sốt nâu, Sốt Worcestershire, nước sốt thịt nướng hoặc nước sốt rữ lên. Để sử dụng, kết hợp sốt nâu với bơ hoặc bơ thực vật tan; phết lên trên trước khi nấu. Để làm bánh mì hoặc bánh muffin nhanh, có thể dùng đường nâu thay cho đường cát trong công thức, hoặc có thể rắc các gia vị sẫm màu lên mặt trước khi nướng.

Bọc

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

Khuấy

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

Cách thức nấu

(tiếp)

Lật và xếp lại

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

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

Thời gian chờ

Do đặc tính dẫn nhiệt, hầu hết thực phẩm sẽ tiếp tục nấu sau khi lò vi sóng đã tắt. Khi nấu thịt, nhiệt độ bên trong sẽ tăng 5°C nếu để chờ, bọc lại trong 10-20 phút.

Thịt hầm và rau củ cần ít thời gian chờ hơn, nhưng cần phải có khoảng thời gian chờ này để thực phẩm có thể nấu chín hoàn toàn mà không bị cháy cạnh.

Ném thử

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

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

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

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

Cá chín khi thịt chuyển sang màu đục.

Chuyển đổi các công thức yêu thích

Chọn công thức có thể dễ dàng chuyển đổi sang nấu trong lò vi sóng như thịt hầm, món hầm, gà nướng, món cá và rau củ. Thành phẩm từ các món như trứng rán phồng (souffle) hoặc bánh hai lớp có thể sẽ không được như mong đợi. Không rán ngập dầu mỡ trong lò vi sóng. Một nguyên tắc cơ bản khi chuyển đổi công thức truyền thống sang công thức nấu cho lò vi sóng đó là giảm thời gian nấu đi 1/4. Đồng thời, tìm công thức cho lò vi sóng tương tự và điều chỉnh thời gian cũng như cài đặt công suất phù hợp. Nêm thảo mộc và gia vị (nửa phần muối) vào thịt trước khi nấu; phần muối còn lại cho vào sau khi nấu xong.



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

Đậy nắp thủy tinh và nấu ở 1000 W, cho chất lỏng vào luộc và nấu ở 100 W cho tới khi chín mềm. Thỉnh thoảng khuấy. Lưu ý: Đặt 1 chiếc đĩa nhỏ lên trên thịt và rau củ sẽ khiến cho thịt không bị chín quá.



Thịt hầm vi sóng rất ngon. Thái thực phẩm thành các miếng bằng nhau. Súp đặc sẽ giúp cho các món hầm ngon hơn.

Chọn đĩa to để có thể khuấy dễ dàng. Đậy nắp thủy tinh hoặc màng bọc thực phẩm khi nấu giúp giảm bớt thời gian nấu. Thỉnh thoảng khuấy trong quá trình nấu. Rắc vụn bánh lên bề mặt trước thời gian chờ.



Hâm nóng thực phẩm đông lạnh

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

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

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

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

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

Để hâm nóng thức ăn đông lạnh trong hộp nhôm lá

lấy thực phẩm ra khỏi hộp, bỏ nắp ra nếu có. Một số thực phẩm như bánh mì, khoai tây chiên hoặc bánh ngọt trắng miệng như bánh brownies không nên nấu bằng lò vi sóng. Lấy những loại thực phẩm này ra khỏi khay. Ngoại trừ món trắng miệng, dùng màng bọc nylon bọc khay lại. Hâm nóng theo chỉ dẫn của nhà sản xuất. Đặt khay nhôm lá vào giữa lò. Không để khay nhôm lá chạm thành lò hoặc chạm vào kim loại khác. Để khoảng cách giữa khay nhôm lá và thành lò tối thiểu 2-3 cm. Chỉ hâm nóng 1 khay trong lò một lúc.

Tiếng Việt

Cách thức nấu

(tiếp)

Tiếng Việt

RÃ ĐÔNG

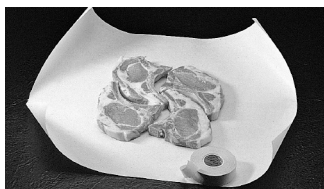
Chuẩn bị thực phẩm để làm đông

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

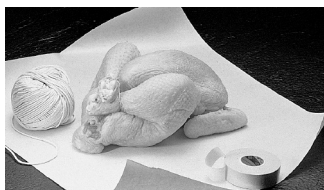
Túi và màng bọc nylon loại bền chắc, giấy bọc đông lạnh phù hợp để sử dụng trong tủ đông. Thịt để trong bao bì đóng gói từ cửa hàng cũng có thể đông trong thời gian ngắn.

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

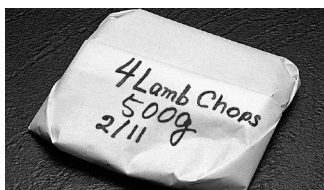
Khi BỌC THỰC PHẨM ĐỂ LÀM ĐÔNG, xếp thịt, gia cầm, cá và hải sản thành các lớp mỏng như nhau. Gói thịt băm nhỏ thành hình chữ nhật, hình vuông hoặc hình tròn dày khoảng 2,5-5 cm.



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



Loại bỏ không khí trước khi dán túi nhựa. Dán NHÃN gói với loại và miếng thịt, ngày và trọng lượng.



LÀM ĐÔNG thực phẩm trong tủ lạnh ở nhiệt độ - 18 °C hoặc thấp hơn. Thời gian rã đông nêu trong bảng ở trang 25 áp dụng cho thực phẩm đông hoàn toàn. (Nghĩa là thực phẩm phải được đông lạnh ít nhất 24 giờ trước khi rã đông)

RÃ ĐÔNG

Để sử dụng chức năng này, chọn 300 W và lập trình thời gian rã đông. Thực hiện theo thời gian và hướng dẫn rã đông trong phần này và trang 25.

Cách thức rã đông

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



2) Tháo lớp bọc ban đầu ra. Cho thịt lên vỉ quay vi sóng đặt trong đĩa. Đặt mức 300 W và làm nóng trong thời gian được khuyến cáo trong bảng ở trang 25.

3) Lật thịt hoặc thịt gia cầm hai hoặc ba lần trong khi rã đông. Bọc các cạnh và các miếng thịt nướng có kích thước không đều nhau khi được nửa chu trình rã đông.

4) Giữa chu trình rã đông, hãy tách gỡ thịt bò, tôm, sò điệp hoặc thịt cua. Tách sườn hoặc miếng thịt gia cầm và bỏ thịt rã đông ra.



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



Bảng rã đông

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

Tiếng Việt

Đồ ăn	Trọng lượng/Số lượng	Thời gian & Chế độ	Cách làm
Thịt bò/Thịt cừu/Tăng thịt (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-8 phút	chờ 30 phút
Bít tết (1) (3)	2 chiếc 250 g	300 W 3-4 phút	chờ 3 phút
Thịt bò băm nhỏ (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-7 phút	chờ 5 phút
Hầm bít tết (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-8 phút	chờ 10 phút
Gà nguyên con (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 5-7 phút	chờ 10 phút
Đùi gà (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-8 phút	chờ 5 phút
Cá nguyên con (1) (3)	450 g (1 lb)	300 W 6-8 phút	chờ 5 phút
Cá lọc xương (2) (3)	450 g (1 lb)	300 W 5-7 phút	chờ 5 phút
Tôm (2) (3)	450 g (1 lb)	300 W 4-6 phút	chờ 5 phút
Hoa quả mềm (1)	250 g	300 W 2-3 phút	chờ 2 phút
Bơ thực vật (3)	250 g	300 W 1-2 phút	chờ 2 phút
Phô mai (3)	450 g (1 lb)	300 W 2-4 phút	chờ 2 phút
Thức ăn đĩa tự làm tại nhà khẩu phần người lớn (2)	350 g	300 W 5-6 phút	chờ 3-5 phút
Hoa quả đã nấu (2)	540 g	300 W 4-5 phút	chờ 3-5 phút
Thịt đã nấu (2)	520 g	300 W 6-8 phút	chờ 3-5 phút
Bánh quiche (3)	1 chiếc 65 g	300 W 1-2 phút	chờ 2 phút
Thịt hầm (1)	750 g	300 W 6-7 phút	chờ 3-5 phút
Bánh mì ổ (1)	1 chiếc 85 g	300 W 20-30 giây	chờ 5 phút
Bánh ngàn lớp (1) (3)	1 cuộn 375 g	300 W 2 phút-2 phút 30 giây	Thời gian chờ 20 phút trong tủ lạnh
Bánh pastry shortcrust (1) (3)	1 cuộn 500 g	300 W 4-5 phút	Thời gian chờ 20 phút trong tủ lạnh
Đế pizza (1) (3)	1 khối 240 g	300 W 2 phút-2 phút 30 giây	chờ 10 phút
Bánh tarte hoa quả (3)	470 g	300 W 4-5 phút	chờ 5 phút
Bánh phô mai (3)	600 g	300 W 2-3 phút	chờ 5 phút
Bánh hoa quả (3)	500 g	300 W 6-8 phút	chờ 5 phút
Bánh nhân thịt (3)	300 g	300 W 4-6 phút	chờ 3 phút

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

(2) Để riêng và lật vài lần.

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

Bảng hâm nóng

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

Tiếng Việt

Đồ ăn	Trọng lượng/Số lượng	Thời gian & Chế độ	Cách làm
Đồ uống-Cà phê-Sữa			
Cà phê	1 cốc 235 ml	1000 W 1 phút 20 giây	Khuấy trước và sau khi hâm nóng.
Cà phê	2 cốc 470 ml	1000 W 2 phút 20 giây- 2 phút 40 giây	
Sữa	1 cốc 235 ml	1000 W 1 phút 20 giây- 1 phút 30 giây	
Bánh mì - làm lạnh			
Bánh sừng bò	1 chiếc 40 g	1000 W 10 giây	Đặt vào đĩa an toàn với lò vi sóng trên Khay thủy tinh. Không bọc. Lật khi được nửa thời gian.
	2 chiếc 80 g	1000 W 20 giây	
Bánh cuốn	1 chiếc (30 g)	1000 W 20 giây	
	4 chiếc (120 g)	1000 W 20-30 giây	
Bánh mì Naan	225 g	1000 W 30-40 giây	
Bánh mì Pitta	2 chiếc (90 g)	1000 W 20-30 giây	
Thức ăn đĩa- Tự làm tại nhà			
Rau (nấu)	300 g	1000 W 2 phút	Bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
	700 g	1000 W 5 phút- 5 phút 30 giây	
Khoai tây nghiền	500 g	1000 W 3-4 phút	
Cơm, quinoa, couscous	300 g	1000 W 2 phút- 2 phút 20 giây	
Đồ ăn cho trẻ em	120 g	600 W 30-40 giây	
Thực phẩm đóng hộp			
Đậu nướng	225 g	1000 W 1 phút 30 giây- 2 phút	Đặt vào bát an toàn với lò vi sóng trên Khay thủy tinh. Bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
Mì spaghetti với nước sốt cà chua	200 g	1000 W 1 phút 30 giây	
Kem sốt cà chua	400 g	1000 W 2 phút 30 giây	
Súp gà	425 g	1000 W 3 phút 30 giây	
Các sản phẩm bánh ngọt- đông lạnh			
Bánh quiche	400 g	1000 W 3-3 phút 30 giây	Đặt vào đĩa an toàn với lò vi sóng trên Khay thủy tinh. Không bọc.
Samosas/nem	4 chiếc 240 g	1000 W 2-2 phút 30 giây	
Thực phẩm tiện lợi			
Bánh cottage pie (ướp lạnh)	450 g	1000 W 5-6 phút	Đặt vào đĩa an toàn với lò vi sóng trên Khay thủy tinh. Không bọc.
Món lasagne (ướp lạnh)	400 g	1000 W 7-8 phút	
Cuộn xúc xích	250 g	600 W 3-5 phút	

Bảng nấu ăn

Tiếng Việt

Đồ ăn	Trọng lượng/ Số lượng	Thời gian & Chế độ	Cách làm
Nên ngâm trước đậu & đậu Hà Lan (ngoại trừ đậu lăng)			
Đậu xanh	225 g	1000 W 8 phút sau đó 440 W 35-40 phút	Cho 1000 ml (1 pt) nước sôi vào một bát lớn. Bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
Đậu lăng	225 g	440 W 15-20 phút	
Đậu đỏ	225 g	1000 W 15 phút sau đó 440 W 35-40 phút	
Rau củ đã gọt, thái lát, bỏ ra thành miếng kích cỡ đều nhau. Đặt vào đĩa nướng an toàn với lò vi sóng.			
Táo, Đại hoàng, được hầm	450 g	1000 W 7-8 phút	Thêm 30 ml (2 thìa cà phê) nước. Chỉ để một nửa đĩa. Đậy nắp lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
Mận-món hầm	450 g	1000 W 8-10 phút	
Thịt cừu/Thịt bò sống-Chú ý: Mỡ nóng! Cần thận khi bỏ đĩa ra.			
Sườn	450 g (1 lb)	800 W 4-5 phút sau đó 600 W 3-4 phút	Đặt vào đĩa chịu nhiệt. Đảo giữa chừng.
Cốt lết	450 g (1 lb)	600 W 9-10 phút	
Mì ống - Đặt trong bát lớn an toàn với lò vi sóng dung tích 3 lít			
Mì ống	225 g	1000 W 13-15 phút	Sử dụng 1 lít nước sôi. Bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
Mì spaghetti, Tagliatellie	225 g	1000 W 11-12 phút	
Pizza - Tươi ướp lạnh - Lưu ý: Tháo bỏ tất cả bao bì. Để pizza sẽ mềm hơn.			
Mỏng & Giòn	300 g	1000 W 2-3 phút	Đặt vào đĩa chịu nhiệt trên Khay thủy tinh. Không bọc.
Chảo sâu	400 g	1000 W 4-6 phút	
Cá & Tôm cua sò			
Cá nguyên con	350 g	600 W 7-8 phút	Đặt vào đĩa chịu nhiệt. Đảo hoặc khuấy khi được nửa thời gian.
Sò biển	450 g	600 W 8-10 phút	
Tôm xanh	250 g	600 W 4-5 phút	
Xúc xích - Đã chín (đông lạnh)-Thận trọng: Mỡ nóng! Cần thận khi bỏ đĩa ra.			
Dây	4 chiếc 240 g	1000 W 2-3 phút	Đặt vào đĩa an toàn với lò vi sóng trên Khay thủy tinh. Đảo giữa chừng.
Mỏng	3 chiếc 120 g	1000 W 1 phút 30 giây- 2 phút 30 giây	



Lưu ý

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

Trước khi yêu cầu bảo hành

Tiếng Việt

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

Lò vi sóng có thể gây nhiễu TV.	Một số radio, TV, Wi-Fi, điện thoại không dây, thiết bị theo dõi em bé, Bluetooth hoặc các thiết bị không dây khác có thể bị nhiễu khi vận hành lò vi sóng. Hiện tượng nhiễu này tương tự như căn nhiễu do các vật dụng nhỏ gây ra như máy xay, máy hút bụi, máy sấy tóc, v.v. Đây không phải là sự cố với lò của bạn.
Hơi nước tích lại trên cửa lò và không khí ẩm bay ra từ lỗ thông hơi.	Trong thời gian nấu, hơi nước và không khí ẩm bay ra từ thức ăn. Hầu hết hơi nước và không khí ẩm bị loại bỏ bởi gió luân chuyển trong khoang lò. Tuy nhiên, một ít hơi nước sẽ tích tụ trên mặt ngoài như cửa lò. Điều này là bình thường và an toàn. Hơi nước sẽ biến mất sau khi lò nguội đi.
Tôi vô tình khởi động lò vi sóng mà không có thức ăn trong đó.	Vận hành lò trống trong một thời gian ngắn sẽ không gây sự cố. Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến khích điều này.

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

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

Bảo quản lò vi sóng

1. Tắt lò và rút phích cắm điện khỏi ổ cắm trên tường trước khi làm sạch.
2. Giữ sạch khoang lò. Khi có tiếng lộp bộp của thức ăn hay chất lỏng tràn ra dính vào bên cạnh lò, lau sạch với khăn ướt. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Xà phòng thô hay chất mài mòn không được khuyến dùng.
3. Nên làm sạch bề mặt bên ngoài lò bằng khăn ẩm. Để tránh làm hư hỏng các bộ phận vận hành trong lò vi sóng, không để nước thấm vào lỗ thông gió.
4. Không để Bảng điều khiển bị ướt. Làm sạch bằng khăn ướt mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất mài mòn hay chai chất tẩy dạng phun vào Bảng điều khiển. Khi làm sạch Bảng điều khiển, nên mở cửa lò để tránh lò tự bật. Sau khi làm sạch, bấm Phím **Dừng/Cài đặt lại** để xóa màn hình hiển thị.
5. Nếu hơi nước đọng bên trong hoặc quanh bên ngoài cửa lò, lau sạch bằng khăn mềm. Điều này có thể xảy ra khi lò vi sóng hoạt động dưới điều kiện độ ẩm cao và không phải là lỗi trực tiếp của thiết bị.
6. Thỉnh thoảng tháo khay thủy tinh để làm sạch. Rửa khay bằng nước xà phòng ấm hoặc nước rửa chén.
7. Thường xuyên vệ sinh vòng lăn và sàn khoang lò để tránh tiếng ồn quá mức. Lau chùi mặt đáy lò bằng chất tẩy rửa nhẹ, nước hoặc nước lau cửa và sau đó lau khô. Có thể rửa vòng lăn bằng nước xà phòng nhẹ hoặc nước rửa chén. Hơi nước đọng lại khi sử dụng nhiều lần không làm ảnh hưởng tới bề mặt đáy hoặc bánh vòng lăn. Khi tháo vòng lăn ra khỏi khoang lò, đảm bảo sau đó đặt lại đúng vị trí.
8. Không được sử dụng thiết bị tẩy rửa bằng hơi nước để làm sạch lò.
9. Khi cần phải thay đèn lò vi sóng, hãy liên hệ đại lý ủy quyền.
10. Nên thường xuyên lau lò và lau sạch bất kỳ thực phẩm nào dính trên lò.

Tiếng Việt

Các Tính Năng Kỹ Thuật

Tên model:	NN-ST65JB	
Nguồn điện:	220 V 50 Hz	
Mức Tiêu Hao Điện:	Vi sóng	4,6 A 1000 W
Công suất nấu:	Vi sóng*	1000 W
Kích thước bên ngoài (Rộng × Cao × Sâu)	525 mm × 310 mm × 388 mm	
Kích Thước Bên Trong Lò (Rộng x Cao x Sâu):	355 mm × 251 mm × 365 mm	
Dung tích Khoang Lò:	32 Lít	
Đường kính khay thủy tinh:	Ø340 mm	
Tần Số Hoạt Động:	2450 MHz	
Trọng lượng tịnh:	Khoảng 11,5 kg	

* Quy trình Kiểm tra IEC

Các tính năng kỹ thuật có thể thay đổi mà không báo trước.

Để biết yêu cầu về điện áp, tháng sản xuất, mã quốc gia và số sê-ri, hãy tham khảo biển hiệu trên lò vi sóng.