

Mục Lục

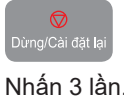
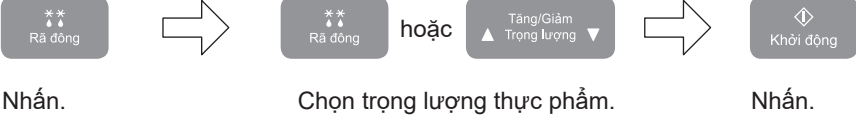
Tiếng Việt

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
Chế độ nấu	9
Bảng dụng cụ nấu ăn	10
Cài đặt thời gian	11
Cài Đặt Khoá An Toàn Trẻ Em.....	11
Cài đặt công suất nấu.....	12
Cài đặt ră đông nhanh	13
Cài đặt chức năng Nướng.....	14
Cài đặt chức năng Nấu kết hợp	15
Đề nấu bằng chức năng Chọn nhanh 30	16
Nấu bằng chức năng Thêm thời gian.....	16
Cài đặt Nấu tự động — Đề sử dụng Đồ uống.....	17
Cài đặt Nấu cảm biến.....	18-19
Cài đặt Nấu tự động — Khác.....	20-22
Cài đặt hẹn giờ (Đồng hồ bấm giờ/Thời gian chờ/Hẹn giờ khởi động).....	23
Cài Đặt 3 Giai Đoạn.....	24
Vi sóng và Cách hoạt động	25
Đặc tính của thực phẩm	25
Cách thức nấu	26-28
Bảng ră đông	29
Bảng hâm nóng	30
Bảng nấu ăn	31
Trước khi yêu cầu bảo hành	32
Bảo quản lò vi sóng	33
Các Tính Năng Kỹ Thuật	33

Hướng dẫn sử dụng nhanh

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

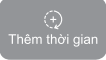
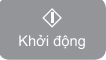
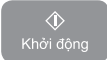
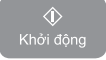
Tiếng Việt

Đặc điểm	Làm thế nào để Vận hành	
Để cài đặt Đồng hồ (📖 trang 11)	 Nhấn hai lần. Cài đặt thời gian trong ngày. Nhấn một lần.	
Để Đặt/Hủy Khoá An Toàn Cho Trẻ Em (📖 trang 11)	Để cài đặt:  Nhấn 3 lần.	Để hủy:  Nhấn 3 lần.
Để Nấu / Hâm nóng / Rã đông bằng cách Cài đặt Công suất nấu và Thời gian (📖 trang 12)	 Chọn công suất. Cài đặt thời gian nấu. Nhấn.	
Để sử dụng phím Rã đông nhanh (📖 trang 13)	 Nhấn. Chọn trọng lượng thực phẩm. Nhấn.	
Để nấu bằng Nút nướng (📖 trang 14)	 Chọn công suất. Cài đặt thời gian nấu. Nhấn.	
Để nấu bằng Nút Nấu kết hợp (📖 trang 15)	 Chọn công suất. Cài đặt thời gian nấu. Nhấn.	

Hướng dẫn sử dụng nhanh

(tiếp)

Tiếng Việt

Đặc điểm	Làm thế nào để Vận hành
Đề nấu bằng phím Chọn nhanh 30 (📖 trang 16)	 →  Nhấn để cài đặt thời gian nấu. Nhấn.
Đề nấu bằng chức năng Thêm thời gian (📖 trang 16)	 →   →  →  Sau khi nấu, hãy bấm phím này. Thêm Thời gian bằng cách bấm các phím Thời gian. Nhấn.
Đề nấu bằng nút Nấu cảm biến (📖 trang 18)	 →  Nhấn để cài đặt số thực đơn mong muốn. Nhấn.
Đề nấu bằng phím Tự động nấu (📖 trang 20)	ví dụ:  →  →  Nhấn để cài đặt số thực đơn mong muốn. Cài đặt trọng lượng. Nhấn.
Đề cài đặt hẹn giờ (📖 trang 23)	 →   →  →  Nhấn. Cài đặt thời gian nấu. Nhấn.
Đề cài đặt Thời Gian Chờ (📖 trang 23)	Cài đặt chương trình nấu mong muốn. →  →   →  →  Nhấn. Cài đặt thời gian dừng. Nhấn.
Đề Hẹn Giờ Khởi động (📖 trang 23)	 →   →  → Cài đặt chương trình nấu mong muốn. →  Nhấn. Cài đặt thời gian chờ. 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. Vỉ lò không bị xây xát hoặc nứt gãy.
2. Cửa lò đóng kín và chắc chắn, đóng mở dễ dàng.
3. Bản lề cửa ở tình trạng tốt.
4. Tấm kim loại của phần vành cửa không bị cong hay biến dạng.
5. 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 xát 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.

Vận hành mô tơ quạt sau khi nấu

Sau khi sử dụng lò, quạt có thể quay để làm mát các bộ phận điện. Điều này là hoàn toàn bình thường, bạn có thể lấy đồ ăn trong lò ra trong khi quạt đang hoạt động.

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 mứt 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 rời.
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 bề 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)

Gợi ý hữu ích:

1. Nếu có khói trắng trong lần sử dụng đầu tiên các chức năng NƯỚNG và NẤU KẾT HỢP, thì đây không phải là dấu hiệu hỏng hóc.
2. Lò có 2 bộ nướng nằm ở phía trên cùng của lò. Sau khi sử dụng chức năng NƯỚNG và NẤU KẾT HỢP, trần lò sẽ rất nóng.
3. Các bộ phận dễ chạm vào sẽ trở nên nóng khi dùng. Tránh xa tầm tay của trẻ em.
4. Trước khi sử dụng các chức năng NƯỚNG và NẤU KẾT HỢP lần đầu tiên, hãy vận hành lò mà không có đồ ăn và các phụ kiện bên trong (bao gồm khay thủy tinh và vòng xoay) ở chế độ **Grill 1** trong 5 phút. Làm vậy giúp đốt cháy hết dầu chống gỉ. Đây là lần duy nhất lò hoạt động mà không có gì bên trong.
5. Bề mặt bên ngoài lò vi sóng, bao gồm lỗ thông gió trên vỏ và cửa lò trở nên nóng trong quá trình NƯỚNG và NẤU KẾT HỢP. Cần thận khi mở hoặc đóng cửa và khi cho vào hoặc lấy đồ ăn và các phụ kiện ra.



Chú ý ! Nóng bề mặt

Chú ý: Toàn bộ bề mặt bên trong lò sẽ nóng lên.

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) Khi vận hành thiết bị ở chế độ nướng hoặc chế độ nấu kết hợp, thì trẻ em chỉ được sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do có nhiệt độ sinh ra.
- (i) 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 NỘI** 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.)

Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung (tiếp)

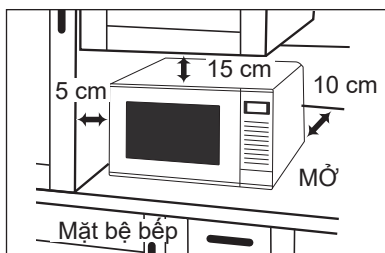
Tiếng Việt

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. Khi sử dụng chế độ NẤU KẾT HỢP, không được đặt bất cứ hộp đựng bằng nhôm hay kim loại nào trực tiếp lên vỉ lò. Luôn luôn chèn một bát hoặc đĩa hoặc bát thủy tinh chịu nhiệt vào giữa vỉ lò và hộp đựng bằng nhôm. Làm như vậy sẽ ngăn những tia lửa có thể làm hỏng lò.
14. 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.
15. Không dùng đồ chứa bằng kim loại để đựng thức ăn và đồ uống khi nấu bằng lò vi sóng.
16. Không nên sử dụng vỉ lò khi chỉ nấu ăn ở chế độ VI SÓNG.
17. Chỉ dùng loại bát hoặc đĩa phù hợp để dùng trong lò vi sóng.
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 sôi 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.

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 bít kín. Không được bỏ đi chân đỡ phía dưới.

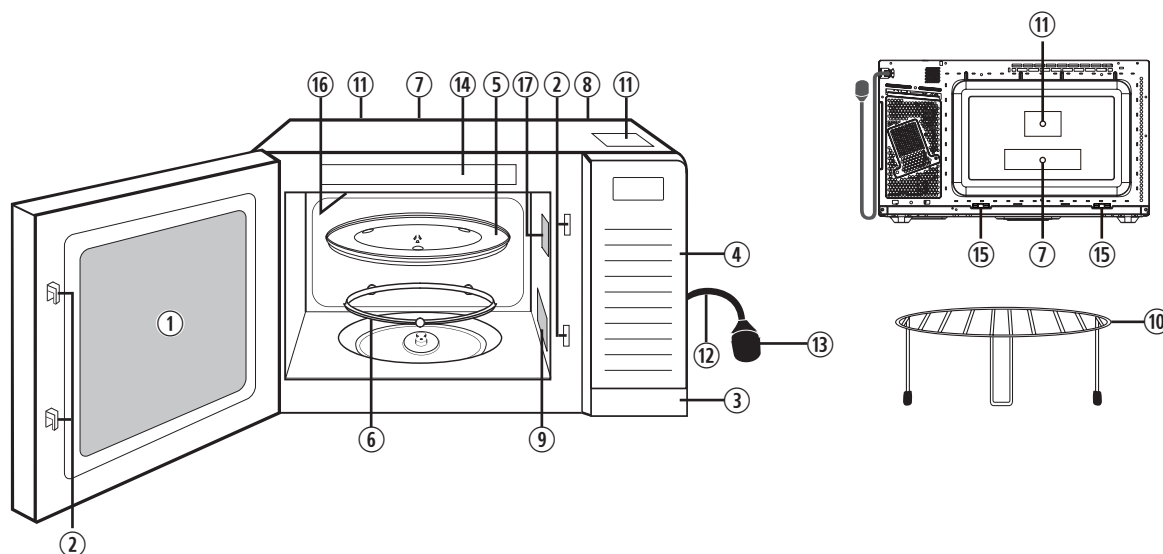


- (a) Không được chặn lỗ thông gió. Nếu lỗ thông gió bị chặn trong lúc vận hành, lò sẽ bị quá nhiệt. Nếu lò bị quá nhiệt, thiết bị an toàn nhiệt sẽ ngắt lò. Lò sẽ không vận hành cho đến khi nguội.
 - (b) Không đặt lò gần bề mặt nóng và ẩm như bếp ga, bếp điện hoặc bồn rửa bát, v.v...
 - (c) Không vận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

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.

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 nướng 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 Vỉ lò

- Kèm theo lò sẽ có một Vỉ lò để thuận tiện cho việc tạo màu các món ăn nhỏ.
- Vỉ lò cần phải được lau chùi thường xuyên.
- Khi dùng Vỉ lò ở chế độ **NUỐNG** hoặc **NẤU KẾT HỢP** thủ công, hãy cẩn thận chọn hộp chứa có nắp chịu nhiệt; hộp chứa bằng nhựa hoặc giấy có thể bị chảy hoặc cháy khi tiếp xúc với nhiệt phát ra khi nướng.
- Khi sử dụng chế độ **NẤU KẾT HỢP**, không được đặt bất cứ hộp đựng bằng nhôm hay kim loại nào trực tiếp lên Vỉ lò. Luôn chèn thêm một bát hoặc đĩa thủy tinh vào giữa Vỉ lò và hộp đựng bằng nhôm. Làm như vậy sẽ ngăn những tia lửa có thể làm hỏng lò.
- Không dùng Vỉ lò khi chỉ nấu nướng ở chế độ **VI SÓNG**.

⑪ Nhãn cảnh báo

⑫ Dây nguồn điện

⑬ Phích Cắm Điện

⑭ Nhãn Thực Đơn

⑮ Chốt chặn (không thể di chuyển)

Chốt chặn đảm bảo đủ không gian ở phía sau lò nướng giúp thông khí dễ dàng.

⑯ Những bộ phận nướng

⑰ Đèn lò

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

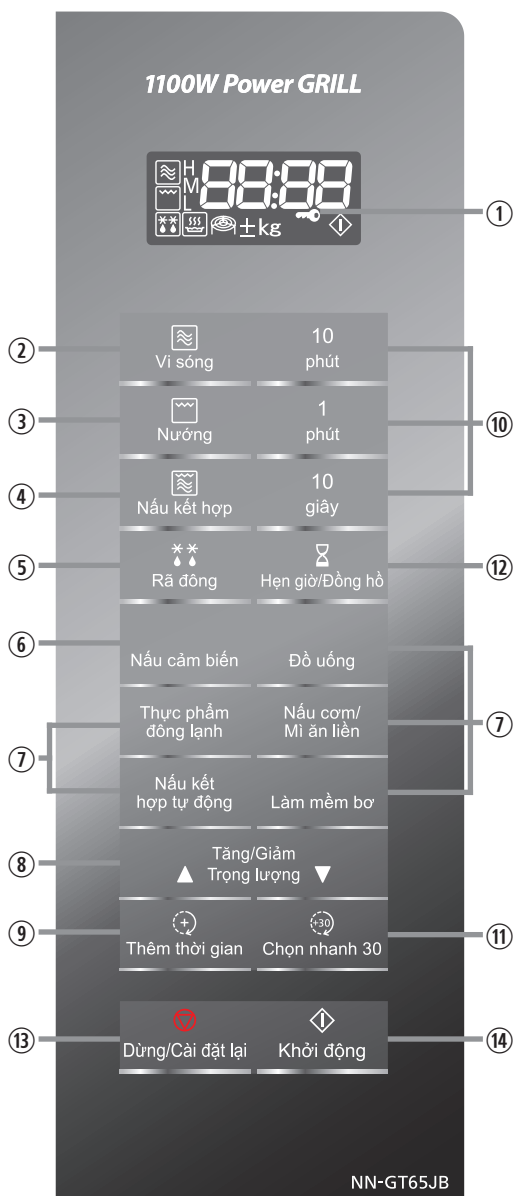


Lưu ý

- Hình minh họa trên chỉ mang tính chất tham khảo.
- Lò vi sóng này chỉ kèm theo phụ kiện khay thủy tinh và vỉ lò. 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 12)
- 3 Phím nướng (trang 14)
- 4 Phím nấu kết hợp (trang 15)
- 5 Phím Rã đông nhanh (trang 13)
- 6 Phím nấu cảm biến (trang 18)
- 7 Các phím Nấu tự động (trang 17, 20)
- 8 Phím Thêm/Bớt đi/Trọng lượng
Cài đặt trọng lượng mong muốn bằng cách sử dụng các phím ▲ / ▼. Cũng có thể sử dụng các phím ▲ / ▼ cho chức năng Nấu cảm biến để tăng/giảm thời gian nấu. (xem chi tiết tại trang 18)
- 9 Phím Thêm thời gian (trang 16)
- 10 Các phím Thời gian
- 11 Phím nhanh 30 (trang 16)
- 12 Phím Hẹn giờ/Đồng hồ (trang 11, 23)
- 13 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.
- 14 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.

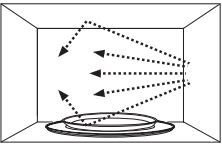
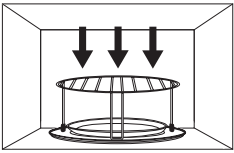
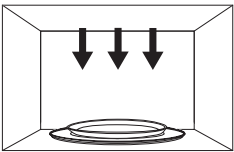
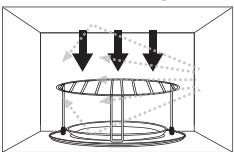
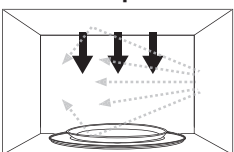


Tiếng Bíp

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.

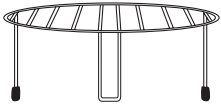
Chế độ nấu

Hình minh họa bên dưới là ví dụ về phụ kiện. Phụ kiện sử dụng cho các chế độ nấu là khác nhau tùy theo thực đơn/món ăn.

Chế độ nấu	Sử dụng	Phụ kiện sử dụng	Đồ đựng
Vi sóng 	- Rã đông. - Hâm nóng. - Nóng chảy: bơ, sô-cô-la, phô mai. - Nấu cá, rau, trái cây, trứng. - Chuẩn bị: nước hoa quả ngâm, mứt, nước sốt, sữa trứng, bánh nướng, caramen, thịt lợn, cá. - Nướng bánh không bị màu nâu.	—	Dụng cụ dùng cho lò vi sóng (ví dụ: bát thủy tinh chịu nhiệt, đĩa hoặc tô) trực tiếp lên khay thủy tinh. Không dùng kim loại.
Nướng 	- Nướng lát thịt hoặc cá. - Nướng cháy cạnh	Vỉ lò	—
hoặc 	Tạo màu nâu cho các món nướng giòn vỏ hoặc bánh kem trứng.	—	Kim loại hoặc vật liệu chịu nhiệt đặt trực tiếp lên khay thủy tinh.
Nấu kết Hợp 	Quay bít tết và miếng gà.	Vỉ lò	Không dùng kim loại.
hoặc 	- Nấu món lasagne, thịt, khoai tây hoặc món gratin rau củ. - Nướng bánh và bánh pudding có màu nâu.	—	Dụng cụ dùng cho lò vi sóng hoặc vật liệu chịu nhiệt đặt trực tiếp lên khay thủy tinh. Không dùng kim loại.

Bảng dụng cụ nấu ăn

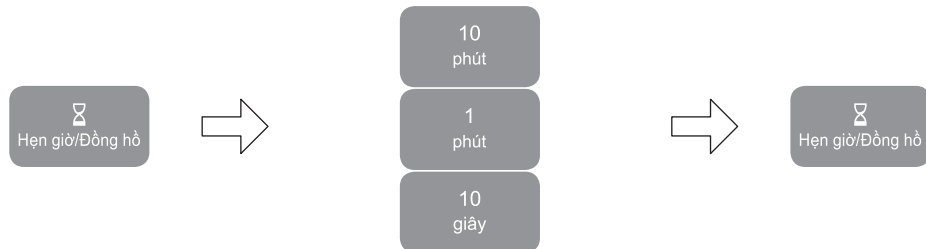
Tiếng Việt

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



1. **Nhấn hai lần.**
Dấu hai chấm sẽ nhấp trên cửa sổ hiển thị.

2. **Cài đặt thời gian bằng cách bấm các phím Thời gian.**
Thời gian hiển thị trên cửa sổ 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 cửa sổ hiển thị.
Thời gian tính bằng phút.



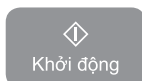
Lưu ý

1. Để cài đặt lại thời gian, lặp lại bước 1-3.
2. Đồng hồ sẽ hiển thị thời gian trong ngày miễn là lò được cắm điện.
3. Đồng hồ hiển thị ở chế độ 12 giờ.
4. 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 cửa sổ 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 cửa sổ 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

Tiếng Việt



Vi sóng



10
phút

1
phút

10
giây



Khởi động

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 và 50 giây)

3. **Nhấn nút Khởi động.**
Thời gian trên cửa sổ 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. (Vui lòng tham khảo trang 24 để biết chi tiết).
- 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 23.

Cài đặt ră đông nhanh

Tính năng này giúp ră 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.

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



1. **Bấm một lần.**
(trọng lượng mặc định là 0,1 kg)

2. **Chọn trọng lượng của thực phẩm bằng cách nhấn phím Ră đông nhanh hoặc các phím ▲ / ▼.**

3. **Nhấn nút Khởi động.**
Thời gian ră đông sẽ xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Mẹo cho ră 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 ră đông tốt hơn và 0,25 kg với thịt có xương dưới 2 kg.

Hai tiếng bip

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 ră đông

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



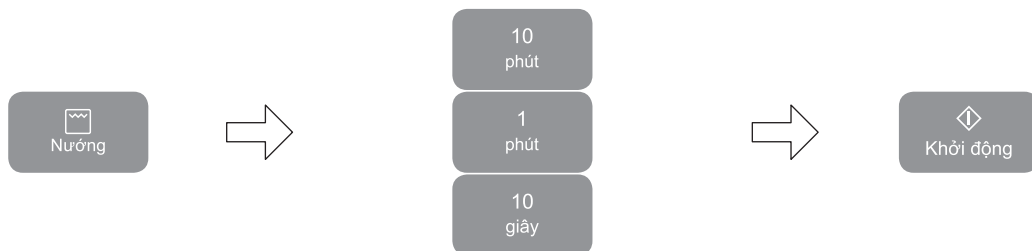
Bóc bao bì của miếng cá phi lê và đặt lên đĩa.

Cài đặt chức năng Nướng

Có ba mức công suất để nướng. Nhiệt phát ra từ 2 thanh nhiệt trong khi nướng. Lò phải được giữ đóng chặt để tránh mùi nấu ăn lan tỏa trong bếp cũng như để không bị hao phí năng lượng. Chức năng nướng rất phù hợp cho việc nướng thịt lát mỏng, hải sản cũng như bánh mì và bột thô.

Chọn cài đặt Nướng, cài đặt thời gian và khởi động lò. Thường phải trở mặt thực phẩm đang nướng sau nửa thời gian nướng. Khi cửa lò mở ra, chương trình sẽ bị ngừng lại. Trở mặt thực phẩm lại, đặt trở lại vào lò, đóng cửa và khởi động lại lò. Trong khi nướng, có thể mở cửa lò vào bất cứ lúc nào để kiểm tra thực phẩm.

Tiếng Việt



1. **Ấn để chọn cài đặt nướng.**
(xem bảng bên dưới)

2. **Cài đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách sử dụng các phím Thời gian.**
(tối đa 99 phút và 50 giây)

3. **Nhấn nút Khởi động.**
Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

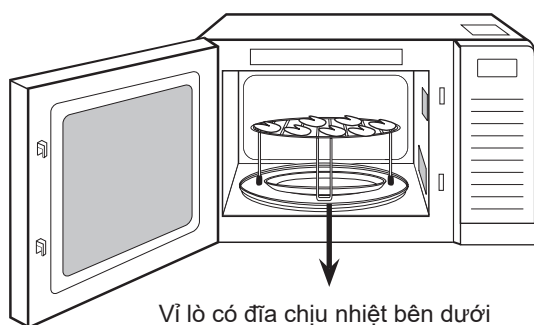
Nhấn	Mức công suất	Ví dụ về cách sử dụng
một lần	Nướng 1 (CAO)	Thịt cắt miếng hoặc gia cầm cắt lát
hai lần	Nướng 2 (TRUNG BÌNH)	Hải sản
3 lần	Nướng 3 (THẤP)	Bánh mì tỏi, bánh mì nướng

Nguyên tắc

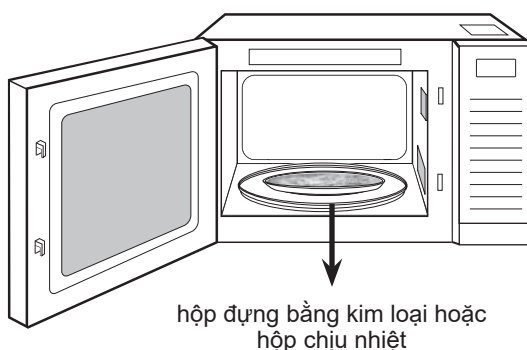
1. Dùng vỉ lò kèm theo.
2. Không làm nóng chức năng nướng trước.
3. Có thể nướng hầu hết các loại thịt như xúc xích, sườn ở mức **Nướng 1** nóng nhất. Mức nướng này cũng phù hợp cho việc Nướng Bánh mì, bánh muffin và bánh dùng với trà, v.v.
4. **Nướng 2** được dùng cho các loại thực phẩm yêu cầu thời gian nướng lâu hơn như cá hoặc đùi gà.
5. Không bọc thực phẩm khi nướng.
6. Luôn dùng găng tay lò nướng khi lấy đồ ăn và vỉ lò sau khi nướng vì nhiệt độ của những vật này rất cao.
7. Sau khi nướng, khâu tháo rời và vệ sinh vỉ lò cho lần sử dụng tới và dùng khăn nhúng nước xà phòng nóng để lau bỏ dầu mỡ là rất quan trọng.
8. 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.

Phụ kiện sử dụng

Khi nướng, có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên Vỉ lò và đặt một đĩa chịu nhiệt bên dưới vỉ. Hoặc có thể đặt thực phẩm trực tiếp vào hộp kim loại hoặc hộp chịu nhiệt, sau đó đặt lên khay thủy tinh.



Vỉ lò có đĩa chịu nhiệt bên dưới



hộp đựng bằng kim loại hoặc hộp chịu nhiệt

Cài đặt chức năng Nấu kết hợp

Có ba mức công suất cho tính năng này. Kết hợp hiệu quả chế độ vi sóng và nướng là cách tốt nhất để quay thức ăn.

Phù hợp để quay gia cầm, thịt và hải sản. Chức năng này có thể đảm bảo thức ăn khi nấu vẫn giữ được độ giòn của một số loại thực phẩm. Vui lòng mở cửa lò và lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian rồi nấu tiếp.



1. **Ấn để chọn cài đặt nấu kết hợp.**
(xem bảng bên dưới)

2. **Cài đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách sử dụng các phím Thời gian.**
(tối đa 99 phút và 50 giây)

3. **Nhấn nút Khởi động.**
Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

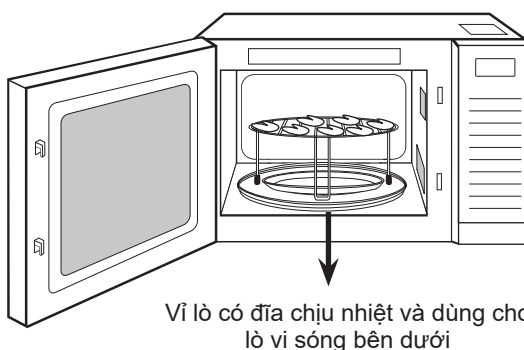
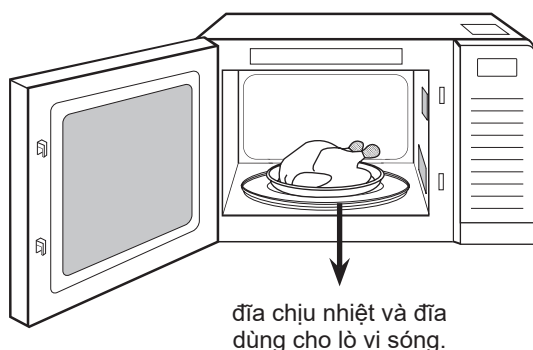
Nhấn	Mức công suất	Ví dụ về cách sử dụng
một lần	Nấu kết hợp 1 (CAO)	Gia cầm nguyên con
hai lần	Nấu kết hợp 2 (TRUNG BÌNH)	Thịt bò, thịt cừu, hải sản
3 lần	Nấu kết hợp 3 (THẤP)	Khoai tây nướng, bánh pudding

Nguyên tắc

- Không bọc thực phẩm khi nấu.
- Luôn sử dụng gang tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò.
- Không sử dụng nếu đang nấu dưới 200 g thực phẩm trong lò ở chế độ thủ công. Đối với lượng thực phẩm nhỏ, không nấu ở chế độ Nấu kết hợp, chỉ nấu ở chế độ nướng để đạt hiệu quả tốt nhất.
- Không làm nóng ở chế độ nấu kết hợp.
- 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.

Phụ kiện sử dụng

Khi nấu, cho thức ăn lên đĩa chịu nhiệt có thể dùng trong lò vi sóng rồi đặt đĩa trực tiếp lên đáy lò. Hoặc có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên Vỉ lò với đĩa chịu nhiệt dùng trong lò vi sóng ở phía dưới.



Đề nấu bằng chức năng Chọn nhanh 30

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

Tiếng Việt

Chọn nhanh 30



Khởi động

- 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.
- 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.



Lưu ý

- 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**.
- 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.

Thêm thời gian



10
phút

1
phút

10
giây



Khởi động

- Sau khi nấu, bấm phím 'Thêm thời gian'.**
- Thêm thời gian nấu bằng cách bấm các phím Thời gian.**
Thời gian nấu tối đa:
Vi sóng: 1000 W tối đa 30 phút; các chế độ khác tối đa 99 phút và 50 giây;
Nướng, Nấu kết hợp: tối đa 99 phút và 50 giây.
- Nhấn nút Khởi động.**
Thời gian sẽ được thêm vào.
Thời gian trên cửa sổ hiển thị sẽ đếm ngược.



Lưu ý

- Chức năng này chỉ có sẵn đối với chức năng Vi sóng, Nướng, Nấu kết hợp và Hẹn giờ và nó không có sẵn đối với chế độ Rã đông nhanh và Nấu tự động/cảm biến.
- Chức năng Thêm thời gian sẽ không hoạt động 1 phút sau khi nấu.
- Chức năng Thêm thời gian có thể sử dụng sau khi nấu 3-Giai đoạn.
- Mức công suất giống với giai đoạn cuối cùng.

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



Đồ uống



Tăng/Giảm
Trọng lượng ▼



Khởi động

2. Bấm phím Đồ uống

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

3. Chọn Trọng lượng đồ uống bằng cách nhấn các phím

▲ / ▼ Ví dụ: Để hâm nóng 2 cốc cà phê nhấn Phím **Đồ uống** một lần, sau đó nhấn Phím "▲" hai lần.

4. Nhấn Khởi động.

Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên Cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Tiếng Việt

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

Tiếng Việt

Chức năng nấu cảm biến cho phép bạn nấu nhiều loại thức ăn ở chế độ Cảm biến của một phím. Không cần phải chọn mức công suất hoặc thời gian nấu vì các loại thực phẩm được nấu tự động bằng cách phát hiện sự tích tụ hơi nước trên cảm biến độ ẩm. Khi thức ăn nấu trong lò vi sóng, hơi nước được tạo ra. Khi thức ăn được đậy kín, hơi nước sẽ tích tụ và thoát ra khỏi đĩa và tràn ra. Hơi nước tràn ra này được cảm biến độ ẩm phát hiện và sau đó lò sẽ tự động tính toán thời gian nấu còn lại. Tất cả những gì bạn cần làm là chọn đúng kiểu nấu.

Nấu cảm biến



Tăng/Giảm
Trọng lượng



Khởi động

1. Chọn số thực đơn mong muốn bằng cách nhấn phím này.

2. ▲ / ▼ Các phím (Thêm/Bớt đi) (Tùy chọn*):

Sở thích về độ chín của thức ăn thay đổi tùy theo từng cá nhân. Sau khi sử dụng chế độ Nấu cảm biến một vài lần, bạn có thể quyết định bạn muốn thức ăn của mình được nấu chín tới một mức khác. Bằng cách sử dụng các phím ▲ / ▼ (Thêm/Bớt đi), có thể điều chỉnh các chương trình để nấu thức ăn trong một thời gian dài hơn hoặc ngắn hơn. *Nếu bạn hài lòng với kết quả của chương trình Cảm biến, thì bạn không phải sử dụng phím này.

3. Nhấn Khởi động.



Lưu ý

1. Nhiệt độ phòng xung quanh lò phải dưới 35 °C.
2. Đảm bảo khay thủy tinh, bên ngoài hộp nấu ăn và bên trong lò vi sóng khô ráo trước khi đặt thức ăn vào lò. Nước ẩm đọng lại chuyển thành hơi nước có thể làm sai lệch cảm biến.
3. Phải luôn đậy hờ thức ăn, nhưng phải bọc hoàn toàn bằng giấy bọc nhựa. (Không sử dụng bất kỳ nắp đóng kẹp nào.)
4. KHÔNG mở cửa lò cho đến khi phát ra 2 tiếng bíp và thời gian nấu xuất hiện tại Cửa sổ hiển thị. Làm như vậy sẽ khiến việc nấu không chính xác vì hơi nước từ thức ăn không còn trong khoang lò. Khi thời gian nấu bắt đầu đếm ngược, có thể mở cửa lò để khuấy, xoay hoặc sắp xếp lại các loại thức ăn.
5. Tất cả thức ăn phải được đậy nắp tối thiểu từ 3 đến 5 phút.
6. Nếu khoang lò quá nóng, "HỖT" xuất hiện tại cửa sổ hiển thị, sau đó không thể sử dụng chức năng này. Thao tác lại sau khi "HỖT" biến mất.
7. Thức ăn được hâm nóng phải có trọng lượng từ 125 g đến 1,0 kg. Đối với thức ăn có trọng lượng dưới 125 g và trên 1,0 kg, sử dụng cài đặt công suất nhỏ thủ công.

Nhấn

Nấu cảm biến

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Mức trọng lượng đề xuất
3	Hâm nóng bằng cảm biến	125 g - 1,0 kg
4	Rau	125 g - 500 g
5	Rau củ	125 g - 1,0 kg
6	Cá	125 g - 500 g
7	Gà	400 g - 1,0 kg

Cài đặt Nấu cảm biến

(tiếp)

3. Hâm nóng cảm biến



Tất cả các loại thực phẩm phải được nấu chín trước. Thích hợp cho món thịt hầm, các món chính, món hầm, món mì ống (trừ lasagne). Thực phẩm phải được bảo quản trong tủ lạnh hoặc ở nhiệt độ phòng. Không hâm nóng thực phẩm đông lạnh với cài đặt này. Không hâm nóng lại trong giấy bạc hoặc hộp nhựa. Tất cả các loại thực phẩm phải được đặt nắp hoặc bọc nhựa. Mở cửa lò để **Đào trộn SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục.

4. 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, không thêm muối cho tới lúc ăn. Đặt bằng nắp hoặc màng bọc nylon. Mở cửa lò để **Đào trộn SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục.

5. 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. Cho rau vào nồi có kích thước phù hợp và an toàn cho lò vi sóng. Thêm 1 muỗng canh đến ¼ chén nước vào rau nếu bạn thích món ăn nấu mềm hơn. Đặt bằng nắp hoặc màng bọc nylon. Nếu muốn, có thể cho thêm bơ, các loại thảo mộc, v.v nhưng đừng thêm muối cho tới lúc chuẩn bị ăn. Mở cửa lò để **Đào trộn 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. Đặt nắp lại, hãy chờ trong 2 đến 3 phút.

6. 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. Đặt lại bằng màng bọc nylon. 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 đĩa không được quá 3 cm.

7. 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. Đặt chặt đĩa bằng nắp hoặc giấy bọc nylon. Mở cửa lò để **Đào trộn SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục.

Tiếng Việt

Cài đặt Nấu tự động — Khác

Tiếng Việt



- 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.
- Chọn Trọng lượng của thực phẩm bằng cách bấm các phím ▲ / ▼.**
(xem bảng bên dưới)
- Nhấn nút Khởi động.**
Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Nhấn

Thực phẩm đông lạnh

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng				Hộp hoặc phụ kiện khuyến nghị
8	Bánh mì	50 g	100 g	150 g	200 g	Đĩa an toàn với lò vi sóng
9	Bánh bao	70 g	100 g	150 g	200 g	Đĩa an toàn với lò vi sóng có màng bọc nylon
10	Xúc xích	50 g	100 g	150 g	200 g	Đĩa an toàn với lò vi sóng có màng bọc nylon
11	Rau củ đông lạnh	120 g	180 g	250 g	370 g	Nồi hầm có nắp đậy hoặc màng bọc nylon

Nhấn

Nấu cơm/ Mì ăn liền

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng			Hộp hoặc phụ kiện khuyến nghị
12	Cơm trộn	100 g	200 g	300 g	Nồi hầm có nắp
13	Cháo	100 g	200 g	300 g	Nồi hầm có nắp
14	Mỳ ăn liền	1 khẩu phần	2 khẩu phần	-	Nồi hầm có nắp
15	Nấu chậm	4-6 khẩu phần	1-3 khẩu phần	-	Nồi hầm có nắp

Nhấn

Nấu kết hợp tự động

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng				Hộp hoặc phụ kiện khuyến nghị
16	Gà quay	600 g	900 g	1200 g	1500 g	Khoang chứa an toàn lò vi sóng với đĩa dựng đứng
17	Thịt bò/Thịt cừu quay	200 g	400 g	600 g	800 g	Vỉ lò với đĩa bên dưới
18	Sườn BBQ	200 g	400 g	600 g	800 g	Vỉ lò với đĩa bên dưới
19	Hầm nóng thức ăn chiên	50 g	150 g	350 g	500 g	Vỉ lò với đĩa bên dưới

Cài đặt Nấu tự động — Khác

(tiếp)

Nhấn

Làm mềm bơ

Số thực đơn	Danh mục thực đơn	Trọng lượng						Hộp hoặc phụ kiện khuyến nghị
20	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
21	Sô cô la	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	Đĩa an toàn với lò vi sóng
22	Bơ	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	Đĩa an toàn với lò vi sóng có màng bọc nylon
23	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.

8. Bánh mì



Phù hợp để hâm nóng bánh mì ở nhiệt độ đóng băng (-18 °C). Đặt bánh mì lên một đĩa lò vi sóng có kích cỡ phù hợp trên khay thủy tinh. Nấu không cần đậy nắp. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**.

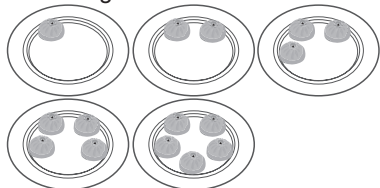
Lưu ý: 50 g = một lát bánh mì thông thường.

9. 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, rải 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 bảng bên dưới.

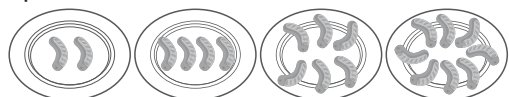


Lưu ý: 35- 40 g = một miếng bánh chuẩn.

10. 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.



11. 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 đã chế biến vào khoang chứa, thêm 1 muỗng canh nước mỗi 100 g rau, và đậy nắp hoặc bọc nhựa. Không thêm muối/bơ cho đến sau khi nấu. (Không thích hợp với rau trộn bơ hoặc nước sốt.) Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **Đào trộn SAU KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, bấm phím **Khởi động** để tiếp tục.

12. 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 ½ 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 **Đào trộn 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.

Gạo sẽ bị trào nếu nồi quá nhỏ. Cài đặt này không phù hợp để nấu gạo lứt.

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

Cài đặt Nấu tự động — Khác

(tiếp)

Tiếng Việt

13. 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 ½ 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 trộn khuyến nghị
100 g	750 ml	2,25 Lít
200 g	1100 ml	3 Lít
300 g	1700 ml	4 Lít

14. Mỳ ăn liền

Phù hợp để nấu mỳ ăn liền. Cho mỳ 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 ½ 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	Nước nóng khuyến nghị
1 khẩu phần	450 ml
2 khẩu phần	800 ml

15. Nấu súp

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 "Nấu chậm". 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 ½ 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	Khuyến nghị dùng nước mỷ	Thịt	Rau
4-6 khẩu phần	1000 ml	500 g	400 g
1-3 khẩu phần	700 ml	250 g	200 g

16. Gà quay

Phù hợp cho việc quay gà nguyên con. Chọc lỗ và ướp gà trước khi quay. Đặt gà đã chế biến lên hộc đựng đứng trên đĩa an toàn lò vi sóng sao cho ức gà hướng xuống. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **ĐẢO KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong quá trình nấu, nhấn Phím **Bắt đầu** để tiếp tục.

17. Thịt bò/Thịt cừu quay

Phù hợp để nấu thịt bò và thịt cừu. Có thể nấu thịt với nước sốt hoặc rau. Đặt thịt bò/thịt cừu đã chế biến lên vỉ lò có đặt đĩa bên dưới. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **ĐẢO KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong quá trình nấu, nhấn Phím **Bắt đầu** để tiếp tục. **Lưu ý:** Nên làm tan đông thịt hoàn toàn trước khi nấu. Độ dày của thịt tối đa là 2 cm.

18. Sườn BBQ

Phù hợp để nấu miếng thịt. Thái thịt thành các miếng mỏng. Chọc lỗ các miếng thịt và ướp muối, cho thêm nước sốt hoặc rau nếu cần. Đặt thịt đã chế biến lên vỉ lò có đặt đĩa bên dưới. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó nhấn **Khởi động**. Mở cửa lò để **ĐẢO KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong khi nấu, nhấn phím **Khởi động** để tiếp tục.

19. Hâm nóng thức ăn chiên

Phù hợp để hâm nóng hầu hết các loại thức ăn chiên, như gà chiên, bánh gối kiểu Ấn, nem rán, v.v. Xếp thức ăn chiên lên vỉ lò có đặt đĩa bên dưới. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó bấm **Khởi động**. Mở cửa lò để **ĐẢO KHI NGHE THẤY 2 TIẾNG BÍP** trong quá trình nấu, nhấn Phím **Bắt đầu** để tiếp tục.

20. 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.

21. 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.

22. 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.

23. 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.



Lưu ý

Các biểu tượng "🔥", "🍲", "🌡️" tại trang 19, 21-22 nhằm mục đích nhắc bạn sử dụng các tính năng nào trong khi nấu. "🔥" sẽ không hiển thị trên cửa sổ hiển thị.

🔥: Nấu kết Hợp

🍲: Nướng

🌡️: Vi sóng

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

Để cài đặt hẹn giờ

Nhấn một lần.

Hẹn giờ/Đồng hồ



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

10
phút

1
phút

10
giây



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

Khởi động

Tiếng Việt

Để cài đặt Thời Gian Chờ

Nhấn một lần.

Cài đặt chương trình nấu mong muốn.



Hẹn giờ/Đồng hồ



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

10
phút

1
phút

10
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.

Khởi động

Để Hẹn Giờ Khởi động

Nhấn một lần.

Hẹn giờ/Đồng hồ



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

10
phút

1
phút

10
giây



Cài đặt chương trình nấu mong muốn.



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

Khởi động



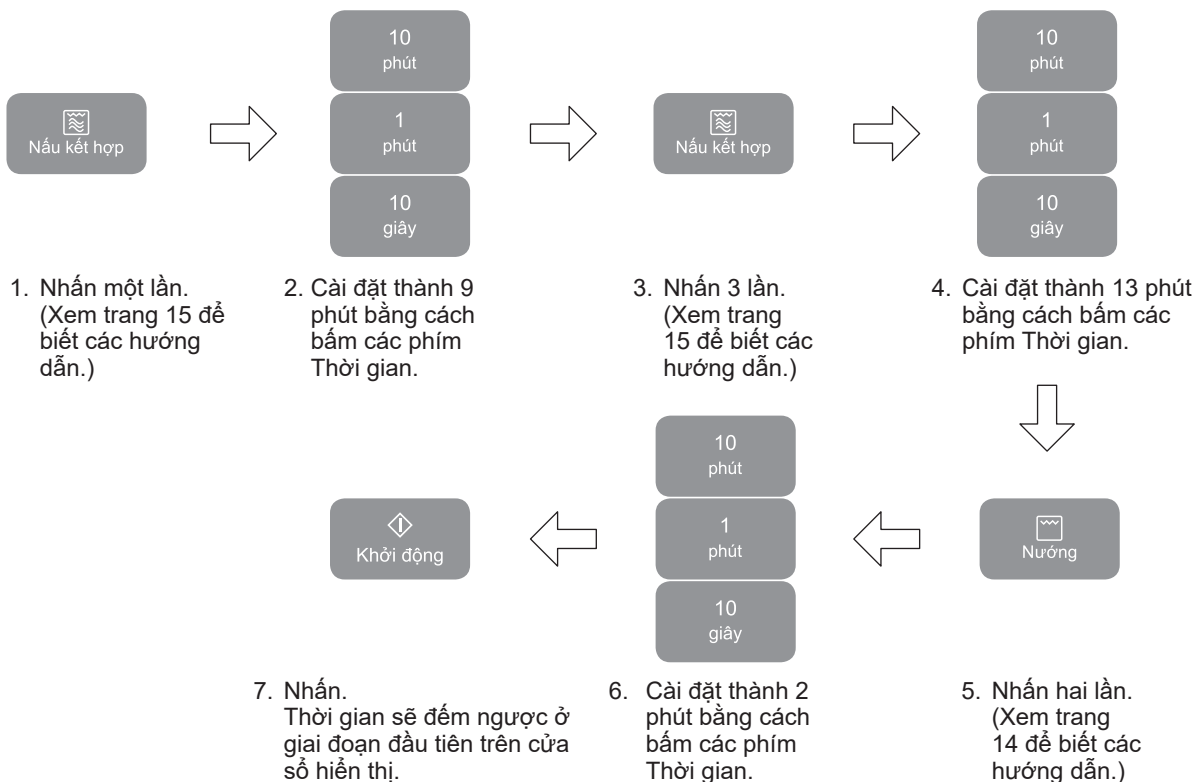
Lưu ý

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 cửa sổ 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/cảm biến. 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 [Nấu kết hợp 1] 9 phút, [Nấu kết hợp 3] 13 phút và [Nướng 2] 2 phút.

Tiếng Việt



Ví dụ về cách sử dụng

	Nấu 300 g cá phi lê	Quay 1 kg gà nguyên con
1 giai đoạn	600 W 3'00"	Nấu kết hợp 1 9'00"
2 giai đoạn	440 W 2'00"	Nấu kết hợp 3 13'00"
3 giai đoạn	300 W 2'00"	Nướng 2 2'00"



Lưu ý

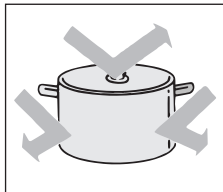
- Khi vận hành, hai tiếng bíp sẽ phát ra giữa các giai đoạn.
- Tính năng này không khả dụng với chế độ Rã đông nhanh và Nấu tự động/cảm biến.

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 phần 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.



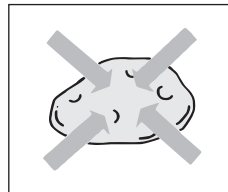
Truyền dẫn

Vi sóng xuyên qua một số vật liệu như giấy, thủy tinh và nhựa giống như ánh sáng 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.



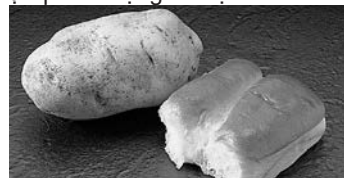
Nhiệt độ bắt đầu — Thực phẩm ở nhiệt độ phòng sẽ tốn ít thời gian làm nóng hơn so với thực phẩm đông lạnh.

Xương và Chất béo —

Đều 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

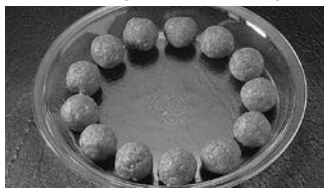
Khoảng thời gian làm nóng được đưa ra trong mỗi công thức. Khoảng thời gian tùy theo sự khác biệt trong hình dạng thực phẩm, nhiệt độ khởi động và ưu tiên theo vùng miền. Luôn nấu thực phẩm trong thời gian nấu tối thiểu đưa ra cho mỗi công thức và kiểm tra mức độ chín. Nếu thực phẩm chưa chín, tiếp tục 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 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.

Nêm thử

Có thể nêm 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 đông 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 tráng miệng như bánh brownies không nên nấu bằng lò vi sóng. Lấy những loại thực phẩm này ra khỏi khay. Ngoại trừ món tráng 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 29 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 29.

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 29.
- 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.

Đồ ăn	Trọng lượng/Số lượng	Thời gian & Chế độ	Cách làm
Thịt bò/Thịt cừu/Tảng 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	1000 W 6-7 phút	chờ 3-5 phút
Bánh mì ổ (1)	1 chiếc 85 g	1000 W 20-30 giây	chờ 5 phút
Bánh mì hoa cúc (1) (3) (4)	1 chiếc 400 g	Nấu kết hợp 2; 3 phút 30 giây	chờ 5 phút
Bánh sừng bò (1) (4)	2 chiếc 100 g	Nấu kết hợp 2; 1 phút-1 phút 30 giây	Thêm 1 phút nướng 1 để giúp bánh giòn hơn
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 doughnut (1) (4)	2 chiếc 100 g	Nấu kết hợp 2; 1 phút-1 phút 30 giây	Thời gian chờ 3 phút trong lò
Bánh quế (1) (4)	2 chiếc 40 g	Nấu kết hợp 2; 1 phút-1 phút 30 giây	Thêm 1 phút nướng 1 để giúp bánh giòn hơn
Bánh tarte hoa quả (3)	470 g	300 W 4-5 phút	chờ 5 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.

(4) Đặt lên vỉ lò, nếu cần 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 30 giây	Khuấy trước và sau khi hâm nóng.
Cà phê	2 cốc 470 ml	1000 W 2 phút 30 giây-3 phút	
Sữa	1 cốc 235 ml	1000 W 1 phút 20 giây-1 phút 30 giây	
Bánh mì			
Bánh sừng bò	1 chiếc 50 g	1000 W 10-20 giây hoặc Nướng 1; 3 phút -3 phút 30 giây	Đặt vào đĩa dùng cho lò vi sóng trên khay thủy tinh. Không bọc. Nếu dùng chế độ nướng, sử dụng vỉ lò hoặc đĩa chịu nhiệt. Lật khi được nửa thời gian.
	2 chiếc 100 g	1000 W 30-40 giây hoặc Nướng 1; 4 phút	
Bánh cuốn	1 chiếc	1000 W 10-20 giây hoặc Nướng 1; 3 phút -3 phút 30 giây	
	4 chiếc	1000 W 30-40 giây hoặc Nướng 1; 4-5 phút	
Bánh mì Naan	225 g	1000 W 30-40 giây	Không bọc. Lật khi được nửa thời gian.
Bánh mì Pitta	2 chiếc	1000 W 20-30 giây	
Thức ăn đĩa- Tự làm tại nhà			
Rau (nấu)	300 g	1000 W 2 phút-2 phút 30 giây	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 dùng cho 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 pastry			
Bánh quiche	400 g	1000 W 2-3 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 4-6 phút	Đặt vào đĩa dùng cho lò vi sóng trên khay thủy tinh. Không bọc. Nếu dùng chế độ nấu kết hợp, sử dụng đĩa chịu nhiệt.
Samosas/nem	4 chiếc 240 g	1000 W 1-1 phút 30 giây hoặc Nấu kết hợp 2; 5-6 phút	
Thực phẩm tiện lợi			
Bánh cottage pie (ướp lạnh)	450 g	1000 W 5-6 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 12-15 phút	Đặt vào đĩa dùng cho lò vi sóng trên khay thủy tinh. Không bọc. Nếu dùng chế độ nấu kết hợp, sử dụng đĩa chịu nhiệt.
Món lasagne (ướp lạnh)	400 g	1000 W 7-8 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 10-12 phút	
Bánh Shepherd's pie (Đông lạnh)	450 g	1000 W 3-4 phút sau đó Nấu kết hợp 2; 22-25 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 600 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 tươi, thái lát, bỏ ra thành miếng có kích thước bằng nhau. Đặt vào đĩa an toàn với lò vi sóng.			
Măng tây	200 g	1000 W 4-5 phút	Thêm 30 ml (2 thìa cà phê) nước, bọc lại. Khuấy khi được nửa thời gian.
Súp lơ	250 g	1000 W 3-4 phút	
Khoai tây	250 g	1000 W 4-5 phút	
Thịt cừu/Thịt bò sống-Chú ý: Mỡ nóng! Cần thận khi bỏ đĩa ra.			
Sườn	450 g (1 lb)	Nấu kết hợp 2: 10 phút	Đặt lên vỉ lò với đĩa chịu nhiệt bên dưới. Đảo giữa chừng.
Súc thịt	450 g (1 lb)	600 W 10-13 phút sau đó Nấu kết hợp 1; 6-10 phút	Đặt lên đĩa nông của đĩa sử dụng cho lò vi sóng hoặc vỉ trên khay thủy tinh. Bọc lại và lật súc thịt khi được nửa thời gian. Bỏ mỡ ra khi nấu. Không bọc khi dùng chế độ Nấu kết hợp.
Mì ống- Đặt trong bát sử dụng cho lò vi sóng dung tích 3 lít (6 pint)			
Mì ống	225 g	1000 W 13-15 phút	Dùng 1 lít (1¾ pint) 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 hoặc Nấu kết hợp 2; 10-12 phút	Đặt vào đĩa chịu nhiệt trên khay thủy tinh. Không bọc. Nếu dùng chế độ nấu kết hợp, hãy sử dụng vỉ lò.
Chảo sâu	400 g	1000 W 4-6 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 10-12 phút	
Một phần các sản phẩm khoai tây đã nấu-đông lạnh			
Khoai tây croquettes	300 g	Nấu kết hợp 2; 12-13 phút	Đặt lên vỉ lò trên khay thủy tinh. Đảo giữa chừng.
Bánh quế	2 chiếc 120 g	Nướng 1; 14 phút	
Xúc xích - từ nguyên liệu sống-Lưu ý: Mỡ nóng! Cần thận khi bỏ đĩa ra.			
Dày	4 chiếc 240 g	1000 W 2-3 phút hoặc Nấu kết hợp 2; 8-10 phút	Đặt vào đĩa dùng cho lò vi sóng trên khay thủy tinh. Bọc lại. Nếu dùng chế độ nấu kết hợp/nướng, hãy sử dụng vỉ lò. Không bọc. Đảo giữa chừng.
Mỏng	4 chiếc 120 g	1000 W 1 phút 30 giây-2 phút 30 giây hoặc Nướng 1; 7-8 phút	



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.
Xuất hiện tiếng ù nhẹ và tiếng lách cách từ lò vi sóng khi nấu bằng chế độ Nấu kết hợp.	Tiếng ồn xảy ra khi lò tự động chuyển sang chế độ Nướng. Điều này là bình thường.
Lò có mùi và nhả khói khi sử dụng chức năng Nấu kết hợp và Nướng.	Bạn cần lau lò vi sóng đặc biệt thường xuyên sau khi nấu bằng chức năng Nấu kết hợp và Nướng. Dầu mỡ và chất béo hình thành trên mặt lò và mặt bên của lò sẽ bắt đầu thành khói nếu không được làm sạch.
Khoang lò xuất hiện một ít khói khi vận hành lần đầu chế độ Nấu kết hợp và Nướng.	Do dầu dư thừa ở khoang lò và dầu chống han gỉ.

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 cửa sổ 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 hiển thị.	Hiển 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.
"HOT" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.	Khoang lò quá nóng.	Vận hành lại sau khi khoang lò nguội.

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 cửa sổ 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. Khi sử dụng chế độ **NUỞNG** hoặc **NẤU KẾT HỢP**, một số thực phẩm có thể bắn mỡ lên thành lò. Nếu lò không sạch, thỉnh thoảng lò có thể "bốc khói" trong quá trình sử dụng. Những vết này sẽ rất khó để lau rửa.
 9. Sau khi **NUỞNG** hoặc **NẤU KẾT HỢP**, trần và tường của lò vi sóng cần phải được vệ sinh bằng vải mềm đã vắt kiệt nước xà phòng. Đặc biệt chú ý tới việc vệ sinh bộ phận cửa sổ, nhất là sau khi vận hành chế độ **NUỞNG** hoặc **NẤU KẾT HỢP**. Có thể dùng nước tẩy rửa dành cho lò vi sóng xịt vào miếng vải mềm để tẩy các vết bẩn cứng đầu bên trong lò. Lau lên vết bẩn, để trong khoảng thời gian đề nghị và sau đó lau sạch. Tránh lau cửa lò và khu vực hướng tiếp vi sóng phía bên tay phải thành khoang lò.
KHÔNG XỊT TRỰC TIẾP VÀO BÊN TRONG LÒ. Không được sử dụng thiết bị tẩy rửa bằng hơi nước để làm sạch lò.
 10. Khi cần phải thay đèn lò vi sóng, hãy liên hệ đại lý ủy quyền.
 11. 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-GT65JB
Nguồn điện:		220 V 50 Hz
Mức Tiêu Hao Điện:	Vi sóng	4,8 A 1050 W
	Nướng	5,3 A 1160 W
	Nấu kết Hợp	8,8 A 1920 W
Công suất nấu:	Vi sóng*	1000 W
	Nướng	1100 W
Kích thước bên ngoài (Rộng × Cao × Sâu)		525 mm × 310 mm × 414 mm
Kích Thước Bên Trong Lò (Rộng × Cao × Sâu):		359 mm × 247 mm × 362 mm
Dung tích Khoang Lò:		31 L
Đường kính khay thủy tinh:		Ø340 mm
Tần Số Hoạt Động:		2450 MHz
Trọng lượng tịnh:		Khoảng 13,2 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.