

Mục lục

Tiếng Việt

Hướng dẫn An toàn Quan trọng	2
Thận trọng khi Lắp đặt và Nấu ăn	3
Nguyên tắc Làm nóng	4
Kỹ thuật Nấu ăn.....	5
Đặc điểm Thực phẩm	5
Sơ đồ Tính năng.....	6-7
Hướng dẫn về Dụng cụ và Đồ dùng nhà bếp.....	8
Bảng Điều khiển	9-10
Thiết lập chế độ hấp	11
Thiết lập Hàm	12
Thiết lập chế độ Chiên không dầu.....	13
Thiết lập Chế độ Lên men	14
Thiết lập Chế độ Nướng đối lưu.....	15-16
Thiết lập Chế độ Hấp đối lưu.....	17-18
Thiết lập Chế độ Phun hơi nước	19
Thiết lập một lần đẩy	20
Thiết lập Chế độ Khóa An toàn Trẻ em	21
Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động	22-36
Sơ đồ hâm nóng.....	37
Biểu đồ nấu ăn	38-39
Vệ sinh (Dụng cụ).....	40
Vệ sinh (Bình sữa).....	41
Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò vi sóng.....	42-45
Vệ sinh (khử mùi).....	42
Vệ sinh (Khoang lò).....	43
Vệ sinh (Hệ thống)	44
Vệ sinh (Axit citric).....	45
Bảo quản Lò vi sóng.....	46
Trước khi Yêu cầu Dịch vụ	47-49
Thông số Kỹ thuật	50

Hướng dẫn An toàn Quan trọng

Tiếng Việt

Hãy đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng và lưu giữ cẩn thận.

Thận trọng khi sử dụng sản phẩm để nấu ăn
Kiểm tra xem sản phẩm có bị hư hỏng hay không.

Hãy kiểm tra lò vi sóng của bạn trước khi sử dụng. Cụ thể như sau:

1. Cửa lò và khoang lò không bị hư hỏng hay nứt vỡ. Nếu có hiện tượng hư hỏng hoặc nứt vỡ, không sử dụng lò vi sóng.
2. Lò vi sóng phải được nối đất trước khi sử dụng. Trong trường hợp bị rò điện, dây nối đất có thể tạo ra vòng lặp dòng điện để tránh bị điện giật. Phích cắm cấp nguồn phải cắm vào một ổ cắm lưỡng cực đơn pha có nối đất.
3. Đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm. Chỉ được phép sử dụng lò vi sóng cho các mục đích đã nêu trong hướng dẫn này.

Phòng ngừa

Nghiêm cấm

1. Nếu cửa lò hoặc chốt cửa bị hỏng, không sử dụng lò vi sóng cho đến khi có kỹ thuật viên có trình độ sửa chữa hoàn thiện.
2. Không làm hỏng khóa an toàn ở cửa lò, bao gồm bản lề cửa.
3. Những người (bao gồm trẻ em) có sức khỏe kém, thiếu năng lực cảm quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không nên sử dụng sản phẩm trừ khi được giám sát hoặc được chỉ dẫn đầy đủ liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của các thiết bị này.
4. Không để thiết bị trong tầm tay trẻ em khi không có người lớn giám sát.
5. Chỉ có kỹ thuật viên chuyên nghiệp mới có thể sửa lò. Tự sửa chữa có thể gây nguy hiểm. Không tự thử tháo lắp, sửa chữa hoặc thay đổi lò vi sóng.
6. Khi lò hoạt động bất thường, không tiếp tục sử dụng.
7. Không sử dụng sản phẩm khi phát hiện có vết hoặc khe nứt trên khay chứa nước, bởi vì nước rò rỉ ra ngoài có thể dẫn tới rò điện hoặc điện giật.
8. Không sử dụng sản phẩm khi các lỗ ổ cắm bị lỏng hoặc dây cấp nguồn hay phích cắm bị hỏng. Nếu dây dẫn bị hư hại, các phụ phẩm phải do nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương thay thế để tránh nguy hiểm.
9. Không ăn hoặc cầm/rút phích cắm cấp nguồn khi tay ướt; nếu không có thể bị sốc điện.
10. Không nên gõ lên các bộ phận như bảng điều khiển, vỏ lò, khoang lò và cửa lò; nếu không sản phẩm có thể bị hư hỏng.
11. Không đặt sản phẩm và dây cấp nguồn ở các vị trí ẩm ướt có nhiệt độ cao, ví dụ, ở gần bếp gas, khu vực có nguồn điện hoặc bồn rửa chén bát.
12. Lò vi sóng được sử dụng để nấu ăn trong gia đình và không được sử dụng để thực hiện các thí nghiệm trong phòng thí nghiệm hoặc các mục đích thương mại khác. Ngoài ra, không thể đặt sản phẩm trong tủ bát đĩa để sử dụng.
13. Không sử dụng dụng cụ cọ rửa thô hoặc bằng kim loại để vệ sinh cửa sổ của lò; nếu không kính sẽ vỡ.
14. Các hướng dẫn phải nói rõ rằng không được vận hành các thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
15. Không bịt ống dẫn khí và ống thoát khí; nếu không, có thể gây cháy. Hãy vệ sinh sản phẩm thường xuyên để tránh bụi bẩn và tạp chất bên ngoài bịt kín ống dẫn khí và ống thoát khí.

Nguy hiểm

1. Không đặt vật liệu dễ cháy xung quanh lò hoặc trong khoang lò; nếu không, có thể gây cháy.
2. Nếu phát hiện có khói, tắt sản phẩm hoặc rút phích cắm cấp nguồn và đảm bảo đóng chặt cửa lò để ngăn cháy lan rộng. Nhấn nút **Dừng/Cài đặt lại**, sau đó rút phích cắm cấp nguồn hoặc tắt công tắc điện chung trong phòng.
3. Không sử dụng sản phẩm cho mục đích không được đề cập trong Sách hướng dẫn, ví dụ, sử dụng sản phẩm để sấy khô sách báo; nếu không, có thể gây ra cháy.

4. Nếu không vệ sinh sản phẩm thường xuyên, bề mặt sản phẩm sẽ bị xuống cấp ảnh hưởng đến tuổi thọ sản phẩm và có thể dẫn tới nguy hiểm khi sử dụng.
5. Tránh thực hiện các hoạt động có thể làm hỏng dây cắm và phích cắm cấp nguồn, chẳng hạn ngâm dây cắm và phích cắm cấp nguồn vào nước, để dây cắm và phích cắm cấp nguồn tại một địa điểm có nhiệt độ cao, hoặc uốn, xoắn, ép hoặc buộc dây cắm. Dây cắm hoặc phích cắm cấp nguồn bị hỏng có thể dẫn tới rủi ro như đoản mạch, điện giật và gây cháy. Không ngâm sản phẩm vào nước.

Thận trọng an toàn

1. Bề mặt lò vi sóng có thể trở nên rất nóng trong và sau khi sử dụng. Nhiệt độ bề mặt vỏ lò, ống thoát khí, cửa lò và khoang lò tương đối cao. Không nhấn vào các bộ phận này hoặc bạn có thể bị bỏng. Tránh để trong tầm tay trẻ em.
2. Nếu khói trắng xuất hiện khi sử dụng chức năng nướng đối lưu lần đầu, lò không bị hỏng. Đó là do dầu bảo vệ các bộ phận của lò bay hơi tạo ra khói trắng do nhiệt độ cao.
3. Nhiệt độ khay và thực phẩm trên khay rất cao khi bạn khuấy hoặc lật thức ăn trong khi nấu hoặc khi lấy thức ăn ra khỏi lò khi đã chín. Hãy sử dụng gang tay cách điện hoặc cái kẹp nồi để tránh bị bỏng.
4. Nếu bạn cần mở cửa lò để khuấy, lật hoặc sắp xếp lại thực phẩm trong quá trình hấp bằng hơi nước, hãy lưu ý giữ khoảng cách; hoặc nếu nước nóng có thể dẫn tới bỏng mặt hoặc tay của bạn.
5. Khi mở cửa lò, không kéo khay đựng thực phẩm dọc theo cửa lò. Cửa lò không thể chịu được trọng lượng vượt quá 4 kg.

Các mục chỉ dẫn

1. Trước khi sử dụng khay đựng thực phẩm bằng các vật liệu khác nhau, đầu tiên hãy xác nhận loại khay đó có thể chịu được nhiệt độ cao hay không. Khi nấu chín thức ăn bọc trong một gói nhựa hoặc gói giấy, hãy canh chừng bởi vì vật liệu này có thể gây cháy.
2. Thực phẩm phải được đặt trong một loại khay phù hợp. Không đặt thực phẩm trực tiếp trong khoang lò để nấu ăn.
3. Nhiệt độ bề mặt và nhiệt độ bên trong lò vi sóng sau khi nấu rất cao. Không vệ sinh lò ngay sau khi nấu. Hãy đảm bảo vệ sinh sản phẩm sau khi lò đã nguội; nếu không bạn có thể bị bỏng.
4. Rút phích cắm nguồn trước khi vệ sinh lò. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn; hoặc sản phẩm sẽ bị hỏng hoặc bị ăn mòn.
5. Thường xuyên lau sạch bụi ở phích cắm nguồn. Nếu không sử dụng sản phẩm trong thời gian dài, rút phích cắm ra khỏi nguồn điện. Không kéo dây điện khi rút phích cắm; giữ phích cắm khi rút khỏi nguồn điện.

Nguồn điện

Sản phẩm phải sử dụng hệ thống cấp nguồn riêng. Hệ thống cấp nguồn đặc biệt để sử dụng lò vi sóng cần được tách biệt khỏi các thiết bị khác. Nếu không sử dụng hệ thống này, thiết bị điện có thể gây nổ cầu chì. Kiến nghị sử dụng cầu chì từ 10 ampe trở lên. Cầu chì công suất cao có thể không được sử dụng trong mạch điện.

Nối đất

Sản phẩm phải được nối đất trước khi sử dụng. Trong trường hợp bị rò điện, dây nối đất có thể tạo ra vòng lặp dòng điện để tránh bị điện giật. Phích cắm nguồn của sản phẩm phải cắm vào một ổ cắm lưỡng cực đơn pha có nối đất. Lưu ý: Sử dụng phích cắm không đúng cách có thể dẫn tới sốc điện.

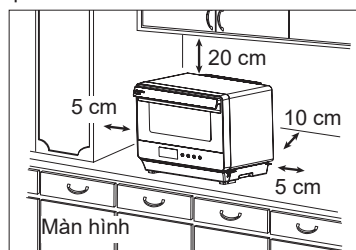
Quạt điện

Sau khi nấu xong, quạt điện bên trong lò sẽ tiếp tục chạy trong khoảng thời gian nhất định để làm mát khoang lò và các linh kiện điện tử bên trong lò. Đây là hiện tượng bình thường.

Thận trọng khi Lắp đặt và Nấu ăn

Lắp đặt Sản phẩm

- Sản phẩm phải được đặt ở nơi cao hơn 85 cm so với mặt đất. Trong quá trình sử dụng, cần đảm bảo thông gió tốt xung quanh sản phẩm. Chừa 20 cm hở trên đỉnh lò, bảo đảm khoảng cách không nhỏ hơn 5 cm từ tường bên phải, một khoảng cách không nhỏ hơn 5 cm từ tường bên trái và một khoảng cách không nhỏ hơn 10 cm từ tường phía sau. Không bịt kín lỗ thông hơi. Giữ sạch môi trường và ngăn chặn gián và côn trùng khác xâm nhập vào sản phẩm.



- Không bịt ống dẫn khí và ống thoát khí; nếu không, có thể gây cháy. Bảo dưỡng sản phẩm thường xuyên và ngăn chặn bụi bẩn và vật lạ từ bên ngoài thâm nhập vào ống dẫn khí và ống thoát khí.
 - Không đặt sản phẩm ở các vị trí ẩm ướt có nhiệt độ cao, ví dụ, ở gần bếp gas, khu vực có nguồn điện hoặc bồn rửa chén bát.
 - Sản phẩm phải được đặt ở nơi bằng phẳng.
 - Không tháo đế lò. Đặt sản phẩm ở vị trí chắc chắn.
 - Không nên đặt vật có trọng lượng nặng trên cửa lò hoặc trên đỉnh lò.
 - Không sử dụng sản phẩm này nếu độ ẩm trong nhà quá cao.
- Sản phẩm này chỉ phục vụ cho mục đích sử dụng trong gia đình. Chỉ sử dụng lò này trên bàn phẳng trong nhà bếp. Không sử dụng tích hợp hoặc để trong tủ đựng chén bát. Không để lò vào trong tủ đựng đồ.
 - Không dùng khoảng lò nhằm mục đích cất giữ đồ vật.

Thận trọng khi nấu ăn

- Hãy thận trọng khi lấy thực phẩm dạng lỏng nóng như súp, nước sốt và đồ uống ra khỏi lò. Lưu ý tới các vấn đề sau khi nấu ăn:
 - Tránh hiện tượng quá nóng; nếu không chất lỏng có thể sôi đột ngột và sủi bọt dẫn tới bỏng khi bạn lấy thực phẩm ra khỏi lò.
 - Khi bạn hâm nóng thức ăn dạng lỏng, nên mức thức ăn đầy ít nhất tám mươi phần trăm khay chứa; bởi vì một lượng nhỏ chất lỏng trong khay chứa khi bị đun nóng rất dễ sủi bọt đột ngột khi sôi.
 - Khuấy thức ăn trước hoặc trong khi làm nóng.
 - Sau khi hâm nóng, để thức ăn trong lò một lát, khuấy nhẹ, sau đó, lấy thức ăn ra khỏi lò.
 - Sau khi bạn dùng chai sữa hoặc hâm nóng thức ăn cho trẻ em, hãy khuấy thức ăn hoặc lắc chai, và kiểm tra nhiệt độ trước khi cho bé bú để tránh bé bị bỏng.
- Nghiêm cấm sử dụng nhiệt kế thông thường. Bạn phải dùng nhiệt kế thịt để kiểm tra hiệu quả nấu ăn. Nếu thức ăn chưa chín, đặt thức ăn vào lò lần nữa để nấu lại.
- Công thức nấu ăn cung cấp thời gian nấu ăn tham khảo cho bạn. Rất nhiều yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu ăn, bao gồm khẩu vị, nhiệt độ thực phẩm ban đầu, số phần ăn, kích thước món ăn, hình dạng thực phẩm và các loại khay đựng thực phẩm. Nếu bạn đã quen với cách sử dụng sản phẩm, bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu phù hợp bằng cách tham khảo các yếu tố trên.
- Khi sử dụng chức năng nướng đối lưu, bạn phải luôn luôn kiểm soát thời gian nấu và để ý đến món ăn đã được làm nóng. Thức ăn bị quá nóng có thể dẫn tới khói hoặc cháy.

Bề mặt lò bên ngoài, bao gồm các lỗ thông hơi trên tủ và cửa lò sẽ bị nóng trong quá trình Nướng đối lưu. Cần thận khi mở hoặc đóng cửa và chèn hoặc loại bỏ thực phẩm và phụ kiện bếp.

Chú ý! Bề mặt nóng.



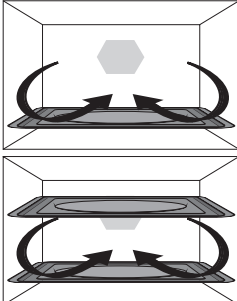
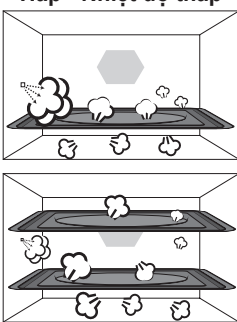
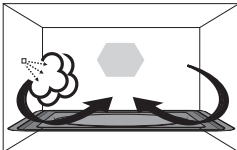
Cảnh báo

- Nếu cửa lò hoặc chốt cửa bị hỏng, không sử dụng lò vì sóng cho đến khi có kỹ thuật viên có trình độ sửa chữa hoàn thiện. Không làm hỏng khóa an toàn ở cửa lò, bao gồm bản lề cửa. Hãy gọi tới trung tâm dịch vụ tư vấn khách hàng của Panasonic hoặc liên hệ cửa hàng sửa chữa do Panasonic ủy quyền để sửa chữa sản phẩm.
- Chỉ có kỹ thuật viên chuyên nghiệp mới có thể sửa lò. Tự sửa chữa có thể gây nguy hiểm. Không tự thử tháo lắp, sửa chữa hoặc thay đổi lò vi sóng.
- Không để trẻ em hoặc một người không hiểu biết cách dùng lò vi sóng sử dụng lò mà không có sự giám sát, trừ khi họ đã được hướng dẫn đầy đủ về cách sử dụng và biết rằng việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến nguy hiểm.
- Không sử dụng dụng cụ cọ rửa thô hoặc bằng kim loại để vệ sinh kính của cửa lò; nếu không kính sẽ vỡ.

Nguyên tắc Làm nóng

Các sơ đồ hiển thị dưới đây là ví dụ về cách đặt phụ kiện của các chế độ nấu khác nhau. Nó có thể thay đổi tùy thuộc vào công thức/món ăn được sử dụng.

Tiếng Việt

Chế độ nấu	Quy tắc và Kiểu sử dụng	Thận trọng	Vị trí đặt phụ kiện
Nướng đối lưu, Lên men, Chiên không dầu 	Sử dụng gia nhiệt đối lưu để nấu ăn. - Nướng bánh như bánh phồng, bánh cuộn và pizza, v.v... - Nướng thịt và thịt gia cầm, v.v... - Lên men và làm sữa chua. - Chiên thức ăn mỏng với nhiệt độ cao, chẳng hạn như tôm, cá và thịt gà, v.v... Nên làm nóng sơ bộ (không lên men)	Lấy thức ăn ra khỏi lò ngay sau khi làm nóng; nếu không lượng nhiệt dư còn lại sẽ làm đổi màu món ăn. Để duy trì nhiệt độ trong lò, không mở và đóng cửa lò trong quá trình nấu. Để thay đổi màu sắc món ăn, bạn có thể điều chỉnh vị trí để thức ăn hoặc xoay khay nướng giữa chừng.	Nấu một tầng: Ngăn dưới Nấu hai tầng: Ngăn trên và ngăn dưới
Hấp - Nhiệt độ trung bình, Hấp - Nhiệt độ thấp 	Sử dụng hơi nước để làm nóng và nấu chín thức ăn hoàn toàn. Hấp các loại hải sản, thịt gia cầm, thịt, rau, gạo và món tráng miệng Trung Hoa.	Do hơi nước được tạo ra trong quá trình nấu, không sử dụng nắp đậy (màng bọc thực phẩm) trong khi hấp. Với một số món ăn riêng biệt cần sử dụng màng bọc thực phẩm, vui lòng tham khảo trong công thức nấu ăn.	Nấu một tầng: Ngăn dưới Nấu hai tầng: Ngăn trên và ngăn dưới
Hầm, hấp đối lưu 	Hấp kết hợp bộ gia nhiệt đối lưu để nấu ăn. - Hầm súp và thịt. - Nướng các loại bánh mềm, souffle, v.v... - Nướng các loại thịt mềm như miếng gà teriyaki, v.v... Nên làm nóng sơ bộ trước khi hấp đối lưu	Việc nấu ăn có thể duy trì nhiệt độ cao hơn và khóa độ ẩm thực phẩm. Nên sử dụng bát súp cách nhiệt với thể tích 1000 ml và đậy nắp khi sử dụng chức năng Hầm.	Nấu một tầng: Ngăn dưới

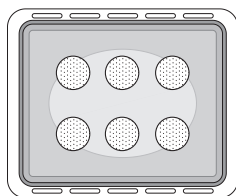
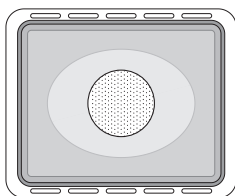
Kỹ thuật Nấu ăn

Định giờ

Trong mỗi công thức nấu ăn có cung cấp thời gian nấu khác nhau. Thời gian nấu khác nhau tùy thuộc vào kích thước thực phẩm, nhiệt độ ban đầu, và khẩu vị của từng người, điều này khó có thể kiểm soát được. Luôn đảm bảo nấu theo thời gian tối thiểu trong công thức hướng dẫn và kiểm tra độ chín của món ăn. Nếu thức ăn chưa chín, tiếp tục nấu. Sẽ dễ dàng hơn để nấu tiếp một món chưa chín kỹ. Với món ăn đã chín quá, ta không thể cứu vãn được nữa!

Khoảng cách

Các loại thực phẩm riêng lẻ, chẳng hạn như khoai tây nướng và bánh nướng sẽ nóng đều hơn nếu đặt trong lò cách nhau một khoảng bằng nhau. Nếu có thể, hãy xếp thực phẩm theo hình tròn. Tương tự như vậy, khi đặt thức ăn vòng quanh phụ kiện, không xếp thức ăn thành hàng cạnh nhau. KHÔNG xếp chồng thức ăn lên nhau.



Dùng đường nâu

Để rút ngắn thời gian nấu hoặc nướng đối lưu thực phẩm và để có hiệu ứng màu sắc tốt nhất, hãy đảm bảo bạn tưới nước sốt tương đen hoặc nước sốt cay lên thực phẩm trước khi nướng. Đối với bánh mì hay bánh nướng nhanh, có thể sử dụng đường nâu trong công thức làm bánh thay vì dùng đường kính, hoặc rắc tiêu đen lên bề mặt bánh trước khi nướng.

Châm lỗ

Da hoặc màng của một số loại thực phẩm tạo thành hơi nước có thể bốc hơi trong quá trình nấu. Nên chọc thủng hoặc hãy gọt bớt vỏ thực phẩm trước khi nấu để hơi nước có thể thoát ra. Điều này sẽ giúp cho việc nướng đối lưu tốt hơn.

Khoai tây cả củ — Dùng nĩa châm các lỗ nhỏ
Xúc xích — khía bề mặt xúc xích hun khói. Châm lớp vỏ bằng nĩa.

Lật và đảo thức ăn

Đôi khi không thể phân phối nhiệt độ đồng đều chỉ bằng cách khuấy thức ăn. Để đảm bảo thức ăn chín đều, bạn có thể đảo hoặc lật thức ăn. Ví dụ, lật thực phẩm trong khi nấu, lật phần thực phẩm có kích thước lớn như thịt, gà, hoặc xoay khay nướng trong khi nướng.

Đặc điểm Thực phẩm

Phương pháp nấu: có liên quan chặt chẽ với đặc điểm của thực phẩm.

Kích thước

Thực phẩm có kích thước nhỏ nấu nhanh hơn thực phẩm có kích thước lớn.

Hình dạng

Kích thước giống nhau chín đều hơn. Để bù nhiệt cho thực phẩm có kích thước không đều, đặt miếng mỏng ở giữa đĩa và miếng dày hơn ở cạnh đĩa.

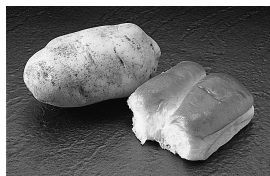


Nhiệt độ ban đầu

Thực phẩm ở nhiệt độ phòng sẽ được làm nóng nhanh hơn so với thực phẩm được bảo quản đông lạnh trong tủ lạnh.

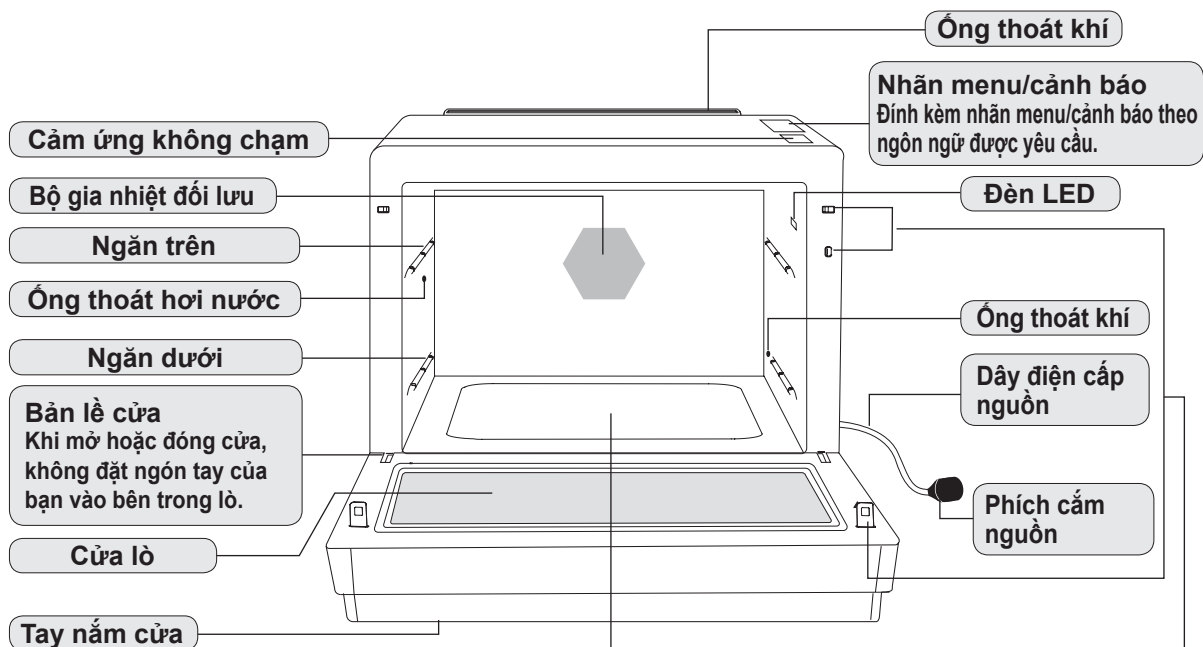
Mật độ

Thực phẩm rỗng, xốp mất ít thời gian làm nóng hơn so với thực phẩm cô đặc.



Sơ đồ Tính năng

Tiếng Việt



Đáy lò

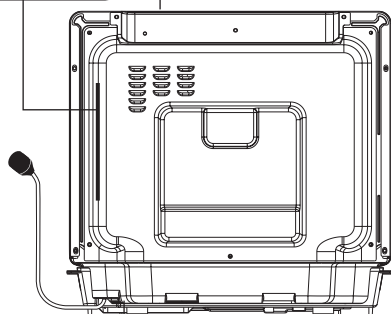
1. Vệ sinh lò vi sóng sau khi nấu xong và đáy lò đã nguội.
2. Không đặt thức ăn trực tiếp lên đáy lò. Luôn đặt thức ăn lên khay nướng hoặc vỉ nướng.

Hệ thống khóa an toàn cửa (cả hai bên)

Để ngăn ngừa thương tích, không được nhét ngón tay, dao, muỗng hoặc các vật khác vào lỗ chốt.

Phiếu thông tin nhận dạng

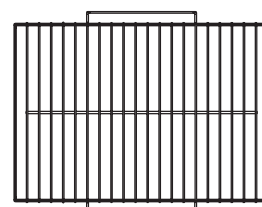
Ống thoát khí



Ống hút khí

Khay nướng (x2)

1. Tất cả các lần nấu ăn phải sử dụng khay nướng. Thực phẩm không thể được đặt trực tiếp trên đáy lò.
2. Khi dùng khay nướng, khay phải được đặt trên giá.
3. Lấy khay ra bằng găng tay cách nhiệt sau khi sử dụng. Để tránh bị bỏng, không ấn vào khay bằng tay trần.
4. Để tránh làm hỏng cửa lò, không kéo rê khay trên cửa lò khi sử dụng.
5. Trọng lượng tối đa có thể đặt trên khay nướng là 3 kg (bao gồm tổng trọng lượng thức ăn và đĩa đựng thức ăn).



Vỉ nướng (x2)

1. Nó có thể giúp giữ cho đồ khô và nhỏ giọt nước hoặc mỡ vào khay nướng. Vỉ nướng không thể được sử dụng riêng lẻ. Hãy luôn đặt trên khay nướng.
2. Luôn sử dụng găng tay cách nhiệt sau khi nấu. Không nhấn trực tiếp để tránh bị phỏng nước sôi.
3. Trọng lượng tối đa có thể đặt trên vỉ nướng là 2,7 kg (bao gồm tổng trọng lượng thức ăn và đĩa đựng thức ăn).

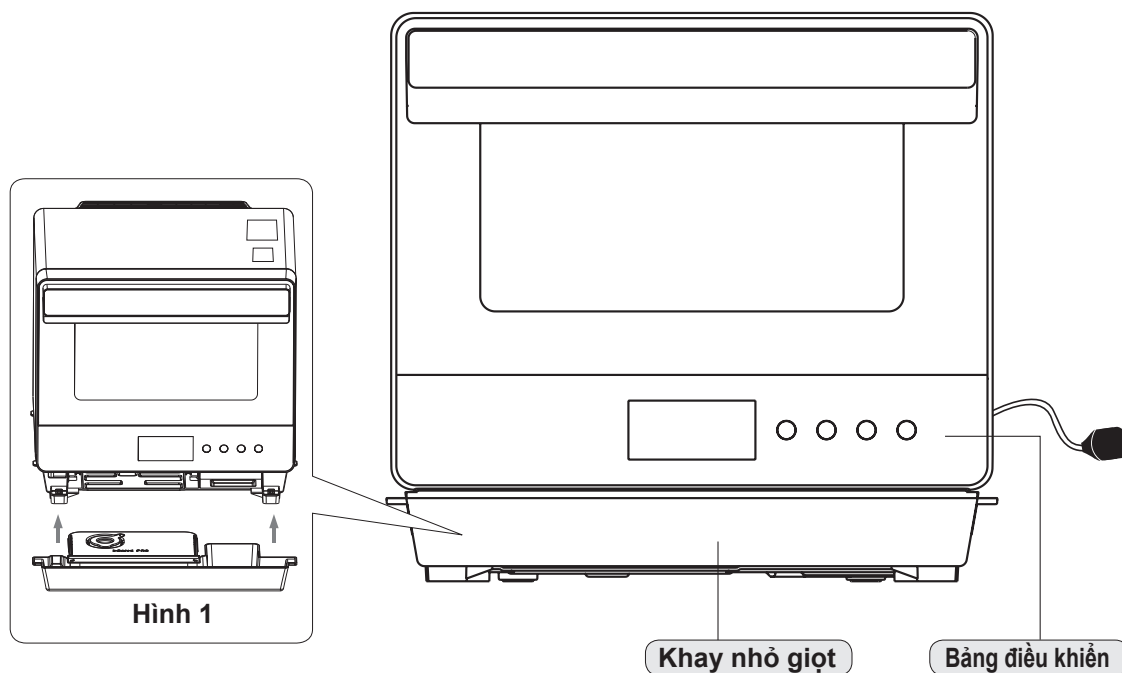
Lưu ý:

1. Hình minh họa ở trên chỉ có tính chất tham khảo.
2. Phụ kiện lò nướng bao gồm hai khay nướng và hai vỉ nướng. Bạn nên mua các dụng cụ nấu ăn khác liên quan đến các hướng dẫn.

Sơ đồ Tính năng

(tiếp)

Tiếng Việt



Hình 1

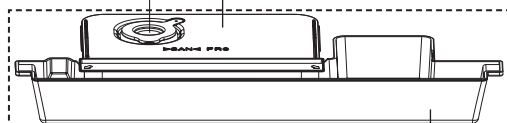
Khay nhỏ giọt

Bảng điều khiển

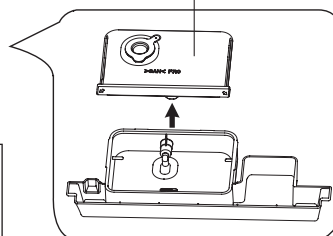
Khay chứa nước

1. Mực nước đầy là 800 ml. Thêm nước đến vạch 800 ml.
2. Đổ đầy nước tinh khiết (không dùng nước khoáng).
3. Đổ đầy bình chứa nước, và đậy nắp cao su lại.

Nắp cao su



Nắp khay chứa nước



Khay chứa nước tích hợp

1. Khay chứa nước và khay nhỏ giọt là một phần của khay chứa nước tích hợp
2. Lấy khay chứa nước tích hợp ra khỏi gói trước khi sử dụng theo hình 1. Sau đó lắp đặt vào ngăn dưới.
3. Để tháo khay nhỏ giọt, giữ khay bằng cả hai tay và ấn nhẹ về phía trước.
4. Luôn vệ sinh sạch khay chứa nước tích hợp.
5. Đảm bảo khay chứa nước được đóng chặt và đúng vị trí, hoặc nước sẽ bị rò rỉ ra ngoài.
6. KHÔNG DÙNG MÁY RỬA BÁT ĐỂ VỆ SINH KHAY CHỨA NƯỚC TÍCH HỢP.

Lưu ý: Khi tháo khay chứa nước tích hợp, một vài giọt có thể chảy ra từ cửa xả nước của khoang đáy. Bạn có thể tháo khay chứa nước tích hợp sau khi khoang lò đã nguội.

Khay nhỏ giọt

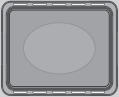
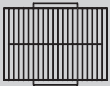
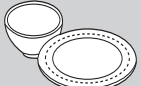
1. Phải lắp khay nhỏ giọt do khay này sẽ thu nước thừa từ thức ăn trong khi nấu.
2. Cần tháo và vệ sinh khay nhỏ giọt thường xuyên.

Lưu ý:

1. Hình minh họa ở trên chỉ có tính chất tham khảo.
2. Các lớp phim được phủ trên bề mặt của tay nắm cửa và bảng điều khiển. Bạn có thể tháo bỏ nó trước khi sử dụng.

Hướng dẫn về Dụng cụ và Đồ dùng nhà bếp

Tiếng Việt

Khay chứa	Nướng đối lưu*, Lên men	Hấp - Nhiệt độ trung bình, Hấp - Nhiệt độ thấp
Khay nướng 	✓	✓
Vỉ nướng 	✓	✓
Khay chứa bằng thủy tinh chịu nhiệt 	✓	✓
Khay chứa bằng thủy tinh không chịu nhiệt 	Lưu ý: Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	✗
Khay chứa bằng thủy tinh chịu nhiệt 	Lưu ý: Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	✓
Khay chứa bằng nhựa không chịu nhiệt 	Lưu ý: Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	✗
Gốm • Sứ 	Lưu ý: Có thể bị phân hóa màu sắc trong khay chứa khí màu sắc bên trong khay chứa khác nhau. Không sử dụng loại khay chứa đó.	✓

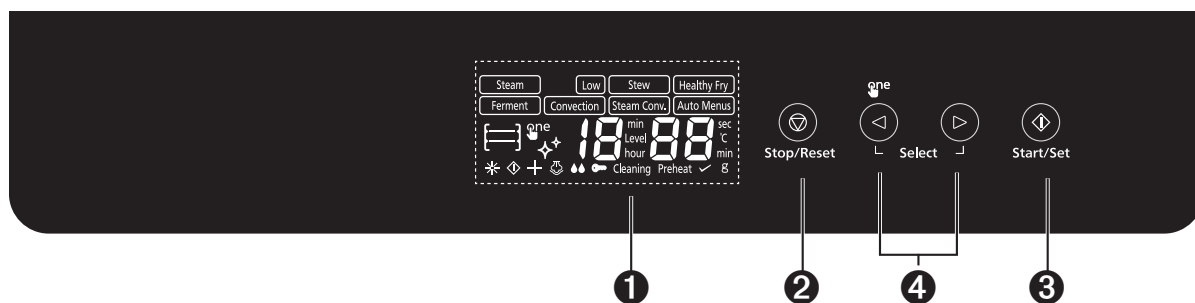
Khay chứa	Nướng đối lưu*, Lên men	Hấp - Nhiệt độ trung bình, Hấp - Nhiệt độ thấp
Đồ sơn mài 	✗	✗
Khay chứa bằng nhôm và các kim loại khác 	Lưu ý: Không được sử dụng khay thức ăn với tay cầm bằng nhựa.	Lưu ý: Không được sử dụng thùng kim loại dễ bị rỉ sét
Khay chứa bằng gỗ • tre • giấy 	Lưu ý: Có thể sử dụng hộp đựng bằng giấy đã trải qua xử lý cách nhiệt và xử lý cách nhiệt cao hơn nhiệt độ lắp đặt.	Lưu ý: Hộp đựng bằng gỗ, tre hay giấy đã trải qua xử lý cách nhiệt đều có thể được sử dụng.
Màng bọc thực phẩm 	Lưu ý: ① Màng bọc thực phẩm sẽ nóng chảy dưới nhiệt độ cao. ② Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	Lưu ý: Không được sử dụng mà không có hướng dẫn đặc biệt.
Giấy bạc 	✓	✓
Khay chứa gel silica cách nhiệt 	✓	✓

* Khi sử dụng chức năng Chiên không dầu, Hấp đối lưu & Hầm, bạn nên chọn các đồ dùng và dụng cụ bếp theo yêu cầu Nhiệt đối lưu.

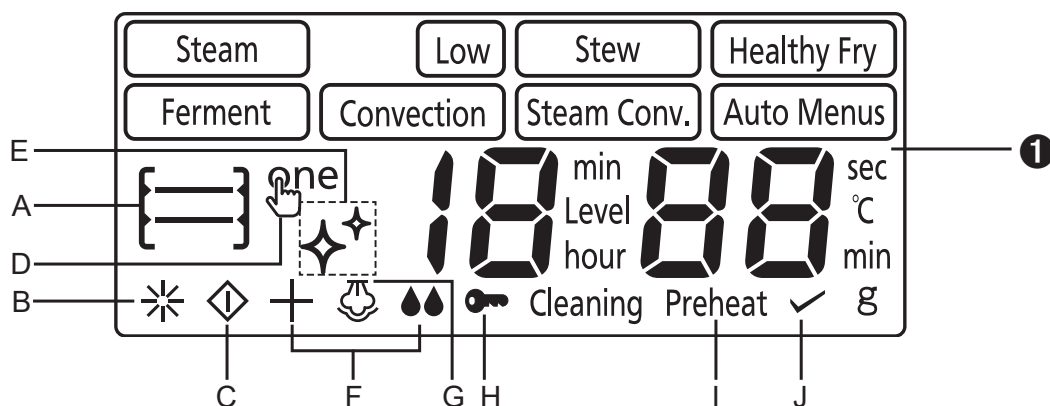
Lưu ý:

1. Phụ kiện bếp phải được sử dụng khi nấu ăn.
2. Đặt vỉ nướng lên khay nướng. Không sử dụng đơn lẻ.
3. Lấy khay ra bằng găng tay cách nhiệt sau khi sử dụng. Để tránh bị bỏng, không ấn vào khay bằng tay trần.
4. Việc sắp xếp các hộp đựng trong tất cả các chế độ nấu có thể tham khảo theo nguyên tắc làm nóng.
5. Không sử dụng các phụ kiện bếp hoặc vật chứa khác trong giai đoạn làm nóng sơ bộ.

Bảng Điều khiển



Tiếng Việt



❶ Màn hình hiển thị:

- A: Vị trí đặt phụ kiện
- B: Hoạt động bình thường (Dầu được xoay trong khi hoạt động.)
- C: Khởi động/Thiết lập
- D: Chức năng đẩy một lần
- E: Chức năng vệ sinh hệ thống bằng cách phun hơi nước, chức năng vệ sinh bằng axit citric
- F: Biểu tượng Đầy nước
- G: Biểu tượng Chế độ Phun hơi nước
- H: Khóa an toàn trẻ em
- I: Biểu tượng Làm nóng sơ bộ
- J: Biểu tượng Kết thúc Làm nóng sơ bộ

Chế độ:

Hai chế độ nấu bằng hơi nước:

- Hấp - Nhiệt độ trung bình..(Xem trang 11)
- Hấp - Nhiệt độ thấp.....(Xem trang 11)
- Hầm.....(Xem trang 12)
- Chiên không dầu(Xem trang 13)
- Lên men.....(Xem trang 14)
- Nướng đối lưu(Xem trang 15-16)
- Hấp đối lưu(Xem trang 17-18)
- Menu tự động(Xem trang 22-36)

❷ Nút Dừng/Cài đặt lại

❸ Nút Khởi động/

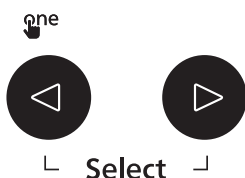
Thiết lập

❹ Chọn nút

Bảng Điều khiển

(tiếp)

Tiếng Việt



Thiết lập một lần đẩy/Hủy

Để thiết lập một lần đẩy/hủy. (Nhấn nút “” trong 2 giây)

Thiết lập chức năng

Chọn chức năng mà bạn muốn.

Thiết lập Thời gian*

Thiết lập thời gian nấu.

Thiết lập Menu

Chọn menu mong muốn trong các chế độ tự động.

Thiết lập Trọng lượng/Suất ăn/Mức

Để thiết lập Trọng lượng/Suất ăn/Mức nấu mong muốn trong các menu tự động.

Thiết lập Nhiệt độ

Thiết lập nhiệt độ khi Nướng đối lưu, Lên men và Hấp đối lưu.

Lưu ý: Để đảm bảo an toàn, nhiệt độ đối lưu sẽ giảm dần xuống 200 °C khi sử dụng trên 200 °C làm mát và còn lại 8 phút. Nếu bạn tiếp tục sử dụng ở trên 200 °C, thời gian nấu sẽ được rút ngắn. Điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất của nó.

* Nhấn nút “/”thật lâu, bạn có thể nhanh chóng chuyển tiếp hoặc tua lại thiết lập thời gian.

Tiếng bíp:

Thời gian	Kết quả
Không	Không hoặc không thể chấp nhận hướng dẫn
Một lần	Chấp nhận hướng dẫn
Hai lần	Giữa các giai đoạn được lập trình để nhắc nhở, khuấy, sắp xếp lại thực phẩm hoặc thông báo lỗi trong khi nấu
Ba lần	Sau khi làm nóng sơ bộ để thiết lập thủ công
Tiếng bíp dài	Sau khi làm nóng sơ bộ cho đến thiết lập menu tự động
Năm lần	Kết thúc bất cứ chương trình nào

Lưu ý:

- Hình minh họa ở trên chỉ có tính chất tham khảo, sản phẩm thực tế có thể có những khác biệt.
- Sau 6 phút không hoạt động kể từ khi đặt chương trình nấu, bao gồm đóng và mở cửa lò, chương trình sẽ tự động hủy và trở về “” hoặc vào chế độ chờ. Mở và đóng cửa lò một lần, nó có thể hoạt động trở lại. Nếu lò được sử dụng vào một lúc khá, chương trình cuối cùng sẽ được hiển thị.
- : Hình minh họa này là vị trí của phụ kiện cho các menu nấu tự động.

Thiết lập chế độ hấp

Hai chế độ để nấu bằng hơi nước, Hấp - Nhiệt độ trung bình và Hấp - Nhiệt độ thấp. Nấu ăn bằng hơi nước có thể giữ thức ăn mềm và không mất nước. Ví dụ: rau quả, hải sản và thực phẩm tương tự. Ngoài ra, có thể sử dụng chế độ này để hâm nóng thực phẩm đóng hộp hoặc thực phẩm đóng gói chân không.

Tiếng Việt

1

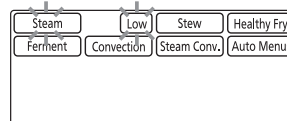
ghe



Select

Đặt vỉ nướng có thực phẩm ở trên khay nướng ở ngăn dưới, sau đó chọn chế độ **Hấp - Nhiệt độ thấp** bằng cách nhấn nút **Chọn**.

Ví dụ: Chọn chế độ Hấp - Nhiệt độ thấp



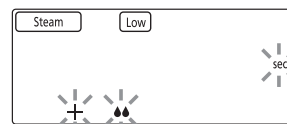
Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

2



Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để chọn chế độ **Hấp - Nhiệt độ thấp**.



3

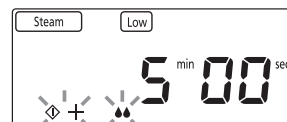
ghe



Select

Thiết lập thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.

Ví dụ: 5 phút

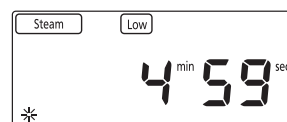


4



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động**. Lò sẽ bắt đầu nấu. Màn hình hiển thị sẽ đếm ngược thời gian.



Chế độ:	Loại thực phẩm phù hợp
Hấp nhiệt độ trung bình	Bún, thịt, hải sản, v.v...
Hấp - Nhiệt độ thấp	Trứng luộc mềm, Tôm, Ưc gà, v.v...

Lưu ý:

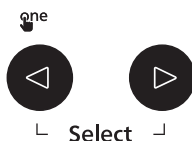
- Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng. Thể tích tối đa là 800 ml.
- Thời gian Hấp - nhiệt độ trung bình tối đa là 1 giờ.
- Thời gian Hấp - nhiệt độ thấp tối đa là 30 phút.
- Trạng thái nhấp nháy “*” sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

Thiết lập Hàm

Chế độ này kết hợp bộ gia nhiệt đối lưu và hấp. Nó phù hợp cho các món súp hầm và rau nấu trong một thời gian dài. Bạn chỉ có thể thiết lập thời gian nấu.

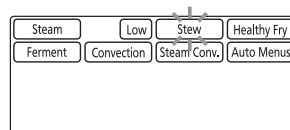
Tiếng Việt

1



Đặt vỉ nướng có đồ ăn trên khay nướng ở ngăn dưới. Chọn chế độ **Hầm** bằng cách nhấn nút **Chon**.

Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

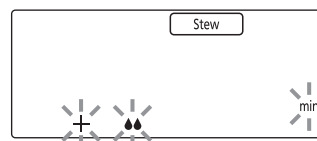


2

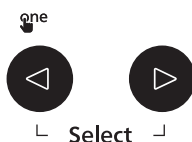


Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để chọn chế độ **Hầm**.



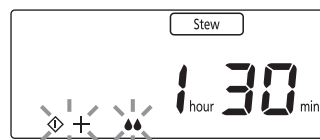
3



Thiết lập thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chon**.

(Cài đặt phạm vi thời gian từ 1 giờ và 30 phút đến 3 giờ. Thời gian một ca là 30 phút.)

Ví dụ: 1 giờ
30 phút

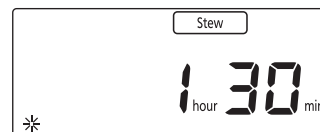


4



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động**. Lò sẽ bắt đầu nấu. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.



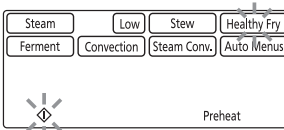
Lưu ý:

1. Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
2. Chế độ này phù hợp cho bát súp cỡ nhỏ. Nếu bạn hầm thực phẩm bằng cách sử dụng hộp chứa dung tích lớn, nên kéo dài thời gian nấu thích hợp.

Thiết lập chế độ Chiên không dầu

Chế độ này có thể được sử dụng để chế biến các món như khoai tây chiên ít hoặc không có dầu. Cách nấu này lành mạnh hơn so với cách chiên xào truyền thống và thích hợp cho việc philê cá chiên, tôm chiên với vụn bánh mì, gà rán, v.v...

Tiếng Việt

-  Chọn chế độ **Chiên không dầu** bằng cách nhấn nút **Chọn**. Làm nóng sơ bộ sẽ được tự động thiết lập và biểu tượng của nó xuất hiện trong màn hình hiển thị.
-  Nhấn nút **Khởi động** và bắt đầu hâm nóng thức ăn.
- Sau khi làm nóng sơ bộ, lò nướng sẽ phát ra tiếng bip ba lần và biểu tượng “✓” xuất hiện để thông báo làm nóng sơ bộ. Mở cửa và đặt phụ kiện với thức ăn ở ngăn dưới một cách nhanh chóng.
-  Thiết lập thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**. Ví dụ: 5 phút
(Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ và 30 phút.)
-  Nhấn nút **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.
Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Nhấn nút Chọn để tăng hoặc giảm thời gian nấu trong 1 phút (tối đa 10 phút).

Lưu ý:

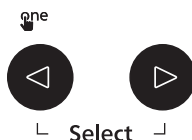
Để đảm bảo an toàn, khi chiên không dầu (healthy fry) sẽ giảm dần nhiệt độ trong quá trình làm lạnh và còn lại 8 phút khi đạt đến nhiệt độ mong muốn. Điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất của nó.

Thiết lập Chế độ Lên men

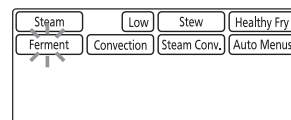
Tiếng Việt

Lên men có các chế độ 30 °C và 40 °C. 30 °C có thể được sử dụng để lên men bánh mì và bột châu Âu nhiều dầu. Giống như bánh mì baguette hoặc bánh mì Đan Mạch. 40 °C có thể được sử dụng để lên men bánh bao và để pizza.

1



Đặt thức ăn lên hộp chứa hoặc trực tiếp lên khay nướng vào ngăn dưới. Nhấn nút **Chọn** để chọn **Lên men**.



2

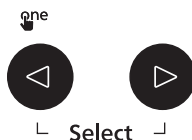


Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập **Lên men**.



3



Đặt nhiệt độ lên men mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.

(Bạn có thể thiết lập 30 °C và 40 °C. Nhiệt độ mặc định là 30 °C.)

Ví dụ: 40 °C



4

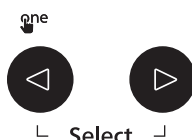


Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập nhiệt độ mong muốn.



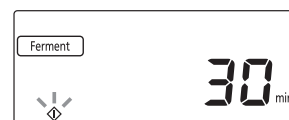
5



Thiết lập thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.

(Thời gian **Lên men** tối đa là 12 giờ.)

Ví dụ: 30 phút



6



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Nhấn nút Chọn để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút).



Lưu ý:

1. Nhiệt độ trong lò vi sóng có thể thay đổi tùy thức ăn và nhiệt độ phòng. Hãy điều chỉnh thời gian lên men theo hiệu suất.
2. Khi nhiệt độ khoang hoặc nhiệt độ phòng cao hơn nhiệt độ lên men, hiệu ứng lên men của thực phẩm có thể bị ảnh hưởng, "U50" sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị. Vui lòng đợi cho đến khi khoang hoặc nhiệt độ phòng hạ nhiệt. Khi "U50" biến mất, bạn có thể sử dụng lại quá trình lên men hoặc lên men thực phẩm ở nhiệt độ phòng.
3. Chức năng Phun hơi có thể được sử dụng khi bạn cần phun hơi trong quá trình lên men. Xem trang 19.

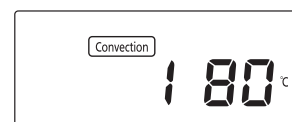
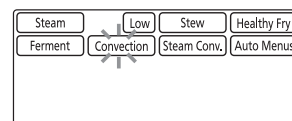
Thiết lập Chế độ Nướng đối lưu

Thiết lập nướng đối lưu trong khoảng từ 100 °C đến 230 °C phù hợp chế biến thịt nướng, cá và các món tráng miệng phương Tây như bánh ngọt, pizza, v.v... Đặt thức ăn lên phụ kiện, chọn nhiệt độ và thời gian thích hợp, và bắt đầu nấu. Để thức ăn chín và đều màu, cần xếp lại thức ăn hoặc xoay phụ kiện trong quá trình nấu.

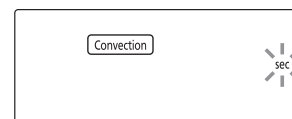
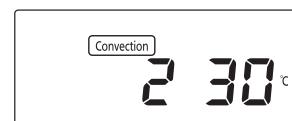
Khi nấu mà không Làm nóng sơ bộ:

- 
1  
Select
Đặt thức ăn lên phụ kiện ở ngăn trên và ngăn dưới. Chọn chế độ **Nướng đối lưu** bằng cách nhấn nút **Chọn**. (Không làm nóng sơ bộ trước)
- 
Start/Set
Nhấn nút **Thiết lập** để chọn chế độ **Nướng đối lưu**. (Không làm nóng sơ bộ trước)
- 
3  
Select
Thiết lập nhiệt độ nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.
(Phạm vi nhiệt độ từ 100 °C đến 230 °C. Nhiệt độ mặc định là 180 °C.)
- 
Start/Set
Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập nhiệt độ mong muốn.
- 
5  
Select
Thiết lập thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.
(Thời gian **Nướng đối lưu** tối đa là 1 giờ và 30 phút.)
- 
Start/Set
Nhấn nút **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

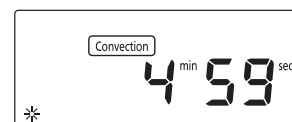
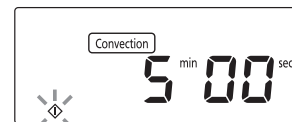
Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Nhấn nút **Chọn** để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút).



Ví dụ: 230 °C



Ví dụ: 5 phút



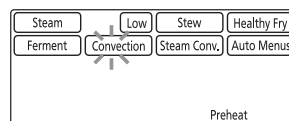
Thiết lập Chế độ Nướng đối lưu (tiếp)

Tiếng Việt

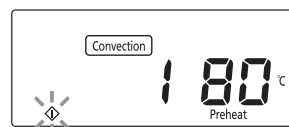
Khi nấu có Làm nóng sơ bộ:



Chọn chế độ **Nướng đối lưu** bằng cách nhấn nút **Chọn**. (làm nóng sơ bộ)



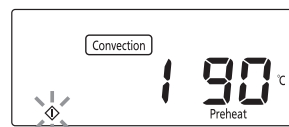
Nhấn nút **Thiết lập** để chọn chế độ **Nướng đối lưu**. (làm nóng sơ bộ)



Thiết lập nhiệt độ nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.

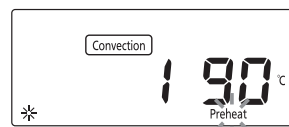
(Phạm vi nhiệt độ từ 100 °C đến 230 °C. Nhiệt độ mặc định là 180 °C.)

Ví dụ: 190 °C



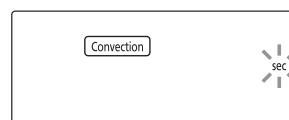
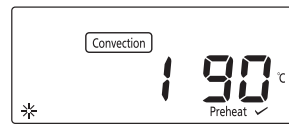
Nhấn nút **Khởi động** để làm nóng sơ bộ.

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn** trong quá trình làm nóng sơ bộ.



5

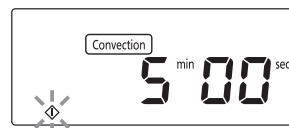
Sau khi làm nóng sơ bộ, lò nướng sẽ phát ra tiếng bip ba lần và biểu tượng "✓" xuất hiện để thông báo làm nóng sơ bộ. Mở cửa và đặt phụ kiện với thức ăn ở ngăn trên và ngăn dưới một cách nhanh chóng.



Thiết lập thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.

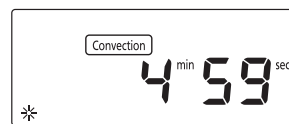
(Thời gian **Nướng đối lưu** tối đa là 1 giờ và 30 phút.)

Ví dụ: 5 phút



Nhấn nút **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Nhấn nút **Chọn** để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút).

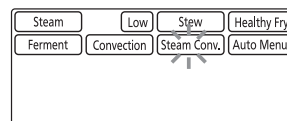


Thiết lập Chế độ Hấp đối lưu

Chế độ này kết hợp chế độ hấp và nướng đối lưu, bổ sung hơi nước trong khi nấu ở chế độ Nướng đối lưu để có bánh xốp hơn và thịt mềm ngọt hơn. Để thức ăn được nướng đều màu hơn, cần xếp lại thức ăn hoặc xoay phụ kiện trong quá trình nấu.

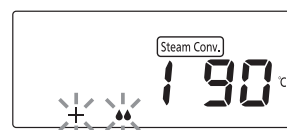
Khi nấu mà không Làm nóng sơ bộ:

- 1**   Đặt phụ kiện có thức ăn vào ngăn trên và ngăn dưới.
Chọn chế độ **Hấp đối lưu** bằng cách nhấn nút **Chọn**. (Không làm nóng sơ bộ trước)



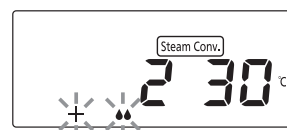
Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

- 2**  Nhấn nút **Thiết lập** để chọn chế độ **Hấp đối lưu**. (Không làm nóng sơ bộ trước)

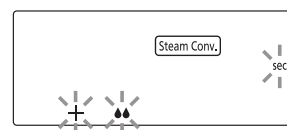


- 3**   Thiết lập nhiệt độ nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.
(Phạm vi nhiệt độ từ 190 °C đến 230 °C. Nhiệt độ mặc định là 190 °C.)

Ví dụ: 230 °C

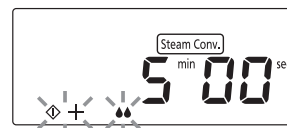


- 4**  Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập nhiệt độ mong muốn.



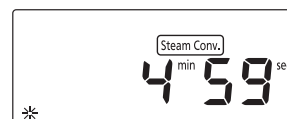
- 5**   Thiết lập thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.
(Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ.)

Ví dụ: 5 phút



- 6**  Nhấn nút **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Nhấn nút **Chọn** để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút).



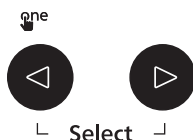
Thiết lập Chế độ Hấp đối lưu

(tiếp)

Tiếng Việt

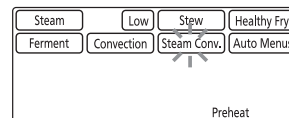
Khi nấu có Làm nóng sơ bộ:

1



Nhấn nút **Chọn** để chọn chế độ **Hấp đối lưu**. (làm nóng sơ bộ)

Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

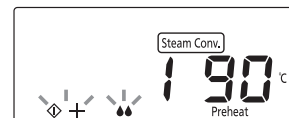


2

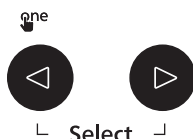


Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để chọn chế độ **Hấp đối lưu**. (làm nóng sơ bộ)



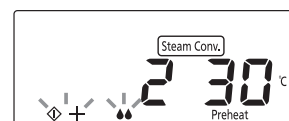
3



Thiết lập nhiệt độ nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.

(Phạm vi nhiệt độ từ 190 °C đến 230 °C. Nhiệt độ mặc định là 190 °C.)

Ví dụ: 230 °C



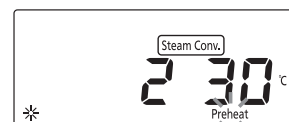
4



Start/Set

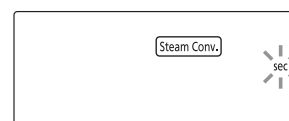
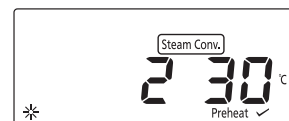
Nhấn nút **Khởi động** để làm nóng sơ bộ.

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn** trong quá trình làm nóng sơ bộ.

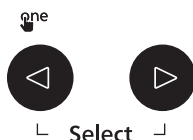


5

Sau khi làm nóng sơ bộ, lò nướng sẽ phát ra tiếng bíp ba lần và biểu tượng "✓" xuất hiện để thông báo làm nóng sơ bộ. Mở cửa và đặt phụ kiện với thức ăn ở ngăn dưới một cách nhanh chóng.



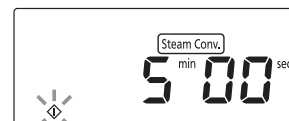
6



Thiết lập thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **Chọn**.

(Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ.)

Ví dụ: 5 phút



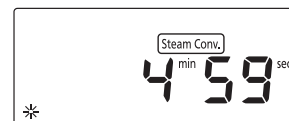
7



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Nhấn nút **Chọn** để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút).



Thiết lập Chế độ Phun hơi nước

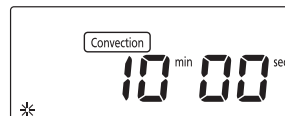
Chức năng này cho phép bạn thêm nước cho thức ăn trong khi nấu ở chế độ Nướng đối lưu và Lên men (tối đa 3 phút). Thêm hơi nước trong khi nấu có thể tăng cường độ ẩm cho thực phẩm, do đó giúp làm mềm bề mặt thức ăn và khiến thịt mềm ngọt hơn. Khi bắt đầu lên men để sử dụng hơi nước có thể làm tăng độ ẩm khoang. Chế độ này phù hợp để làm bột nhào và lên men.

Ví dụ: Thêm hơi nước trong 1 phút trong khi nấu ở chế độ Nướng đối lưu.

Tiếng Việt

1

Nấu ở chế độ **Nướng đối lưu**.

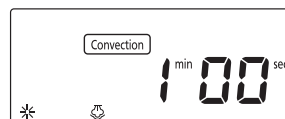


2



Start/Set

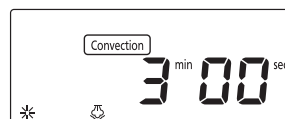
Nhấn nút trong 2 giây và thêm hơi nước trong 1 phút sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị.



3

Nếu bạn muốn thêm hơi nước trong 3 phút, nhấn nút hai lần nữa trong vòng 3 giây khi thao tác bước 2 xuất hiện. Màn hình hiển thị sẽ tăng 3 phút.

(Nó sẽ trở thành “0” khi bạn nhấn nút 3 lần. Bạn có thể thiết lập lại thời gian bằng cách nhấn đôi các bước trên.)



Mẫu chốt của tính năng “Phun hơi nước” trong khi nấu ăn:

Nấu ở chế độ Nướng đối lưu:

Khi nướng bánh phồng hoặc bánh mì, sau khi làm nóng sơ bộ, hãy thêm hơi nước khi bắt đầu nướng. Khi làm bánh, sau khi làm nóng sơ bộ, hãy thêm hơi nước trong một nửa thời gian nướng.

Lên men:

Khi bạn làm bánh và baguettes, hãy thêm hơi nước vào lúc bắt đầu lên men.

Lưu ý:

1. Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
2. Không có chế độ phun hơi nước trong khi hâm nóng ở chế độ Nướng đối lưu.
3. Thời gian Nướng đối lưu hoặc Lên men ban đầu vẫn đếm ngược tiếp khi bắt đầu phun hơi nước.

Thiết lập một lần đầy

Thiết lập một lần đầy có thể giúp đơn giản hóa vận hành. Bạn có thể đặt chức năng mong muốn dưới dạng một thiết lập một lần đầy để dễ dàng sử dụng mỗi lần.

Để lưu:

Tiếng Việt

1

“One” sẽ nhấp nháy trong màn hình hiển thị sau khi hoàn thành. Nó có nghĩa là bạn có thể lưu chế độ này dưới dạng một thiết lập đầy.



2



“One” sẽ dừng nhấp nháy trong màn hình hiển thị khi nhấn nút 2 giây. Chế độ đã được lưu thành công.

One

0

Để thiết lập:

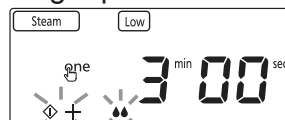
1



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động/Thiết lập** và chế độ đã lưu xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Ví dụ: Đã lưu “Hấp - nhiệt độ thấp” trong 3 phút

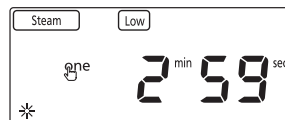


2



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động** để nấu.



Để hủy:

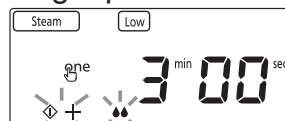
1



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động/Thiết lập** và chế độ đã lưu xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Ví dụ: Hủy Đã lưu “Hấp - nhiệt độ thấp” trong 3 phút



2



Nhấn nút 2 giây và hủy một thiết lập đầy.

0

Lưu ý:

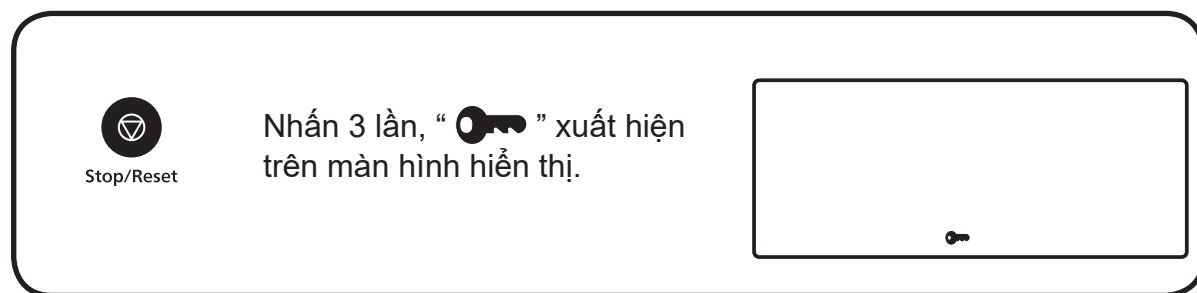
1. “One” sẽ nhấp nháy trong màn hình hiển thị sau khi hoàn thành. Nhấn nút Dừng/Cài đặt lại nếu bạn không lưu chế độ dưới dạng một thiết lập đầy.
2. Nếu thiết lập một lần đầy đã được lưu, “One” sẽ nhấp nháy trong màn hình hiển thị.
3. Chỉ có một chế độ có thể được đặt thành một thiết lập đầy. Khi một chế độ 1 đầy mới được lưu, chế độ một đầy cũ sẽ bị xóa bỏ.
4. Một chế độ đầy sẽ vẫn còn nếu tắt nguồn.
5. Thiết lập một lần đầy được sử dụng với tất cả các chức năng. (chỉ ngoại trừ Phun hơi)

Thiết lập Chế độ Khóa An toàn Trẻ em

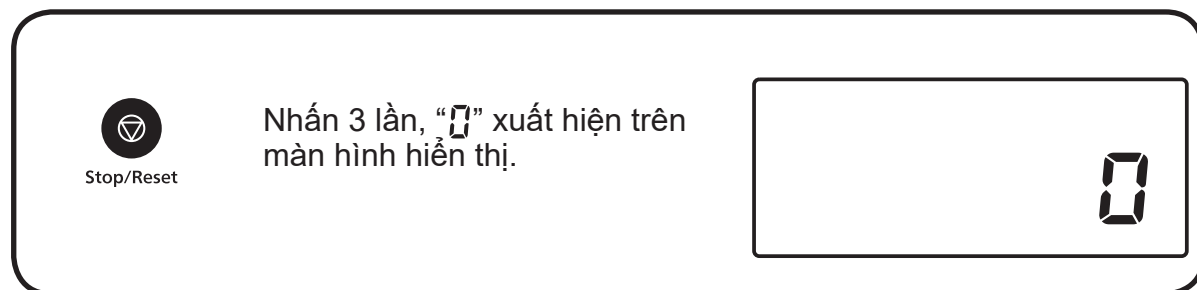
Chức năng này cho phép bạn ngăn trẻ nhỏ vận hành lò nướng; Tuy nhiên, cửa vẫn có thể được mở. Bạn có thể thiết lập Chế độ Khóa An toàn Trẻ em khi “” hiển thị trên màn hình.

Tiếng Việt

Để thiết lập:



Để hủy:



Lưu ý:

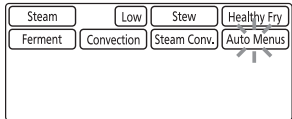
Để thiết lập hoặc hủy, chế độ an toàn trẻ em nên được nhấn trong vòng 10 giây.

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động

Tiếng Việt

Chức năng này cho phép bạn nấu hầu hết các loại thực phẩm yêu thích bằng cách thiết lập các trọng lượng khác nhau. Nó có thể làm theo lời nhắc và nấu tự động mà không cần thiết lập chức năng, nhiệt độ và thời gian. Nhấn nút Chọn và số menu sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Vận hành như sau: (Trừ số 7, 10-11, 13-18)

-  **1** Nhấn nút **Chọn** để chọn **Menu tự động**.
 Select 

-  **2** Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập **Menu tự động** mong muốn.
Start/Set 

-  **3** Nhấn nút **Chọn** để chọn số menu nấu ăn mong muốn.
Select  (Xem trang 24)
Ví dụ: Số 5 Rau củ sống hấp

-  **4** Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập số menu nấu ăn mong muốn.
Start/Set 
Lưu ý: Nếu bạn chọn menu 6, 8, 9, 12, hãy bỏ qua bước thứ 4 và 5.

-  **5** Nhấn nút **Chọn** để chọn Khối lượng/Suất ăn/Mức mong muốn.
Select 
Lưu ý: Nếu bạn chọn menu số 3 và số 4, hãy chọn mức theo trọng lượng. Nếu bạn chọn menu số 2, hãy chọn suất ăn theo trọng lượng.
Ví dụ: 300 g

-  **6** Nhấn nút **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.
Start/Set 

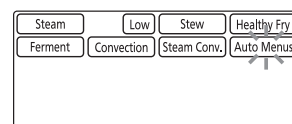

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

(tiếp)

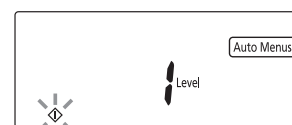
Vận hành như sau: Số 7, 10-11, 13-18

Tiếng Việt

-  **1** Nhấn nút **Chọn** để chọn **Menu tự động**.
 Select
-  **2** Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập **Menu tự động** mong muốn.
Start/Set
-  **3** Nhấn nút **Chọn** để chọn số menu nấu ăn mong muốn.
Select
(Xem trang 24)
-  **4** Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập số menu nấu ăn mong muốn.
Start/Set
Lưu ý: Nếu bạn chọn menu số 17, bỏ qua bước 4 và bước 5.
-  **5** Nhấn nút **Chọn** để chọn Khối lượng hoặc Mức mong muốn.
Select
Lưu ý: Nếu bạn đặt menu số 13, hãy chọn trọng lượng mong muốn.
-  **6** Nhấn nút **Khởi động** để làm nóng sơ bộ.
Start/Set
Lưu ý: Nếu bạn đặt menu số 18, hãy đặt bột vào lò và nhấn **Khởi động** để lên men. Lấy bột ra khi nghe tiếng bíp và sau đó nhấn nút **Khởi động** một lần nữa để làm nóng sơ bộ.
- 7** Sau khi làm nóng sơ bộ, lò nướng sẽ phát ra tiếng bíp ba lần và biểu tượng “✓” xuất hiện để thông báo làm nóng sơ bộ. Nhanh chóng đặt phụ kiện có thức ăn vào ngăn trên và ngăn dưới.
-  **8** Nhấn nút **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.
Start/Set



Ví dụ: Số 11 Phi lê cá nướng



Ví dụ: 2 cấp



Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Tiếng Việt

STT	Thực đơn	Trọng lượng/Suất ăn/Tầng				Phụ kiện bếp	Vị trí đặt phụ kiện	Trang tham chiếu
1	Cá hấp*	200 g	300 g	400 g	500 g	 	{—}	Trang 26
2	Trứng hấp*	1-3 khẩu phần ăn	4-6 khẩu phần ăn	-	-	 	{—}	Trang 26
3	Bánh bao hấp*	1 tầng (9 cái)	2 tầng (18 cái)	-	-	 	{—}{=}	Trang 27
4	Thực phẩm đông lạnh hấp*	1 tầng (12 cái)	2 tầng (24 cái)	-	-	 	{—}{=}	Trang 28
5	Rau củ tươi sống hấp*	200 g	300 g	400 g	500 g	 	{—}	Trang 28
6	Khoai lang hấp*	50-150 g	-	-	-	 	{—}	Trang 29
7	Sò điệp hấp với tỏi nghiền*	1 tầng (6 cái)	2 tầng (12 cái)	-	-	 	{—}{=}	Trang 29
8	Gà thái miếng*	1000 g	-	-	-	 	{—}	Trang 30
9	Canh gà nấm*	2-4 khẩu phần ăn	-	-	-	 	{—}	Trang 30
10	Tôm chiên với vụn bánh mì	1 tầng (16 cái)	2 tầng (32 cái)	-	-		{—}{=}	Trang 31
11	Phi lê cá nướng	1 tầng (350 g)	2 tầng (700 g)	-	-		{—}{=}	Trang 31
12	Sữa chua nhà làm	4-8 chén	-	-	-		{—}	Trang 32
13	Bò nướng*	600 g	800 g	1000 g	-	 	{—}	Trang 32
14	Cánh gà teriyaki*	1 tầng (12 cái)	2 tầng (24 cái)	-	-	 	{—}{=}	Trang 33
15	Bánh tart trứng	1 tầng (9 cái)	2 tầng (18 cái)	-	-		{—}{=}	Trang 34
16	Bánh quy	1 tầng (20 cái)	2 tầng (40 cái)	-	-		{—}{=}	Trang 34
17	Bánh phô mai*	7 inch	-	-	-		{—}	Trang 35
18	Pizza nhà làm	1 tầng (1 cái)	2 tầng (2 cái)	-	-		{—}{=}	Trang 36
19	Vệ sinh (Dụng cụ)*	-	-	-	-	 	{—}	Trang 40
20	Vệ sinh (Bình sữa)*	-	-	-	-	 	{—}	Trang 41

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Tiếng Việt

STT	Thực đơn	Trọng lượng/Suất ăn/Tàng	Phụ kiện bếp	Chế độ nấu ăn khác	Trang tham chiếu
21	Vệ sinh (khử mùi)	Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò vi sóng			Trang 42
22	Vệ sinh (Khoang lò)*				Trang 43
23	Vệ sinh (Hệ thống)*				Trang 44
24	Vệ sinh (Axit citric)*				Trang 45

Lưu ý:

- Công thức được đánh dấu “*” cần hấp. Hãy đổ đầy nước trước khi nấu. Thêm chất tẩy rửa trước khi sử dụng vệ sinh axit citric.
- Tất cả các gia vị trong cuốn sách này chỉ để bạn tham khảo.
- Vị trí phụ kiện bếp xem bảng dưới đây.

Hiện thị	Chế độ nấu ăn khác
	ngăn dưới
	ngăn trên và ngăn dưới

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Cá hấp

(200/300/400/500 g)

1



Nguyên liệu

cá 1 (khối lượng tịnh 300 g)
gừng thái lát 5 g
hành lá 3 g

Gia vị

muối vị
nước tương làm gia vị hoặc
nước tương nhẹ vị 15 g

Khay chứa

đĩa chịu nhiệt
khay nướng, vỉ nướng
(ngăn dưới), khay chứa
nước tích hợp



Cách làm

1. Rửa và cắt cá cả hai mặt 2-3 lát bằng dao.
2. Ướp với muối. Chờ khoảng 10 phút.
3. Đặt cá vào một đĩa chịu nhiệt và thêm gừng thái lát và hành lá.
4. Đặt giá dây với đĩa lên khay nướng, sau đó đặt khay nướng vào ngăn dưới.
5. Đổ nước vào khay chứa nước.
6. Chọn Menu tự động số 1 và trọng lượng, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
7. Tưới nước sốt đậu nành đã trộn gia vị hoặc nước sốt đậu nành loãng và dùng ngay lập tức.

Lưu ý:

1. Các thành phần được liệt kê trong công thức này là cho 300 g cá, cho nhiều trọng lượng, tính toán số lượng vật liệu theo tỷ lệ.
2. Nếu thịt cá dày, hãy điều chỉnh thời gian hấp thêm bằng cách thiết lập thủ công theo khẩu vị của bạn.

Trứng hấp

(1-3/4-6 suất ăn)

2



Nguyên liệu

(2 suất ăn)

trứng 2 (quả khoảng 50g,
không tính vỏ)
nước ấm (khoảng 40 °C) 180 ml

Gia vị

nước tương nhẹ vị 2 g
muối theo khẩu vị
dầu mè..... giọt

Khay chứa

Bát đựng, khay nướng,
vỉ nướng (ngăn dưới),
khay chứa nước tích hợp



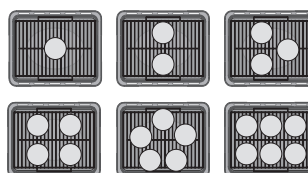
Cách làm

1. Trộn nước tương nhẹ vị và muối với trứng đã đập vào bát. Khuấy và lọc kỹ sau khi thêm nước ấm. Đổ ra bát với 135 g mỗi bên và chia bột ra, sau đó đặt lại bằng màng bọc thực phẩm hoặc nắp.
2. Đặt vỉ nướng có bát súp trên khay nướng ở ngăn dưới.
3. Đổ nước vào khay chứa nước.
4. Chọn Menu tự động số 2 và suất ăn, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
5. Tưới dầu mè để thưởng thức lập tức.

Lưu ý:

Nguyên liệu được liệt kê trong công thức này chuẩn bị đủ cho 2 suất ăn.

Nếu bạn muốn chuẩn bị nhiều phần ăn, hãy tính số lượng nguyên liệu theo tỷ lệ và lần lượt đặt thêm vào bát súp (cách chuẩn bị nguyên liệu để nấu nhiều suất ăn được trình bày dưới đây).



Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Bánh bao hấp

(9/18 cái)

3



Nguyên liệu

(1 tầng, 9 cái)

Vỏ bánh:

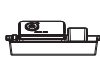
bột mì đa dụng.....	225 g
đường castor.....	12 g
men.....	2,5 g
nước ấm (40 °C).....	khoảng 125 ml
dầu ăn.....	5 g

Nhân nhồi:

thịt bò xay.....	165 g
muối.....	5 g
bột tiêu trắng.....	vị
nước tương vị nhẹ.....	12 g
hành lá và nước gừng.....	50 g
đường castor.....	3 g
bột cà ri.....	8 g
dầu mè.....	3 g
hành tây băm nhỏ.....	50 g
cải bắp.....	100 g
dầu ăn.....	12 g

Khay chứa

Khay nướng, vỉ nướng
(ngăn dưới), khay chứa
nước tích hợp



Cách làm

Nhân bánh:

- Đun nóng dầu trong chảo và thêm hành tây băm nhỏ và chiên trên lửa nhỏ, sau đó thêm bắp cải xắt nhỏ và chiên cho đến khi mềm, bỏ ra và làm mát.
- Thêm muối, bột tiêu trắng, nước tương nhẹ và đường castor vào thịt bò xay. Thêm hành lá và nước gừng vào thịt bò dần dần, khuấy theo một hướng cho đến khi hỗn hợp đặc lại. Sau đó thêm hành tây băm nhỏ và bắp cải ở bước 1, bột cà ri và dầu mè, khuấy đều để ăn.

Vỏ bánh:

- Đổ tất cả bột mì, đường castor, men, dầu và nước ấm vào một cái bát, khuấy đều và nhào bột cho đến khi mịn.
- Chia bột thành 9 phần bằng nhau và cuộn thành những miếng tròn nhỏ. Gói vào khoảng 35 g thịt vào bột.
- Chuẩn bị giấy nướng có kích thước phù hợp bên dưới bánh và đặt chúng trên vỉ nướng theo cách sắp xếp 3 x 3 đều nhau. Sau đó đặt giá đỡ có dây lên khay nướng vào ngăn dưới.
- Đổ nước vào khay chứa nước.
- Chọn Menu tự động số 3 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
- Lấy ra sau khi nấu xong.

Lưu ý:

- Nguyên liệu cần thiết để chuẩn bị cho 9 cái xếp trên 1 khay. Để chuẩn bị số suất ăn nhiều hơn, hãy tính toán nguyên liệu theo tỷ lệ. Mỗi cấp độ có thể đặt 9 cái khi nấu 2 cấp độ. Đặt khay nướng ở vị trí ngăn trên và ngăn dưới sau đó bạn hãy chọn “2 tầng”.
- Khi quá nóng trong khoang, thì “U50” sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị. Vui lòng đợi cho đến khi khoang nguội dần và bắt đầu hoạt động sau khi biến mất “U50”.

Tiếng Việt

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Tiếng Việt

Thực phẩm đông lạnh hấp (12/24 cái)

4



Nguyên liệu (1 tầng, 12 cái)

thực phẩm đông lạnh (30-40 g/cái).....12 cái

Khay chứa

Khay nướng, vỉ nướng (ngăn dưới), khay chứa nước tích hợp



Cách làm

1. Chuẩn bị giấy nướng có kích thước phù hợp bên dưới thực phẩm đông lạnh. Đặt thực phẩm đông lạnh theo cách sắp xếp 3 x 4 đều trên vỉ nướng, sau đó đặt vỉ nướng lên khay nướng vào ngăn dưới.
2. Đổ nước vào khay chứa nước.
3. Chọn Menu tự động số 4 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
4. Lấy ra sau khi nấu xong.

Lưu ý:

1. Cách nấu này phù hợp để nấu thực phẩm đông lạnh mà không cần rã đông. Điều chỉnh thời gian hấp nước thêm cho thực phẩm kích thước lớn.
2. Mỗi cấp độ có thể đặt 12 cái khi nấu. Đặt khay nướng ở vị trí ngăn trên và ngăn dưới sau đó bạn hãy chọn “2 tầng”.

Rau củ tươi sống hấp (200/300/400/500 g)

5



Nguyên liệu

rau (rau xanh, cải xoăn Trung Quốc, v.v..)

Khay chứa

Khay nướng, vỉ nướng (ngăn dưới), khay chứa nước tích hợp



Cách làm

1. Làm sạch rau củ và thái thành miếng kích thước vừa ăn.
2. Sắp xếp rau củ đều trên vỉ nướng, sau đó đặt vỉ nướng lên khay nướng vào ngăn dưới.
3. Đổ nước vào khay chứa nước.
4. Chọn Menu tự động số 5 và trọng lượng, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.

Lưu ý:

Chương trình này chỉ thích hợp cho các loại rau lá hoặc các loại rau củ. Giữ rau càng phẳng càng tốt khi đặt chúng, tránh xếp chồng.

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Khoai lang hấp (50-150 g) [6]



Nguyên liệu

khoai lang 50 -150 g

Khay chứa

Khay nướng, vỉ nướng
(ngăn dưới), khay chứa
nước tích hợp



Cách làm

1. Rửa sạch, gọt vỏ và thái lát khoai lang thành những viên nhỏ.
2. Đặt khoai lang cho đều lên đĩa lên vỉ nướng và khay nướng vào ngăn dưới.
3. Đổ nước vào khay chứa nước.
4. Chọn Menu tự động số 6, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.

Sò điệp hấp với tỏi nghiền (6/12 cái) [7]



Nguyên liệu (1 tầng, 6 cái)

sò điệp 6 cái
(khoảng 120 g mỗi con)
miến 40 g
tỏi nghiền 30 g
hành lá băm nhỏ 5 g
ớt đỏ thái lát 2 g

Gia vị

dầu ăn 40 g
nước tương 25 g

Khay chứa

Khay nướng, vỉ nướng
(ngăn dưới), khay chứa
nước tích hợp



Cách làm

1. Loại bỏ cát và vệ sinh sò điệp. Sau đó ướp trong bát để giảm mùi tanh, vệ sinh vỏ và ngâm miến với nước nóng cho đến khi mềm.
2. Dầu được làm nóng và thêm tỏi nghiền và ớt đỏ thái lát và xào cho đến khi chuyển sang màu vàng nhạt. Dọn ra bát và thêm hành lá xắt nhỏ và nước tương nêm, trộn đều.
3. Đặt vỉ nướng lên khay nướng và cuộn miến lên bằng đũa và đặt chúng lên vỏ, phủ lên trên thịt sò điệp và xào tỏi, tắt dầu và đặt chúng đều trên vỉ nướng.
4. Đổ nước vào khay chứa nước.
5. Chọn Menu tự động số 7 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
6. Sau khi làm nóng sơ bộ, hãy đặt vỉ nướng lên khay nướng vào ngăn dưới và nhấn **Khởi động** để nấu.

Lưu ý:

1. Bạn có thể đặt 6 cái trong 1 tầng khi nấu 2 tầng. Đặt khay nướng ở vị trí ngăn trên và ngăn dưới sau đó bạn hãy chọn “2 tầng”.
2. Thịt sò dày nên cắt nhiều lỗ trên bề mặt.

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Gà thái miếng (1000 g)

8



Nguyên liệu

thịt gà..... khoảng 1000 g

Gia vị

muối..... 5 g
gừng..... 50 g
hành lá băm nhỏ..... 5 g
dầu ăn..... 5 g

Khay chứa

đĩa chịu nhiệt,
khay nướng, vỉ nướng
(ngăn dưới), khay chứa
nước tích hợp

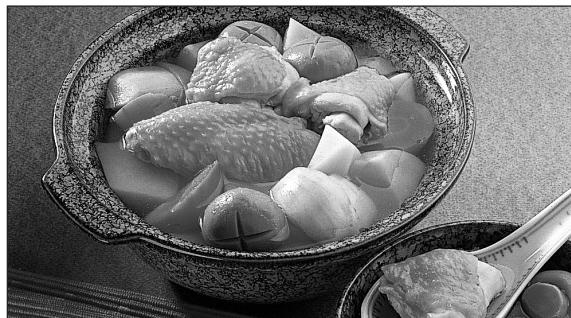


Cách làm

1. Rửa và cắt đầu và chân gà. Xay gừng thành gừng băm nhỏ, chiết xuất khoảng 15 g nước gừng và còn lại thì ép để nấu.
2. Chà xát bề mặt gà và bên trong bằng muối trước, sau đó phết nước gừng thật kỹ để ướp trên 2 giờ. Xào thịt gà với một hoặc hai lần trong quá trình ướp để đảm bảo độ ngon. Để có được hiệu quả nấu ăn tốt, không nên cho gà vào tủ lạnh.
3. Đặt vỉ nướng lên khay nướng. Đặt gà lên giấy nướng và để đuôi bên ngoài. (Hơi nước có thể ngấm vào bên trong miếng gà và tránh không tiếp xúc trực tiếp.) Đặt đĩa chịu nhiệt lên vỉ nướng với phần ức trên đỉnh (đuôi hướng về cửa thoát khí bên trái), sau đó đặt nó vào ngăn dưới.
4. Đổ nước vào khay chứa nước.
5. Chọn Menu tự động số 8, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
6. Cho nước gừng và hành lá xắt nhỏ vào tô, thêm nước dùng gà (nước trong đĩa chịu nhiệt sau khi hấp) và thêm dầu nóng, sau đó trở thành dầu gừng hành lá.
7. Khi gà nguội, chặt thành miếng để ra đĩa. Bạn có thể ăn với dầu gừng hành lá.

Canh gà nấm (2-4 suất ăn)

9



Nguyên liệu

(4 suất ăn)

thịt gà 400 g
nấm 60 g
táo tàu khô 40 g (8)
gừng thái lát 12 g
nước trong 720 ml (nhiệt độ phòng)
muối vị

Khay chứa

Nồi hầm 300 ml
có nắp×4, khay nướng,
vỉ nướng (ngăn dưới),
khay chứa nước tích hợp



Cách làm

1. Rửa nấm kỹ và khô, để riêng ra.
2. Chặt gà thành miếng nhỏ vuông khoảng 5 cm, sau khi lấy máu bằng nước sôi (trừ nguyên liệu), rửa sạch và để ráo nước.
3. Đặt miếng thịt gà, nấm, táo tàu khô và gừng thái lát vào nồi hầm, thêm nước tinh khiết sau đó đặt nắp.
4. Đặt vỉ nướng với nồi hầm lên khay nướng cho đều vào ngăn dưới.
5. Đổ nước vào khay chứa nước.
6. Chọn Menu tự động số 9, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
7. Sau khi nấu, lấy thức ăn ra và thêm muối để ra đĩa.

Lưu ý:

Nguyên liệu được liệt kê trong công thức này chuẩn bị đủ cho 4 suất ăn. Đối với nhiều suất ăn, hãy tính toán số lượng vật liệu theo tỷ lệ.

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Tôm chiên với vụn bánh mì (16/32 cái)

10



Nguyên liệu (1 tầng, 16 con)

tôm bóc vỏ 400 g (khoảng 16 con)
trứng đánh 20 g
vụn bánh mì 40 g
gừng băm nhỏ 5 g

Gia vị

dầu ăn 20 g
muối vị

Khay chứa

Khay nướng (ngăn dưới)



Cách làm

1. Bỏ đầu, vỏ và lấy tôm ra khỏi vỏ Chỉ để lại đuôi và vỏ của khớp đầu tiên. Thêm gừng vụn và muối để ướp.
2. Đổ vụn bánh mì và dầu ăn vào bát, khuấy đều.
3. Đặt giấy nướng trên khay nướng. Tráng tôm với vụn trứng và vụn bánh mì, và đặt chúng lên khay nướng theo hình 4 x 4 đều nhau.
4. Chọn Menu tự động số 10 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu. Sau khi làm nóng sơ bộ, hãy đặt khay nướng vào ngăn dưới và nhấn **Khởi động** để nấu.

Lưu ý:

Nguyên liệu được liệt kê trong công thức này là dành cho 400 g tôm chiên (1 tầng). Đối với hai cấp, hãy tính toán số lượng vật liệu theo tỷ lệ. Đặt khay nướng ở vị trí ngăn trên và ngăn dưới sau đó bạn hãy chọn “2 tầng”.

Phi lê cá nướng (350/700 g)

11



Nguyên liệu (1 tầng, 350 g)

thịt bụng cá 350 g (khoảng 12 miếng)
bột ngô trắng 10 g

Gia vị

muối vị
dầu ăn 10 g

Khay chứa

Khay nướng (ngăn dưới)



Cách làm

1. Làm sạch bụng cá và cắt thành nhiều phần dài khoảng 3 cm.
2. Trộn cá với muối rồi ướp trong 30 phút.
3. Đặt giấy nướng trên khay nướng, rưới một ít dầu vào cá sau khi bọc cá bằng bột ngô trắng, sau đó xếp cá thành 3 x 4 trên khay.
4. Chọn Menu tự động số 11 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu. Sau khi làm nóng sơ bộ, hãy đặt khay nướng vào ngăn dưới và nhấn **Khởi động** để nấu.

Lưu ý:

1. Nguyên liệu được liệt kê trong công thức này là dành cho 350 g phi lê cá (1 tầng). Đối với hai cấp, hãy tính toán số lượng vật liệu theo tỷ lệ. Đặt khay nướng ở vị trí ngăn trên và ngăn dưới sau đó bạn hãy chọn “2 tầng”.
2. Nếu phi lê cá dày, hãy thêm thời gian nướng đối lưu bằng tay theo điều kiện thực tế.
3. Nên để phi lê cá mỏng để có được hiệu suất lên màu tốt hơn.

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Sữa chua nhà làm (4-8 chén)

12



Lưu ý:
Menu tự động này sẽ chạy trong 5 giờ.

Nguyên liệu

trọng lượng:	4 hũ	8 hũ
sữa:	475 g	950 g
sữa chua:	60 g	120 g

Khay chứa

Hũ chứa 150 ml×4,
khay nướng (ngăn dưới)



Cách làm

1. Đổ sữa vào nồi và đun nóng đến 45 °C, thêm sữa chua và trộn đều, sau đó rót vào cốc khoảng 130 g mỗi hũ.
2. Bọc mỗi cốc bằng màng bọc thực phẩm, sau đó đặt vào khay nướng vào ngăn dưới.
3. Chọn Menu tự động số 12, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.

Lưu ý:

1. Đối với nhiều hũ, hãy tính toán số lượng vật liệu theo tỷ lệ.
2. Khi quá nóng trong khoang, thì “U50” sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị. Vui lòng đợi cho đến khi khoang nguội dần và bắt đầu hoạt động sau khi biến mất “U50”.

Bò nướng (600/800/1000 g)

13



Nguyên liệu

chân bò.....	600 g
muối.....	5 g
tiêu đen đã xay nhuyễn	1 g
tỏi băm.....	6 g (2 petals)

Nước chấm

nước tương vị nhẹ.....	28 g
nước.....	20 g
đường castor.....	10 g
hạt mù tạt thô.....	10 g

Khay chứa

Khay nướng, vỉ nướng
(ngăn dưới), khay chứa
nước tích hợp



Cách làm

1. Làm khô chân bò và chọc lỗ thịt bò bằng nĩa của bạn. Thêm muối, tiêu đen xay nhuyễn và tỏi băm vào. Để yên trong 1-2 giờ.
2. Đổ nước vào khay chứa nước.
3. Chọn Menu tự động số 13 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để làm nóng sơ bộ.
4. Sau khi làm nóng sơ bộ, hãy đặt vỉ nướng có chân bò lên khay nướng vào ngăn dưới và nhấn **Khởi động** để nấu.

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

5. Lấy khay nướng ra khi nghe thấy tiếng bíp. Lật chân bò và để lại vào lò nướng. Nhấn nút **Khởi động** để tiếp tục nấu. (Lò sẽ phát ra tiếng bíp một lần trong khi nấu.)
6. Lấy thịt bò ra sau khi nấu, bọc hoàn toàn bằng bạc và để riêng trong 30 phút.
7. Cắt thịt bò thành lát mỏng. Đun sôi phần nước thịt trong giấy bạc để làm nước sốt, sau đó đổ nó lên bề mặt thịt bò sau khi nguội.

Lưu ý:

1. Nguyên liệu được liệt kê trong công thức này chuẩn bị đủ cho 600 g thịt bò. Đối với nhiều trọng lượng, hãy tính toán số lượng vật liệu theo tỷ lệ.
2. Thịt bò nướng là một công thức phương Tây rất nổi tiếng, giòn ở bên ngoài và tan chảy bên trong, mềm và ngon ngọt. Thịt bò nên chọn thịt bò mỏng có độ dày không quá 8 cm.
3. Bọc thịt bò bằng giấy nhôm và để nghỉ là một bước rất quan trọng. Nó có thể giúp thịt bò được nướng chín và nó cũng sẽ giữ lại nước của thịt bò một cách hoàn mĩ.
4. Đừng nướng thịt bò quá chín, vừa đủ thôi. Việc bên trong thịt bò còn một ít màu đỏ là bình thường.

Cánh gà teriyaki (12/24 cái)

14



Nguyên liệu (1 tầng, 12 cái)

cánh gà..... 400 g (12 cái)

Gia vị

nước tương vị nhẹ..... 30 g
dầu hào..... 30 g
đường castor..... 5 g
dầu mè..... 3 g

Khay chứa

Khay nướng, vỉ nướng
(ngăn dưới), Khay chứa
nước tích hợp



Cách làm

1. Rửa cánh gà và chích bề mặt gà nhiều lần bằng nĩa hoặc thanh tre.
2. Trộn cánh gà với tất cả các gia vị và ướp trong 30 phút.
3. Đặt cánh gà ướp lên giá đỡ dây có hình 3 x 4 trên khay nướng bằng giấy nhôm.
4. Đổ nước vào khay chứa nước.
5. Chọn Menu tự động số 14 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu. Sau khi làm nóng sơ bộ, hãy đặt khay nướng vào ngăn dưới và nhấn **Khởi động** để nấu.

Lưu ý:

Nguyên liệu được liệt kê trong công thức này chuẩn bị đủ cho 12 cái cánh gà. Đối với hai tầng, hãy tính toán số lượng vật liệu theo tỷ lệ. Đặt khay nướng ở vị trí ngăn trên và ngăn dưới sau đó bạn hãy chọn “2 tầng”.

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Bánh tart trứng (9/18 cái) 15



Nguyên liệu (1 tầng, 9 cái)

lớp bánh trứng..... 9 cái

Bột bánh trứng

kem chưa đánh bông..... 105 g
sữa 85 g
bột làm bánh 8 g
đường castor 30 g
lòng đỏ trứng 2 cái
sữa đặc 10 g

Khay chứa

Khay nướng (ngăn dưới)



Cách làm

1. Vỏ bánh trứng đông lạnh có thể sử dụng khi đã đông ở nhiệt độ phòng.
2. Hỗn hợp kem chưa đánh bông, sữa, sữa đặc và đường castor trong một nồi nhỏ được đun nóng bằng lửa nhỏ. Đun nóng và khuấy cho đến khi đường castor tan chảy khi nguội. Thêm lòng đỏ trứng và bột bánh và khuấy đều để bột bánh trứng mịn.
3. Đổ bột bánh trứng vào vỏ bánh trứng, đầy 80%.
4. Chọn Menu tự động số 15 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
5. Sắp xếp bánh trứng với hình 3 x 3 lên khay nướng.
6. Sau khi làm nóng sơ bộ, hãy đặt khay nướng vào ngăn dưới và nhấn **Khởi động** để nấu.

Lưu ý:

Các thành phần được liệt kê trong công thức này là cho 9 miếng bánh trứng 1 tầng và tính toán số lượng nguyên liệu theo tỷ lệ. Mỗi cấp độ có thể đặt 9 cái khi nấu 2 tầng. Đặt khay nướng ở vị trí ngăn trên và ngăn dưới sau đó bạn hãy chọn “2 tầng”.

Bánh quy (20/40 cái) 16



Nguyên liệu (2 tầng, 40 cái)

bơ nhạt 160 g
bột làm bánh 155 g
đường xay 35 g
muối 0,6 g
bột ngô trắng 35 g
bột sữa 20 g

Khay chứa

Khay nướng (ngăn trên và ngăn dưới ngăn dưới)



Cách làm

1. Lấy bơ nhạt ra trước, làm mềm nó ở nhiệt độ phòng, thêm đường và muối và khuấy với máy đánh trứng cho đến khi mịn.
2. Thêm tinh bột ngô trắng để khuấy hoàn thành hỗn hợp và rây bột bánh và sữa bột. Trộn đều bằng thìa khuấy để làm thành bột dễ nấu.
3. Chọn 8 hoặc 12 miếng trang trí và bánh ngọt của bước 2 để túi bánh ngọt.
4. Đặt giấy nướng trên khay nướng. Ép bánh ra với đường kính 2,5 cm và trọng lượng 8 g - 9 g và sắp xếp hình dạng 4 x 5.
5. Chọn Menu tự động số 16 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
6. Sau khi làm nóng sơ bộ, hãy đặt khay nướng vào ngăn trên và ngăn dưới và nhấn **Khởi động** để nấu.

Lưu ý:

Các thành phần được liệt kê trong công thức này là cho 2 tầng bánh quy và tính toán số lượng nguyên liệu theo tỷ lệ khi bạn nấu 1 tầng. Đặt khay nướng ở vị trí ngăn dưới sau đó bạn hãy chọn “1 tầng”.

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Bánh phô mai (7 inch)

17



Nguyên liệu

Nhân bánh:

bánh quy nguyên cám 100 g
bơ nhạt 40 g

Bột làm bánh:

phô mai kem 250 g
đường castor 90 g
kem chua 130 g
bơ nhạt 33 g
đậu vani 1/3 hạt
toàn bộ chất lỏng trứng 81 g
lòng đỏ trứng 27 g
bột ngô trắng 15 g

Khay chứa

khuôn bánh 7 inch, khay nướng
(ngăn dưới), khay chứa nước
tích hợp



Cách làm

Nhân bánh:

1. Đập bánh quy nguyên cám vào túi thức ăn bằng nhựa và nghiền nát bằng ghim lặn.
2. Đun nóng chảy bơ nhạt hoàn toàn và trộn với vụn bánh quy.
3. Đổ hỗn hợp vào đáy thiếc và có lót giấy nướng bên trong và ấn chặt rồi cho bánh thiếc vào tủ lạnh để vào đĩa.

Bột làm bánh:

1. Cắt pho mát kem và bơ nhạt thành nhiều mảnh nhỏ và để nguyên cho đến khi mềm hẳn. Mở hạt đậu vani và lấy hạt vani ra để sử dụng sau.
2. Khuấy cùng phô mai kem, đường castor và hạt vani trong máy trộn sau đó đánh cho đến khi kết cấu mịn.
3. Khuấy mềm bơ nhạt và kem chua sau mỗi lần thêm.
4. Trộn toàn bộ chất lỏng trứng và lòng đỏ trứng với 3 lần để thêm vào, khuấy kỹ sau mỗi lần thêm.
5. Thêm tinh bột ngô trắng đã rây và khuấy nhanh và đều bằng máy đánh trứng cầm tay.
6. Đổ nước vào khay chứa nước.
7. Chọn Menu tự động số 17 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để nấu.
8. Lấy vỏ thiếc làm bánh ra khỏi tủ lạnh, đổ đầy bột, làm phẳng bề mặt và sử dụng một thanh tre để loại bỏ bong bóng khỏi bề mặt.
9. Sau khi làm nóng sơ bộ, hãy đặt vỏ thiếc làm bánh trên khay nướng vào ngăn dưới và nhấn **Khởi động** để nấu.
10. Bỏ vỏ thiếc làm bánh ra sau khi nấu và để nguội, sau đó cho bánh vào tủ lạnh khoảng 4 giờ và giấy bạc.

Tiếng Việt

Thiết lập Chế độ Nấu tự động và Thực đơn tự động (tiếp)

Pizza nhà làm (1 cái/ 2 cái) 18



Nguyên liệu (1 tầng, 1 cái)

Nguyên liệu bánh chính:

bột làm bánh.....	140 g
đường castor.....	10 g
bơ nhạt.....	10 g
bột sữa.....	7 g
muối.....	3 g

Nhân nhồi:

hành băm nhỏ.....	20 g
nấm thái lát.....	20 g
xúc xích thái lát.....	40 g
ớt xanh thái lát.....	20 g

nước ấm (40 °C).....	70 ml
men.....	3 g
đường castor.....	1 g
phô mai mozzarella.....	100 g
sốt cà chua.....	40 g

dầu ăn..... vị (để phết lên)

Khay chứa

hộp chịu nhiệt, khay nướng
(ngăn dưới)



Cách làm

1. Khuấy men và 1 g hỗn hợp đường castor trong nước ấm và chờ trong 5 phút.
2. Để nhào bột bằng tay, đổ bột vào một tô lớn, thêm nước men và khuấy đều tất cả các thành phần cơ bản, dầu mỡ trong hộp cách nhiệt, cán bột ra hộp, đặt kín bằng màng bọc thực phẩm, đặt hộp vào giữa khay nướng và đặt khay nướng vào ngăn dưới.
3. Chọn Menu tự động số 18 và mức, sau đó nhấn **Khởi động** để lên men. Nó sẽ nhắc nhở bạn lấy ra khay nướng và thùng chứa khi có tiếng bíp. Rồi nhấn **Khởi động** để làm nóng.
4. Phun bột làm bánh lên bề mặt khay trộn, sau đó san bột bằng tay để cho không khí bên trong thoát ra ngoài.
5. Đặt giấy nướng trên khay nướng. Cán bột thành vòng đường kính khoảng 20 cm và chuyển vào khay nướng. Sau đó nhắc bột lên và tách một phần tư vòng.
6. Cắt rãnh bột và thái cà chua rắc lên; rắc phô mai mozzarella lên một nửa bánh và các nguyên liệu nhân khác lên phần còn lại, sau đó rắc phô mai lên trên cùng.
7. Sau khi làm nóng sơ bộ, hãy đặt khay nướng vào ngăn dưới và nhấn **Khởi động** để nấu.

Lưu ý:

1. Nguyên liệu được liệt kê trong công thức này chuẩn bị đủ cho 1 cái pizza làm tại nhà. Đối với hai cái, hãy tính toán số lượng vật liệu theo tỷ lệ. Đặt khay nướng ở vị trí ngăn trên và ngăn dưới sau đó bạn hãy chọn “2 tầng”.
2. Khi quá nóng trong khoang, thì “U50” sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị. Vui lòng đợi cho đến khi khoang nguội dần và bắt đầu hoạt động sau khi biến mất “U50”.
3. Pizza làm tại nhà nên được đặt vào lò nướng trong 30 phút khi bắt đầu làm nóng sơ bộ, nếu không, chương trình sẽ tự động kết thúc.

Sơ đồ hâm nóng

Lưu ý: Trong trang 37 đến 39, dấu “①” có nghĩa là nấu bằng khay nướng. Biểu tượng “②” có nghĩa là vỉ nướng trong khay nướng.

Sắp xếp	Thực phẩm	Trọng lượng	Phụ kiện bếp	Chương trình	Thời gian
Bột nhồi đã làm lạnh/đông lạnh	Xá xiu ướp lạnh*	207 g (9 cái)	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	ướp lạnh: khoảng 9 đến 10 phút
					đông lạnh: Khoảng 12 đến 13 phút
	bún cuộn đã ướp lạnh*	200 g (5 cái)	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	ướp lạnh: khoảng 8 đến 9 phút
					đông lạnh: Khoảng 11 đến 12 phút
	Gà bó xôi nếp ướp lạnh*	160 g - 320 g (2 cái - 4 cái)	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	ướp lạnh : Khoảng 16 đến 18 phút
					đông lạnh: Khoảng 24 đến 26 phút
	Màn thầu ướp lạnh*	100 g - 200 g (4 cái - 8 cái)	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	ướp lạnh : Khoảng 8 đến 9 phút
Món ăn ướp lạnh	Cơm ướp lạnh*	200 g - 300 g (1 suất ăn)	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	ướp lạnh : Khoảng 14 đến 16 phút
				Hấp đối lưu 190 °C (Không hâm nóng trước)	đông lạnh: Khoảng 20 đến 22 phút
	Pizza ướp lạnh	khoảng 320 g (1 cái)	① / ngăn dưới	230 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	ướp lạnh : Khoảng 7 đến 9 phút
Đồ uống ướp lạnh/Cháo/Súp	Gà nướng muối (con)*	200 g - 400 g (1 món)	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	Khoảng 10 đến 11 phút
	Cánh gà ướp lạnh*	khoảng 300 g (10 cái)	② / ngăn dưới	Hấp đối lưu 190 °C (Không hâm nóng trước)	Khoảng 10 đến 11 phút
	Ướp lạnh Rau*	200 g - 400 g (1 món)	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	Khoảng 7 đến 9 phút
Bánh mì ướp lạnh	Sữa để lạnh*	150 ml - 300 ml (1 - 2 bát)	① / ngăn dưới (giấy nhôm)	Hấp nhiệt độ trung bình	Khoảng 8 đến 9 phút
	Cháo để lạnh*	200 g - 250 g (1 bowl)	② / ngăn dưới (giấy nhôm)	Hấp nhiệt độ trung bình	Khoảng 16 đến 17 phút
	Súp để lạnh*	200 g - 400 g (1 - 2 bát loa)	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	Khoảng 15 đến 16 phút
Bánh mì	Croissant	45 g - 180 g (1 cái - 4 cái)	① / ngăn dưới	160 °C Nướng đối lưu (không làm nóng sơ bộ trước)	Khoảng 7 đến 8 phút
	Bánh mì ướp lạnh phô mai	khoảng 170 g (1 cái)	① / ngăn dưới	170 °C Nướng đối lưu (không làm nóng sơ bộ trước)	Khoảng 9 đến 11 phút
	Sandwich ướp lạnh	120 g - 480 g (1 cái - 4 cái)	① / ngăn dưới	180 °C Nướng đối lưu (không làm nóng sơ bộ trước)	Khoảng 9 đến 11 phút
Bánh mì	Bánh mì dừa	50 g - 100 g (1 cái - 2 cái)	① / ngăn dưới	180 °C Nướng đối lưu (không làm nóng sơ bộ trước)	Khoảng 6 đến 7 phút
	Croissant	80 g - 160 g (1 cái - 2 cái)	① / ngăn dưới	170 °C Nướng đối lưu (không làm nóng sơ bộ trước)	Khoảng 7 đến 8 phút
	Bánh mì ngũ cốc	165 g (1 cái)	① / ngăn dưới	180 °C Nướng đối lưu (không làm nóng sơ bộ trước)	Khoảng 8 đến 9 phút
	Bánh mì mềm	khoảng 170 g (1 cái)	① / ngăn dưới	180 °C Nướng đối lưu (không làm nóng sơ bộ trước)	Khoảng 7 đến 8 phút
	Bánh mì nướng dày	55 g - 110 g (1 cái - 2 cái)	② / ngăn dưới	230 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 5 đến 6 phút

Lưu ý:

- Công thức được đánh dấu “*” cần chức năng hấp. Hãy đổ đầy nước trước khi nấu.
- Hãy sử dụng giấy nướng hoặc giấy nhôm và đồ đựng cụ chịu nhiệt trước khi nấu.
- Đông lạnh là nhiệt độ bảo quản dưới 0 °C. Ướp lạnh là nhiệt độ bảo quản trong khoảng 0-3 °C.

Biểu đồ nấu ăn

Tiếng Việt

Thực phẩm	Trọng lượng	Phụ kiện bếp	Chương trình	Thời gian	Diễn giải
Cua hấp Dazha*	3 cặp (6 con) Khoảng 100-150 g mỗi con	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	Khoảng 16 đến 18 phút	Rửa cua Dazha và rải gừng cắt lát lên bụng.
Cá hồi hấp*	300 g (2 miếng)	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	Khoảng 11 đến 13 phút	Làm sạch và để ráo nước cá hồi. Rắc một ít muối và tưới nước mắm trong 15 phút để ướp.
Thực phẩm đóng hộp hấp*	1 hộp	① / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	khoảng 15 phút	Tất cả các loại hộp thiếc được bán trên thị trường.
Trứng hấp ngheu*	3 khẩu phần ăn	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	Khoảng 10 đến 11 phút	Rửa 250 g Ngheu và nấu cho đến khi ngheu bắt đầu há mồm, sau đó đặt chúng vào đĩa chịu nhiệt.
				Khoảng 15 đến 17 phút	Đập 3 quả trứng và thêm 300 g nước tinh khiết khoảng 40 °C, nêm, lọc và đổ lên đĩa có ngheu (màng bọc thực phẩm).
Chả giò đông lạnh	8 cái (khoảng 260 g)	② / ngăn dưới	190 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 15 đến 17 phút	Bán ở chợ hoặc tự làm. Phủ dầu lên bề mặt.
Thịt bò nướng xiên	8 xiên (160 g)	② / ngăn dưới	180 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	khoảng 10 phút	Tất cả các loại xiên thịt bò đông lạnh được bán trên thị trường. Thêm dầu trên bề mặt sau khi rã đông.
Thịt cừu kebab	12 xiên (250 g)	② / ngăn dưới	180 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	khoảng 12 phút	Tất cả các loại thịt cừu kebab đông lạnh được bán trên thị trường. Bạn cần rã đông trước.
Rau củ nướng	350 g	① / ngăn dưới	220 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 14 đến 16 phút	Các loại rau củ khác như cà tím, ớt xanh, cà rốt, khoai tây và măng tây nên rửa sạch và cắt thành các kích cỡ phù hợp. Thêm hạt tiêu đen nghiền, nước tương và dầu ô liu để ướp trong 10 phút.
Cánh gà	400 g (6 cái)	② / ngăn dưới	210 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 20 đến 23 phút	Tất cả các loại bán thành phẩm ướp lạnh được bán trên thị trường.
Ngô hấp*	500 g - 600 g	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	Khoảng 35 đến 40 phút	Ngô. (cắt lát)
Cơm hấp*	200 g	② / ngăn dưới	Hấp nhiệt độ trung bình	khoảng 40 phút	Trộn 200 g gạo và 200 g nước. Sau khi nấu, bọc bằng màng bọc thực phẩm và chờ trong 5 phút.
Súp ngọt với nhựa đào	6 cốc (200 ml mỗi cốc)	② / ngăn dưới	Nồi hầm	khoảng 3 giờ	Rửa 15 g nhựa đào, sau khi ngâm trong 10 giờ, đặt chúng đều vào 6 cốc tương ứng, thêm nước và đun nắp.
Trứng cút nướng muối*	24 cái	① / ngăn dưới	Hấp đối lưu 190 °C (làm nóng trước)	Khoảng 16 đến 18 phút	Trước tiên, lấy 2 gói muối thô và xào trong chảo. Rải một lớp muối thô mỏng bên trong lá thiếc và đặt trứng cút lên nó. Sau đó phủ trứng cút hoàn toàn bằng muối thô.
Hạt điều rang	500 g	① / ngăn dưới	110 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	khoảng 60 phút	Bán ở chợ.
Xương rán	300 g (8 xiên)	② / ngăn dưới	190 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 12 đến 15 phút	Bán ở chợ hoặc rã đông.
Bánh trứng để đông	150 g - 300 g (4 cái - 8 cái)	① / ngăn dưới	200 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 16 đến 18 phút	Tất cả các loại bánh trứng đông lạnh được bán trên thị trường.
Sườn non nướng	250 g (3 cái)	② / ngăn dưới	210 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 4 đến 6 phút	Sườn khô, muối khô và xắt hạt tiêu đen để ướp một lúc.

Biểu đồ nấu ăn

(tiếp)

Tiếng Việt

Thực phẩm	Trọng lượng	Phụ kiện bếp	Chương trình	Thời gian	Diễn giải
Bánh khoai tây bào đông lạnh chiên	260 g (4 cái)	② / ngăn dưới	220 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 17 đến 19 phút	Nấu trực tiếp mà không rã đông. Các sản phẩm khoai tây khác nhau cần thời gian nấu khác nhau phụ thuộc vào mức độ trước khi chiên và độ dày của miếng khoai. Hãy điều chỉnh thời gian nấu theo điều kiện thực tế.
Khoai Tây Chiên	250 g	① / ngăn dưới	Chiên không dầu	Khoảng 25 đến 30 phút	
Gà rán	350 g	② / ngăn dưới	Chiên không dầu	Khoảng 17 đến 19 phút	Cắt đùi gà thành những miếng 30 g và rải bột gà chiên xù lên. Sau đó ướp trong 15-20 phút.
Bò bít tết với hạt tiêu đen	1 cái (200 g mỗi miếng)	② / ngăn dưới	220 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 9 đến 10 phút	Để khô bít tết và rắc một ít muối và băm nhỏ tiêu đen để ướp trong 5-10 phút. (Sau khi nấu, nhanh chóng lấy bít tết ra và gói bằng giấy bạc. Chờ trong 3 phút và thưởng thức.)
	2 cái (200 g miếng)			Khoảng 12 đến 13 phút	
Phi lê cá tuyết đông lạnh	380 g (8 cái)	② / ngăn dưới	Chiên không dầu	Khoảng 25 đến 27 phút	Bán ở chợ và thêm dầu mỡ trên bề mặt.
Pizza đông lạnh	1 cái (320 g)	① / ngăn dưới	230 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 11 đến 13 phút	Tất cả các loại pizza đông lạnh được bán trên thị trường.
Xúc xích nướng	400 g (6 cái)	② / ngăn dưới	190 °C Nướng đối lưu (làm nóng sơ bộ)	Khoảng 14 đến 16 phút	Bán ở chợ. Bôi mỡ lên thịt nướng sốt hoặc loại sốt yêu thích của bạn. (Cắt bằng dao để tránh bị vỡ miếng.)
Rã đông thịt băm*	400 g - 500 g	① / ngăn dưới	Lên men 40 °C	Khoảng 30 đến 35 phút	Bỏ gói thực phẩm ra và đặt trên đĩa chịu nhiệt. Nhấn nút Khởi động trong 2 giây và nhấn lại để thêm 2 phút hấp hơi nước. Lật ngược thức ăn khi nấu đến một nửa thời gian. Sau khi nấu xong, đợi 5-10 phút.
Rã đông đùi gà*	500 g	① / ngăn dưới	Lên men 40 °C	khoảng 40 phút	
Rã đông cánh gà*	400 g - 500 g	① / ngăn dưới	Lên men 40 °C	khoảng 40 phút	
Rã đông cá*	400 g - 500 g	① / ngăn dưới	Lên men 30 °C	Khoảng 35 đến 40 phút	

Lưu ý:

- Công thức được đánh dấu “*” cần hấp. Hãy đổ đầy nước trước khi nấu.
- Đông lạnh là nhiệt độ bảo quản dưới 0 °C. Làm lạnh là nhiệt độ bảo quản trong khoảng 0-3 °C.
- Hãy sử dụng giấy nướng hoặc giấy nhôm và đồ dụng cụ chịu nhiệt trước khi nấu.
- Khi quá nóng trong khoang hoặc nhiệt độ phòng quá cao, thì “U50” sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị. Điều này là để tránh ảnh hưởng đến nhiệt độ cao quá trình lên men/rã đông. Vui lòng đợi cho đến khi khoang hoặc nhiệt độ phòng hạ nhiệt hay nguội dần và bắt đầu lên men/rã đông sau khi biến mất “U50”.

Vệ sinh (Dụng cụ)

Tiếng Việt

Vệ sinh (Dụng cụ)

Chức năng này phù hợp cho tất cả các kiểu vệ sinh bát đĩa. (Cần 30 phút)

1



Chọn

2



Thiết lập

3



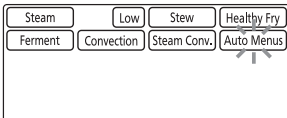
Chọn

4



Khởi động

Đặt vỉ nướng có dụng cụ trên khay nướng ở ngăn dưới. Rồi chọn **Menu tự động** bằng cách nhấn nút **Chọn**.



Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập **Menu tự động**.



Nhấn nút **Chọn** cho đến khi “19” xuất hiện trong màn hình hiển thị.



Nhấn nút **Khởi động** một lần.



Lưu ý:

1. Nhiệt độ cao xuất hiện khi sử dụng hơi nước để rửa bát đĩa. Tất cả bát đĩa phải chịu nhiệt (trên 130 °C) trước khi sử dụng chức năng này.
2. Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
3. Khi quá nóng trong khoang, thì “U50” sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị. Vui lòng đợi cho đến khi khoang nguội dần và vệ sinh dụng cụ sau khi biến mất “U50”.

Vệ sinh (Bình sữa)

Vệ sinh (Bình sữa)

Chức năng này phù hợp cho tất cả các kiểu bình sữa.

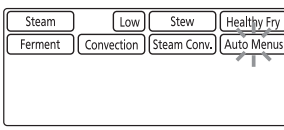
Tiếng Việt

1



Select

Đặt vỉ nướng có bình sữa trên khay nướng ở ngăn dưới. Rồi chọn **Menu tự động** bằng cách nhấn nút **Chọn**.

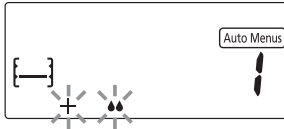


2



Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập **Menu tự động**.



3



Select

Nhấn nút **Chọn** cho đến khi “20” xuất hiện trong màn hình hiển thị.

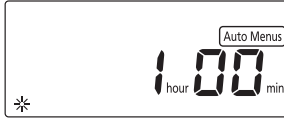


4



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động** một lần.



Lưu ý:

1. Nhiệt độ cao xuất hiện khi sử dụng hơi nước để rửa bình sữa. Tất cả các chai và phụ tùng phải có nhiệt độ cách nhiệt trên 110 °C trước khi sử dụng chức năng này.
2. Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
3. Khi quá nóng trong khoang, thì “U50” sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị. Vui lòng đợi cho đến khi khoang nguội dần và vệ sinh bình sữa sau khi biến mất “U50”.
4. Sau khi vệ sinh, bạn nên lấy bình sữa ra một cách nhanh chóng.

Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò vi sóng

Tiếng Việt

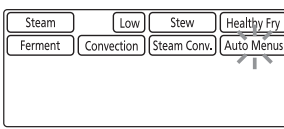
Vệ sinh (khử mùi)

Chức năng này thích hợp sử dụng khi Lò vi sóng có mùi (cần 20 phút). Trước khi bảo dưỡng (vệ sinh lò), hãy bỏ tất cả thức ăn và dụng cụ ra khỏi lò và làm sạch bên trong.

1


Select

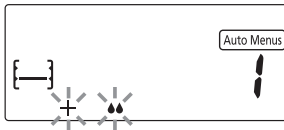
Chọn **Menu tự động** bằng cách nhấn nút **Chọn**.



2


Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập **Menu tự động**.



3


Select

Nhấn nút **Chọn** cho đến khi “21” xuất hiện trong màn hình hiển thị.



4


Start/Set

Nhấn nút **Khởi động** một lần.



Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò vi sóng

(tiếp)

Vệ sinh (Khoang lò)

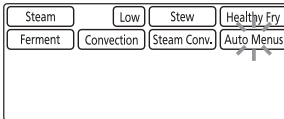
Chức năng này thích hợp sử dụng để vệ sinh lò nấu do dầu mỡ (cần 30 phút).

Tiếng Việt

1


Select

Chọn **Menu tự động** bằng cách nhấn nút **Chọn**.



2


Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập **Menu tự động**.



3


Select

Nhấn nút **Chọn** cho đến khi “22” xuất hiện trong màn hình hiển thị.



4


Start/Set

Nhấn nút **Khởi động** một lần.



Lưu ý:

1. Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
2. Sau khi vệ sinh xong, mở cửa lò và lau sạch bằng vải ẩm.

Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò vi sóng

(tiếp)

Tiếng Việt

Vệ sinh (Hệ thống)

Sau khi sử dụng chức năng hấp, chức năng này sẽ bơm nước vào bồn rửa thông qua đường ống.

1



Chọn **Menu tự động** bằng cách nhấn nút **Chọn**.

2



Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập **Menu tự động**.

3



Nhấn nút **Chọn** cho đến khi “23” xuất hiện trong màn hình hiển thị.

4



Nhấn nút **Khởi động** một lần.

Steam

Low

Stew

Healthy Fry

Ferment

Convection

Steam Conv.

Auto Menu















Lưu ý:

1. Không tháo khay chứa nước tích hợp khi sử dụng chức năng này.
2. Rửa sạch khay nhỏ giọt sau khi làm sạch.

Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò vi sóng

(tiếp)

Tiếng Việt

Vệ sinh (Axit citric)

Nếu “✧✧” xuất hiện trong màn hình hiển thị sau khi nấu, bạn nên sử dụng axit citric để làm sạch đường ống nước. Sau khi sử dụng axit citric để làm sạch, rửa lại với nước. Sục nước sạch vào khay nhỏ giọt. (Cần 30 phút) Chuẩn bị chất tẩy rửa với khoảng 20 g axit citric hòa tan hoàn toàn trong 250 ml nước, và đổ hỗn hợp trực tiếp vào khay chứa nước tích hợp của lò vi sóng.

1



Select

Chọn **Menu tự động** bằng cách nhấn nút **Chọn**.

Steam	Low	Stew	Healthy Fry
Ferment	Convection	Steam Conv.	Auto Menu

2



Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để thiết lập **Menu tự động**.

Lưu ý: Làm trống khay nhỏ giọt và kiểm tra chất tẩy rửa đã chuẩn bị trong khay chứa nước.



3



Select

Nhấn nút **Chọn** cho đến khi “24” xuất hiện trong màn hình hiển thị.



4



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động** một lần.



5

Sau khi chức năng được tự động tạm dừng, bạn có thể loại bỏ nước trong khay nhỏ giọt và làm sạch bề nước, sau đó đổ đầy nước vào bể.

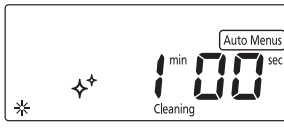


6



Start/Set

Nhấn nút **Khởi động** một lần. Chức năng này sẽ tiếp tục trong 1 phút.



Lưu ý:

1. Sau khi làm sạch, hãy lau sạch cạnh trong khay chứa nước và rửa sạch khay nhỏ giọt.
2. Không tháo khay chứa nước tích hợp khi sử dụng chức năng này.

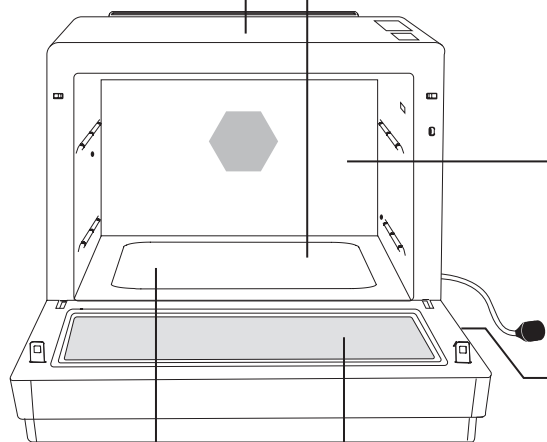
Bảo quản Lò vi sóng

Nhớ vệ sinh và bảo trì lò sau khi lò đã hoàn toàn nguội. Tắt lò và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện trước khi lau chùi. Không dùng bộ xịt hơi để vệ sinh.

Tiếng Việt

Dùng vải ẩm vệ sinh bề mặt bên ngoài của lò. Để tránh làm hỏng các bộ phận hoạt động bên trong lò, tránh để nước thấm vào ống thông và ống thoát khí gió.

Luôn làm sạch khay đáy sau khi làm mát bằng một chất tẩy rửa nhẹ và lau khô.



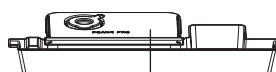
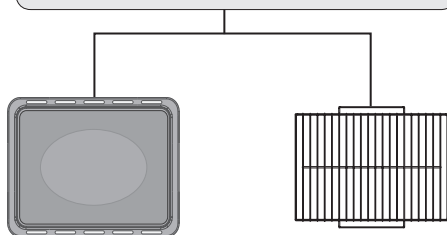
Giữ gìn vệ sinh bên trong lò vi sóng thường xuyên. Nếu thức ăn hoặc chất lỏng bắn vào thành lò, lau sạch bằng một miếng vải ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Không nên sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính ăn mòn. Chất béo và mỡ tích tụ trên nắp và thành lò vi sóng sẽ tạo thành khói nếu không được vệ sinh. Vệ sinh lò sau khi lò đã hoàn toàn nguội.

Không để Bảng điều khiển bị ướt. Lau sạch bằng vải mềm và khô. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc mài mòn trên Bảng điều khiển. Sau khi làm sạch, nhấn nút **Dừng/Cài đặt lại** để xóa màn hình hiển thị.

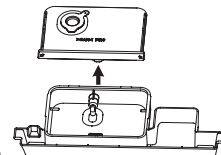
Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh cửa lò, lau sạch bằng một miếng vải mềm. Điều này có thể xảy ra khi lò hoạt động ở điều kiện độ ẩm cao và không xảy ra sự cố.

Làm sạch cửa và cửa sổ lò bằng một miếng vải mềm và ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh và mài mòn để làm sạch cửa sổ lò, vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

Sau khi sử dụng, vệ sinh bằng một chất tẩy rửa nhẹ hoặc bằng máy rửa chén. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn để vệ sinh lò. (Không sử dụng bột nhùi thép, v.v...)



Luôn tháo khay chứa nước tích hợp sau khi sử dụng và làm sạch nó bằng miếng bọt biển mềm ẩm với nước.



Trước khi Yêu cầu Dịch vụ

SỰ CỐ

NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ

CÁCH KHẮC PHỤC

Tiếng Việt

Không hiển thị trên bảng điều khiển.

Không cắm lò vi sóng một cách an toàn.

Ngắt mạch cầu chì hoặc áp tô mát.

Có vấn đề với ổ điện.

Tháo phích cắm ra khỏi ổ cắm, đợi 10 giây và cắm lại.

Cài đặt lại cầu chì hoặc đặt lại bộ ngắt mạch.

Cắm thiết bị khác vào ổ điện để kiểm tra xem ổ cắm đang hoạt động hay không.

Lò nướng không thể bắt đầu hoạt động.

Cửa lò không đóng hoàn toàn.

Không nhấn nút **Khởi động/Thiết lập** sau khi lập chương trình.

Một chương trình khác đã được nhập vào lò.

Không nhập chính xác Chương trình.

Nút **Dừng/Cài đặt lại** vô tình bị bật lên.

Đóng chặt cửa lò.

Nhấn nút **Khởi động/Thiết lập**.

Nhấn nút **Dừng/Cài đặt lại** để hủy chương trình trước và đặt lại chương trình khác.

Đặt lại chương trình một lần nữa theo hướng dẫn vận hành.

Đặt lại chương trình cho lò vi sóng.

Không có hơi nước.

Kiểm tra khay chứa nước có nước hay không.

Kiểm tra xem khay chứa nước tích hợp đã được lắp chính xác hay không.

Đổ đầy khay chứa nước và lắp đúng chỗ.

"H00" xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Có vấn đề với lò.

Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ do Panasonic chỉ định.

"U14" xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Khay chứa nước thiếu nước. Ngay cả khi nó đầy nước, thì "U14" sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị trong các điều kiện khác nhau.

"U14" xuất hiện trong hai giai đoạn nấu đầu tiên, bạn có thể đổ đầy nước và nhấn **Khởi động/Thiết lập** để tiếp tục. Sẽ không khả dụng nếu "U14" xuất hiện lần thứ ba. Đổ nước vào khay chứa nước một lần nữa. Thay thế vào lò nướng và nhấn **Dừng/Cài đặt lại** để thiết lập lại.

Nếu không được vệ sinh kịp thời thì "✧" sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị, hơi nước sẽ tích tụ xung quanh thành trong của đường ống nước.

Vui lòng sử dụng chức năng làm sạch axit citric để làm sạch đường ống nước.

Trước khi Yêu cầu Dịch vụ

(tiếp)

Tiếng Việt

SỰ CỐ

NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ

CÁCH KHẮC PHỤC

“U50” xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Nhiệt độ khoang lò quá nóng.

Vận hành lại lò sau khi nhiệt độ khoang lò đã nguội và “U50” biến mất.

Bột trắng được tìm thấy ở cửa thoát hơi, khay nhỏ giọt và khoang lò.

Bột trắng là tinh thể khoáng từ sự bay hơi của nước, nó là chất tự nhiên và vô hại đối với cơ thể con người.

Bạn có thể sử dụng menu làm sạch tự động với Menu Tự động 23 & 24 để làm sạch hệ thống hơi và ống cấp nước để cải thiện tình trạng. Nếu tinh thể vương vào vòi hoặc trong khoang lò, vui lòng lau và làm sạch bằng vải vắt. Sau khi sử dụng chức năng hơi nước hoặc làm sạch, đổ nước từ khay nhỏ giọt và lau bằng miếng bọt biển.

Nếu lò vi sóng có sự cố, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền của Panasonic.

Trước khi Yêu cầu Dịch vụ

(tiếp)

Tiếng Việt

TẤT CẢ CÁC HIỆN TƯỢNG SAU ĐÂY ĐỀU BÌNH THƯỜNG:

Xuất hiện âm thanh khi sử dụng chức năng hấp.	Âm thanh này là do không khí bị trộn khi khay chứa nước đang hoạt động. Bình thường.
Âm thanh “Bar... Bar...” có thể được phát ra ở phía sau khoang lò trong và sau khi sử dụng các loại chức năng đối lưu khác nhau.	Đây là một nguyên nhân của sự giãn nở nhiệt và sự co lại của vật liệu kim loại được sử dụng trong sản phẩm. Bình thường.
Hơi nước tích tụ trên cửa lò và khí ẩm từ ống thông hơi dồn đến.	Trong khi nấu, hơi nước và khí ẩm tỏa ra từ thức ăn. Hầu hết hơi nước và khí ẩm tỏa ra từ ống thoát khí do không khí lưu thông trong khoang lò. Tuy nhiên, hơi nước có thể ngưng tụ trên bề mặt lạnh hơn như bề mặt bên trong hoặc trên cửa lò. Bình thường.
Hơi nước rỉ ra từ tất cả bốn mặt của cửa lò.	Khi sử dụng chức năng liên quan đến hơi nước, hơi nước được tạo ra trong khoang lò rất nhiều trong khi lò đang hoạt động. Hơi nước rỉ ra từ tất cả bốn mặt của cửa lò. Bình thường.
Tôi vô tình bật lò khi không có thức ăn trong lò.	Bật lò trống trong một thời gian ngắn sẽ không làm hỏng lò, tuy nhiên, việc này không được khuyến khích.
Lò nướng có mùi và tạo khói khi sử dụng chức năng Nướng và Hấp đối lưu.	Việc bạn cần làm là vệ sinh lò vì sóng thường xuyên, đặc biệt là sau khi Nướng và hấp đối lưu. Chất béo và mỡ tích tụ trên nắp và thành lò vì sóng sẽ tạo thành khói nếu không được vệ sinh.
Động cơ quạt vẫn tiếp tục hoạt động sau khi nấu xong.	Sau khi sử dụng lò, động cơ quạt vẫn tiếp tục hoạt động trong vài phút để làm mát lò và động cơ điện. Bình thường.
Ở phía sau của lò có màu vàng.	Các ion kim loại sẽ tạo ra dấu màu vàng khi đun nóng. Đây là hiện tượng bình thường và không ảnh hưởng đến việc sử dụng lò và gây tổn hại cho sức khỏe con người.
Chốt cửa có thể bị méo.	Chốt cửa có thể bị méo do nhiệt độ cao. Đây là hiện tượng bình thường và không ảnh hưởng đến hiệu suất vận hành của lò.
Khói và mùi thoát ra từ khoang lò khi sử dụng các chức năng Đối lưu lần đầu tiên.	Hiện tượng này là do quá nhiều dầu ăn trong khoang lò, được sử dụng để chống gỉ.
Phản dây dẫn điện nguồn được nối tấm đáy của sản phẩm đã được nối lỏng.	Bình thường.

Thông số Kỹ thuật

Tiếng Việt

Số model		NU-SC180B
Nguồn điện		220 V ~ 50 Hz
Điện năng tiêu thụ	Hấp	5.1 A 1130 W
	Nướng đối lưu	5.6 A 1230 W
	Hấp đối lưu	5.6 A 1230 W
Công suất đầu ra	Hấp	1100 W
	Nướng đối lưu	1200 W
	Hấp đối lưu	1200 W
Kích thước bên ngoài (Cao × Rộng × Sâu)		376 mm × 404 mm × 404 mm
Kích thước bên ngoài (Bao gồm tay cầm) (Cao × Rộng × Sâu)		376 mm × 404 mm × 438 mm
Kích thước Khoang lò (Cao × Rộng × Sâu)		220 mm × 320 mm × 280 mm
Thể tích Khoang lò		20 L
Trọng lượng		12.3 kg (Không tính phụ tùng)

* Quy trình thử nghiệm tuân thủ IEC

Thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.